Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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



**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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

**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.

**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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 quésadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.



©Claire Payen – Solar

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

# 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026




**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 Se Loger 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 www.seloger.com. 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 moyen du mètre carré atteint les plus hauts niveaux dans l'Hexagone (9 468 €/m²).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026




**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).

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

| 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 € |
| Nîmes | Corniche de l'Ermitage | 3 136 € |
| Nîmes | Chemin Bel Horizon | 3 090 € |
| Nîmes | Passage des Pinèdes | 3 090 € |
| Nîmes | Impasse Colette | 3 090 € |
| 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 | Impasse de la Grotte | 3 090 € |
| Nîmes | Impasse Cance | 3 090 € |
| Nîmes | Chemin du Galinié | 3 090 € |

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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€/m²), rue de la Balance (3 445€/m²), rue Bouquerie (3 360€/m²), rue Joseph-Vernet (3 335€/m²), rue des Trois Colombes (3 273€/m²), rue Buffon (3 254€/m²), rue Bancasse (3 245€/m²) et rue de la Banasterie (3 242€/m²). A des années lumières des 81,81€/m² 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 2 500€/m² 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€/m²) et le chemin du Galinié (3 090€/m²).

**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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

# La recette du burger ‘Greek Freak’ 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 du Greek Freak, un burger végétarien qui fait référence au joueur de basketball grec Giánnis Antetokoúnmpo.**

Ingrédients pour 4 personnes :
– 1 litre d’huile de tournesol
– 2 tomates
– 1 oignon doux
– 100 g d’olives de Kalamata
– 4 Buns classique
– 160gr Sauce blanche à la grecque
– 4 Falafel
– 120gr Halloumi grillé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 150gr Roquette assaisonnée à l'huile d'herbes verte citronnée
– 120gr Pickles d'oignon rouge au genièvre
– 80 gr Tartare d'olives de Kalamata, oignons et tomates

Faire chauffer l'huile à 160 °C dans une casserole (si vous avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser).
Épépiner les tomates avant de les tailler en brunoise, ainsi que l'oignon et les olives. Saler et ajouter un filet d'huile d'herbes verte citronnée. Mélanger.
Toaster les 2 moitiés du bun avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.
Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce blanche sur les 2 moitiés du bun.
Déposer de la roquette sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas.
Déposer des pickles d'oignon rouge (assez pour qu'on en ait à chaque bouchée) sur le bun du bas.
Déposer 1 belle cuillerée à soupe de tartare de tomate sur le bun du haut.
Plonger la galette de falafel une 1 minute et demie dans la friteuse. Égoutter sur du papier absorbant.
Faire griller le halloumi dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse. Si vous avez un chalumeau, vous pouvez le marquer légèrement avec.
Déposer la galette sur le bun du bas et ajouter le halloumi dessus.
Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

# La recette du burger ‘Nemausus’ 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 du Nemausus, un burger avec de la viande hachée, des pickles de salicorne ou encore de la tomme d’Arles.**

Ingrédients :
– 4 buns classiques parfumés aux herbes de la garrigue
– 480 g de viande de bœuf hachée à 20 % de MG (120 g par steak)
– Beurre clarifié (si vous en avez) ou à défaut du beurre doux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Sel et poivre
– Sauce barbecue de tomates anciennes fumées au foin de Crau
– 150 g de pousses d'épinard
– 120 g de pickles de salicorne
– 160 g de tomme d'Arles
– 4 pièces noires de taureau
– 80 g d'oignons doux frits

Sauce barbecue :
– 650 g de tomates anciennes
– 200 g de foin de Crau AOP
– 50 g d'oignons doux des Cévennes
– 10 g d'ail fumé frais
– 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
– 1 cuil. à café de paprika fumé
– 50 ml de vin blanc moelleux
– 50 g de cassonade
– 50 g de sirop d'érable
– 1 cuil. à café de piment des Cévennes en poudre
– Sel et poivre

Allumer le barbecue avec du bois (ou du charbon, si vous n'avez que ça).
Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis en peser 500 g.
Disposer les tomates sur la grille du barbecue et ajouter le foin sur la partie incandescente de la braise. Une fois que le foin a pris feu, refermer immédiatement le couvercle pour réaliser le fumage des tomates. Patienter environ 5 minutes puis retirer les tomates du barbecue.
Tailler les oignons et l'ail en brunoise. Faire revenir le tout dans l'huile jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le paprika et faire torréfier le tout.
Déglacer avec le vin. Ajouter les tomates fumées et laisser réduire 15 minutes environ à feu moyen.
Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et le piment. Assaisonner et laisser réduire à nouveau 15 minutes à feu moyen.
Mixer le tout au blender pour obtenir un mélange homogène. Passer au chinois étamine pour obtenir la texture du ketchup. Si la texture est encore trop liquide, faire réduire à nouveau. Une fois la bonne texture obtenue, laisser refroidir avant de mettre en bocal.

Pickles de salicorne à la camarguaise :
– 250 g de salicornes
– 75 g de cassonade
– 75 ml de vinaigre de vin blanc italien (Bianco®)
– ¾ morceau d'écorce de citron jaune bio
– 1 feuille de citronnier bio
– 1 feuille de laurier
– ¼ branche de romarin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– ¼ branche de thym
– ¼ cuil. à soupe de grains de poivre noir

Rincer et égoutter les salicornes avant de les mettre dans un bocal.
Placer la cassonade, le vinaigre, les écorces de citron, les feuilles de citronnier, le laurier, le romarin, le thym et le poivre dans une casserole avec 100 ml d'eau.
Porter à ébullition en mélangeant pour que la cassonade ne colle pas au fond.
Une fois qu'il a bouilli, laisser refroidir le mélange avant de le verser sur les salicornes et de laisser infuser. Il ne faut surtout pas le verser à chaud sur les salicornes, car cela va les cuire et leur faire perdre leur texture croquante.
Ces pickles doivent être consommés dans les 2 jours maximum, après quoi les salicornes perdront de toute manière leur croquant.

Le burger :
Préchauffer la plancha ou la poêle à 260 °C (aux ¾ de la puissance pour une plaque à induction ou vitrocéramique).
Toaster les 2 moitiés des 4 buns avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.
Faire cuire la viande hachée avec un peu de beurre clarifié. Assaisonner avec le rub pour la viande hachée.
Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce barbecue sur les 2 moitiés de chaque bun.
Déposer des pousses d'épinard et 1 belle poignée de pickles de salicorne (30 g) sur le bun du haut.
Au bout d'environ 2 minutes et demie de cuisson, retourner le steak, assaisonner de nouveau et déposer 2 tranches de tomme d'Arles (40 g) et la pièce noire de taureau dessus. Clocher à l'aide d'un couvercle ou d'un cul de poule.
Au bout de 2 minutes, enlever la cloche puis écraser un peu le steak à l'aide de la spatule pour évacuer l'excédent d'eau.
Déposer le steak sur le bun du bas. Ajouter 1 belle pincée d'oignons frits (20 g) par-dessus.
Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

---

# La recette de burger au poulet du chef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

# 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 du Chic Chicken.**

Ingrédients (pour quatre personnes) :
– 500 ml d'huile de tournesol
– 1 petite laitue iceberg
– 100 g de comté
– 4 buns classiques
– 8 tranches de poitrine de porc confites
– Mayonnaise au citron et à la ciboulette
– 4 filets de poulet panés
– 15 g de beurre

Préparation :
Préchauffer la plancha ou la poêle à 260°C et faire chauffer l'huile à 160°C dans une casserole (si vous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser).

Émincer finement la salade et couper le comté en tranches.

Toaster les deux moitiés des quatre buns avec un peu de beurre, puis une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Réchauffer deux tranches de poitrine confite par burger dans une poêle en les retournant régulièrement pour qu'elles ne brûlent pas. Étaler une cuillerée à soupe de mayonnaise sur les deux moitiés de chaque bun, puis déposer de la salade émincée sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas. Plonger le poulet pané une 1 minute 30 dans la friteuse, puis l'égoutter sur du papier absorbant. Déposer une tranche de comté sur le poulet et le faire fondre à l'aide d'un chalumeau (si vous n'en avez pas, faites-la fondre très brièvement à la poêle et récupérez-la avec la spatule), ajouter par-dessus les tranches de poitrine disposées en croix, déposer le poulet pané sur le bun du bas, et poser le bun du haut sur le poulet : votre burger est prêt !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

---

# Costières de Nîmes : vendanges en baisse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

# mais résilience en hausse




**Le président de l'AOC Costières de Nîmes Cyril Marès n'y va pas par quatre chemins : « Nous avons une récolte en moyenne en recul de -25%, voire -50% à Monfrin. Donc moins de quantité, mais en revanche, un beau millésime, atypique avec la météo qui me rappelle mes jeunes années, entre 1980 et 90. »**

Aurélie Pujol, la directrice de l'AOC analyse le bilan post-vendanges : « Certes la quantité baisse, mais sûrement pas la qualité qui promet gustativement beaucoup. Les ventes sont en repli avec la baisse de consommation, mais le dynamisme des prix tire la production vers le haut. Avec d'autres vignobles, nous avons vécu une année compliquée, une série de paradoxes qui font l'actualité d'une filière en pleine mutation. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

De son côté, Jérôme Castillon, le vice-président précise : « On a quand même produit 105 573 hl sur nos 3 242 hectares, dont 1/3 en bio ou en conversion. Nos vignes sont en bonne santé, vigoureuses, elles n'ont qu'une trentaine d'années, elles savent où aller chercher l'eau dans le sous-sol, donc elles n'ont pas connu de stress hydrique cette année. Côté stock, on est passé de 11 à 14 mois, surtout en rouge, mais on a manqué de rosé à l'exportation. Mais surtout, personne n'a bradé son vin. Vous savez, on est une équipe, on est fier de notre travail, de porter le drapeau des Costières. Et ceux qui sont obligés de déstocker, ce sera pour du Vin de France pour ne pas nuire à la famille que nous formons. »

**Une résilience malgré les difficultés**

« Les exportations sont en baisse constante or, elles représentent 90% de nos ventes, ajoute Aurélie Pujol. 70 000 hl en 2021, 63 000 hl en 2022, 45 000 hl cette année. Elles se tassent en Chine, au Royaume-Uni aussi avec le Brexit ». Et le Cyril Marès précise : « Aux États-Unis, on est arrivé à un plateau, la consommation ne progresse pas. Et on ne sait pas ce qui va se passer si Trump est réélu le 5 novembre, sa taxe avait simplement été suspendue lors de la mandature Biden. »

En dépit de la crise que traverse le monde agricole, les vignerons ne se résignent pas, ils sont persuadés d'un futur rebond. « Nous nous projetons dans l'avenir, nous faisons des projets, nous devons être désirables pour être désirés, résume Jérôme Castillon. Nous avons une démarche proactive en dépit du contexte, nos réunions sont loin d'être moroses, nous avons un instinct de résilience. Notre identité, c'est notre singularité, notre appartenance à une culture, une agriculture. Nous sommes une AOC qui avance, innove, positive. »

**Un territoire engagé pour la nature**

Aurélie Pujol évoque la Charte Paysagère et Environnementale, le Schéma du Végétal, la pose de nichoirs à mésanges pour préserver la biodiversité, la plantation de haies avec des essences locales pour abriter insectes, hérissons et oiseaux. Un nouveau logo épuré a été dessiné avec un slogan « Les Costières de Nîmes : la fraîcheur d'une brise marine, la force des galets », pour insister sur ce terroir entre Cévennes et Camargue, Vaccarès et Alpilles, le site a été mis au goût du jour, un clip tourné avec pour bande son, une musique composée par le guitariste gardois Julien Doré.

**Des événements reconduits en 2025**

En 2025, face au succès populaire rencontré cette année, seront évidemment reconduits les 'Vignes Toquées', 'Minuit Toqué', les bodégas, les 'Jeudivins'. « Chaque jeudi, au cœur de Nîmes, face aux Arènes, il y a eu plus de 2000 touristes et autochtones par soirée, se félicite Aurélie Pujol. Donc, nous continuons à jouer à fond la carte de l'attractivité auprès des commerçants, des bars, des cafés et des offices de tourisme avec notre vitrine sur l'Esplanade et ça va aller crescendo quand le Palais des Congrès sortira de terre, dans quelques mois. »

**Le paysage de l'appellation menacé**

Les Costières de Nîmes vendent 20 millions de bouteilles par an, c'est dire si elles rayonnent au-delà du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Gard et de l'Occitanie. Toutefois, elles ont une épée de Damoclès au-dessus de la tête, la ligne THT (très haute tension) de 400 000 entre le bassin de Fos-sur-Mer (Bouches-du-Rhône) et Jonquières-Saint-Vincent (Gard). « Elle est capitale pour le territoire et pour le pays en matière de décarbonation », a déclaré le Préfet de la Région Sud, Christophe Mirmand le 27 septembre dernier à Marseille. Ce qui, de l'autre côté du Rhône, a provoqué une levée de boucliers. Pêle-mêle : « Déni de démocratie », « Mépris des populations », « Projet écocide destructeur de paysages protégés. » Arles et les Alpilles seraient épargnés, pas la Plaine de la Crau, pas les Costières de Nîmes qui seraient défigurées par ces immenses pylônes au milieu des vignes. Le lobbying va donc s'intensifier pour éviter ce pillage, cette atteinte au paysage et à l'environnement. La solution de l'enfouissage prônée depuis des décennies coûtant trop cher risque d'être abandonnée au profit de 60 km de fils à haute tension qui altèreraient le panorama. Comme le font, sans que cela choque quiconque, les éoliennes autour des remparts de la Cité de Carcassonne, pourtant inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'UNESCO…




©AOC Costières de Nîmes

*Contact : communication@costieres-nimes.org*