

Ecrit par le 11 décembre 2025

La recette de tartare de bœuf du chef Emmanuel Leblay



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistrannique **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 tartare de tendre de tranche de bœuf de salers.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800gr de bœuf de Salers, tendre de tranche
- 1 oignon doux des Cévennes
- 120gr de cornichons
- 1 botte de persil plat
- 2 c à soupe de mayonnaise
- 2 c à soupe de ketchup « heinz »
- 2 c à café de sauce anglaise
- Tabasco
- Sel/poivre

Réalisation :

Ecrit par le 11 décembre 2025

Tailler la viande au couteau en grosse brunoise et réserver au froid.
Ciseler l'oignon puis hacher les cornichons et le persil.
Dans un cul de poule, déposer la viande et ajouter tous les éléments.
Saler, poivrer et ajouter le tabasco au gout.
Bien mélanger pour une consistance homogène.
Réserver au frais, dresser juste avant de servir.

Astuces du chef :

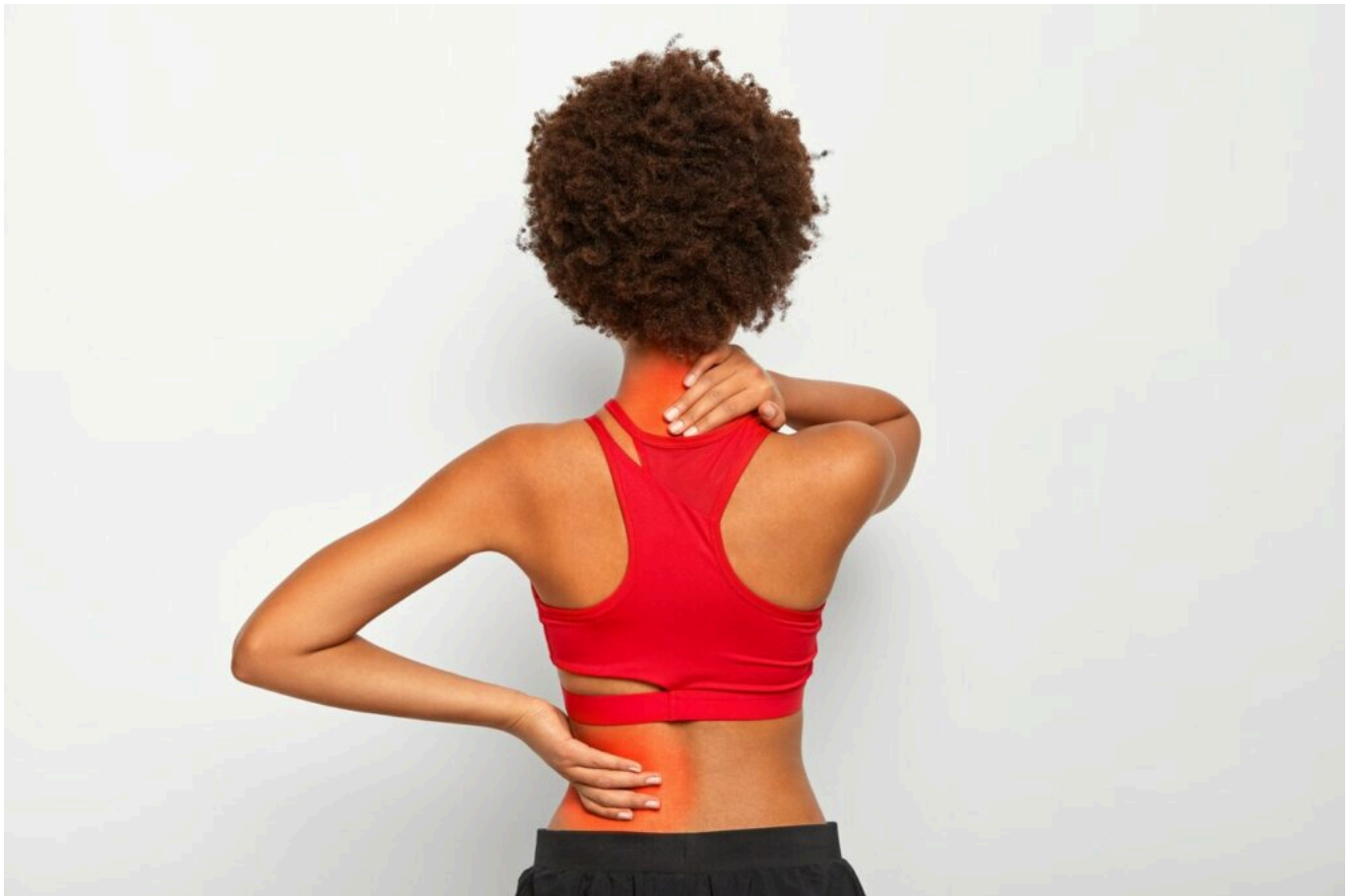
Laisser un cul de poule vide au frais.
Préparer tout le mélange bien à l'avance et mélanger au dernier moment.
Pour les amateurs de tartare piquant, remplacer le tabasco par un petit piment oiseau frais haché.



DR

Nîmes : un événement contre la douleur

chronique organisé par le GHT Cévennes-Gard-Camargue



La quatrième journée des Comités de lutte contre la douleur du [Groupement hospitalier de territoire \(GHT\) Cévennes-Gard-Camargue](#) se tiendra le jeudi 4 avril 2024 de 8h15 à 17h30 au [cinéma Kinépolis](#) à Nîmes. Une journée conçue par et pour les professionnels de la santé durant laquelle plusieurs questions autour de la prise en charge de la douleur seront évoquées.

20%. C'est le pourcentage de la population qui se sent affecté par des douleurs chroniques. Cette thématique devient une préoccupation majeure pour les professionnels et les établissements de santé ainsi qu'un enjeu d'avenir en termes de santé publique.

Dans l'optique d'échanger autour des différentes expériences et solutions envisagées autour de ce sujet,

Ecrit par le 11 décembre 2025

le Groupement hospitalier de territoire (GHT) Cévennes-Gard-Camargue qui regroupe sept établissements publics de santé du Gard autour du [CHU de Nîmes](#) organise la quatrième journée des Comités de lutte contre la douleur (CLUD) le jeudi 4 avril au cinéma Kinépolis à Nîmes.

Cet évènement se centrera autour des questions de la législation, la synthèse et la prise en charge de la douleur. Il a été pensé pour permettre une réflexion commune autour de la douleur chronique au sein du personnel de santé sur le territoire. Les études épidémiologiques menées en France et dans l'Union montrent qu'un cinquième de la population souffre de ce mal, en particulier les plus de 75 ans avec 50% de la population touchés.

Une lutte de longue haleine contre la douleur

La réflexion autour de la prise en charge de la douleur a commencé au début des années 2000 sur le territoire français. Ces 15 dernières années ont été marquées par d'importantes avancées dans la lutte contre la douleur. La loi du 4 mars 2002 consacrait le soulagement de la douleur comme « droit fondamental de toute personne », et celle de 2004 érigeait la lutte contre la douleur en priorité de santé publique.

Dans ce même mouvement, trois plans nationaux ont permis d'améliorer considérablement la prise en charge des patients douloureux. Pourtant, de nombreux défis restent encore à relever et cette initiative menée par le GHT Cévennes-Gard-Camargue va dans le sens des solutions pour l'avenir de la santé publique en France.

Infrastructure : feu vert du gouvernement pour la LEO... de Nîmes

Ecrit par le 11 décembre 2025



Le ministère de la Transition écologique et de la cohésion des territoires vient d'annoncer la signature de la Déclaration d'utilité publique (DUP) du projet de [Contournement Ouest de Nîmes](#) (Conîmes).

Dans le détail, cet arrêté ministériel a été signé le 4 mars 2024, dans la continuité de l'enquête publique qui s'était déroulée entre le 6 février et le 9 mars 2023.

Ce projet de 12,3 km vise à contribuer à l'amélioration du cadre de vie sur l'ensemble du secteur ouest de Nîmes, en diminuant la saturation routière croissante et en favorisant le transit entre Alès et l'autoroute A9. Il est complété par un barreau de raccordement à la RN 113.

« Il n'y a que les combats que l'on ne mène pas que l'on est sûr de perdre. »

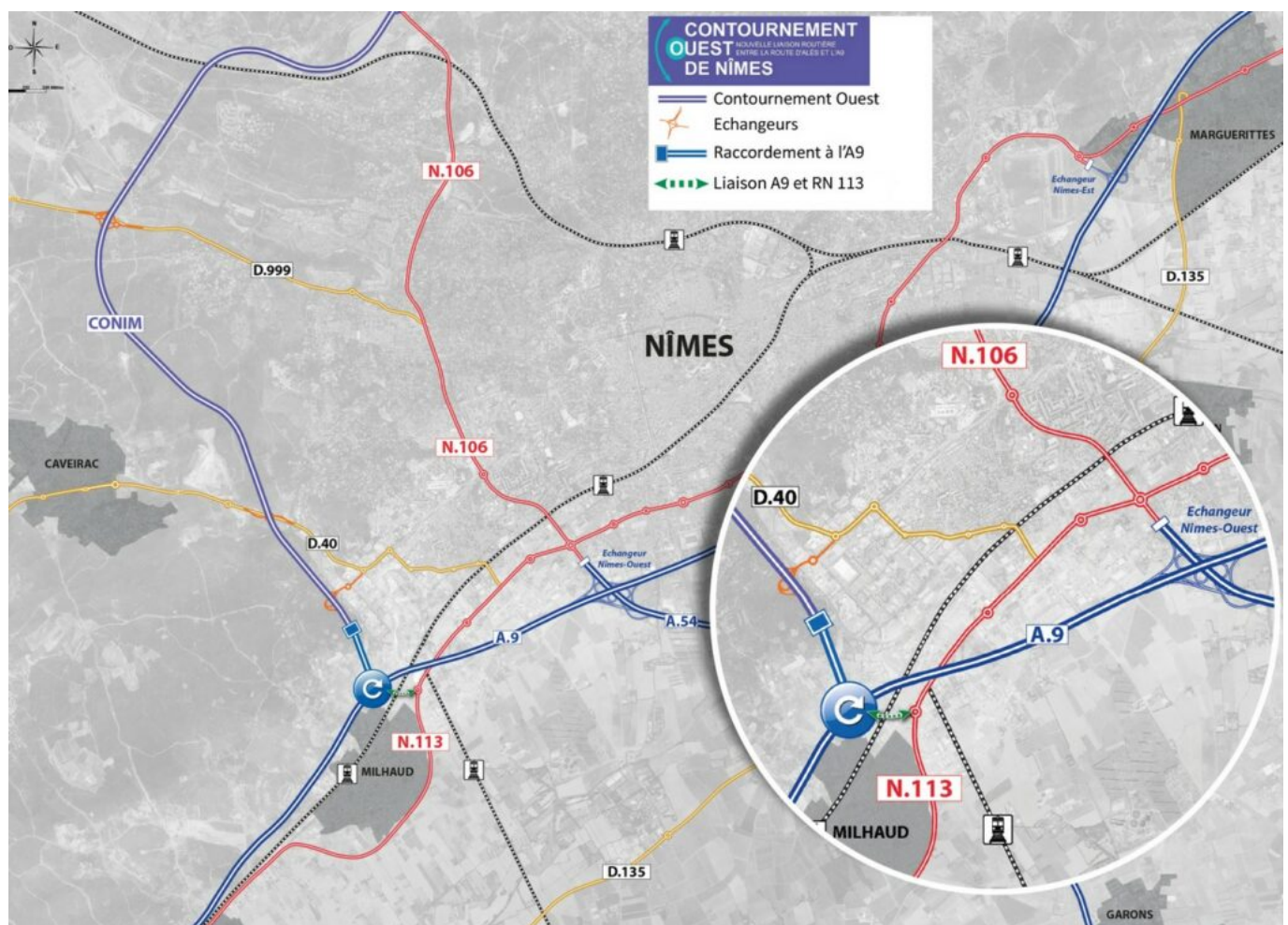
Franck Proust, président de Nîmes Métropole,

Arlésienne ou serpent de mer ?

Ecrit par le 11 décembre 2025

« Il n'y a que les combats que l'on ne mène pas que l'on est sûr de perdre » insiste Franck Proust, président de Nîmes Métropole, avant de préciser que « malgré le défaitisme de beaucoup de personnes sur ce dossier 'serpent de mer', à l'Agglo nous n'avons jamais baissé les bras, et cette persévérance porte aujourd'hui ses fruits. Cette décision est une étape importante dans ce dossier majeur pour la qualité des mobilités sur le territoire de Nîmes Métropole ».

A l'issue de l'enquête publique, la commission d'enquête avait rendu un avis favorable assorti de réserves, qui ont pu être levées au terme d'un travail de concertation. La décision administrative qui vient d'être prise a pour seul objet de reconnaître l'utilité publique du projet, constatée à l'issue de l'enquête publique, et ne préjuge pas des suites de la procédure, qui dépendent, en particulier, des réponses à apporter sur les plans environnemental et financier.



© DR-Conîmes

Aller vite pour éviter les écueils

« Nous avons toujours été lucides sur les enjeux de ce dossier et les risques d'écueils, comme j'ai toujours avancé qu'il fallait jouer avec les calendriers croisés des Contrats de plan Etat-Région (CPER) et

Ecrit par le 11 décembre 2025

du Plan autoroutier » rappelle Franck Proust. Partant de là, il faut aller vers un phasage de l'opération tout en s'appuyant sur une DUP traitant de l'ensemble du tracé. « C'est la condition de l'efficacité et du gain d'un temps déjà trop long » précise le président de Nîmes Métropole.

« L'engagement opérationnel et financier de Vinci autoroute pour traiter prioritairement et rapidement le tronçon reliant l'A9/RN113 à la RD40 (Route de Sommières), est une réelle opportunité à la fois pour concrétiser au plus tôt le désenclavement du CHU de Nîmes (plus gros employeur du Gard avec plus de 6 000 agents), de la caserne du SDIS mais aussi de l'ensemble des entreprises de la Zone industrielle de Saint-Césaire » explique les services de Nîmes Métropole.

Trouver les solutions environnementales ainsi que les financements

La préfecture du Gard précise cependant que « la réalisation du Conîmes reste conditionnée à la délivrance d'une autorisation environnementale, qui intègre notamment l'organisation préalable d'une enquête publique spécifique. Pour être obtenue, cette autorisation nécessitera que l'ensemble des enjeux environnementaux soient pris en compte. Les contraintes relatives au milieu naturel sont considérées comme très fortes sur ce secteur. Des enjeux importants de préservation de la biodiversité ont d'ores et déjà été identifiés, notamment en zone de garrigue de Nîmes, avec le recensement de plusieurs espèces protégées. Des mesures de compensation environnementales devront être définies, nécessitant des études environnementales complémentaires. D'autre part, le plan de financement du Conîmes devra être finalisé, tant dans ses modalités que dans le partage de l'effort entre co-financeurs. L'Etat n'a pas identifié ce projet, qui correspond essentiellement à des enjeux de circulation locale et de desserte de territoires à proximité, dans ses priorités de financement dans le cadre des discussions négociations avec la région Occitanie sur le volet mobilités 2023-2027 du CPER (Contrats de plan État-Région) ».

Le coût de l'opération est estimé à 268M€ actuellement (contre 200M€ en 2019).

Esthima à Nîmes, pour en savoir plus sur les pompes funèbres animalières

Ecrit par le 11 décembre 2025



En 1995 des vétérinaires du nord de la France ont proposé aux propriétaires d'animaux de compagnie un service de pompes funèbres animalières. Pour la première fois il y avait une alternative à l'équarrissage, seule option disponible alors. C'est ainsi que le groupe [Veternity](#) sous le nom d'[Esthima](#) - pour les animaux de compagnie et les Nac (nouveaux animaux de compagnie) et [Horsia](#) (pour les chevaux, les poneys et les ânes) prennent en charge l'animal défunt via la Clinique vétérinaire ou le particulier. Le groupe détient 80% du marché français.

Ecrit par le 11 décembre 2025



La place de l'animal domestique dans les foyers ne cesse de croître. On compte aujourd'hui en France 14,9 millions de chats dans les foyers français, 7,6 millions de chiens, mais aussi 2,1 millions d'animaux de terrarium et près de 2,9 millions de petits mammifères comme les hamsters, cochons d'Inde...

Un animal c'est avant tout un membre de la famille pour 85,4% des français.

Il faut dire que le lien qui unit un propriétaire et son animal s'est considérablement renforcé depuis 2020 -pour cause de confinement lors de l'épidémie de Covid 19- et l'essor du télétravail. Confidents, amis rassurants et rayons de soleil, les animaux s'avèrent une source d'amour pour près de 83% des personnes interrogées et de vie pour plus de 50% d'entre elles. Ils apportent du réconfort pour 55% de leurs possesseurs et offrent une vie plus dynamique pour 20% d'entre-eux.

L'Occitanie est une région qui n'est pas en reste.

En effet, la ville de Nîmes arrive en 3ème position des villes les plus "dog friendly" en France après Toulon et Metz d'après un récent sondage du Figaro prenant en compte les critères d'accueil des chiens

Ecrit par le 11 décembre 2025

et de leurs maitres dans la ville et, surtout, les conditions de vie les plus douces pour les animaux de compagnie.

Un membre de la famille

«Il est donc important de proposer d'accompagner les familles jusqu'à la fin de vie de leur animal pour vivre au mieux cette dernière étape estime Jean-Luc Osmani, directeur du site Esthima de Nîmes. L'entreprise propose d'organiser un service funéraire personnalisé pour ceux qui le souhaitent dans le respect de leur animal défunt, accompagnés par des conseillers funéraires dédiés dans les crématoriums.» Esthima s'occupe également de la prise en charge des chevaux, poneys et ânes défunts via sa filiale Horsia.



Le mur du souvenir

Horsia

Horsia est un service de crémation France offrant une alternative à l'équarrissage. Le cheval, le poney ou



Ecrit par le 11 décembre 2025

l'âne peut être incinéré seul et la restitution intégrale ou symbolique des cendres possible. Il peut aussi faire l'objet d'une crémation collective accompagné d'autres animaux familiers comme des chiens et des chats.

«Alors que le service d'équarrissage demande à ce que le corps de l'équidé soit déposé en bord de route pour son enlèvement, précise Jean-Luc Osmani, Horsia propose d'aller chercher l'animal décédé où il se trouve, partout en France : en pré, box, écurie ou clinique, même si pour cela il nous arrive fréquemment de nous embourber, confie-t-il. Le transport se fait strictement de façon individuelle dans un véhicule adapté, le plus souvent en van. Horsia effectue la déclaration de décès auprès du Sire -Système d'information relatif aux équidés-. Comme pour les animaux de compagnie, Horsia, tout comme Esthima, propose le prélèvement de crin et de poils ou des cendres dans une urne ou un bijou cinéraire ainsi que des cadres photos.

En collaboration avec les vétérinaires de la région

Esthima a été créé par des vétérinaires. Le groupe s'appuie sur un réseau de 16 crématoriums et 3 agences funéraires situés partout en France. Près de 650 000 animaux ont ainsi été pris en charge, en France, par Esthima en 2023 pour un service de crémation, dont 49 500 en région Occitanie par le crématorium de Nîmes.

Esthima en chiffres

Esthima se dit N°1 du funéraire animalier en France et pionnier dans les services funéraires animaliers ; employant 380 collaborateurs dont 25 pour le crématorium de Nîmes ; Près de 500 familles ont été accueillies en 2023 pour une crémation privée avec cérémonie d'adieux au crématorium de Nîmes ; Le crématorium de Nîmes travaille avec environ 500 structures vétérinaires partenaires en Occitanie et dessert les départements du Languedoc-Roussillon : l'Aude (11), le Gard (30), l'Hérault (34), la Lozère (48) et les Pyrénées-Orientales.

Ecrit par le 11 décembre 2025



Le jardin du souvenir

La proposition

Esthima propose une **Crémation privée** permettant de se recueillir une dernière fois auprès de son compagnon et d'être présent au moment de la crémation privée de l'animal puis de récupérer ses cendres. La **Crémation référence** propose de récupérer les cendres de son animal dans l'urne de son choix, de les conserver où de les répandre dans le jardin du souvenir. La **Crémation plurielle** propose de ne pas recueillir les cendres de l'animal.

Les tarifs

Concernant [Horsia](#). Pour un cheval, un poney ou un âne, et pour une crémation individuelle compter 1 990€. Le tarif est minoré pour une crémation collective. Compter aux environs de 1 360€ pour un cheval entre 930 et 1 110€ pour un âne ou un poney, hors coût du rapatriement de l'équidé et selon la distance. Détail des coûts [ici](#).

Ecrit par le 11 décembre 2025

Pour la crémation privée

Pour la crémation privée d'un Nac (Nouveaux animaux de compagnie) compter à partir de 149€, d'un chien et d'un chat la crémation individualisée à partir de 229€ coût de l'urne en sus. Pour une cérémonie de crémation privée avec prise en charge de l'animal décédé, recueil auprès de l'animal dans un salon privé avant sa crémation, restitution des cendres et remise de l'urne compter à partir de 239€ pour un Nac et 319€ pour un chien ou un chat hors achat de l'urne funéraire. En réalité le prix varie en fonction de la taille et du poids de l'animal.



Bijoux cinéraires pouvant enfermer une mèche de poils ou des cendres du compagnon défunt

Parlons business

La marque Veternity -La compagnie des vétérinaires, située à Villeneuve d'Asq- a été fondée en 1995 par 200 vétérinaires. Le groupe travaille avec 30 000 partenaires professionnels liés à la santé de l'animal, compte 587 salariés, a réalisé un chiffre d'affaires en 2022 de 65,6M€ en progression de +20% par

Ecrit par le 11 décembre 2025

rapport à l'année antérieure. Croissance du chiffre d'affaires international [ici](#). Le site de Nîmes a été créé en 2015.

L'activité

Services funéraires dévolus aux animaux de compagnie. Veternity a tissé un réseau européen d'agences et de crématoriums, multipliant les points de contacts physiques dans plusieurs pays. Les marques de Veternity sont Esthima en France et Pologne, Cremare en Allemagne, Compagnons Eternels (Eternal companions) au Canada et PWW (Paws Wiskers & Wags) aux Etats-Unis. L'entreprise Kerberos Pet Crematory a été acquise par le groupe Veternity en décembre 2020 en Tchéquie, le groupe français souhaitant accélérer son développement en zone Pologne - Tchéquie pour créer un pôle Est-Européen.

Dans le détail, les marques

Veternity possède 16 crématoriums et 4 agences funéraires en France, 5 crématoriums et 4 agences funéraires en Allemagne, 4 crématoriums aux Etats-Unis, 3 crématoriums en Tchéquie, 2 crématoriums et une agence funéraire en Belgique, 2 crématoriums au Canada, 1 crématorium et 9 agences funéraires au Portugal et 1 agence funéraire en Pologne. Veternity propose aux vétérinaires un service de collecte de déchets de soins sous la marque Cyclavet. En décembre 2021, Veternity a cédé sa filiale [Digivet](#) -Solutions digitales pour cliniques vétérinaires- à la Compagnie des animaux. [Le groupe IVC Evidensia](#) (Independant Vet Care) de médecine vétérinaire, a initié l'acquisition d'une part significative du capital de Veternity. Objectif ? Accompagner le déploiement du modèle à l'international des pompes funèbres animalières sur un marché mondial estimé à 2,5 milliards d'euros. Le groupe IVC Evidensia possède plus de 2 500 cliniques, dans 20 pays -dont 256 en France- et hôpitaux vétérinaires dans 12 pays, travaille avec plus de 21 000 collaborateurs, soigne plus de 4 millions d'animaux par an et possède 24 centres de crémation, notamment au Royaume-Uni, aux Pays-bas, en Norvège, en Suède et en Finlande. Veternity détient 80% du marché français de la crémation d'animaux de compagnie.

Ecrit par le 11 décembre 2025



Un des Salons funéraires

En Vaucluse, le crématorium pour animaux est [Europe animal](#), centre de crémation animalier. Il se situe à Sorgues, chemin de l'Oiselay et est ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Ecrit par le 11 décembre 2025



Jean-Luc directeur des sites Provence Alpes Côte d'Azur Languedoc-Roussillon et responsable Business Unit Horsia France chez Incineris du groupe Veternity dont le siège est à Villeneuve d'Ascq.

Il dirige 3 crématoriums Nîmes (30), Cuers (83) et Gardanne (13).

L'interview

«Nous avons pratiquement 30 ans de la connaissance du métier », relate Jean-Luc Osmani directeur des sites Provence Alpes Côte d'Azur Languedoc-Roussillon et responsable Business Unit Horsia France chez Incineris du groupe Veternity dont le siège est à Villeneuve d'Ascq. Il dirige 3 crématoriums Nîmes (30), Cuers (83) et Gardanne (13).

La crémation animale

«Si nous sommes dans la crémation, nous sommes surtout dans les pompes funèbres animalières. Nous prenons en charge l'animal décédé soit en clinique soit chez le particulier. Nous proposons un service



Ecrit par le 11 décembre 2025

funéraire avec une salle de préparation de l'animal -toilette mortuaire- puis l'installation de l'animal dans une posture apaisée qui rappelle le repos, pour un dernier adieu auprès de la famille dans un salon dédié.»

Une demande en progression

«Nous avons de plus en plus de demandes de restitution des cendres. Le service funéraire est de plus en plus réclamé. En 2023, nous avons ainsi procédé à 500 services avec préparation du corps -et prélèvement d'une mèche de poils- proposant aux propriétaires de l'animal une dernière caresse avant crémation avec la mise à disposition d'un salon privatisé, doublé de l'intervention d'une hôtesse pour le déroulé de la cérémonie : prise de parole pour un texte, lecture d'un poème, diffusion d'une musique. Un exemple ? Dernièrement le propriétaire d'un cheval défunt a demandé à ce que l'on passe un morceau de musique de Ben Harper pendant sa crémation. Il y a une vraie attention et aussi une vraie formation dans l'accompagnement du deuil. Souvent les clients reviennent vers nous, discuter avec les hôtesse, partent vers le jardin du souvenir. Ils nous racontent ce qu'ils ont vécu avec leur animal.»

La perte d'un animal c'est aussi, parfois, un monde qui s'écroule

«Lorsqu'il y a la perte d'un animal -je pense à un chien guide d'aveugle- et que celui-ci accompagnait une personne handicapée depuis plus 10 ans, c'est tout un monde qui s'écroule pour la personne. Nous sommes dans cette empathie, dans la compréhension et dans cet accompagnement de la perte de l'animal. Nous vivons tout cela au quotidien. Au-delà de la compétence technique, nous essayons, lors du recrutement de nos collaborateurs, de promouvoir cette sensibilité à l'animal, aux liens d'affection qui se tissent entre les animaux et leurs gardiens. Cela aide à comprendre la douleur de la personne et surtout à lui faire sentir qu'elle n'est pas seule dans ce douloureux moment. Si les personnes ne peuvent pas se déplacer, elles nous demandent de caresser une dernière fois l'animal, de lui lire un poème, nous demandent l'heure de sa crémation pour penser à elle...»

Ecrit par le 11 décembre 2025



Ecrit par le 11 décembre 2025

Urnes funéraires

La crémation en chiffres

«Nous procédons à 34 000 crémations collectives par an 15 000 pour des crémations individuelles avec restitution des cendres, sur notre site. Les cendres des crémations collectives partent en centre d'enfouissement technique, comme la loi nous le demande. Notre chiffre d'affaires est de 3,5M€ sur Nîmes et aux environs de 50M€ sur l'ensemble du territoire français. Le chiffre est augmentation chaque année puisqu'il suit cette évolution sociétale qu'il faut tout de même corréliser à la captation de la concurrence.»

En savoir plus sur l'équarrissage

L'équarrissage est le traitement des cadavres d'animaux non utilisés en boucherie pour en retirer la peau, les os, les graisses... Les équarrissages traitent les matières premières pour les transformer en aliments dévolus au bétail, en engrais et en graisses industrielles pour la savonnerie.

La Loi exige que les animaux de petite taille tout comme les équidés soient incinérés ou confiés à l'équarrissage. Jeter la dépouille d'un animal dans une poubelle, un égout ou tout autre lieu est interdit et peut être puni d'une amende de **3 750 €**. Il est également interdit d'enterrer soi-même un animal, notamment dans son jardin. En savoir plus sur les déchets d'animaux [ici](#). Toute la réglementation [ici](#)

Ecrit par le 11 décembre 2025



Le jardin du souvenir

APCC 6570, On ira tous à Narbonne samedi 25 mai

Les réservations pour le prochain train de l'[APCC 6570](#) sont ouvertes ! Le train, au départ de la gare d'Avignon centre circulera le samedi 25 mai 2024 jusqu'à Narbonne, avec deux arrêts à



Ecrit par le 11 décembre 2025

Nîmes et Sète. Il sera remorqué par une BB 25500. Le nombre de places est limité à 150 voyageurs.

Le lendemain, dimanche 26 mai, le train circulera à nouveau, cependant son accès sera réservé aux membres APCC 6570. Les modalités pour la participation à ce second train seront communiquées ultérieurement.

Demandez le programme

Le but principal de ce train consiste à faire rouler une locomotive historique de 1975 remise en livrée en livrée d'origine par les bénévoles de l'association. Pour allier le patrimoine ferroviaire au patrimoine architectural, l'association a sollicité l'office de Tourisme de Narbonne pour visiter l'ancien [Palais des Archevêques](#) et la [Cathédrale Saint-Just-et-Saint-Pasteur](#) (visite commentée par un guide).

Déroulement de la journée

Le train partira de la gare Avignon-Centre vers 8h30 et parviendra à Narbonne vers 11h30. Lors de l'arrivée à Narbonne, les visiteurs sont invités à se rendre à pied jusqu'aux Halles -qui se trouvent à environ 20 minutes- pour visiter ce lieu emblématique et typique avec la possibilité d'acheter des produits régionaux ou de déjeuner sur place (nombre de places limité) où dans les nombreux restaurants se trouvant à proximité, notamment le long du canal où la réservation est conseillée.

Visite commentée d'environ 2h

A 14h30, rendez-vous près des Halles -5 minutes à pied- pour la visite commentée par des guides de l'Office de Tourisme avec une présentation historique de Narbonne, de la place de l'Hôtel de Ville et de la voie domitienne, la découverte de l'ancien Palais des Archevêques, de la Cathédrale Saint-Just-et-Saint-Pasteur avec son cloître et son jardin, et un parcours menant les visiteurs jusqu'au Canal de la Robine-Pont des Marchands.

Le retour

Départ de Narbonne vers 17h30 pour une arrivée en gare d'Avignon-Centre vers 20h. A l'aller comme au retour, le train marquera un arrêt à Nîmes et à Sète. Si vous désirez passer la journée à Sète, cela sera possible bien entendu, et votre journée sera libre sur place. Tarif de la journée : 51€ par personne adulte. Ce prix inclut l'aller-retour en train historique ainsi que la visite guidée. Possibilité de remise de prix en fonction du nombre de personnes dans le groupe.

Le plaisir de voyager en train privatif

Train spécial accessible uniquement sur réservation, donc sécurisé, avec une ambiance conviviale à bord car les voyageurs sont des habitués ; Choix de la gare de départ : Avignon-Centre ou Nîmes ; Café et boissons proposés à bord ; Le train est un moyen de transport sûr. Pas de danger ou de fatigue engendrés par la circulation routière. Pas d'embouteillage (surtout un dimanche soir pour le retour) ; Le train est un moyen de transport éco-responsable (locomotive électrique) ; Les enfants peuvent évoluer à bord du train. Ils ne sont pas obligés de rester assis comme dans une voiture.

Ecrit par le 11 décembre 2025

Modalités pratiques

Le prix comprend : le trajet aller-retour en train privé (même prix que vous partiez d'Avignon-Centre ou de Nîmes). Pour Narbonne, il inclut la visite guidée via l'Office de Tourisme. Par adulte : pour Narbonne : 51€, pour Sète : 45€. Par enfant entre 3 et 12 ans (voyage offert aux moins de 3 ans) : pour Narbonne : 33€, pour Sète : 27€. Inscription en ligne [ici](#). Par courrier [ici](#).
Mireille Hurlin

La recette de baba au rhum du chef Emmanuel Leblay



[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 Baba au rhum avec crème chiboust au café.

Recette pour 30 pièces environ

Ecrit par le 11 décembre 2025

Babas

- 30 gr de levure boulangère
- 600 gr d'œufs
- 560 gr de farine
- 12 gr de sel
- 30 gr de sucre
- 250 gr de beurre

Mettre le beurre en pommade. Mélanger les œufs, la farine, le sel et le sucre dans le batteur. Mélanger la levure à de l'eau et l'ajouter au reste de la préparation. Incorporer le beurre pommade au fur et à mesure. Mouler et laisser pousser à chaleur ambiante pendant 1h. Cuire à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir 24h.

Sirop rhum

- 3/4l d'eau
- 400 gr de sucre
- 16 cl de rhum
- vanille

Mélanger l'eau, le sucre, le rhum et la vanille puis faire bouillir. Imbiber les babas des 2 cotés.

Chiboust au café

- 1/2L de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 40 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 1/2 L de crème liquide
- 2 à 3 gouttes d'extrait de café

Faire bouillir le lait avec l'extrait café. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine. Incorporer le lait chaud tout en remuant. Cuire pendant 5 minutes à ébullition. Mettre l'appareil au batteur et incorporer le beurre à chaud. Réserver au froid, puis incorporer la crème liquide préalablement fouettée. Dresser.

Ecrit par le 11 décembre 2025



DR

La foire de Nîmes revient pour sa 12e édition du 23 au 26 février

Ecrit par le 11 décembre 2025



À l'occasion de sa 12^{ème} édition, la Foire de Nîmes fait son retour au parc des expositions en ce week-end du 23 février. Près de 30 000 visiteurs sont une nouvelle fois attendus sur les 9000 m2 mis à disposition pour découvrir les nouveautés des 250 stands pressentis.

Amateurs de bonnes affaires, des dernières trouvailles et des petits achats à petits prix, [la foire de Nîmes va vivre sa 12^{ème} édition](#) pour votre plus grand plaisir. Né d'un concept innovant, cet évènement qui a réuni plus de 28 000 visiteurs l'année dernière, donnera cette année encore, une large place aux nouveautés insolites et aux créations en tout genre. Gastronomie, loisirs, bien-être, habitat, automobile, articles ménagers, de nombreux domaines d'activités seront présents parmi les 250 stands qui se tiendront prêts à accueillir ce public.

L'objectif reste le même que les années précédentes : varier l'offre commerciale pour attirer un public toujours plus large. Sur l'espace camelots, ces derniers retrouveront une surface dédiée aux objets et aux produits insolites mais pratiques qui facilitent le quotidien. La foire de Nîmes est l'une des premières à



Ecrit par le 11 décembre 2025

proposer ces nouveautés, une novation revendiquée fièrement.

Une édition 2024 sous le signe de la restauration et des produits alimentaires !

Cette 12^{ème} édition devrait ravir tous les fins gourmets. Trois restaurants à thèmes seront proposés avec pour chacun des saveurs et des goûts venus de trois cultures différentes (canadien, créole, périgourdin) et un restaurant traditionnel qui offrira des produits alimentaires en tout genres (champagne, foie gras, vins, charcuterie, chocolat etc).

De nombreux stands de vente seront également de la partie pour proposer des produits du terroir (tapenade, olive, nougat, calisson). En proposant des produits et des offres venus de l'autre bout du monde, la foire de Nîmes 2024 conserve son ambition d'éveiller les esprits et les inspirations de ses visiteurs. Une ouverture qui se veut dans un esprit de partage et d'échange.

Infos pratiques : 12^{ème} édition de la Foire de Nîmes. Du vendredi 23 février au lundi 26 février de 9 h 30 à 19h, le lundi de 9 h 30 à 18h. Adresse : 230 avenue du Languedoc, Nîmes. Tram bus ligne 1 arrêt Pamasse. Tarif : 3€ et gratuit pour les moins de 8 ans. [Invitations gratuites à télécharger sur le site de la Foire de Nîmes.](#)

La recette de brandade de morue 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 brandade de morue aux citrons confits.

500 g de morue dessalée
500 g de pomme de terre
3 dl de crème
3 gousses d'ail
2 citrons bio
4 dl d'huile d'olive

Tailler les pommes de terre en cubes et cuire à feux doux avec la crème et l'ail.

Désarêter la morue et cuire avec 1/3 de lait et 2/3 d'eau. Égoutter à la première ébullition.

Dans un cutter, rassembler les pommes de terre et la morue, mixer et monter à l'huile d'olive.

Laver les citrons, les rouler dans du papier film et cuire dans l'eau en immersion pendant 40 minutes à feu doux. Les couper en deux et retirer la pulpe. Tailler la peau en brunoise et mélanger avec de l'huile d'olive.

Dresser l'assiette.

Ecrit par le 11 décembre 2025



DR

La recette du filet de daurade royale snackée du chef Emmanuel Leblay

Ecrit par le 11 décembre 2025



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistrannique **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 filets de daurade royale snackée, parmentier aux aromates, huile d'olive en infusion de garrigue.

1^{re} étape :

6 filets de daurade ou 3 daurades de 500/600 gr
500gr de pommes de terre type béa
50 gr de beurre
3dl d'huile d'olive
½ botte de persil plat
1 botte de cerfeuil
½ botte d'origan frais
1 dl de lait

Préparer les daurades, les lever, les désarêter puis réserver au frais.

Cuire les pommes de terre, une fois cuite les écraser et y ajouter le lait chaud, le beurre puis l'huile d'olive.

Bien remuer pour obtenir une consistance homogène, ajouter sel et poivre.

2^e étape :

Ecrit par le 11 décembre 2025

½ l d'huile d'olive
2 branches de romarin
1 bouquet de thym
2 branches de sarriette

Hacher les herbes.

Monter l'huile d'olive à 80°C et y incorporer les herbes puis laisser infuser 24 heures.

Passer et mettre en pipette.

3^e étape :

Cuire les daurades à l'unilatéral.

Incorporer les aromates hachés dans la purée (ne pas trop chauffer car risque de noircissement des herbes).

Dresser la purée au centre, poser la daurade par-dessus côté peau.

Parsemer d'un filet d'huile d'olive infusé et quelques pluches d'herbes pour la décoration.



DR