

Ecrit par le 11 décembre 2025

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 Giannis 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

Ecrit par le 11 décembre 2025

- 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 !

Ecrit par le 11 décembre 2025



Ecrit par le 11 décembre 2025



Ecrit par le 11 décembre 2025

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

Ecrit par le 11 décembre 2025

- 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.

Déglaçer 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

Ecrit par le 11 décembre 2025

- 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 !

Ecrit par le 11 décembre 2025



DR

La recette de burger au poulet du chef

Ecrit par le 11 décembre 2025

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

Ecrit par le 11 décembre 2025

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 !

Ecrit par le 11 décembre 2025



DR

Costières de Nîmes : vendanges en baisse

Ecrit par le 11 décembre 2025

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. »

Ecrit par le 11 décembre 2025

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

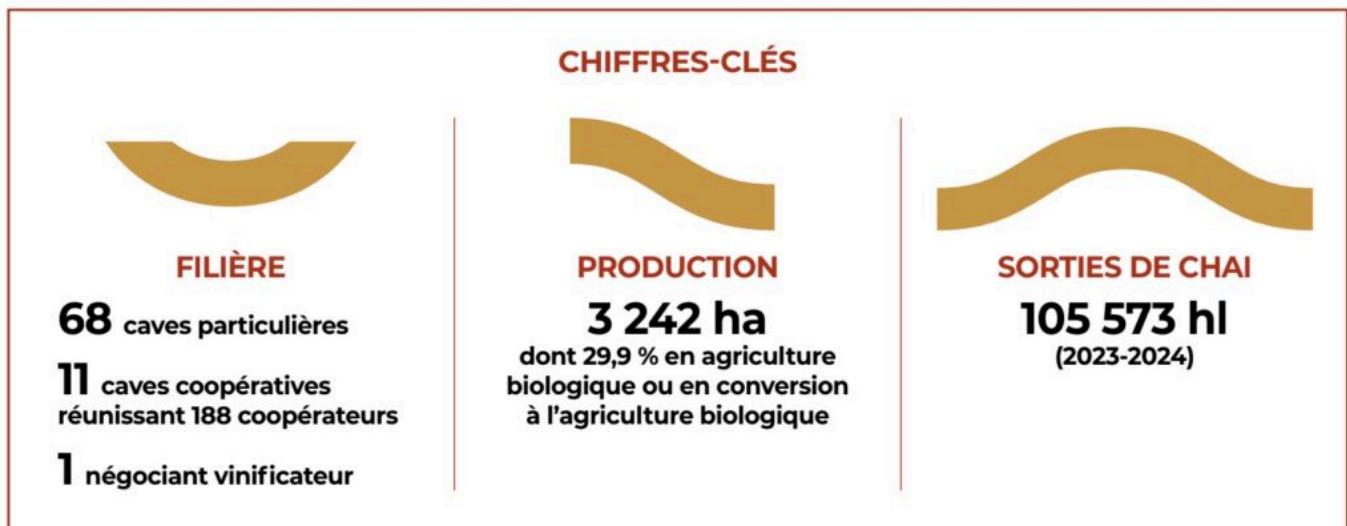
En 2025, face au succès populaire rencontré cette année, seront évidemment reconduits les 'Vignes Toquées', 'Minuit Toqué', les bodégas, les 'Jeudivins'. « Chaque jeudi, au cœur de Nîmes, face aux Arènes, il y a eu plus de 2000 touristes et autochtones par soirée, se félicite Aurélie Pujol. Donc, nous 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

Ecrit par le 11 décembre 2025

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. Pèle-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'enfouissement 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

La recette de crème brûlée du chef Emmanuel Leblay

Ecrit par le 11 décembre 2025



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique [La Pie qui Couette](#), situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crème brûlée aux pistils de safran.

Pour 16 portions :

Lait 0.3 L

Crème liquide 35% matière grasse : 1.75 L

Jaune d'œufs : 400 gr

Sucre : 300 gr

Œufs : 2

Safran 3 gr

Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faire bouillir le lait avec la crème puis incorporer les pistils de safran.

Verser la préparation sur le mélange œufs/sucre. Filmer le tout et laisser infuser 24h au frigo.

Mouler dans des ramequins en terre puis mettre au bain marie pendant 1h à 100°C.

Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

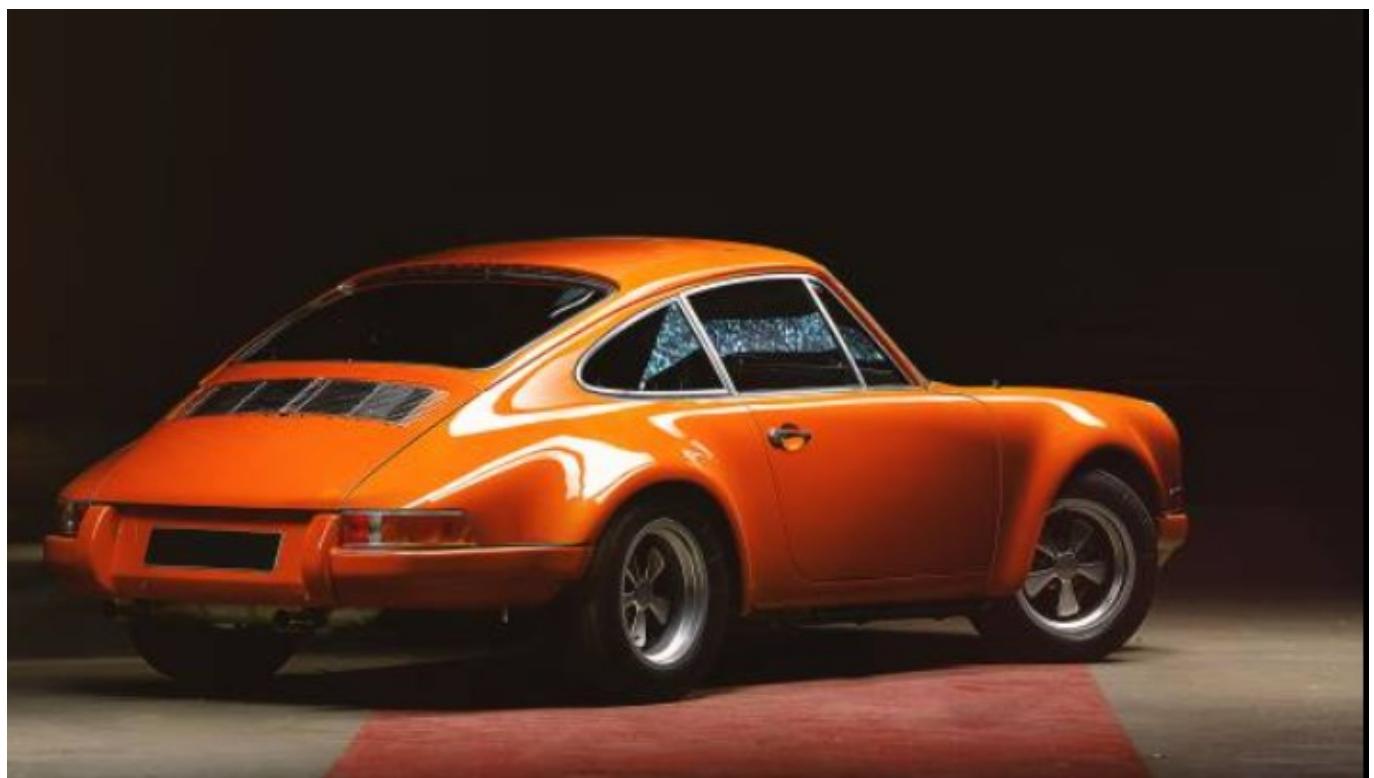
Ecrit par le 11 décembre 2025



Ecrit par le 11 décembre 2025

DR

Porsche, My dream car déménage à Bouillargues à côté de Nîmes



[My Dream Car spécialiste Porsche](#) à Nîmes a déménagé ses nouveaux locaux 3 avenue Philippe Lamour, Zac Actiparc 30 230 Bouillargues.

Ecrit par le 11 décembre 2025



La nouvelle concession My Dream car Porsche à Bouillargues, près de Nîmes

On y trouve la légendaire 911, le révolutionnaire Taycan électrique ou encore le spacieux Cayenne. La concession automobile dispose de l'atelier mécanique attenant pour l'entretien des véhicules.

On y monte et équilibre ses pneus, on y procède à une géométrie, à une reprogrammation du moteur pour gagner en puissance, ou encore on y refait la carrosserie. Mais surtout on y découvre l'univers Porsche : Porsche neuves, d'occasion, location, on s'y fait plaisir tout en concrétisant son prochain achat. MMH

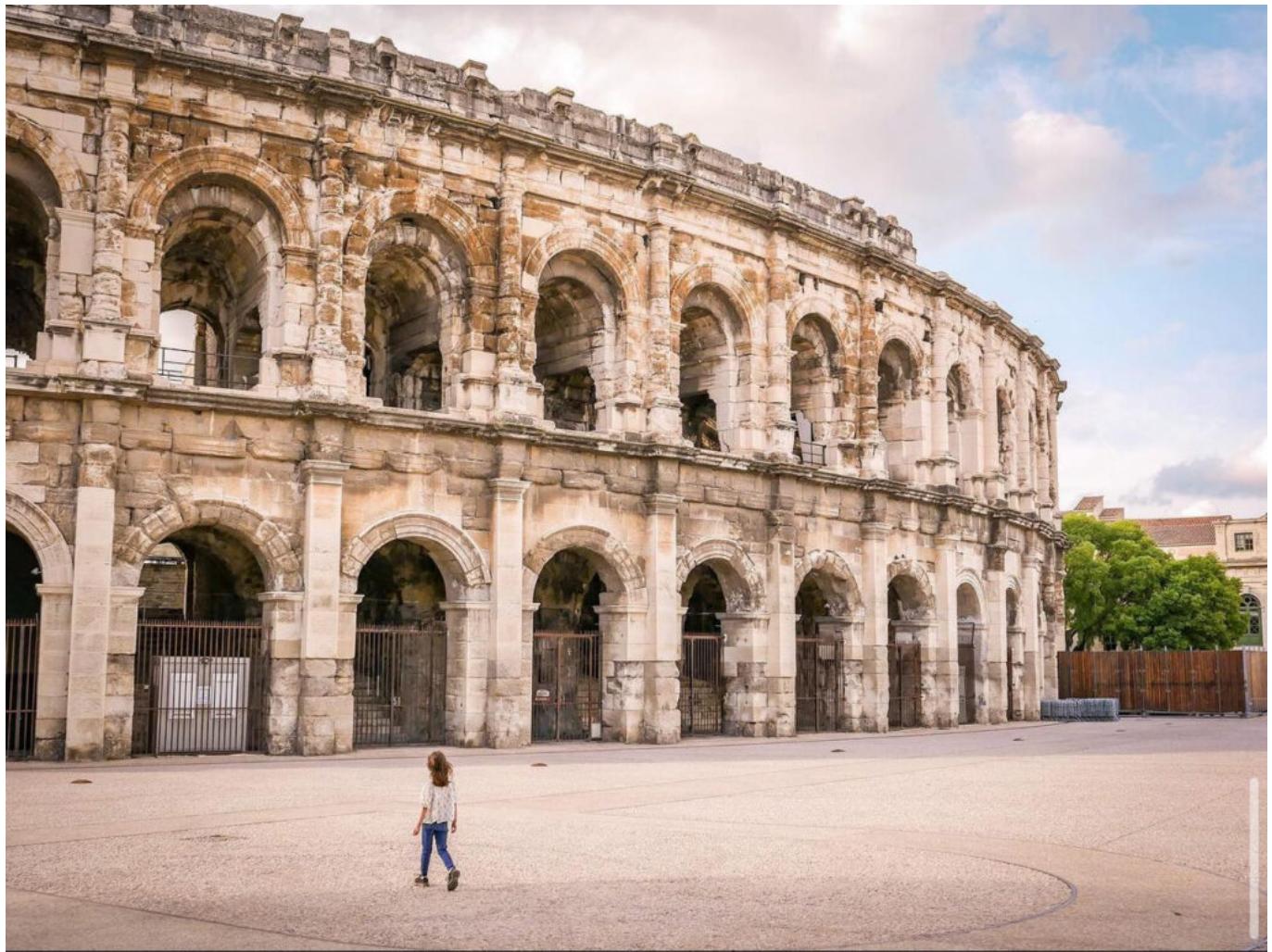
Ecrit par le 11 décembre 2025



Copyright My Dream Car spécialiste Porsche

Edeis aux commandes des monuments romains de Nîmes pendant encore 8 ans

Ecrit par le 11 décembre 2025



Le groupe Edeis, qui a la gestion des monuments romains de Nîmes depuis 2021, annonce être reconduit comme gestionnaire pour les huit prochaines années.

Le groupe Edeis est en charge depuis trois ans des monuments romains de la ville de Nîmes, à savoir : les Arènes, la Maison Carrée et la Tour Magne. La mission du groupe à l'époque était de « magnifier le passé pour mieux construire l'avenir. »

Suite à une procédure d'appel d'offre initiée en 2023 et à une délibération du conseil municipal au début de ce mois de juillet, Edeis a été reconduit par la Ville de Nîmes comme gestionnaire de ces monuments pour encore huit ans. Désormais, le gestionnaire sera aussi aux commandes de la Maison Saurel qui va faire l'objet d'un projet de rénovation en cohérence avec le projet d'exploitation touristique et culturel de la ville.

« Cette reconduction est une marque de confiance pour notre projet et pour tous nos collaborateurs engagés au quotidien pour les Nîmoises et les Nîmois, a déclaré Jean-Luc Schnoebelen, président

Ecrit par le 11 décembre 2025

d'Edeis. Notre ambition est renforcée : valoriser le riche patrimoine historique de la ville, faire revivre à tous la romanité et offrir aux habitants et aux visiteurs de nouvelles expériences inoubliables tout au long de l'année. »

Quel avenir pour les monuments romains ?

Si le groupe présentera sa feuille de route pour les prochaines années à la rentrée, Edeis a déjà révélé quelques-uns de ses axes de travail concernant les monuments nîmois :

- Diversifier les offres de visites aux Arènes et à la Tour Magne, en proposant des supports de médiation adaptés à tous les publics et particulièrement les familles.
- Augmenter les horaires de visites des monuments afin que le plus grand nombre puisse en bénéficier tout au long de l'année.
- Faire évoluer la muséographie actuelle de la Maison Carrée afin de mieux valoriser son caractère historique et architectural, en cohérence avec le travail remarquable réalisé par la Ville de Nîmes à l'initiative de son maire Jean-Paul Fournier, qui a permis l'inscription de la Maison Carrée au patrimoine mondial de l'Unesco.
- Proposer en août un nouveau spectacle exceptionnel mêlant histoire locale et arts scéniques qui, à travers des projections multimédias et des performances artistiques, offriront une expérience émotionnelle et mémorable, célébrant l'histoire et la beauté de Nîmes.
- Transformer la Maison Saurel afin d'offrir une expérience complète alliant restauration et immersion dans l'histoire de l'eau à l'époque romaine.

La recette de côte de cochon du chef Emmanuel Leblay

Ecrit par le 11 décembre 2025



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique [La Pie qui Couette](#), situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de côte de cochon fermière, spirale de patates douces et pomme de terre, et jus de carotte acidule à la graine de moutarde.

- 4 cotes de cochon
- 1 kg de patae douce
- 1 kg de pommes de terre
- 150 g de beurre
- 1 dl de jus de carotte
- 1 dl de jus d'orange
- 10 g de graine de moutarde jaune

Éplucher et tailler en fines lanières les pommes de terre et la patate douce. Les superposer et les rouler, saler, poivrer et badigeonner de beurre. Tailler en forme de cylindre et cuire au four à 150° pendant 45 min. Les couper en deux en forme de bisot. Dans une casserole, ajouter le jus d'orange et le jus de carotte, faire réduire à consistance sirupeuse. Monter au beurre et au dernier moment ajouter les graines de moutardes. Cuire les cote de cochon à feu doux en arrosant de beurre noisette.

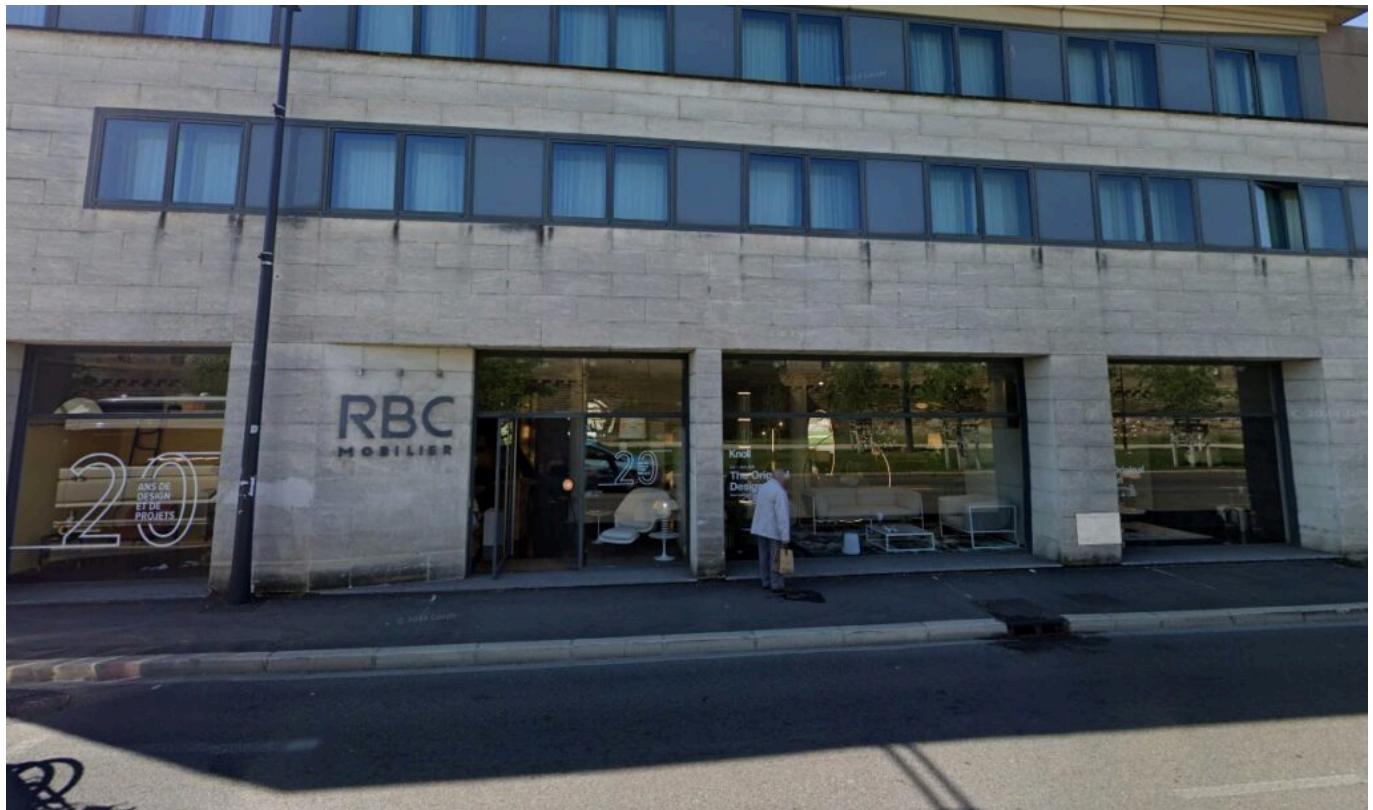
Ecrit par le 11 décembre 2025



DR

Commerce : RBC va fermer son showroom d'Avignon

Ecrit par le 11 décembre 2025



Face à l'évolution du secteur de l'ameublement, RBC, spécialiste du mobilier design et contemporain, annonce la fermeture de son showroom d'Avignon et la restructuration de celui de Montpellier.

Situé sur le boulevard St Roch à Avignon, le showroom du distributeur de mobilier design et contemporain RBC va définitivement fermer ses portes le mercredi 31 juillet. Ouvert depuis 2001, cet espace présentait une sélection de meubles et luminaires qui répondait aux attentes des particuliers, ainsi que des professionnels.

Face à un marché du meuble en pleine mutation, le groupe RBC, né en 1987, annonce donc une réorganisation stratégique de ses activités dans le Sud de la France, avec notamment la fermeture du showroom d'Avignon, et la restructuration de celui situé à Montpellier. Le groupe souhaite se recentrer sur ses espaces historiques du Sud, c'est-à-dire Montpellier et Nîmes, afin de garantir sa stabilité en concentrant ses expertises et ses ressources, garantir le meilleur accueil des clients, mais aussi pour répondre plus efficacement aux différents projets.

Avec ces changements, le groupe RBC, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 42M€ en 2023, ambitionne de renforcer sa croissance ainsi que de développer davantage les parts de marché récemment gagnées dans les secteurs de l'hospitality, des résidences de service et du tertiaire.