

Les débuts d'année sont souvent synonymes de nouvelles résolutions, de décisions importantes. Pour beaucoup d'entre vous, 2026 sera marqué par l'envie de repenser vos choix immobiliers. Achat, vente ou investissement : chaque décision va bien au-delà d'une simple transaction. C'est un véritable projet de vie, un nouveau chapitre à ouvrir, qui mérite un accompagnement solide, humain et sur mesure. De formation clerc de notaire et aujourd'hui conseillère en immobilier au sein du réseau Capifrance, j'ai à cœur de mettre mes 20 ans d'expérience au service de vos ambitions.

Mon rôle ? Être votre interlocutrice unique, disponible et engagée, capable de vous offrir une vision globale de votre projet pour vous faire gagner du temps, de la sérénité... et souvent de l'argent. Parce qu'un bien immobilier n'est jamais "juste un acte à signer", je vous accompagne avec rigueur, écoute et passion, afin que chaque étape soit simple, claire et sécurisée. **Je vous souhaite une belle année 2026**, qu'elle soit riche en projets, en réussites, et surtout placée sous le signe d'une excellente santé. Envie d'en savoir plus ou de réfléchir ensemble à votre projet immobilier... ? Parlons-en. Je serais ravie de vous accompagner dans cette belle aventure.



VALÉRIE BURTE-DUPUY

06 25 75 30 59

Conseillère en immobilier*

valerie.burte-dupuy@capifrance.fr

*Mandataire en immobilier RSAC 833606700 0015 (Orléans) pour le réseau immobilier SAS CAPI - 639 rue du Mas de Verchant - Immeuble DIVER'CITY - 34170 Castelnau-le-Lez
Agent commercial 833 606 700 (Orléans) - Entreprise individuelle - Directrice de la rédaction : Valérie Burte-Dupuy.

RETOUR D'EXPÉRIENCE



M et Mme J ont entièrement rénové et repensé pour créer un lieu qui leur ressemble. Après beaucoup de suivi et de travail, le résultat est là : **60 m² d'espaces de vie plein sud**, une **cuisine optimisée** et une **lingerie fonctionnelle**... Un vrai

cocon moderne, où chaque détail a été pensé avec soin. Avec le temps, une nouvelle envie est apparue : retrouver l'Ouest, la région de Dinan et la mer.

Un nouveau chapitre s'ouvre pour eux : la création de leur maison idéale, un projet qui deviendra bientôt réalité. C'est cette confiance dans chaque étape, qui montre combien un projet immobilier peut être une aventure positive, structurée et enthousiasmante. Et comme M et Mme J, chaque vendeur peut, lui aussi, avancer vers la suite de son histoire en toute sérénité.

AVIS DE MES CLIENTS



« **SERIEUSE, PRESENTE, EFFICACE** »

« Nous avons accordé notre confiance à Madame Burte-Dupuy pour évaluer et vendre notre appartement et en avons été très satisfaits : très à l'écoute, Valérie a su mettre en valeur notre bien, et proposer des photos attractives.

Elle nous a accompagnés sans faille dans nos démarches, jusqu'à la signature. N'hésitez pas à faire appel à ses services ! »

20 Oct. - M. et Mme J

HOME STAGING RÉEL OU VIRTUEL

UN SERVICE POUR VALORISER VOTRE BIEN ET SÉCURISER LA VENTE

Dans un marché immobilier en mouvement, la première impression ne se joue plus lors de la visite... mais dès l'annonce. Aujourd'hui, les vendeurs qui souhaitent se démarquer ont tout intérêt à utiliser le home staging, qu'il soit virtuel ou réalisé sur place. Et l'accompagnement du conseiller immobilier qui fait toute la différence.

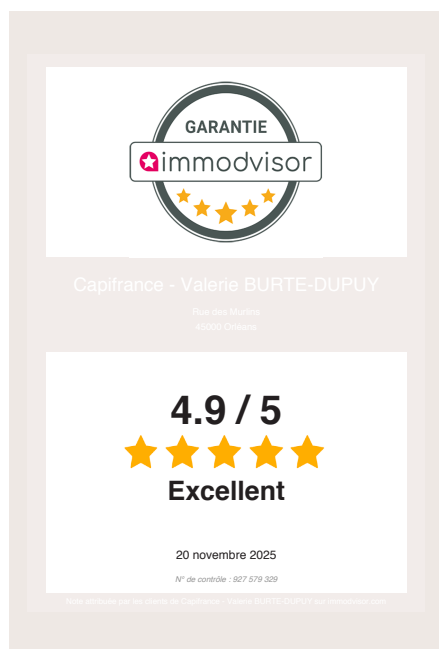
Le Home Staging virtuel, un booster d'attractivité.

Le home staging virtuel permet de

révéler le potentiel d'un logement en quelques clics. Pour les vendeurs, c'est une solution rapide, accessible en termes de budget, idéale pour les biens vides ou nécessitant une rénovation. Grâce à des visuels réalistes, les acquéreurs comprennent immédiatement les volumes et la projection devient naturelle.

Le Home Staging réel : provocateur de "coup de cœur".

Lorsqu'un logement est habité ou trop ancien, une mise en scène réelle peut totalement transformer l'ambiance : désencombrement,



harmonisation des couleurs, touches décoratives neutres mais chaleureuses. L'objectif : créer une atmosphère qui parle au plus grand nombre.

L'accompagnement du conseiller immobilier : la vraie valeur ajoutée.
Proposer du home staging ne suffit pas : il faut savoir quand l'utiliser, pourquoi, et comment l'intégrer dans une stratégie de vente, choisir le type de home staging le plus pertinent et appropriés afin d'optimiser la présentation pour réduire le délai de vente.



**Les taux au
5 décembre 2025**

Sur 15 ans : 3.13 %
Sur 20 ans : 3.23 %
Sur 25 ans : 3.31 %

*Taux fixes hors assurance négociés
avec un ou plusieurs partenaires
Source : La centrale du financement

« ATELIER DE DULCIA »

L'ART DE TRANSFORMER
UN SOUVENIR EN DOUCEUR

À 34 ans, Dulcia a combiné ses passions, la cuisine et la pâtisserie en un savoir-faire unique : la création de biscuits personnalisés imprimés, fabriqués artisanalement dans le Loiret. Ces biscuits sont réalisés sur demande et sur mesure pour tous types d'événements, privés comme professionnels : anniversaires, mariages, ou goodies d'entreprise. Ils sont confectionnés à partir d'ingrédients locaux et de qualité : farine, beurre et sucre français, fleur de sel de Guérande, œufs bio

plein air. Grâce à la technologie d'impression alimentaire, votre visuel (logo, photo, image, message) est imprimé directement sur le biscuit, sans altérer son goût, conformément aux normes européennes.

Son objectif : se développer localement sur la région orléanaise et élargir sa gamme de produits personnalisables. Des biscuits beaux, bons et uniques... à croquer, partager et à offrir.

**Le + : Personnalisation
de biscuits à votre guise**

✉ <http://latelierdedulcia.com>
☎ 07 56 95 95 60
📷 @latelierdedulcia
🌐 contact@latelierdedulcia.fr



RECETTE



LE SUCRE DE NOËL

Ingrédients :

- Zeste de 3 orange
- 1 gousse de vanille
- 600 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de mélange pain d'épices
- 3 c. à café de cannelle en poudre

Préparation :

- 1/ Préchauffer ton four à 100°C et Disposer une feuille de papier cuisson sur une plaque.
- 2/ Déposer le zeste des oranges et la gousse de vanille sur la plaque préparée. Enfournez et faire sécher 1 heure à 100°C, en surveillant le

zeste pour qu'il ne noircisse pas. Il doit devenir sec et cassant.

3/ Réduis en poudre le zeste et la gousse de vanille séchés pour obtenir une poudre fine.

4/ Ajouter le sucre, les épices et la cannelle, puis mélanger jusqu'à obtenir un sucre homogène et parfumé.

5/ Conserver dans un pot hermétique.

Mon conseil : Parfait pour sucrer des desserts, du thé, des yaourts, ou offrir en petit cadeau gourmand. Vous pouvez remplacer le zeste d'orange par le zeste de citron ou mélanger différents zestes

Photo Pexel