

Ecrit par le 10 février 2026

Edeis Culture franchit le cap des 1,3 million de visiteurs



Avec près de 1,37 million de visiteurs accueillis en 2025 sur ses dix sites culturels et patrimoniaux, Edeis Culture confirme sa montée en puissance dans le paysage culturel français. Entre monuments antiques emblématiques, nouvelles infrastructures et innovations numériques, le groupe consolide son modèle de gestion du patrimoine, à la croisée de la culture, du spectacle et de l'expérience visiteur.

L'année 2025 marque un tournant pour [Edeis Culture](#). La filiale du groupe [Edeis](#), créée en 2020 et dédiée à la gestion et à la valorisation du patrimoine, a accueilli 1 369 636 visiteurs sur l'ensemble de ses sites. Un chiffre qui témoigne du dynamisme du réseau et de sa capacité à capter des publics variés, dans un contexte de reprise durable de la fréquentation culturelle en France.

Une fréquentation en nette progression



Ecrit par le 10 février 2026

Présente sur dix lieux emblématiques, Edeis Culture s'appuie sur une stratégie mêlant conservation patrimoniale, programmation événementielle et innovations en matière de médiation. Une approche désormais centrale pour les opérateurs culturels, confrontés à l'évolution des attentes des visiteurs, qu'ils soient touristes ou habitants du territoire.

Théâtre antique d'Orange

L'année 2025 restera historique pour le [Théâtre antique d'Orange](#), avec 157 000 visiteurs, soit une hausse de 10% par rapport aux années précédentes, et un été particulièrement dynamique (+27 % de fréquentation). Ce succès s'explique notamment par l'achèvement des dix années de restauration, qui ont permis de restituer le monument dans un état exceptionnel, mais aussi par le développement d'initiatives culturelles ambitieuses et l'accueil d'une clientèle internationale représentant 50% des visiteurs.

Des expériences immersives

Les expériences immersives ont rencontré un vif engouement, avec 24 000 spectateurs pour la visite en réalité virtuelle (+27 %) et près de 8 000 participants à L'Odyssée Sonore. Les concerts organisés en coproduction avec Positiv Prod ont également rassemblé un public nombreux et enthousiaste. En 2026, Edeis culture compte sur le renforcement des expériences culturelles et événementielles, la poursuite des coproductions et la valorisation internationale du site pour soutenir cette dynamique de fréquentation.

Nîmes, locomotive patrimoniale

Parmi les sites majeurs du réseau, les monuments romains de [Nîmes](#) demeurent une valeur sûre. [Les Arènes](#), [la Maison Carrée](#) -récemment inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO (Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture)- et la [Tour Magne](#) totalisent à eux seuls 706 920 visites estimées en 2025. Une fréquentation stable, révélatrice de l'attrait durable exercé par ce patrimoine antique exceptionnel.

Ecrit par le 10 février 2026



Les arènes de Nîmes Copyright Edeis

Une nouvelle dynamique

La dynamique ne se limite pas aux visites patrimoniales. La programmation de spectacles enregistre une hausse de plus de 6%, portée par une offre artistique diversifiée, capable de toucher aussi bien le public local que les visiteurs de passage. Concerts, événements culturels et rendez-vous populaires contribuent à renforcer le rayonnement du site au-delà de la seule dimension historique.

Le numérique outil de la médiation

Pour 2026, Edeis Culture entend consolider ces résultats sans rupture brutale. À Nîmes, l'accent sera mis sur l'amélioration de l'expérience visiteur, notamment grâce au numérique. Une nouvelle application proposera une reconstitution virtuelle des monuments antiques, tandis qu'un dispositif d'intelligence artificielle permettra d'interagir avec l'empereur Auguste, figure centrale de l'histoire romaine de la ville. Ces outils s'inscrivent dans une tendance de fond observée dans de nombreux sites patrimoniaux : utiliser le numérique non comme une fin en soi, mais comme un levier pédagogique et immersif, destiné à

Ecrit par le 10 février 2026

enrichir la compréhension historique et à capter de nouveaux publics.

L'Arena d'Aix, un démarrage fulgurant

Autre fait marquant de l'année, le lancement de l'Arena du Pays d'Aix s'est révélé particulièrement concluant. En seulement six mois d'activité, le nouvel équipement a accueilli plus de 115 000 visiteurs à l'occasion de 39 événements. Concerts, compétitions sportives, spectacles et salons ont rythmé une première saison dense et éclectique. La programmation, portée par des artistes de premier plan comme Soprano, -M-, Jean-Louis Aubert ou M. Pokora, a permis d'installer rapidement la notoriété du lieu. Les services proposés et l'attention portée à l'accueil du public ont également contribué à ce succès, dans un secteur où l'expérience globale est devenue déterminante.

Des perspectives déjà bien engagées

L'avenir s'annonce tout aussi soutenu. Pour 2026, près de 80 événements sont d'ores et déjà programmés à l'[Arena d'Aix](#), avec le lancement de nouveaux rendez-vous comme le [Positiv Winter](#) et [Rock en Aix](#). Plusieurs concerts, dont ceux de [Florent Pagny](#), [Vanessa Paradis](#) ou [Julien Doré](#), affichent déjà complet ou quasi complet. La programmation des saisons 2027 et 2028 est également en préparation, signe d'une dynamique installée sur le long terme.

Un modèle culturel en consolidation

Avec ses résultats 2025, Edeis Culture s'impose comme un acteur structurant de la gestion culturelle en France. En conjuguant patrimoine, événementiel et innovation, le groupe illustre l'évolution du secteur, où les sites culturels ne se contentent plus d'être des lieux de visite, mais deviennent des espaces vivants, connectés à leur territoire et aux usages contemporains. Sans céder à la logique du spectaculaire à tout prix, Edeis Culture trace une trajectoire maîtrisée, fondée sur la qualité des contenus, la diversification des publics et l'adaptation aux nouveaux modes de consommation culturelle. Une stratégie qui, à l'épreuve des chiffres, semble, aujourd'hui, porter ses fruits.

Mireille Hurlin

La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard

Ecrit par le 10 février 2026



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
- 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



Ecrit par le 10 février 2026

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.

Ecrit par le 10 février 2026



©Solar - Claire Payen

Ecrit par le 10 février 2026

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

Ecrit par le 10 février 2026

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.»

Ecrit par le 10 février 2026

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.

Ecrit par le 10 février 2026

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 10 février 2026



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



Ecrit par le 10 février 2026

- 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.

Ecrit par le 10 février 2026



©Claire Payen

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

Ecrit par le 10 février 2026



Alors qu'il avait déjà obtenu le titre de champion du monde de burger en 2023, **Joannes Richard**, originaire de Nîmes, vient de remporter la première place des **European Street Food Awards** 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 fois-ci 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 **Pierre Reure** et **Cyril Julia**, 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 10 février 2026

« 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 10 février 2026



Bulles de Rêve, 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 10 février 2026

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 [CHU de Nîmes](#) (Centre hospitalier universitaire), à [Alès](#), [Avignon](#) ou encore à l'[IEM La Cigale](#) (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 10 février 2026



Ecrit par le 10 février 2026

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

Ecrit par le 10 février 2026

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 :

Ecrit par le 10 février 2026

- 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 guacamole :

- 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 10 février 2026

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 quesadillas 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.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 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



Ecrit par le 10 février 2026

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.

Ecrit par le 10 février 2026



DR