LA GAZETTE IMMOBILIÈRE



de Stéphanie **JULIEN**

Votre conseillère[1] en immobilier sur **TIGERY** et ses environs

AVIS DE VALEUR OFFERT

iad

NUMÉRO 16 - DÉCEMBRE 2023



crédit photo: Freepik

Le temps... Celui qu'on gagne, celui qu'on perd, celui qu'on tue ou après lequel on court... On aimerait en avoir mais il presse, il passe trop vite et nous amène en un rien aux portes d'une nouvelle année. Justement, pour une fois, si nous le prenions, ce temps qui nous manque tant ? Il n'y a pas de meilleur moment pour cela que la période des fêtes, quand tout se met sur pause l'espace de quelques jours. Profitons-en aussi pour faire le bilan sur l'année écoulée et sur ce que nous nous souhaitons pour celle à venir. Et si sur votre liste au père Noël, il y a un rêve d'immobilier, vous pourrez compter sur moi pour vous aider à le concrétiser. En attendant d'en discuter, permettez-moi d'abord de vous souhaiter de très belles Fêtes et, d'avance, une merveilleuse année 2024.

LA TENDANCE DÉCO

MA TABLE DE RÉVEILLON EN MODE RÉCUP'

Exit les serviettes en papier, la nappe jetable et la déco Made in China : cette année, je veux une table de réveillon aussi belle qu'écoresponsable !



Branches de sapin, fruits à coque ramassés au cours d'une promenade, les éléments de la nature font une parfaite décoration pour une table de fête. Disposez-les en centre de table en les agrémentant de quelques bougies et de **rondelles de citron ou d'orange séchées** : effet garanti ! Dans leur teinte naturelle ou dorées à la bombe, les **pommes de pin** font également de très bons porte-noms.

Pour mettre en valeur la jolie vaisselle sortie pour l'occasion, les **rondins de bois** sont une bonne idée pour habiller une grande table à l'heure des fêtes. On en trouve de plus en plus sur les marchés de créateurs et les boutiques de décoration éthique. Les **brins de cannelle** sont une invitation à boire du vin chaud… Mais pas que ! Noués avec de la corde et agrémentés de branchages, ils sont une façon originale de présenter ses serviettes sur une table de fête. Esprit champêtre garanti, à moindre coût.

En guise de vases, pourquoi ne pas recycler de **belles bouteilles de vin ou de spiritueux** ? Agrémentez-les de quelques rubans et d'une branche de résineux et glissez une branche de houx ou une fleur de saison dans chacune d'elles. Vous pouvez également réutiliser vos plus jolis **bocaux** en y glissant des guirlandes de leds (facilement trouvables dans le commerce) pour créer des lanternes originales.

Enfin, pour emballer les cadeaux, on s'initie au **Furoshiki**, cet art du pliage de tissu japonais : les tutos pullulent sur Internet !

Source et photos : Pinterest, Planète Zéro déchet

Les petites recettes maison

DES ENTRÉES SIMPLISSIMES POUR LES FÊTES

TARTARE DE DAURADE ACIDULÉ



Recette : Vital Food. Photo : Bridélice

Pelez **deux mandarines** à vif en enlevant les peaux blanches et coupez leur chair en dés. Détaillez **600g de filet de daurade** en petits cubes de la même taille que vos dés de mandarine. Râpez **le zeste d'un citron** et récupérez le jus. Ciselez finalement **4 brins de coriandre**. Mélangez tous les ingrédients dans **une cuillère à soupe d'huile d'olive**. Salez, poivrez puis servez-les dans des verrines.

MINI-FLANS AUX PÉTONCLES



Recette : Vital Food. Photo : Youmiam

Nettoyez et séchez **200g de chanterelles**. Chauffez **une cuillère à soupe d'huile d'olive** dans une poêle et faites-y revenir **deux échalotes ciselées** 3 min en remuant. Ajoutez les chanterelles et prolongez la cuisson 5 min à feu vif. Mélangez **300g de noix de pétoncles** avec **20cl de crème de soja**. Incorporez les chanterelles et les échalotes, salez et poivrez. Préchauffez le four à 210°C. Graissez quatre moules et versez-y la préparation. Laissez cuire 35 min et servez-les immédiatemment.

SUCETTES DE FOIS GRAS AU PAIN D'ÉPICE



Recette : Vital Food. Photo : F. Actuelle

Mixez au robot **quatre tranches de pain d'épice** préalablement grillées au four, puis placez les miettes dans une assiette creuse. Coupez **100g de foie gras de canard** en dés, puis roulez-les dans la main pour les assouplir et pouvoir former des billes. Enrobez chaque bille de pain d'épice puis piquez-la sur un cure-dent. Réservez au frais et servez-les accompagnées d'un chutney de figues.

L'ACTU IMMO : DE L'ESPOIR POUR 2024 ?

Pour tous ceux et celles qui avaient prévu de vendre ou d'acheter, 2023 aura eu son lot de désillusions : taux d'intérêts qui grimpent en flèche, difficultés d'accès au crédit, appauvrissement de l'offre immobilière... Beaucoup ont dû remettre à plus tard ce qui devait être leur grand projet de l'année. À quelques jours du Nouvel An, y-a-t-il des raisons de croire en une embellie pour 2024 ?

Ce serait mentir que d'annoncer un grand retournement du marché pour 2024, mais les prévisionnistes nous donnent quelques raisons de nous montrer optimistes. Selon les experts, le recul des prix de l'immobilier ancien devrait non seulement se poursuivre, mais même s'accélérer, **avec une moyenne de -4%**. Il faut garder en tête que les prix pratiqués sur les années COVID étaient absurdement élevés : on assiste donc à un retour à une situation plus «normale». Une mauvaise nouvelle pour les vendeurs ? Oui et non, car cela devrait permettre de **toucher une cible jusqu'à présent inaccessible** faute de budget. Sans oublier que beaucoup de propriétaires avaient remis à plus tard leur projet de vente par peur de ne pas pouvoir racheter à un bon prix ! Un cercle vertueux pourrait donc se mettre en place, avec **davantage de biens de qualité** sur le marché et **plus de solvabilité du côté des acquéreurs**. En effet, l'octroi de crédit devrait être facilité en 2024. À la faveur de la spectaculaire hausse des taux de ces derniers mois, les **marges des banques** sont en train de se reconstituer leur permettant de rouvrir le robinet du crédit. Il faudra cependant pondérer un peu cet enthousiasme en rappelant que l'accession à la propriété restera sans doute difficile pour les primo-accédants, dont les revenus et l'apport sont généralement plus faibles que ceux des secundo-accédants. Une mauvaise nouvelle, surtout lorsque l'on connaît les tensions actuelles sur le marché du locatif qui affiche une **baisse de -18% de biens à louer** depuis janvier 2022 et une **hausse des loyers de +3,2%**, en un an. La (dure) loi de l'offre et de la demande...

Dans ce contexte toujours compliqué, si vous avez un projet immobilier en 2024, ne vous lancez pas seul(e) ! Faites confiance à une professionnelle de l'immobilier qui connaît l'environnement concurrentiel de votre bien et saura le positionner au plus juste sur le marché !

source : Mysweetimmo, Seloger (09/2023)

EN PLEINE FORME CET HIVER

PRÉVENIR ET GUÉRIR LES PETITS BOBOS

Le nez qui coule, les lèvres gercées ou une indigestion post-réveillon : et si on essayait de soulager nos petits maux du quotidien à l'aide des bons vieux remèdes de nos Grands-mères ?

PROBLÈMES DE DIGESTION

Pour faire disparaître ballonnements et lourdeurs d'estomac, faites infuser un **bouquet d'estragon** dans un litre d'eau pendant dix minutes. Buvez une tasse après chaque repas jusqu'à disparition des symptômes.

TOUX SÈCHE

Faites infuser **une cuillère à soupe de miel d'eucalyptus** et **quelques feuilles de menthe poivrée** dans 250ml d'eau frémissante.

BOUTON DE FIÈVRE

Dès que le picotement se fait sentir, appliquez **un glaçon.** Si ça ne suffit pas, tamponnez le bouton plusieurs fois par jour avec un coton-tige imbibé d'**huile essentielle de ravintsara** (vérifiez bien en amont si vous n'avez pas de contre-indication à l'usage des huiles essentielles.)

DIARRHÉE

Faites cuire **du riz blanc** dans un litre d'eau et buvez une tasse de l'eau de cuisson chaque heure jusqu'à disparation des symptômes.

NEZ BOUCHÉ

Dans une casserole fermée avec un couvercle, portez **quelques brins de thym** (frais ou séché) et 25 cl d'eau à ébullition, puis laissez infuser 15 min toujours à feu couvert. Versez dans un bol et inhalez les vapeurs, tête couverte,1 ou 2 fois par jour.

LANGUE BRÛLÉE

Vous avez bu trop chaud ? Coincez **un morceau de sucre** entre votre langue et votre palais. Pressez-le avec la langue et laissez-le se dissoudre.

En cas de doute, l'avis du médecin reste indispensable. Vous pouvez également demander conseil à votre pharmacien.

source : Point de vue (décembre 2022)



MES CLIENTS SONT MES MEILLEURS AMBASSADEURS

Et leur satisfaction est la plus gratifiante des récompenses. Découvrez leurs avis[2] ici !

GARANTIE immodvisor

« Grâce aux bons conseils de Stéphanie, nous avons pu vendre notre bien à un prix qui nous intéressait et dans le délai que nous nous étions fixé. Nous la recommandons donc ! »

« Stéphanie a été l'élément moteur de la vente de notre maison, toujours à l'écoute et de bons conseils. Professionnelle, agréable et très réactive, à n'en pas douter je vous la conseille fortement. Allez-y les yeux fermés, vous ne serez pas déçu. »

« J'ai mis mon appartement en vente avec Stéphanie. L'estimation et la vente se sont très bien passées. Sa disponibilité (tant pour les démarches administratives que lors des diagnostics) ainsi que son écoute sont très appréciables. Ses tarifs sont également raisonnables. Je la remercie encore et la recommande. »

98%

de clients satisfaits[2] :
et si le prochain, c'était vous ?

RENCONTRONS-NOUS !

En 2024, ouvrons la porte à vos projets immobiliers !

Stéphanie **JULIEN**
07 88 40 77 45
stephanie.julien@iadfrance.fr
Stéphanie Julien **iad** France



(1) Tous les conseillers iad sont des agents commerciaux indépendants (sans détention de fonds) de la SAS I@D France immatriculés au RSAC, titulaires de la carte de démarchage immobilier pour le compte de la société I@D France SAS. EI Stéphanie JULIEN est agent commercial indépendant de la SAS I@D France immatriculé au RSAC de EVRY sous le numéro 885 367 490, RCP Verlingue n° 127104506/26525,, titulaire de la carte de démarchage immobilier pour le compte de la société I@D France SAS au capital de 100 000 €, RCS Melun n°503 676 421, siège social au 1 allée de la Ferme de Varâtre - Immeuble Carré Haussmann III - 77127 Lieusaint, titulaire de la Carte Professionnelle de «Transaction sur immeubles et fonds de commerce» n° CPI 7702 2018 000 028 002 délivrée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine-et-Marne. Responsabilité civile professionnelle GENERALI IARD, 2 rue PILLET WILL 75009 Paris, garantie par la CEGC (Garantie Financière) 16 rue HOCHE Tour KUPKA B 92919 PARIS La Défense CEDEX (110 000 € sans manipulation de fonds). (2) Avis disponibles sur https://www.immodvisor.com/pro/iad-france-stephanie-julien-tigery-91250-36728.html (11/2023 : site certifié AFNOR NF Service - NF Z74-501). Document d'information non contractuel - Ne pas jeter sur la voie publique. Graphisme: True Story Communication. Reproduction interdite. Novembre 2023. Visa iad n° 18704