

Écrit par le 2 juillet 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

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

Ecrit par le 2 juillet 2026

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.

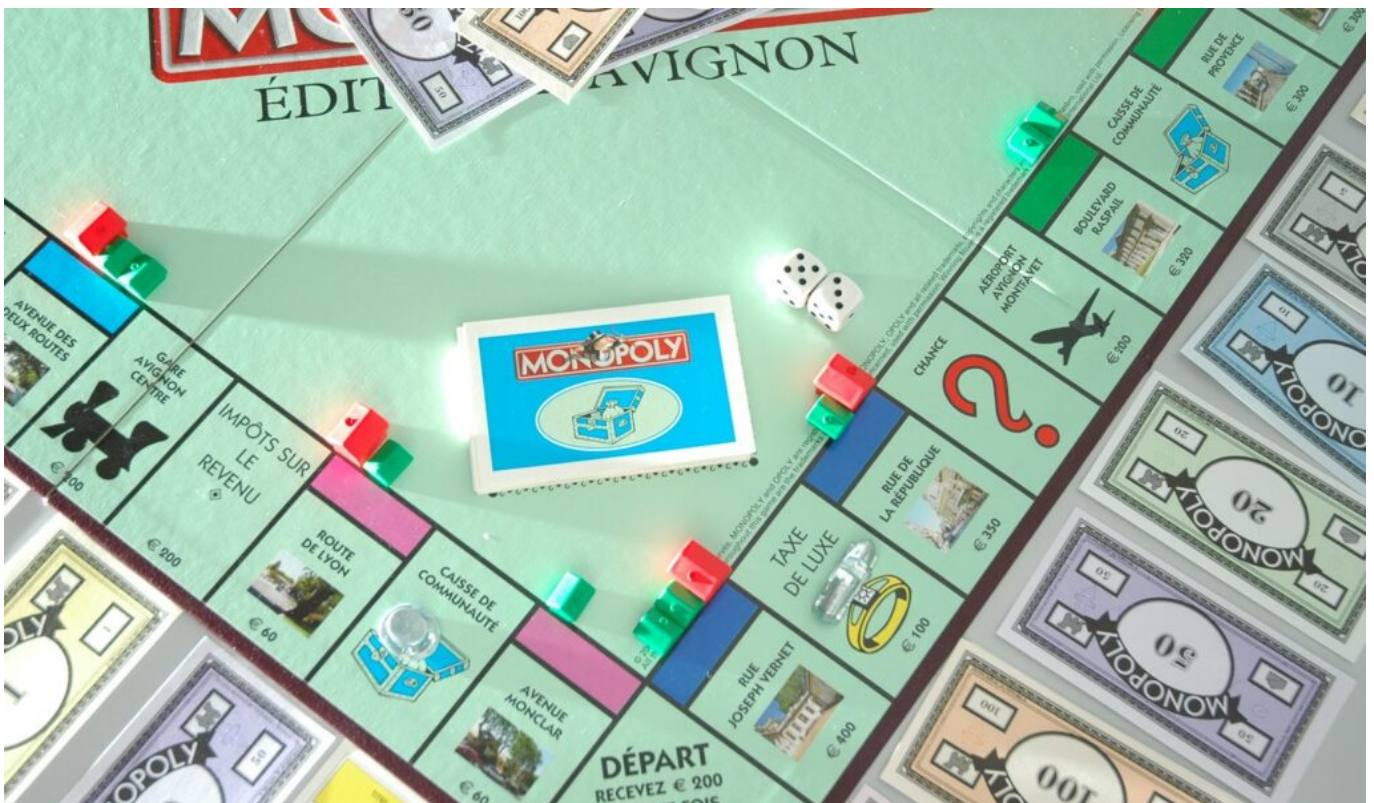
Ajouter l'ail refroidi à la mayonnaise à l'aide d'une maryse et bien mélanger.

Utiliser la mayonnaise à l'ail rôti sans attendre.



DR

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



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

Ecrit par le 2 juillet 2026

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).



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 Guisepe 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).

Ecrit par le 2 juillet 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 Cavallade	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 €

Ecrit par le 2 juillet 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](#)

Ecrit par le 2 juillet 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 Giannis Antetokóunmpo.

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 2 juillet 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 !

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 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

Ecrit par le 2 juillet 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

Écrit par le 2 juillet 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 !

Ecrit par le 2 juillet 2026



DR

La recette de burger au poulet du chef

Ecrit par le 2 juillet 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

Ecrit par le 2 juillet 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 !

Ecrit par le 2 juillet 2026



DR

Costières de Nîmes : vendanges en baisse

Ecrit par le 2 juillet 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. »

Ecrit par le 2 juillet 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 vigneron 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

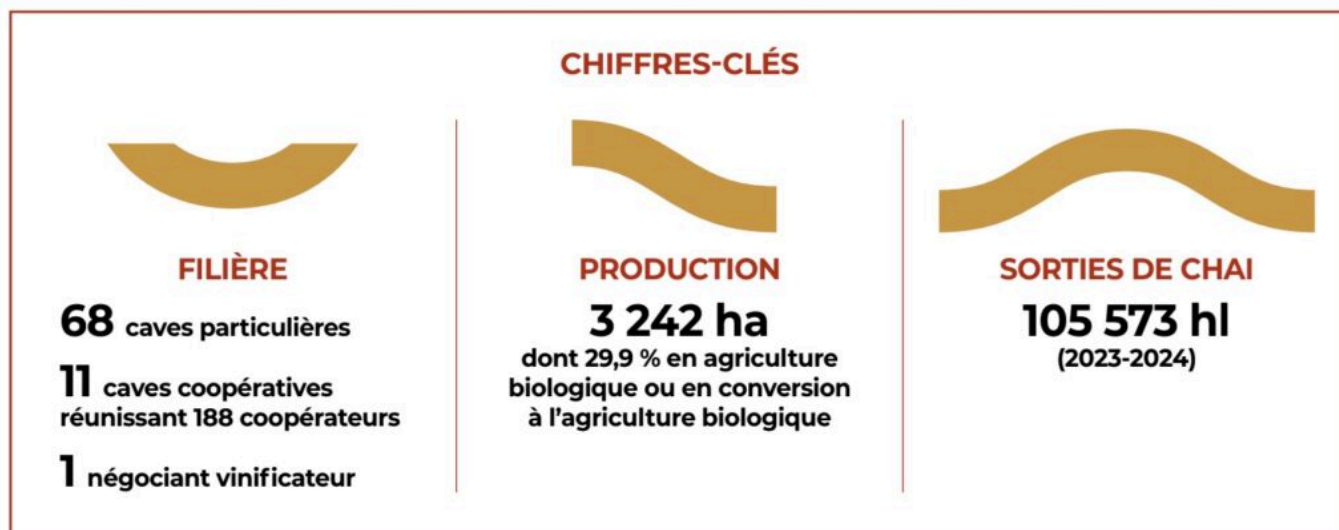
En 2025, face au succès populaire rencontré cette année, seront évidemment reconduits les 'Vignes Toquées', 'Minuit Toqué', les bodégas, les 'Jeudivins'. « Chaque jeudi, au cœur de Nîmes, face aux Arènes, il y a eu plus de 2000 touristes et autochtones par soirée, se félicite Aurélie Pujol. Donc, nous 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 2 juillet 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

La recette de crème brûlée du chef Emmanuel Leblay

Ecrit par le 2 juillet 2026



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.

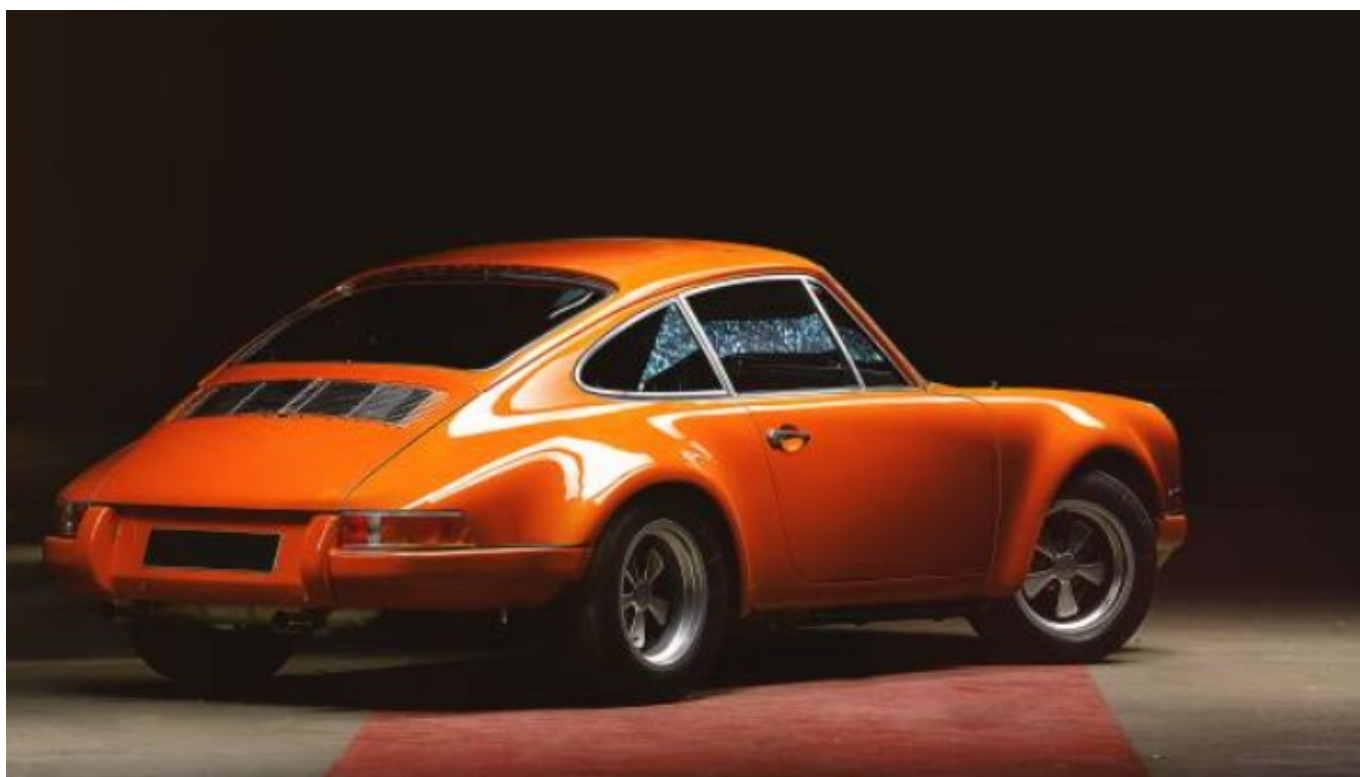
Ecrit par le 2 juillet 2026



Écrit par le 2 juillet 2026

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 2 juillet 2026



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

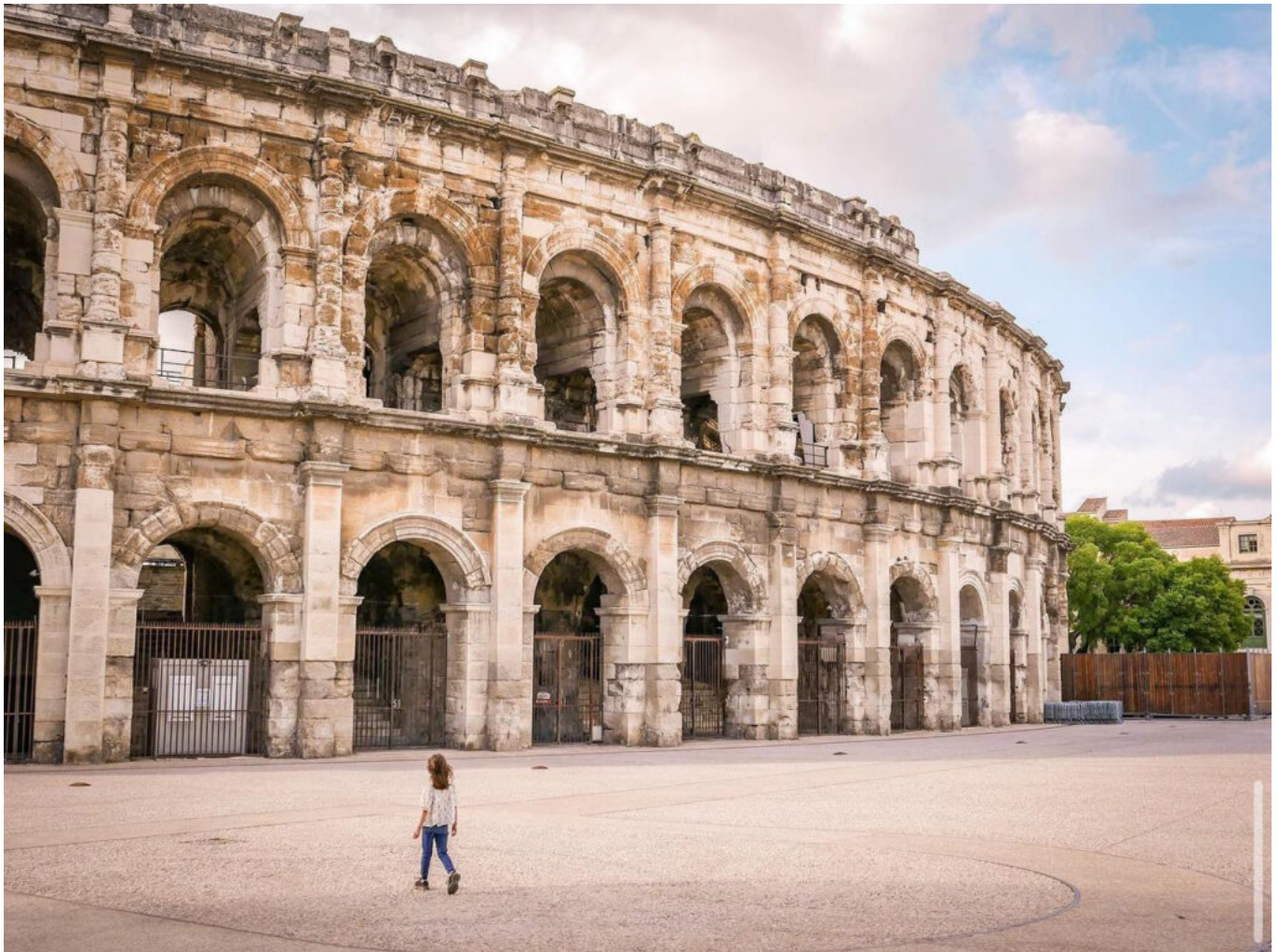
Ecrit par le 2 juillet 2026



Copyright My Dream Car spécialiste Porsche

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

Ecrit par le 2 juillet 2026



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 2 juillet 2026

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.