

Vivre NÎMES

N° 218
Juin 2024

LE JOURNAL D'INFORMATION DE VOTRE VILLE

vivrenimes.fr



Nîmes, prisée comme jamais P. 18



Instantanés
FESTIVAL DE NÎMES,
C'EST PARTI !

6

Temps forts
TOMBÉS SOUS LE CHARME
DE LA VILLE

20

Temps libre
UN RÉALISATEUR
OSCARISÉ À NÎMES

32



Régale & Co : une nouvelle association de commerçants

DEPUIS LA MI-AVRIL, le centre-ville de Nîmes compte une nouvelle association baptisée Régale & Co. « Nous sommes une vingtaine de commerçants de la rue Régale et des rues adjacentes à s'être regroupés en association, explique Mélissa Delmas, la présidente et gérante des boutiques Paloma et Paloma la suite, au 3 rue Régale. Notre but est de dynamiser cette belle rue commerçante de l'Écusson, véritable axe central qui relie la gare à l'Hôtel de Ville. Certains commerces sont présents dans le quartier depuis plusieurs décennies, à l'image de Paloma,

créée par mes parents en 1999, et dont nous allons célébrer le 25^e anniversaire en septembre prochain, la librairie Leau vive fondée il y a plus de 30 ans, tout comme Bo-Chaussures, dont David Fabre, l'actuel gérant, est trésorier de l'association (Ange Delor de la librairie Au bon Livre rejoint le bureau en tant que vice-président). Grâce à cette unité, nous pourrions réfléchir ensemble à la création de certains événements, comme une braderie par exemple. » Le programme pourrait s'annoncer chargé pour ces nouveaux associés après le succès des Journées romaines ou de la



Mélissa Delmas et Ange Delor, membres du bureau.

Feria de Pentecôte, et le début de la saison estivale qui s'annonce plus belle que jamais.



PLUS D'INFOS

Rue Régale & Co Nîmes
et @Régale&Co



GARRIGUES OUEST

Des spécialités vietnamiennes en libre-service



ÉVELYNE NGUYEN et ses quatre frères et sœurs se sont associés, en janvier dernier, pour créer un restaurant vietnamien de plats à emporter en libre-service, au cœur du quartier Castanet. Chez *Hôp Viet*, tout est cuisiné sur place, chaque jour, par cette ancienne préparatrice en pharmacie qui a souhaité revenir à ses racines. « Mes parents ont toujours eu des restaurants à Nîmes. Cette envie de prendre la suite est donc venue tout naturellement », explique la Nîmoise, qui a souhaité privilégier un concept de vente en libre-service. « Les plats traditionnels vietnamiens sont souvent servis à la pesée. Aujourd'hui, il faut aller vite. Grâce à ce système, les clients voient d'un coup d'œil le produit et ses ingrédients, proposé dans un contenant adapté. C'est plus simple pour eux », renchérit-elle. Si les classiques nems, poulet aux vermicelles, bo bun, pâtes thaï ou riz cantonais sont présents chaque jour en vitrine, succès oblige, il est recommandé de réserver certains produits pour en garantir la fraîcheur. « Les rouleaux de printemps sont préparés uniquement sur commande. Avec les beaux jours, les salades vietnamiennes sont aussi très appréciées. » Des nouveautés sont proposées régulièrement comme le très en vogue poulet frit à la coréenne, à base de chapelure de pankko. Cet été, *Hôp Viet* est ouvert tous les jours. Du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h30. Les lundis et dimanches de 10h à 13h.



PLUS D'INFOS

Quartier Castanet, place des Goélands.
Commandes au 04 66 67 01 73.
www.hopviet.fr