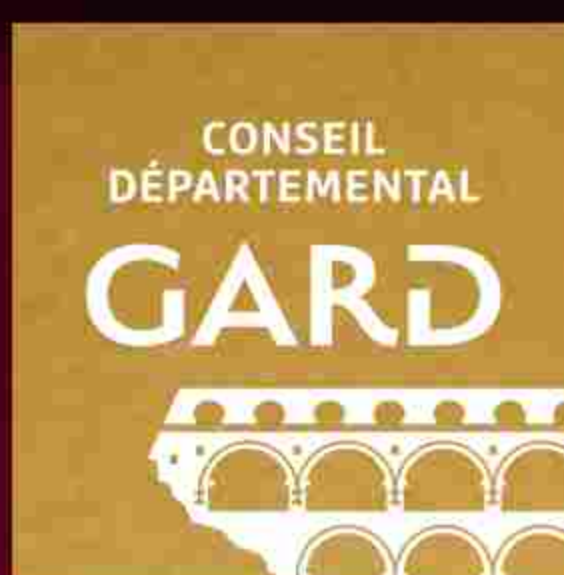


LE GUIDE DES MÉDAILLÉS & DES SAVEURS 2024



MILITANTDUGOUT.GARD.FR



Version anotée par Tiekula.fr ;
page présente, 19 et 91



ÉDITO

Depuis 31 ans, le concours « Gard Gourmand » met en lumière les talents gardois. Avec 40 nouvelles entreprises inscrites au concours cette année, l'intérêt des producteurs, artisans et restaurateurs gardois pour la démarche « Le Gard, Militant du Goût » ne fait qu'augmenter au fil des ans. Le concours a convaincu les professionnels de son intérêt et de son exigence : la première édition comptait 35 médaillés. Ce millésime 2024 avec 151 produits médaillés consacre 93 professionnels.

Les producteurs et artisans gardois et nos partenaires, Gard tourisme, la Chambre d'agriculture et Bienvenue à la ferme, la Chambre de commerce et d'industrie, la Chambre de métiers et de l'artisanat réunis au sein du réseau « Le Gard, Militant du Goût » ont fait le succès de ce concours qui récompense le travail, la qualité et l'authenticité des produits et ceux qui les font.

Le Conseil départemental du Gard s'est engagé à faire de la qualité alimentaire l'une de ses priorités. Structurer une offre sur le territoire, faciliter l'accès des Gardoises et des Gardois à une alimentation saine et enfin sensibiliser à une consommation responsable en valorisant notre patrimoine gastronomique comptent parmi ses objectifs majeurs. La qualité de vie et l'attractivité du territoire, l'économie et l'emploi, la santé et la solidarité sont au cœur des enjeux de la politique alimentaire départementale.

Depuis quelques années, les produits emblématiques du Gard, tels que l'oignon doux des Cévennes, le taureau de Camargue, les olives et huiles d'olive de Nîmes, ou encore la figue de Vézénobres et depuis peu le vin rosé de Tavel, reconnus par la labellisation « Sites remarquables du goût », contribuent également au rayonnement de la démarche.

Au-delà des frontières gardoises, le Conseil départemental redouble d'efforts pour faire résonner ses exigences de qualité. Sa participation régulière au Salon international de l'agriculture illustre pleinement cette ambition.

Le Conseil départemental du Gard se doit d'être aux côtés de ses producteurs et artisans. Son rôle de coordonnateur départemental dans le domaine de l'alimentation est un atout pour accélérer la transition vers un système alimentaire gardois sain et durable. Alors soyons gourmands, consommons gardois pour améliorer le bien-être de tous, pour une alimentation de qualité sur l'ensemble du territoire.

Françoise LAURENT-PERRIGOT

Présidente du Conseil départemental du Gard

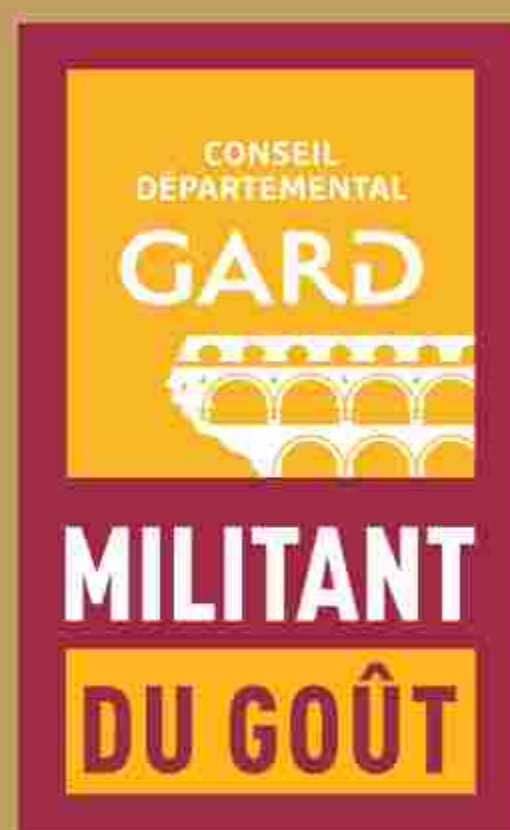
Cathy CHAULET

Vice-présidente, déléguée à l'Agriculture et à la Qualité alimentaire

BIENVENUE À

LE GARD MILITANT DU GOÛT

*Ici, du boulanger à l'éleveur, du café de pays à la table étoilée,
venez vivre une histoire de famille : celle du goût, de l'authenticité,
de l'odeur du terroir, de la simplicité, à côté de chez vous.*



*Reconnaisable à sa bannière colorée,
Le Gard, Militant du Goût, c'est :*

Une démarche :
Valoriser le patrimoine gastronomique gardois

Un objectif :
Favoriser les circuits courts



SOMMAIRE

<i>Les médaillés Gard Gourmand</i>	6
<i>Carte des destinations</i>	18
<i>Camargue-Méditerranée</i>	21
<i>Cévennes</i>	52
<i>Nîmes</i>	94
<i>Provence</i>	118
<i>Uzès - Pont du Gard</i>	136
<i>Les labels et les logos</i>	159
<i>Les démarches qualifiantes</i>	161
<i>Les produits labellisés</i>	
<i>“Le Gard, Militant du Goût”</i>	164
<i>Le vignoble gardois</i>	166
<i>Index des communes</i>	169
<i>Charte d'authenticité</i>	176

LE GUIDE EN QUELQUES CHIFFRES

601 adresses //
330 agriculteurs et viticulteurs //
143 artisans // **76** restaurateurs //
18 Boutiques de terroir // **13** brasseries //
21 caveaux et cavistes

La liste des points de vente est susceptible d'évoluer. Nous vous invitons à consulter le site : militantdugout.gard.fr régulièrement mis à jour. Nous vous invitons à contacter les entreprises pour vérifier les jours et horaires d'ouverture.

Tout au long du guide, les domaines viticoles adhérents au label Vignobles et Découvertes sont identifiés par le logo. Tous les vins sous label qualité sont cependant sous la signature “Le Gard, Militant du Goût”. Vous trouverez, à chaque destination résidentielle et touristique, et en fin de guide, la localisation géographique des différents cépages. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, apprenez à déguster avec modération !

LES LAURÉATS DU CONCOURS GARD GOURMAND

MILLÉSIME 2024



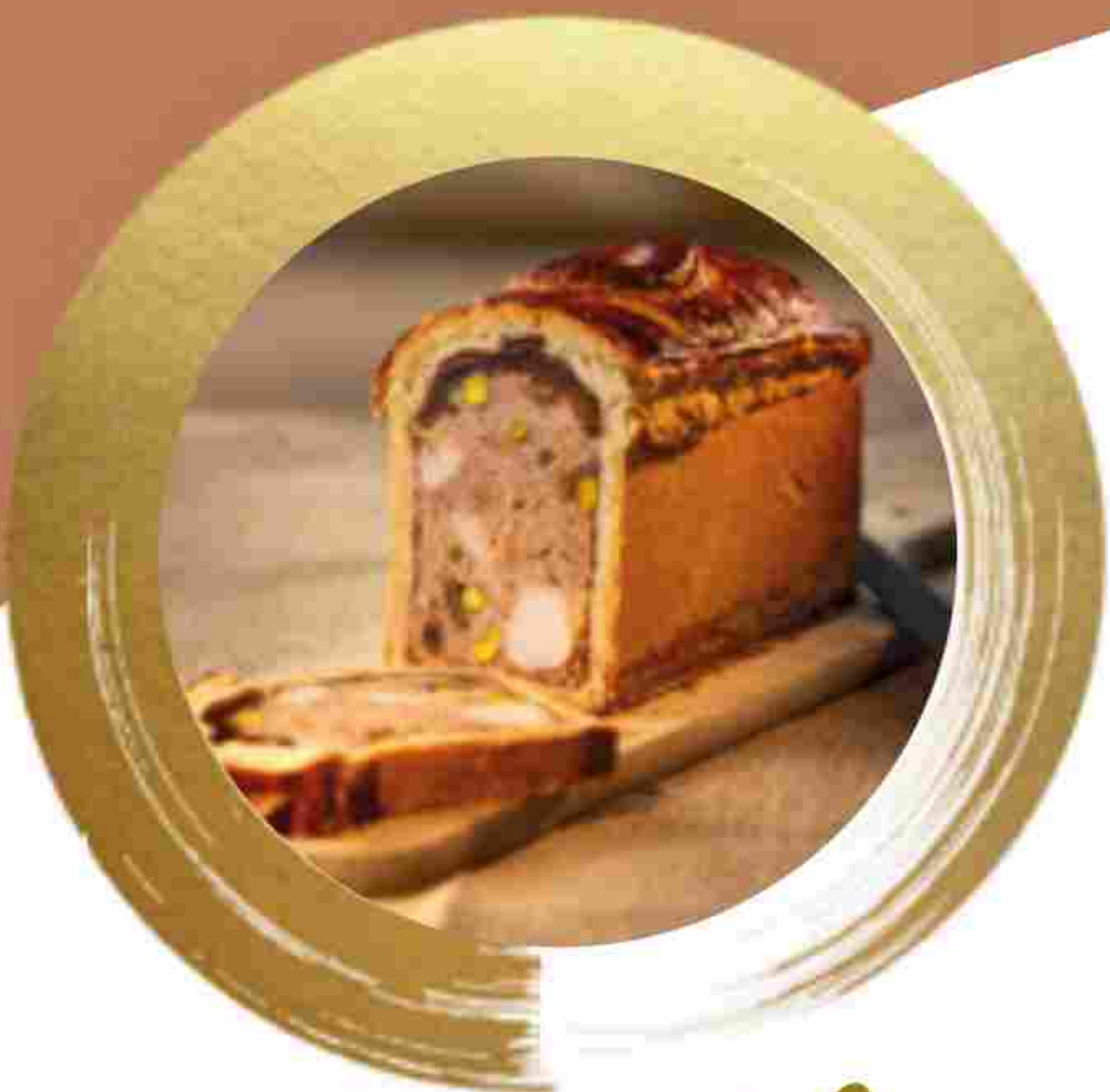
**CHAQUE ANNÉE, LE CONCOURS GARD GOURMAND,
ORGANISÉ PAR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GARD ET SES PARTENAIRES,
RÉCOMPENSE L'EXCELLENCE DU TRAVAIL DES MEILLEURS ARTISANS,
EXPLOITANTS AGRICOLES ET RESTAURATEURS DU GARD.**

*Cette nouvelle édition a permis à 208 jurés non-professionnels de déguster
499 produits présentés par 127 exploitants agricoles, artisans et restaurateurs.
Les produits sont sélectionnés sur la base d'un cahier des charges rigoureux.*

*Au final, ce sont 151 médailles (51 or, 50 argent et 50 bronze)
qui ont été attribuées à 93 entreprises pour récompenser
l'excellence de leurs produits.*

***Partez à leur découverte !
Il y a forcément un médaillé près de chez vous !***

TOUTES LES ADRESSES SUR MILITANTDUGOUT.GARD.FR



CONCOURS GARD GOURMAND 2024

Millésime 2025

**Vous êtes artisan ? Restaurateur ? Producteur ?
Inscrivez-vous gratuitement au prochain
CONCOURS GARD GOURMAND**

**et faites récompenser l'excellence de vos produits
et votre savoir-faire.**

**151 MÉDAILLES ATTRIBUÉES À 93 ENTREPRISES EN 2023
MILLÉSIME 2024**

Inscriptions du 3 au 14 juin 2024

**AUPRÈS DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GARD
(DAT - SERVICE TOURISME ET ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE)**

Tél. 04 66 05 42 23 - concoursgardgourmand@gard.fr



MÉDAILLÉS

D'OR

D'ARGENT

DE BRONZE

LE MEILLEUR DU GARD

ACCOMPAGNEMENTS & FROMAGES

FROMAGERIE DES LOUBES

Olivier RIGOTARD

Cabecou (p.109)

MONTIGNARGUES

LES POISSONS D'ARGENT

Charly BAEZA

Aïoli (p.48)

AIGUES-MORTES

LOGGIA TRAITEUR & RESTAURANT

Nathan HENCK

*Tartelette pomme
granny et avocat* (p.157)

UZÈS

OLIVERAIE JEANJEAN

Fabien JEANJEAN

*Huile d'olive
l'authentique goût
à l'ancienne* (p.41)

SAINT-GILLES

RESTAURANT L'ENCIERRO

Christophe LANDAIS

Tapenade noire (p.50)

LE GRAU-DU-ROI

BOISSONS

BELLEGARD'ELFE

BRASSERIE ARTISANALE

Johanna ELAMI

La source divine (p.31)
Sonorités gauloises (p.31)

BELLEGARDE

MEDUZ

BRASSERIE ARTISANALE

Christophe FRESQUET

Meduz blanche bio (p.71)

MÉJANNES-LÈS-ALÈS

BRASSERIE LA BARBAUDE

Matthieu COLLOMP

Galéjade triple (p.100)

BOUILLARGUES

CHÂTEAU MOURGUES

DU GRÈS

François COLLARD

Cartagène (p.28)

BEUCAIRE

DISTILLERIE DES CAMISARDS

Antoine RESTENCOURT

Camisard chuca-raca (p.68)

LES SALLES-DU-GARDON

MAS D'ESPIARD-HISTOIRES

D'A

Géraldine ARNAUD

*Nectar d'abricots
Orangered* (p.45)

VALLABRÈGUES

SAFRAN DE CAMARGUE

Yves TEXIER

*Sirop au safran
de Camargue* (p.113)

POULX

VERFEUILLE

Daniel MATHIEU

*Bière blonde
à la châtaigne* (p.62 & 65)

GÉNOLHAC

CHARCUTERIES & PLATS CUISINÉS

AU GARD'MANGER

Rodolphe BELINGUIER

*Caillette chaude
d'effilochée d'agneau
en jus corsé* (p.106)

MANDUEL

BOUCHERIE CUADRADO

Théo CUADRADO

*Gardianne de taureau
AOP* (p.45)

VALLABRÈGUES

BOUCHERIE RIBES

Hugues RIBES

Fromage de tête (p.76)

SAINT-HILAIRE-DE-

BRETHMAS

ELEVAGE DOMBRY

Thibault DOMBRY

*Terrine d'agneau
aux olives* (p.147)

MEYNES

LA FERME BEAUREGARD

Anthony VERRECCHIA

Saucisse sèche pur porc
(p.107)

MARGUERITTES

LA FERME CHARCUTIÈRE DES COSTIÈRES

Bruno VERRECCHIA

Jambon sec (p.108)

MARGUERITTES

LA PESCALUNE

Christophe CAYUELAS

Tourte du sud (p.148)

MOUSSAC

LA PETITE GARE

Denis BLIN

Poulpe de méditerranée

(p.158)

VERS-PONT-DU-GARD

LA SOLEÏADE

Noëlle JULIE

*Foie gras mi-cuit
des mamour's* (p.134)

ORSAN

LES DÉLICES D'ANDUZE

Yann FIEVET

Brandade de morue

(p.70)

MASSILLARGUES-ATTUECH

LOGGIA

TRAITEUR & RESTAURANT

Nathan HENCK

*Mignon de veau,
ravioles aux
champignons sauvages
et foie gras, poêlée
de champignons
et son jus truffé* (p.157)

UZÈS

MAMIE CÔTELETTE

Laurent SCHENKELS

*Pâté en croûte "pintade
fermière et morilles"*

(p.125)

CAVILLARGUES

PISCICULTURE DU

COULAROU

Frédéric CAMPLO

Truite fumée (p.89)

LE VIGAN

DESSERTS & DOUCEURS

AUX PAINS BEAUCAIROIS

Bastien DIZIER

Galette frangipane (p.29)

BEAUCAIRE

CHARRETIER APICULTURE

Marie CHARRETIER

*Nougat tendre
gourmand* (p.115)

SAINT-GERVASY

COMTE AVEC UN "AIME"

CHOCOLATIER BEAN TO BAR

Eric COMTE

*Chocolat noir
70% cacao Chuao
Venezuela* (p.102)

CABRIÈRES

DES GÂTEAUX ET NOUS...

Cyrille CHARPENTIER

Cake au citron (p.152)

UZÈS

LA CUILLÈRE GOURMANDE

Frédéric FONTVIEILLE

*Marmelade d'oranges
de Congénies* (p.34)

CONGÉNIES

LA DOLCEZZA

Simon VILARET

*Crème glacée
La Romaine* (p.111)

NÎMES

LE GRENIER AUX ABEILLES

Xavier ROUX

Châtaignier (p.72)

MÉJANNES-LÈS-ALÈS

LES BISCUITS DE MUMU

Edouard PALLES

Le diamant au caramel

(p.61)

BESSÈGES

LES ESCARGOTS ET

RUCHERS DE CASSAGNES

Raphaël VIDAL

Miel d'acacia (p.67)

Miel de lavande (p.67)

LAVAL-PRADEL

LES MACARONS D'ANTHONY

Anthony MARANDON

*Tarte macaron chocolat
framboise* (p.153)

UZÈS

MAISON LUMEN

Jérôme LUCCIONI

Ecureuil (p.100)

BEZOUCE

PÂTISSERIE LA BOMBINE DE

SANDRINE

Sandrine CLAUZEL

*Caramel beurre salé
Charlotte 3 chocolats*

(p.146)

GARRIGUES-SAINTE-EULALIE

PÂTISSERIE LES 3 MOULINS

Faycal Cherif BOUAIDOUN

Tartelette muria (p.34)

CALVISSON

PAINS & SPÉCIALITÉS

AU PARADIS DES GOURMANDS

Laurent COMBE

Pain à la bière (p.104)

GARONS

AUX PAINS BEUCAIROIS

Bastien DIZIER

Fougasse aux grattons

(p.29)

BEUCAIRE

GAOZA

Sergio DELMAS

Le Gardon (p.87)

AVÈZE

GUEULE DE PAIN

Clément BELLEGARDE

Brioche de Noël (p.59)

ALÈS

LA FABRIQUE À PÂTES

Rachel - Rolande BINET

Fougasse d'Aigues-Mortes

(p.38)

LE GRAU-DU-ROI

LA PETITE MAURICE

Emmanuel TOMMASI

Petit épeautre (p.79)

SAINT-MAURICE-

DE-CAZEVIEILLE

MA P'TITE BOULANGE

Nathalie & Garric SANCHIS &
COURSIER

Le renouveau (p.37)

JUNAS

MAISON TAMISIER

Manuel GONZALEZ

Le pain camarguais

(p.32)

BELLEGARDE

MARTIN NATHANAËL

Nathanaël MARTIN

Fougasse d'Aigues-Mortes

(p.88)

L'ESTRÉCHURE

MÉDAILLÉS

D'OR

D'ARGENT

DE BRONZE

ACCOMPAGNEMENTS & FROMAGES

ATELIER DU SEL CAMARGUE

Nicolas ESCOBAR

Sel de Camargue

"le gitan" pot 200g (p.40)

SAINT-GILLES

DIFFUSION CHABERT

Pierre CHABERT

Picholines de Pays (p.154)

VERS-PONT-DU-GARD

FROMAGERIE DES LOUBES

Olivier RIGOTARD

Le petit nîmois (p.109)

MONTIGNARGUES

RESTAURANT LE POTAGER

Gaëlle BESSE

Tartelette tatin à

l'oignon des Cévennes

version salée (p.117)

NÎMES

TRAITEUR CREICHE

Jean-Philippe CREICHE

Tapenade noire (p.38)

LE GRAU-DU-ROI

BOISSONS

BRASSERIE ARTISANALE

D'AVÈZE

Stéphane GALET

Brune (p.86)

AVÈZE

BRASSERIE ARTISANALE

MEDUZ

Christophe FRESQUET

Meduz triple grain (p.71)

MÉJANNES-LÈS-ALÈS

BRASSERIE ETIENNE

Marc & Cathy ETIENNE

La gervoise ambrée

(p.130)

SAINT-GERVAIS

BRASSERIE LA BARBAUDE

Matthieu COLLOMP

Bzzz bzz (p.100)

BOUILLARGUES

CAFÉS GORILLE

Mike MOLLMANN

Coffcak café

d'Indonésie (p.33)

CALVISSON

DOMAINE CLAVEL

Claire CLAVEL

Verveine (p.130)

SAINT-GERVAIS

DOMAINE DES VIEUX

FOUDRES

Samuel-Claude

CHARDONNAUD

Cartagène ambrée (p.81)

SAVIGNARGUES

LA P'TITE CÉVENOLE

Annabelle GUIBAUD

Sirof de rose (p.80)

SALINDRES

CHARCUTERIES & PLATS CUISINÉS

AU GARD'MANGER

Rodolphe BELINGUIER

Pâté-croûte au poisson

(p.106)

MANDUEL

BOUCHERIE CHEZ MICHEL

Michel JEAN

Foie gras fleur de sel

et cartagène (p.42)

SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE

BOUCHERIE CUADRADO

Théo CUADRADO

Pâté à l'andouillette

de Vallabrègues

et poivre vert (p.45)

VALLABRÈGUES

BOUCHERIE RIBES

Hugues RIBES

Caillette aux herbes (p.76)

SAINT-HILAIRE-DE-

BRETHMAS

ÉLEVAGE DOMBRY

Thibault DOMBRY

Blanquette de brebis

Terrine de brebis

au curry (p.147)

MEYNES

LA BOUCHERIE DU PONT

Jérôme BLONDEAU

Pâté croûte aux épices

douces (p.149)

REMOULINS

LA FERME BEAUREGARD

Anthony VERRECCHIA

Saucisson pur porc (p. 107)

MARGUERITTES

LE GRAU GOURMAND

Jérôme PRAT

Graulen de taureau

(p.38)

LE GRAU-DU-ROI

MAMIE CÔTELETTE

Laurent SCHENKELS

Boudin blanc aux cèpes

(p.125)

CAVILLARGUES

MANADE DU JONCAS

Chrystelle BROUILLET

Gardianne de taureau

(p.129)

SAINT-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES

RAYMOND GEOFFROY

Magali COUDÈNE

*L'originale brandade
de Nîmes fraîche 200g*

(p.112)

NÎMES

TRAITEUR CREICHE

Jean-Philippe CREICHE

Rouille graulenne (p.38)

LE GRAU-DU-ROI

DESSERTS & DOUCEURS**AU PARADIS DES****GOURMANDS**

Laurent COMBE

Fiffre (p.104)

GARONS

AU PETIT BONHEUR

Yoann & Ritsuko GODZIK

Glace safran d'Anduze

(p.78)

SAINT-JEAN-DU-GARD

AU RUCHER CÉVENOL

Luc SILHOL

Miel de châtaignier (p.65)

COURRY

CHARRETIER APICULTURE

Marie CHARRETIER

*Miel de lavande de**Provence* (p.115)

SAINT-GERVASY

FABRIQUE ARTISANALE**AUTREFOIS...**

Jean FULLANA

Berlingot violette

(p. 26, 108 & 151)

MILHAUD

FROMAGERIE DES LOUBES

Olivier RIGOTARD

*Confiture d'olives**noires* (p.109)

MONTIGNARGUES

LA FABRIQUE À PÂTES

Rachel-Rolande BINET

Galette des rois (p.38)

LE GRAU-DU-ROI

LE FOURNIL D'ANDUZE

Cyril ZAGARRIGO

Vase d'Anduze noir (p.60)

ANDUZE

LES BISCUITS DE MUMU

Edouard PALLES

*Macaron d'antan au
chocolat et à la cerise*

(p.61)

BESSÈGES

LES MACARONS D'ANTHONY

Anthony MARANDON

Macaron à l'anis (p.153)

UZÈS

MA P'TITE BOULANGE

Nathalie & Garric SANCHIS

& COURSIER

Douceur d'Ilana (p.37)

JUNAS

PÂTISSERIE LES 3 MOULINS

Faycal Cherif BOUAIDOUN

Voyage camarguais (p.34)

CALVISSON

SAFRAN DE CAMARGUE

Yves TEXIER

*Préparation culinaire
de miel et de safran*

(p.113)

POULX

SARL FLORENT FRIZON

Florent FRIZON

*Aladin**Millefeuille cévenol**Pop's* (p.78)

SAINT-MARTIN-DE-

VALGALGUES

PAINS & SPÉCIALITÉS**ADOR LE PAIN CALVISSON**

Albert DORNBIERER

*Pain de seigle aux
cranberries* (p.34)

CALVISSON

AU PARADIS DES**GOURMANDS**

Laurent COMBE

Fougasse (p.104)

GARONS

GUEULE DE PAIN

Clément BELLEGARDE

Couronne (p.59)

ALÈS

LA PESCALUNE

Christophe CAYUELAS

Fougasse au chorizo

(p.148)

MOUSSAC

LE MOULIN CÉVENOL

Hervé GIANNOLI

Palmier (p.59)

ALÈS

MAISON AMARA

Saida NEFFATI

Brioche à la fleur

d'oranger (p.112)

NÎMES

MASA MAMA

BOULANGERIE

BIO ET VIVANTE

Clément TIBERGHEN

Campagne

Campagne graines

(p.112)

NÎMES

MÉDAILLÉS

D'OR

D'ARGENT

DE

14

BRONZE

ACCOMPAGNEMENTS & FROMAGES

100 THÉS & PLANTES

Corinne ROMEUF

*Velours de vinaigre
tomate basilic* (p.154)

VERS-PONT-DU-GARD

CHÈVRERIE DES GARRIGUES

Lydie MENIER

*Faisselle au lait cru
entier de chèvre
Fromage demi-sec* (p.102)

CABRIÈRES

EXPLOITATION JB

Benoit BAPTISTE

*Huile d'olive picholine
du Gard fruité noir bio,
cuvée du père Julian
Tapenade verte* (p.100)

BEZOUCE

LA BELLE DRÊCHE

Cédric CADAUREILLE

*Biscuits salés au malt
d'orge épuisé et au
comté* (p.43)

SOMMIÈRES

BOISSONS

BRASSERIE ARTISANALE

D'AVÈZE

Stéphane GALET

Rouss ô miel (p.86)

AVÈZE

MEDUZ

BRASSERIE ARTISANALE

Christophe FRESQUET

Meduz happy spring
(p.71)

MÉJANNES-LÈS-ALÈS

BRASSERIE DE LA VAUNAGE

Régis BRIGAUD

*Bière ambrée bio de la
Vaunage*

*Bière blonde bio de la
Vaunage* (p.32)

BOISSIÈRES

CIDRERIE PÉPINE

Aglaé MAUREL

Plein sud (p.47)

VERGÈZE

DOMAINE TARDIEU

FERRAND

Elsa TARDIEU FERRAND

Petite douceur (p.142)

ARGILLIERS

EARL MAS DU SOLEIL

David SEVE

Pur jus de pomme poire
(p.27)

BEUCAIRE

TERRES D'UZÈS

Catherine ROGER

Sirop de thym (p.143)

ARPAILLARGUES-

ET-AUREILLAC

CHARCUTERIES & PLATS CUISINÉS

AU GARD'MANGER

Rodolphe BELINGUIER

Pâté-croûte Venaison
(p.106)

MANDUEL

AUBERGE GARDOISE

Cédric DOUCHIN

*Foie gras gravlax
aux 4 épices* (p.157)

VALLÉRARGUES

BOUCHERIE CHEZ MICHEL

Michel JEAN

*Saumon fumé
Veau à la provençale*
(p.42)

SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE

CONSERVERIE

LES TROIS FRÈRES

Camille GASCON

*Terrine de porc
aux deux poivrons*
(p.151)

THÉZIERS

LA BOUCHERIE DU PONT

Jérôme BLONDEAU

Pâté de campagne (p.149)

REMOULINS

LA MAISON

DU MIEUX MANGER

Didier CHAMPEIX

*Fricandeau cévenol
La provençale* (p.102)

CAISSARGUES

LA SOLEÏADE

Noelle JULIE

*Gardianne de taureau
des mamour's* (p.134)

ORSAN

LE GRAU GOURMAND

Jérôme PRAT

Graulén aux poulpes (p.38)

LE GRAU-DU-ROI

LES DÉLICES D'ANDUZE

Yann FIEVET

Andouillettes (p.70)

MASSILLARGUES-ATTUECH

MAISON COUDÈNE

Magali COUDÈNE

Tourtes du pêcheur (p.75)

SAINT-CHRISTOL-LES-ALÈS

MAURICE

Philippe NOUGARET

Velouté glacé de courgettes du Cailar à la menthe (p.49)

LE GRAU-DU-ROI

POISSONNERIE CLÉMENT**JÉRÔME ET SANDRA**

Jérôme CLÉMENT

Brandade aux poivrons (p.154)

UZÈS

DESSERTS & DOUCEURS**ADOR LE PAIN CALVISSON**

Albert DORNBIERER

Millefeuille pomme spéculos (p.34)

CALVISSON

AU RUCHER CÉVENOL

Luc SILHOL

Miel de lavande (p.65)

COURRY

AUX PAINS BEUCAIROIS

Bastien DIZIER

Macaron framboise (p.29)

BEUCAIRE

BISCUITERIE ARTISANALE DE SOMMIÈRES

François JACQUES

Cookies cranberries – flocons d'avoine bio (p.43)

SOMMIÈRES

DES GÂTEAUX ET NOUS...

Cyrille CHARPENTIER

D'Uzès à Paris (p.152)

UZÈS

DOMAINE LA RÉMÉJEANNE

Olivier KLEIN

Confiture de figues bio (p.129)

SABRAN

LE NOUGAT BY MARTIAL

Nathalie DORIN

Nougat au caramel et fleur de sel de Camargue (p.60)

ANDUZE

LES ESCARGOTS ET RUCHERS DE CASSAGNES

Raphaël VIDAL

Miel de châtaignier (p.67)

LAVAL-PRADEL

LES JOURS SUCRÉS

Justine DESVAUX

Entremets au praliné de noix de pécan, chocolat caramel Tarte au citron meringuée (p.32)

BELLEGARDE

LES RUCHERS DE L'UZÈGE

Chantal ARNOUX

Miel d'acacia (p.150)

SANILHAC-SAGRIÈS

MARTIN NATHANAËL

Nathanaël MARTIN

Gâteau des rois (p.88)

L'ESTRÉCHURE

PÂTISSERIE LES 3 MOULINS

Faycal Cherif BOUAIDOUN

Le boutis de la Vaunage (p.34)

CALVISSON

TIEKULA

Cyril LE ROY

Madeleine (p.91)

VAL-D'AIGOUAL

PAINS & SPÉCIALITÉS**GUEULE DE PAIN**

Clément BELLEGARDE

Gourmandass (p.59)

ALÈS

LA FÉRIA DES PAINS

Florent GARCIA

Choco coco (p.102)

CAVEIRAC

LE MOULIN DE DELPH

Hugo PETREMANT

Respectus Panis (p.59)

ALÈS

MAISON AMARA

Saida NEFFATI

Ficelles aux olives de Nîmes (p.112)

NÎMES

MAISON LUMEN

Jérôme LUCCIONI

Le Provençal (p.100)

BEZOUCE

MAISON TAMISIER

Manuel GONZALEZ

Fougasse aux grattons

Navette briochée (p.32)

BELLEGARDE

SARL FLORENT FRIZON

Florent FRIZON

Fougasse d'Aigues-Mortes

(p.78)

SAINT-MARTIN-DE-

VALGALGUES

Territoire

CARTE DES DESTINATIONS

Le guide se compose de 5 destinations touristiques :

Camargue-Méditerranée

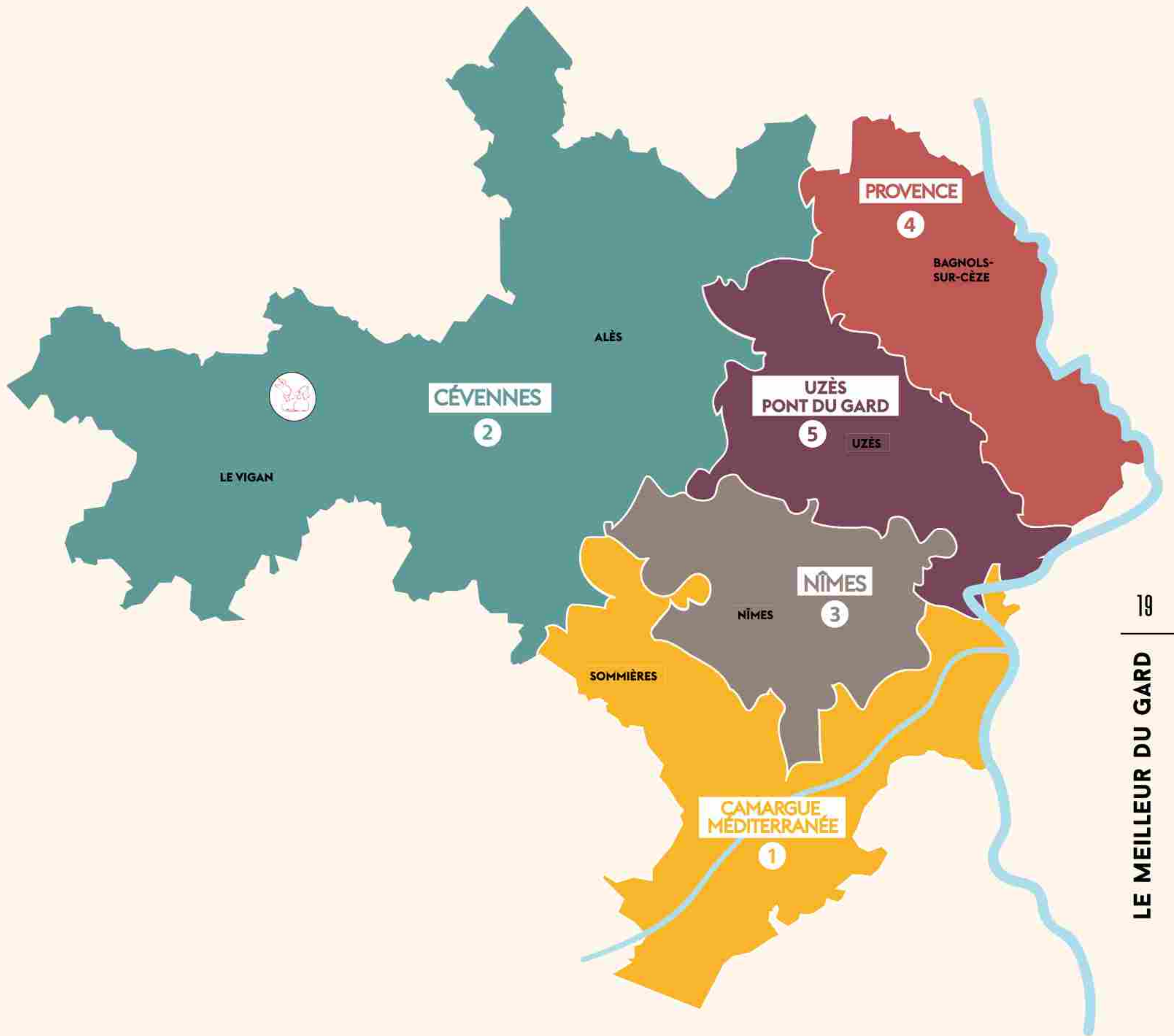
Cévennes

Nîmes

Provence

Uzès - Pont du Gard

Les destinations ont été définies en adéquation avec la stratégie d'attractivité du territoire du Conseil départemental du Gard adoptée par l'ensemble des acteurs touristiques locaux. Les cartes présentent à la fois les services et sites touristiques et les ressources économiques locales, ceci en référence aux dispositifs de signalisation et d'information touristiques utilisés par le Conseil départemental du Gard.







CAMARGUE MÉDITERRANÉE

Pays de garrigues, de costières, d'eau et de sable, le territoire offre aux visiteurs une authenticité pleine de charme. Ici, entre terre et mer, vignobles et rizières, tout est attirant : l'exceptionnel patrimoine architectural de Beaucaire et Sommières, l'abbatiale de Saint-Gilles inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, la Camargue gardoise labellisée Grand Site de France et la Méditerranée avec ses grandes plages et son vaste port de plaisance.

Territoire

UN PAYS VERT & BLEU

Saint-Gilles
Abbatiale
Port fluvial



Aigues-Mortes
Remparts



Sommières



Salins



Carrières de Junas



Le Grau-du-Roi



Nages-et-Solorgues
Oppidum



Beaucaire
Ville d'Art et d'Histoire
Port fluvial



Scamandre
Réserve naturelle



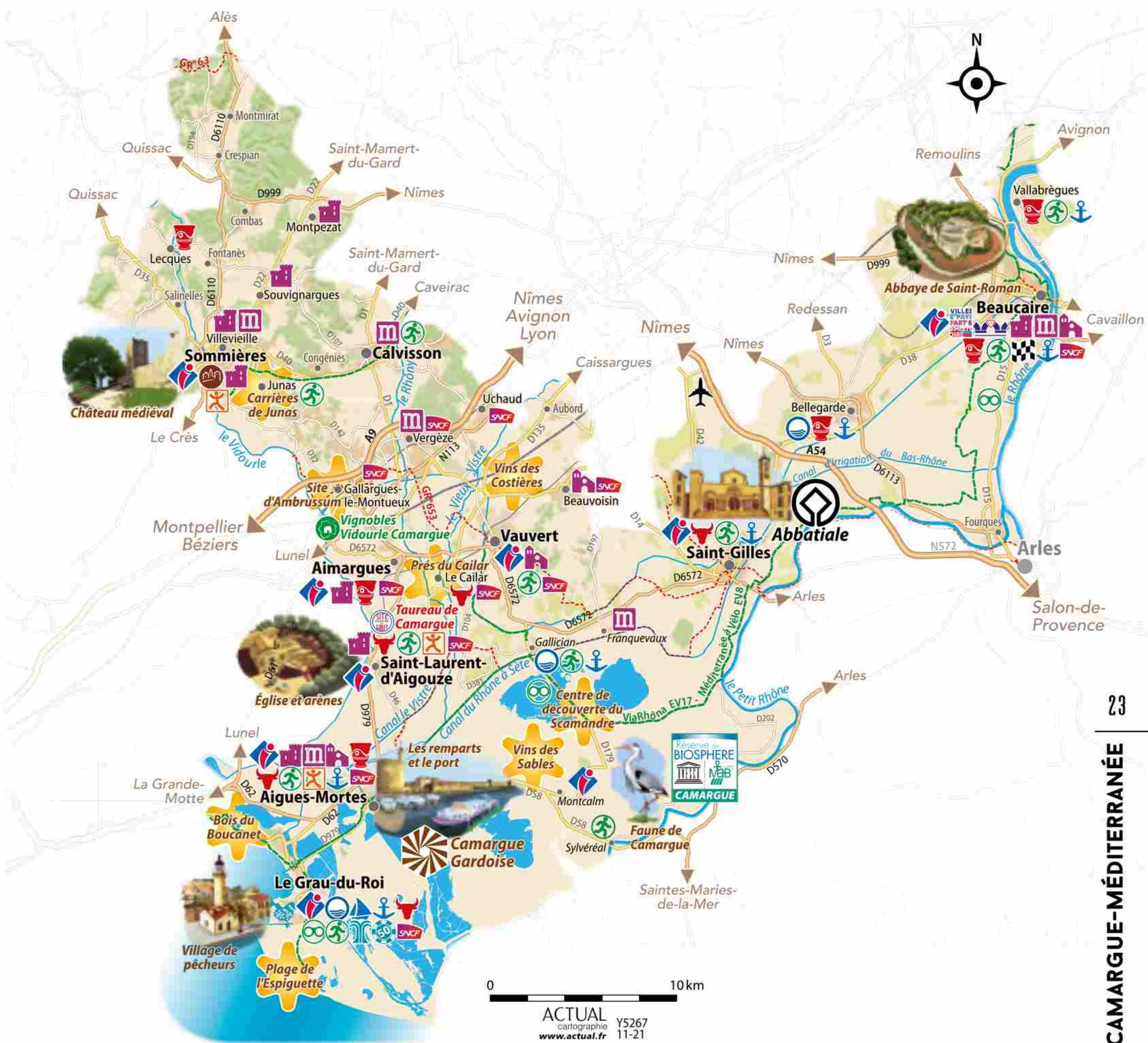
Plage de
l'Espiguette



Tour Carbonnière



- Sites culturels remarquables
- Sites naturels remarquables



-  Office de Tourisme, Bureau d'Information Touristique
-  Patrimoine mondial de l'humanité, UNESCO
-  Réserve mondiale de Biosphère, UNESCO
-  Grand Site de France
-  Ville et Pays d'Art et d'Histoire
-  Villes et métiers d'Art
-  Petite cité de caractère
-  Site remarquable du Goût
-  Vignobles & Découvertes
-  Pavillon Bleu
-  Monument, Château, Patrimoine remarquable
-  Musée, Musée à ciel ouvert, Ecomusée, Interprétation
-  Édifice religieux remarquable
-  Visite technique, artisanat, savoir-faire
-  Traditions
-  Site animalier
-  Activités nature et nautique, baignade
-  Parc de loisirs, Parcours d'aventure, Chasse aux trésors
-  Sport mécanique
-  Nautisme
-  Port de plaisance et relais fluvial
-  Thermalisme, thalassothérapie
-  Casino





CAMARGUE MÉDITERRANÉE

Aigues-Mortes

BOISSONS / VINS

CAVEAU LES SABLONS

Route des Saintes-Maries-de-la-Mer
30220 Aigues-Mortes
04 66 53 75 20
sabledoc@wanadoo.fr
caveaulesablons.fr



DOMAINE TERRES DE SABLE

Lieu-dit Corbière
30220 Aigues-Mortes
04 66 53 76 00 / 06 11 68 49 21
grandcorbiere.fr



GAEC BRUEL DOMAINE DU PETIT CHAUMONT

D62
Domaine du Petit Chaumont
30220 Aigues-Mortes
04 66 53 60 63
gaecbruel@nordnet.fr
petitchaumont.com



GRANDS DOMAINES DU LITTORAL

Domaine Royal de Jarras
Route du Grau-du-Roi
30220 Aigues-Mortes
04 66 51 17 00
domainedejarras.com



CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / AUTRES PRODUITS

AUTREFOIS...

29 grand'rue Jean Jaurès
30220 Aigues-Mortes
04 66 27 56 62
info@autrefois-terroir.fr
autrefois-terroir.fr
Médaille d'argent

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

BOUCHERIE TRAITEUR EL TORO

5 rue Pasteur
30220 Aigues-Mortes
04 66 53 70 23
valcaime@hotmail.com



DESSERTS & DOUCEURS / GLACES

DÉL'ICE

ZA Terre de Camargue
16 impasse Camargue
30220 Aigues-Mortes
04 66 51 61 43
fch.delice@gmail.com
delice.fr

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE OLMÉDA

32 rue Emile Jamais
30220 Aigues-Mortes
04 66 53 73 42
boulangerie.olmeda@yahoo.fr



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS


POITAVIN FRÈRES

8 rue Jean Jaurès
30220 Aigues-Mortes
04 66 53 73 15
laurent.poitavin@orange.fr
poitavin-freres.business.site

Aimargues

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

LA ROUGE DES COSTIÈRES

33 ter avenue du Général de Gaulle
30470 Aimargues
07 83 64 88 18
contact@la-rouge-des-costieres.com 



LONGHORN RANCH'

Mas de Saint-Rémy - Route de Lunel
30470 Aimargues
06 78 92 41 62 / 06 82 53 04 62
oriane.clauzel@gmail.com
westernlonghorn.fr 



FRUITS & LÉGUMES / PAINS

LA MAISON DU PAYSAN

3 chemin de l'Estanion
30470 Aimargues
04 66 77 67 11 / 06 12 51 26 42
violette.tourvieille@sfr.fr
lamaisondupaysan.fr



Aspères

BOISSONS / VINS

CELLIER DU MAS GRANIER

2 chemin du Mas Montel
30250 Aspères
04 66 80 01 21
contact@masmontel.fr
masgranier.com 



Aubais

BOISSONS / CONFITURES / FRUITS & LÉGUMES

LA FERME DE VALCROSE

Chemin de Valcrose
30250 Aubais
04 66 77 16 06 / 06 03 36 90 40
elisabeth.beliere@orange.fr



Beaucaire

BOISSONS / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS AUTRES PRODUITS

DOMAINE DU PETIT MYLORD

CD 15
6482 chemin de Beauvoir
30300 Beaucaire
04 66 59 55 32
contact@domainedupetitmylord.com
domaine-du-petit-mylord.com 



BIÈRES

BRASSERIE ARTISANALE DE BEAUCAIRE

1600 route de Comps
30300 Beaucaire
06 78 07 34 31
brasserieartisanaledebeaucaire@laposte.net 

BOISSONS

EARL MAS DU SOLEIL

Ile du Pilet
5465 route de Fourques
30300 Beaucaire
04 66 59 05 44 / 06 24 01 12 30
earlmasdusoleil@cegetel.net
Médaille de bronze





CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

Cartagène
Beaucaire

BOISSONS / VINS

CAVEAU DE LA CROIX COUVERTE

590 route de Fourques
30300 Beaucaire
04 66 59 82 75
contact@la-belle-pierre.com
la-belle-pierre.com



CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

1055 chemin Mourgues du Grès
30300 Beaucaire
04 66 59 46 10
chateau@mourguesdugres.com
mourguesdugres.com



Médaille d'or

DOMAINE DE LA TOUR

1195 A chemin du Mas de la Tour
30300 Beaucaire
04 66 01 61 86 / 06 09 59 30 74
commerciale.latour@gmail.com
domainedelatour.com



DOMAINE DE TAVERNEL

Route de Fourques
30300 Beaucaire
04 66 58 57 01
tavernel@orange.fr
domaine-tavernel.com



LES VIGNERONS BEUCAIROIS

615 route de Fourques
30300 Beaucaire
04 66 59 82 70 / 06 16 12 29 54
cavedebeaucaire@wanadoo.fr
la-belle-pierre.com



MAS DES TOURELLES

4294 route de Bellegarde
30300 Beaucaire
04 66 59 19 72
tourisme@tourelles.com
emilie.durand@tourelles.com
tourelles.com



SCEA DOMAINE DE LA CAVALERIE

1264 chemin des Brunettes
30300 Beaucaire
04 66 59 22 42



DESSERTS & DOUCEURS / MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

AU MIEL OCCITAN

7 impasse du Filaire
30300 Beaucaire
06 30 73 87 45
aumieloccitan@gmail.com
achetonsabeaucaire.fr/au-miel-occitan



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

AUX PAINS BEUCAIROIS

11 cours Sadi Carnot

30300 Beaucaire

04 66 20 07 06

bdizier30@gmail.com 

Médaille d'or (2)

Médaille de Bronze



AUX PAINS BEUCAIROIS

Fougasses aux grattons

Beaucaire



AUX PAINS BEUCAIROIS

Galette frangipane

Beaucaire

FRUITS & LÉGUMES**DOMAINE DES BICHES**

1935 A chemin de Valescure
30300 Beaucaire
04 66 01 62 54
laurent.ducurtil@free.fr 

**EARL LES PEUPLIERS**

Chemin des Brunettes
30300 Beaucaire
04 66 59 02 34

**MAS DE MOUTET**

Lieu-dit Mas de Moutet
30300 Beaucaire
07 77 07 41 41
camille.verdron@gmail.com

**FRUITS & LÉGUMES / HUILES D'OLIVE****EARL MAS DE FANFARLIN
PHILIPPE CHAZALON**

Route de Fourques
115 B chemin du Mas de Malimbert
30300 Beaucaire
04 66 59 64 17 / 06 14 64 31 02
masdefanfarlin@gmail.com 

**OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE****LA COOP DES 2B**

48 rue de la Redoute
30300 Beaucaire
04 66 59 28 00
info@lacoopdes2b.fr
lacoopdes2b.fr 

**PLATS CUISINÉS****CÉDRIC GADILLE**

28 rue Roquecourbe
30300 Beaucaire
06 11 75 14 48
cedricgadille@outlook.fr
cedricgadille.fr 

Beauvoisin

**BOISSONS / HUILES D'OLIVE /
OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / VINS /
AUTRES PRODUITS****CHÂTEAU BEAUBOIS**

Lieu-dit Franquevaux
Route de Générac
30640 Beauvoisin
04 66 73 30 59
chateau-beaubois@wanadoo.fr
chateau-beaubois.com 

**BOISSONS / FRUITS & LÉGUMES / VINS****DOMAINE DE BEL AIR LA CÔTE
EARL PHILIPPE ET VALÉRIE MOINE**

Hameau de Franquevaux
30640 Beauvoisin
04 66 73 30 22 / 06 75 55 28 00
belairlacote@orange.fr

**CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES****TAMISIER FANNY**

361 rue de la Carrierasse
30640 Beauvoisin
06 14 04 41 95
fannytamisier@hotmail.fr



Bellegarde

BOISSONS / VINS**CHÂTEAU SAINT-LOUIS LA PERDRIX**

La Perdrix Mas Saint-Louis
30127 Bellegarde
04 66 01 13 58
contact@chateausaintlouislaperdrix.fr
saintlouislaperdrix.com 



BELLEGARD'ELFE

La source divine
Bellegarde



BELLEGARD'ELFE

Sonorités gauloises
Bellegarde



BIÈRES

BELLEGARD'ELFE

71 chemin des Chênes blancs

30127 Bellegarde

06 66 03 32 55

bellegardelfe@gmail.com 

Médaille d'or (2)

DOMAINE PASTOURET

Route de Jonquières
30127 Bellegarde
04 66 01 62 29 / 06 11 08 90 19
contact@domaine-pastouret.com
domaine-pastouret.com 

**EARL TERRE DES CHARDONS**

Domaine Sainte-Marie des Costières
Chemin de Sautebraut
30127 Bellegarde
04 66 70 02 51 / 06 15 25 22 81
tdchardons@yahoo.fr
terredeschardons.fr 

**LES VIGNERONS CRÉATEURS**

31 bis rue d'Arles
30127 Bellegarde
04 66 01 61 26
caveau.bellegarde30@gmail.com
vignerons-createurs.com 

**MAS CARLOT**

Château Paul Blanc
Route de Redessan - D3 Km3
30127 Bellegarde
04 66 01 11 83
mascarlot@aol.com
mascarlot.com 

**DESSERTS & DOUCEURS****LES JOURS SUCRÉS**

985 chemin de Sautebraut
30127 Bellegarde
06 08 49 25 96
Les.Jours.Sucres@gmail.com 
Médaille de bronze (2)

**CHARCUTERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
PLATS CUISINÉS****LA PETITE CUISINE**

Chemin de la Vaque Haute
30127 Bellegarde
06 46 62 05 30
contact.lapetitecuisine@gmail.com
lapetitecuisine-traiteur.fr 

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS**MAISON TAMISIER**

Rond point cave coopérative
des vignerons créateurs
RD 6113
30127 Bellegarde
06 50 79 44 61
maison.tamisier@orange.fr 
Médaille d'or
Médaille de bronze (2)

ESCARGOTS / PLATS CUISINÉS**AU JARDIN D'HÉLIX**

Route de Manduel
30127 Bellegarde
04 66 22 07 51 / 06 42 66 66 88
frederique.ruedas@gmail.com
au-jardin-d-helix.com 

*Boissières***BIÈRES****BRASSERIE DE LA VAUNAGE**

96 place du Temple
30114 Boissières
07 50 92 35 62
contact@brasserie-delavaunage.fr
brasserie-delavaunage.fr
Médaille de bronze (2)



Calvisson

BOISSONS

CAFÉS GORILLE

6 bis, route de Saint-Etienne d'Escattes

30420 Calvisson

06 24 58 91 57

contact@cafesgorille.com

cafesgorille.com/fr

Médaille d'argent

BOISSONS / HUILES D'OLIVE / VINS

DOMAINE DE L'ESCATTES

2300 route de Saint-Étienne-d'Escattes

30420 Calvisson

04 66 01 40 58

scn.robelin@wanadoo.fr

escattes.com 



DOMAINE ROC DE GACHONNE

901 route de Saint-Côme

30420 Calvisson

06 74 45 79 70

contact@domainerocdegachonne.fr

domainerocdegachonne.fr



CONFISERIES / HUILES D'OLIVE /

MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE / AUTRES PRODUITS

L'HUILE ET LE MIEL DU PRIEURÉ

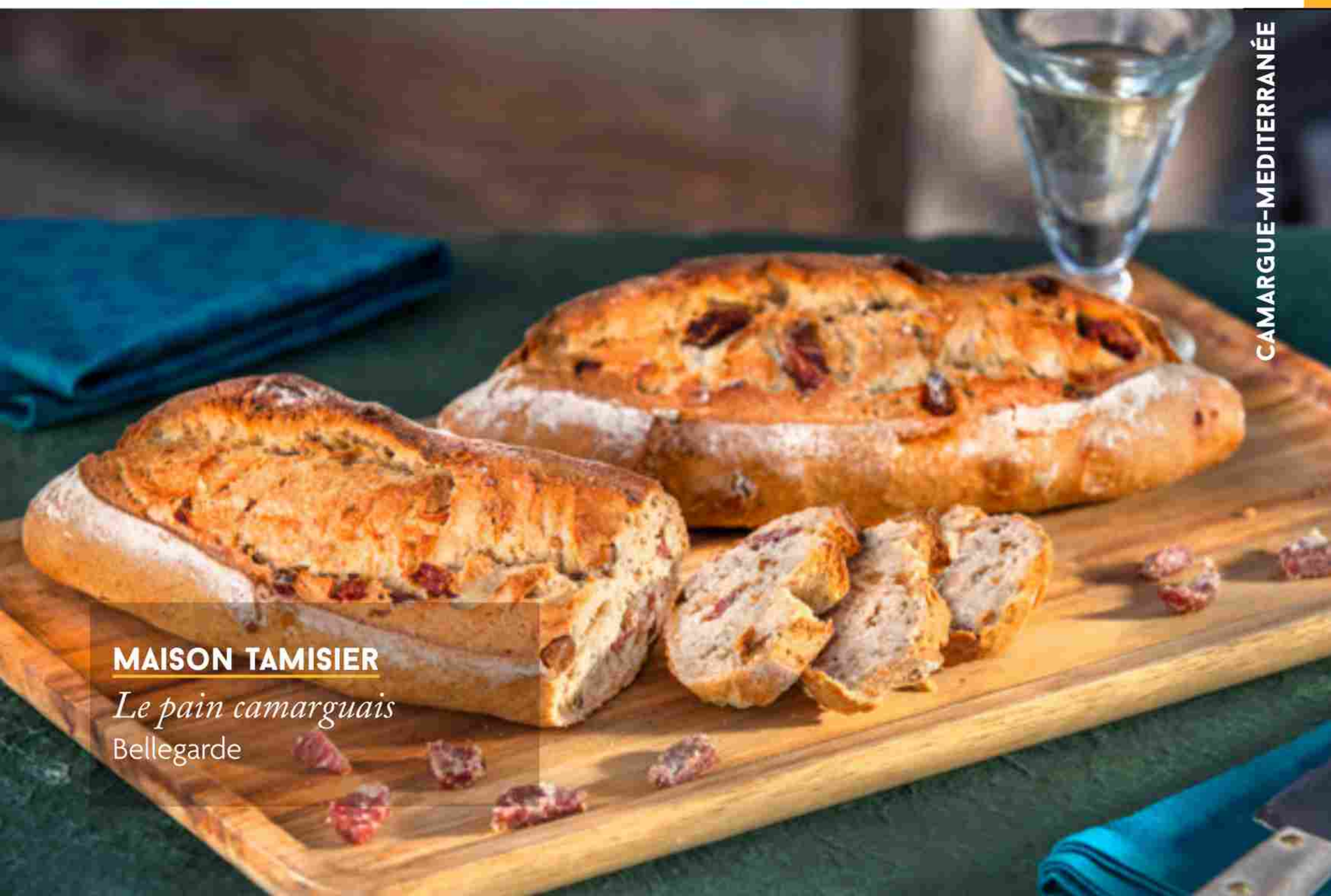
Hameau de Bizac

78 rue du Prieuré

30420 Calvisson

04 66 01 42 61 / 06 25 26 00 07

hugolearnaud@wanadoo.fr 



MAISON TAMISIER

Le pain camarguais

Bellegarde

PÂTISSERIE LES 3 MOULINS

Tartelette muria

Calvisson

DESSERTS & DOUCEURS

PÂTISSERIE LES 3 MOULINS

9 place Mireio

30420 Calvisson

09 82 53 74 76

patisserie_les_3_moulins@sfr.fr 

Médaille d'or

Médaille d'argent

Médaille de bronze

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE

ADOR LE PAIN CALVISSON

48 rue du Levant - ZAC du Vigné

30420 Calvisson

04 66 57 59 07

calvisson@adorlepain.fr

adorlepain.fr

Médaille d'argent

Médaille de bronze



FRUITS & LÉGUMES

LA PETITE ROUQUETTE

135 avenue Gerbu

30420 Calvisson

04 66 20 18 27 / 06 22 97 21 30

gaecrouquette@gmail.com



Congénies

CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS

LA CUILLÈRE GOURMANDE

10 avenue du Midi

30111 Congénies

04 68 82 95 91

contact@lacuilleregourmande.fr

www.lacuilleregourmande.fr

Médaille d'or

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

L'AMANDINE

2 chemin Pesquier
30111 Congénies
04 66 93 21 80
l-amandine.fr



Crespian

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS D'ELEINS

Cave coopérative
Route départementale 6110
30260 Crespian
04 66 77 81 87
lesvigneronsdeleins2@hotmail.com 



Fontanès

HUILES D'OLIVE / AUTRES PRODUITS

DOMAINE CAMPAGNE

82 chemin du Mas du Fort
30250 Fontanès
04 66 80 10 16 / 06 87 30 23 67
therondfanny@orange.fr



LA CUILLÈRE GOURMANDE

Marmelade d'oranges de Congénies
Congénies

Gallargues- le-Montueux

**BOISSONS / CONFITURES / FRUITS & LÉGUMES /
AUTRES PRODUITS**

GOURGAS CHRISTOPHE

1 grand'rue
30660 Gallargues-Le-Montueux
06 10 30 08 98
christobal30660@orange.fr



BOISSONS / VINS

LES MAÎTRES VIGNERONS COSTIÈRES ET GARRIGUES

45 route de Lunel
30660 Gallargues-Le-Montueux
04 66 35 09 91
contact@lesmaitresvignerons.com
lesmaitresvignerons.com



36

CAMARGUE-MÉDITERRANÉE

Jonquières-Saint- Vincent

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS CRÉATEURS

20 route de Nîmes
30300 Jonquières-Saint-Vincent
04 66 74 66 11
caveau.jonquieres@gmail.com
vignerons-createurs.com 



Le Cailar

AUTRES PRODUITS

FRAUNIÉ PLANTS 30

Chemin du Grand Plantier
30740 Le Cailar
04 66 51 06 43
fraunieplants.js@orange.fr



TILLANDSIA PROD

28 chemin du Cailar à Nîmes
30740 Le Cailar
04 66 88 66 76 

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

BOUCHERIE ELSA

15 rue Emile Zola
30740 Le Cailar
04 66 88 01 24
boucherie.elsa@gmail.com
boucherie-charcuterie-elsa.fr



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

LA TRADITION

1 place du 19 mars
30740 Le Cailar
04 66 88 02 08
la_tradition@live.fr
boulangerielatradition.fr



Le Grau-Du-Roi

BOUTIQUE DE TERROIR

MAISON MÉDITERRANÉENNE DES VINS

3430 route de l'Espiguette
30240 Le Grau-du-Roi
04 66 53 07 52
contact@maisondesvins-lespiguette.com
maisondesvins-lespiguette.com 



Junas

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

MA P'TITE BOULANGE

1 allée des vendangeurs

30250 Junas

06 16 36 29 99

maptiteboulangejunasole@gmail.com

Médaille d'or

Médaille d'argent



MA P'TITE BOULANGE

Le renouveau

Junas

CHARCUTERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
PLATS CUISINÉS / POISSONS & PRODUITS DE LA MER

TRAITEUR CREICHE

97 place du Marché du Boucanet
30240 Le Grau-du-Roi
04 66 93 15 03
gastronomie.event@gmail.com
creiche-traiteur.fr 
Médaille d'argent (2)

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS /
POISSONS & PRODUITS DE LA MER

LA MARMITE

12 rue de la Poissonnerie
30240 Le Grau-du-Roi
04 66 53 45 37
lamarmitegdr@gmail.com 

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS /
POISSONS & PRODUITS DE LA MER / VIANDES

LE GRAU GOURMAND

Centre commercial Port Royal
30240 Le Grau-du-Roi
04 66 51 87 07
contact@legraugourmand.fr 
Médaille d'argent
Médaille de bronze

PLATS CUISINÉS / POISSONS & PRODUITS DE LA MER

ENJOLRAS FRÈRES

Zone artisanale
Nouveau Port de Pêche
30240 Le Grau-du-Roi
04 66 51 40 98
sarl.enjolras@gmail.com
enjolas-freres.com 

DESSERTS & DOUCEURS

LA FABRIQUE À PÂTES

6 avenue Simone Veil
30240 Le Grau-du-Roi
06 13 18 46 06
cecere.frederic13@gmail.com 
Médaille d'or
Médaille d'argent

Lecques

BOISSONS / FROMAGES / FRUITS & LÉGUMES / VINS

GAEC MAS DES GARRIGUES

Mas des Garrigues
30250 Lecques
04 66 80 13 08 / 06 23 06 41 09

FRUITS & LÉGUMES

EL MOUSSAOUI ESSAID

Lieu-dit le Serre
Route de Saint-Clément
30250 Lecques
06 99 26 20 20
elmoussaoui0777@orange.fr 



Montpezat

BOISSONS / VINS

DOMAINE MADON

221 chemin de Saint-Côme
30730 Montpezat
04 66 81 60 14 / 06 62 54 17 47
domainemadon@free.fr





LA FABRIQUE À PÂTES

Fougasse d'Aigues-Mortes
Le Grau-du-Roi

39

Mus

BOISSONS / VINS

DOMAINE PICHERAL

284 rue des Airettes

30121 Mus

04 66 71 13 72 / 06 03 68 43 78 




DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

MA P'TITE BOULANGE MUSSOISE

22 place de la mairie

30121 Mus

04 66 88 78 63

maptiteboulange121@gmail.com 

Saint-Clément

BOISSONS / HUILES D'OLIVE / VINS

DOMAINE DE TRÉPALOUP

Rue du Moulin d'Huile

30260 Saint-Clément

04 66 77 48 39

trepaloup@gmail.com

domainetrepaloup.com 



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

QBL PÈRE ET FILS

Chemin de la Draille

30260 Saint-Clément

06 74 45 58 24 / 06 47 91 88 21

qblpereetfils@orange.fr



Saint-Gilles

AUTRES PRODUITS

ATELIER DU SEL CAMARGUE

232 route de Beaucaire
30800 Saint-Gilles
06 34 27 40 98
atelierduselcamargue@yahoo.com
atelierdusel.com 
Médaille d'argent

MILLE ET UNE FAÇONS

ZA Les Mourgues
Impasse Avenir
30800 Saint-Gilles
04 66 87 29 78
contact@mille-et-une-facons.com
mille-et-une-facons.com

RIZ DE CANAVERE

Quartier Espeyran
367 chemin de Mérieux
30800 Saint-Gilles
04 66 87 10 03
benoit.riz@wanadoo.fr
canavere.fr 

BOISSONS / FRUITS & LÉGUMES

GAEC AU JUS DE LA VIE

536 chemin de Charenton
30800 Saint-Gilles
04 66 40 14 82 / 06 10 01 30 97
raynaljulien@live.fr

BOISSONS / VINS

CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES

La Petite Cassagne
1329 route de Générac
30800 Saint-Gilles
04 66 87 32 86
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr
chateau-or-et-gueules.com 

CHÂTEAU GRANDE CASSAGNE

2057 chemin Générac aux Palus
30800 Saint-Gilles
04 66 87 32 90
chateaugrandecassagne@wanadoo.fr

CHÂTEAU GUIOT

Domaine Guiot
30800 Saint-Gilles
04 66 73 30 86
contact@chateauguiot.com
famillecornut.com 

CHÂTEAU L'ERMITAGE

1301 route de Nîmes
30800 Saint-Gilles
04 66 87 04 49
contact@chateau-ermitage.com
chateau-ermitage.com

CHÂTEAU SAINT-CYRGUES

Route de Montpellier
30800 Saint-Gilles
04 66 87 31 72
chateau@saint-cyrgues.com
saintcyrgues.com 

CHÂTEAU VESSIÈRE

Route de Montpellier
30800 Saint-Gilles
04 66 73 30 66 / 06 10 58 04 57
contact@chateau-vessiere.com
chateau-vessiere.com 

DOMAINE SAINT-ANTOINE

Saint Antoine
6334 route de Nîmes
30800 Saint-Gilles
04 66 01 87 29
contact@domaine-de-saint-antoine.com



LES VIGNERONS CRÉATEURS

31 rue Sadi Carnot
30800 Saint-Gilles
04 66 87 13 11
c.durieu@vigneronscreateurs.com
vignerons-createurs.com 



**BOUTIQUE DE TERROIR / HUILES D'OLIVE /
OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / AUTRES PRODUITS**

OLIVERAIE JEANJEAN

2373 chemin des Loubes
30800 Saint-Gilles
04 66 87 42 43
contact@oliveraie-jeanjean.com
oliveraie-jeanjean.com 
Médaille d'or



**BOUTIQUE DE TERROIR / CHARCUTERIES /
PLATS CUISINÉS / VIANDES**

LES DÉLICES DU SCAMANDRE

Mas de Madame
Manade du Scamandre
RD179
11951 route des Iscles
30800 Saint-Gilles
04 66 87 04 09 / 06 61 72 19 31
lesdelicesduscamandre@gmail.com
lesdelicesduscamandre.fr 



**CHARCUTERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
PLATS CUISINÉS**

LA FOUGASSE DE PIERRETTE

538 chemin de Charenton
30800 Saint-Gilles
06 17 52 23 37
christian.raynal@live.fr



41

CAMARGUE-MEDITERRANÉE

OLIVERAIE JEANJEAN

*Huile d'olive l'authentique
goût à l'ancienne
Saint-Gilles*

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS /
POISSONS & PRODUITS DE LA MER

LE TRAITEUR TOQUÉ

44 rue de la République
30800 Saint-Gilles
09 54 92 38 45
letraiteurtoque@free.fr
letraiteurtoque.eatbu.com 

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

EURL VERLAGUET

ZI Les Mourgues
Route d'Arles
30800 Saint-Gilles
04 66 64 40 72
verlaguet-charcuterie-art@orange.fr

FRUITS & LÉGUMES

EARL CHÂTEAU DE LA PINÈDE

Chemin de Beauvoisin
30800 Saint-Gilles
04 66 87 09 03
chateudelapinede@gmail.com
chateudelapinede.fr 

FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

SNC DELTA DU RHÔNE

Domaine de Bertaud
3672 route de Fourques
30800 Saint-Gilles
04 66 87 01 26 / 06 12 66 10 05
martine.delta@orange.fr



Saint-Laurent- d'Aigouze

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

BOUCHERIE CHEZ MICHEL

81 rue Henry Mery
30220 Saint-Laurent-d'Aigouze
04 66 35 12 32
Bcmf@orange.fr 
Médaille d'argent
Médaille de bronze (2)

MANADE DE LA VIDOURLENQUE

Chemin du Couvent
30220 Saint-Laurent-d'Aigouze
04 66 80 28 39 / 06 10 47 52 08
teyssier.t@orange.fr
manade-la-vidourlenque.com



MAS LA SESTIÈRE

Chemin de Vacaresse
30220 Saint-Laurent-d'Aigouze
04 66 88 90 21 / 06 83 45 74 52
nans-hugon@wanadoo.fr 



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES /
AUTRES PRODUITS

ELEVAGE DES COURÈGES

Lieu-dit L'Abbé
Chemin du Mas de l'Abbé
30220 Saint-Laurent-d'Aigouze
06 26 86 45 61
earldescoureges@outlook.fr



FERME DE LA PETITE PRADE

11 lotissement Saint-Sauveur
30220 Saint-Laurent-d'Aigouze
06 86 70 66 68
pierrestlo@hotmail.fr 



FRUITS & LÉGUMES

EARL ROUSSEAU

Chemin des Charretiers
30220 Saint-Laurent-d'Aigouze
04 66 53 72 19 / 06 11 23 02 10
091158@free.fr



Sommières

BISCUITERIE

LA BELLE DRÊCHE

2 rue de l'Arnède
30250 Sommières
06 63 78 64 20
info@yummy-twice.com
labelledreche.com
Médaille de bronze

BOISSONS / VINS

EARL COSTES CIRGUES

1531 route d'Aubais
30250 Sommières
04 66 80 58 72 / 06 77 14 09 69
info@costes-cirgues.com
costes-cirgues.com



LES TERRASSES DU VIDOURLE

Cave de Villevieille
67 avenue La Calmette
30250 Sommières
04 66 80 02 90
lesterrassesduvidourle.com



LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS

2 rue de l'Arnède
30250 Sommières
04 66 80 03 31 / 06 72 13 16 39
les-vignerons-du-sommierois.com



BOUTIQUE DE TERROIR

DES CÉVENNES À LA CAMARGUE

4 rue Général Bruyère
30250 Sommières
04 66 71 21 15
contact@cevennes-camargue.fr

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

SAS SALLES FLORENT

32 route de Saussines
30250 Sommières
04 66 80 47 87
florent@boucherie-salles.com
boucheriesalles.ollca.com

LE TERROIR DU GOÛT ET DES SAVEURS

24 rue Marx Dormoy
30250 Sommières
04 66 80 47 87
florent@boucherie-salles.com
boucheriesalles.ollca.com

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS

LES MIRALIES

14 rue Marx Dormoy
30250 Sommières
04 66 35 54 17
lesmiralies@orange.fr
lesmiralies.com

DESSERTS & DOUCEURS

BISCUITERIE ARTISANALE DE SOMMIÈRES

ZA de l'Arnède
42 rue de la Socomi
30250 Sommières
06 42 39 86 21
info@lerepairedescookies.com
lerepairedescookies.com
Médaille de bronze

Souvignargues

BOISSONS / VINS

CAVE DE SOUVIGNARGUES

93 route de Sommières
30250 Souvignargues
04 66 80 01 44 / 06 82 79 51 32
cave.souvignargues@gmail.com



DOMAINE FORTUNÉ

9 rue des Aires
30250 Souvignargues
04 66 77 11 94 / 06 82 34 58 70
domaine.fortune@gmail.com
domaine-fortune.com 



Uchaud

**BIÈRES / BOISSONS / DESSERTS & DOUCEURS /
FROMAGES / FRUITS & LÉGUMES / PAINS /
AUTRES PRODUITS**

LA FERME DE PUECH CABRIER

Lieu-dit Puech Cabrier
Route de Boissières
30620 Uchaud
06 18 26 61 14
gaec-floutierfreres@live.fr
lafermedepuechcabrier.fr 



**BIÈRES / CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS
FROMAGES / MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE / PAINS /
AUTRES PRODUITS**

LES RUCHERS DE LA FERME DE PUECH CABRIER

Lieu-dit Puech Cabrier
Route de Boissières
30620 Uchaud
06 71 54 24 14 / 06 20 79 03 46
floutier.sebastien@orange.fr
lafermedepuechcabrier.fr 



BOUCHERIE CUADRADO

Gardianne de taureau AOP
Vallabrègues

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

AUX P'TITS PAINS DE MANON

68 avenue Robert de Joly
30620 Uchaud
04 66 71 45 73
Kathy.moreau@hotmail.fr

Vallabrègues

BOISSONS / CHARCUTERIES / FROMAGES /
PLATS CUISINÉS / VIANDES / VINS / AUTRES PRODUITS

BOUCHERIE CUADRADO

9 cours Lafayette
30300 Vallabrègues
04 66 18 11 38
boucherie.cuadrado@gmail.com
boucheriecuadrado.com 
Médaille d'or
Médaille d'argent

BOISSONS / AUTRES PRODUITS

MAS D'ESPIARD-HISTOIRES D'A

1402 chemin du Roudadou
30300 Vallabrègues
06 08 93 73 85
masdespiard@gmail.com
masdespiard.com 
Médaille d'or

Vauvert

BOISSONS / VINS

CHÂTEAU MAS NEUF

Gallician
30600 Vauvert
04 66 73 33 23
chateau-mas-neuf.com 



MAS D'ESPIARD-HISTOIRES D'A

Nectar d'abricots Orangered
Vallabrègues



CHÂTEAU ROUBAUD

Gallician
30600 Vauvert
04 66 73 30 64
chateau-roubaud@wanadoo.fr
chateau-roubaud.fr 



DOMAINE DE MONTCALM

197 rue du Château
30600 Vauvert
04 66 73 51 52
domainedemontcalm@hotmail.fr
domainedemontcalm.com 



DOMAINE DU VISTRE

Domaine du Vistre
Impasse du Vistre
30600 Vauvert
04 66 88 80 58
domaineduvistre@orange.fr
domaineduvistre.com 



BOISSONS / VINS

DOMAINE MELLET

Chemin des Salines
Gallician
30600 Vauvert
04 66 51 95 05 / 06 73 12 34 50
masmellet@wanadoo.fr
mas-mellet.fr 



GALLICIAN SIGNATURE

128 avenue des Costières
30600 Vauvert
04 66 73 31 65
info@gallician.com
gallician.com 



LES MAÎTRES VIGNERONS COSTIÈRES ET GARRIGUES

152 chemin de l'Ausselon
30600 Vauvert
04 66 88 20 31
maurel.lesmaitresvignerons@gmail.com
lesmaitresvignerons.com




MAS DU NOTAIRE

Gallician
30600 Vauvert
04 66 35 03 00
info@masdunotaire.com
masdunotaire.com



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

BOUCHERIE PAGES ET FILS

145 avenue de la Condamine
30600 Vauvert
04 66 88 22 73
Boucherie.pages@orange.fr 

ÉLEVAGE VIDIL

104 rue le Versant
Gallician
30600 Vauvert
06 15 55 17 16 / 06 11 22 45 24
vidilstephan@sfr.fr
elevage-stephan-vidil.fr 



Vergèze

BIÈRES / BOISSONS / VINS

CAVEAU D'HÉRACLÈS

ZA Coudourelles
Lieu-dit Coudourelles
30310 Vergèze
04 66 88 85 50
info@caveau-heracles.com
caveau-heracles.com 



BOISSONS

CIDRERIE PÉPINE

1500 chemin de Minteau

30310 Vergèze

06 07 55 35 68

aglae.maurel@hotmail.fr 

Médaille de bronze




FRUITS & LEGUMES

BIO AUDEMA MARKET

Mas Saint-Pastour

30310 Vergèze

04 66 88 69 73 / 06 81 80 33 64

bio.audema@orange.fr 



EARL MARTINEZ FRÈRES

Mas de Veyrac

30310 Vergèze

06 20 66 19 60

martinezannabelle@hotmail.fr 



Vestric-et-Candiac

BOUTIQUE DE TERROIR / CHARCUTERIES /

FRUITS & LÉGUMES / PLATS CUISINÉS /

POISSONS & PRODUITS DE LA MER / VIANDES

BIO AUDEMA MARKET

RN 113

ZA le Devois

30600 Vestric-et-Candiac

04 66 53 72 93

contact@bio-audema.fr

bio-audema.fr 



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

MAISON MARCHETTI

Route Nationale 113

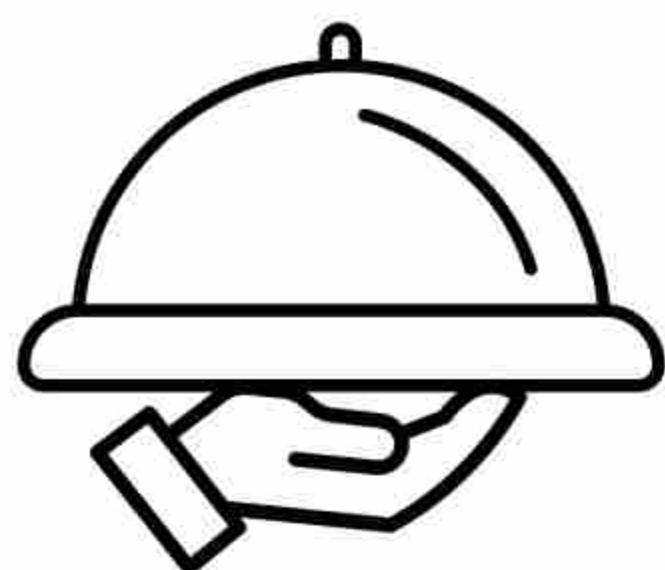
30600 Vestric-et-Candiac

04 66 51 54 04

boulangerie.marchetti@orange.fr 



 OÙ DÉGUSTER



CAMARGUE MÉDITERRANÉE

Aigues-Mortes

LES POISSONS D'ARGENT

D62

30220 Aigues-Mortes

04 66 71 37 94

contact@les-poissons-dargent.com

les-poissons-dargent.com

Médaille d'Or

48

CAMARGUE-MÉDITERRANÉE



LES POISSONS D'ARGENT

L'aioli

Aigues-Mortes

L'ATELIER DE NICOLAS

28 rue Alsace Lorraine

30220 Aigues-Mortes

04 34 28 04 84

latelierdenicolas@live.fr

restaurant-latelierdenicolas.fr 



Le Grau-du-Roi

MAURICE

35 rue des Combattants

30240 Le Grau-du-Roi

07 67 31 79 83

mauricegdr@gmail.com

mauricelegrauduroi.fr

Médaillé de bronze

AU PETIT BONHEUR

6 avenue Frédéric Mistral

30240 Le Grau-du-Roi

04 66 58 00 57

restopetitbonheur@gmail.com 

Aimargues

BRASSERIE LE FRANCE

1 place Mont Redon

30470 Aimargues

04 11 77 09 74

simon.salert@sfr.fr 



Bellegarde

LA HALTE NAUTIQUE

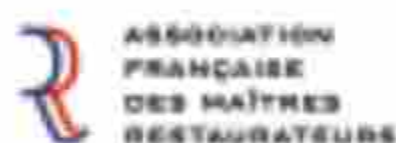
Port de Plaisance - Quai Paul Riquet

30127 Bellegarde

04 66 20 61 69

halte.nautique@yahoo.fr

restaurant-haltenautique.fr 



Gallargues-le-Montueux

LA CROQ AU SEL

Impasse de l'hôpital Saint-Jacques

30660 Gallargues-le-Montueux

04 66 35 05 98 

L'ENCIERRO

46 rue des Combattants

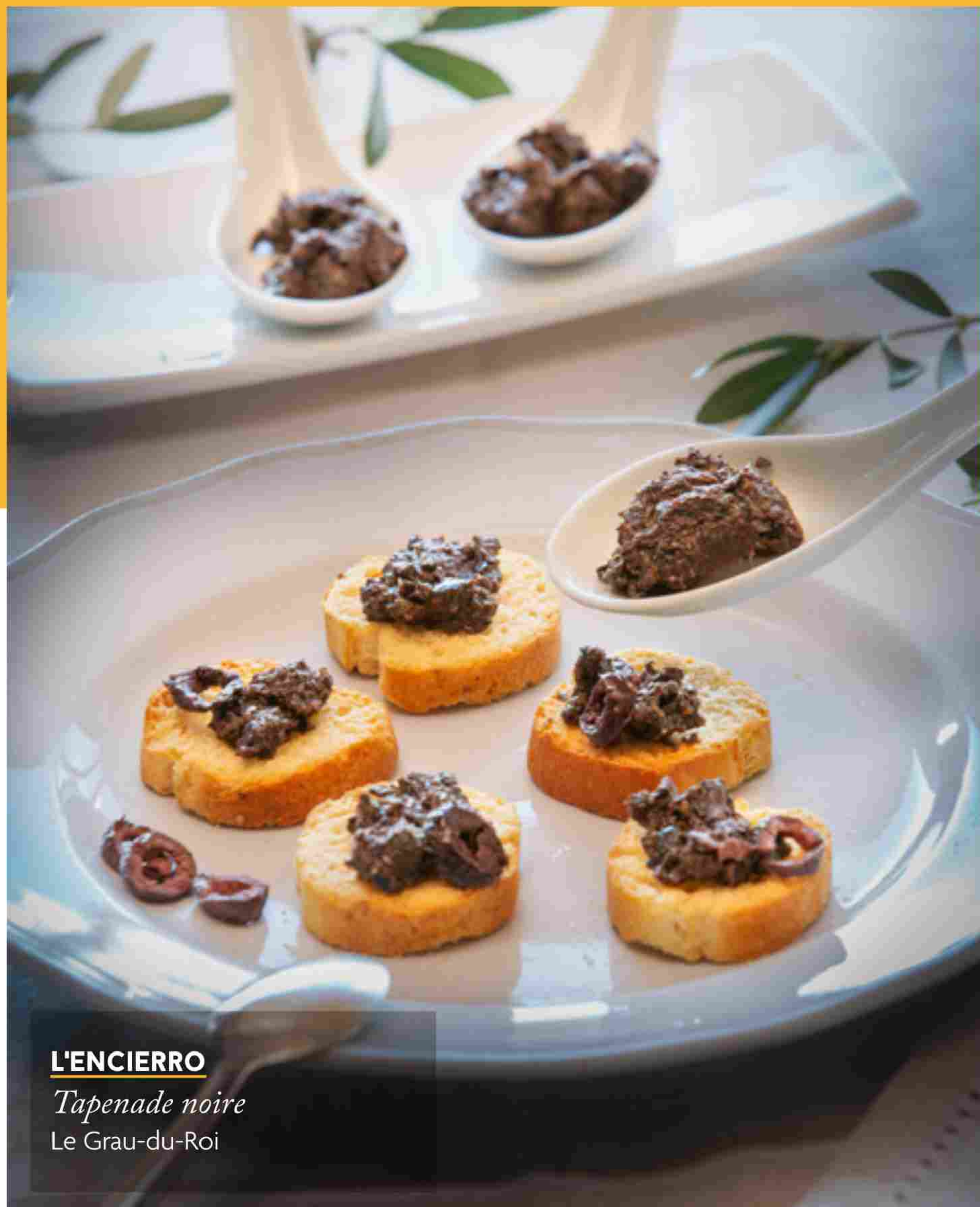
30240 Le Grau-du-Roi

04 66 88 39 96

restaurant.encierro@gmail.com 

Médaille d'Or

CAMARGUE-MÉDITERRANÉE



L'ENCIERRO

Tapenade noire

Le Grau-du-Roi

L'OUSTAU CAMARGUEN

Port Camargue - 3 route des Marines

30240 Le Grau-du-Roi

04 66 51 51 65

oustaucamarguen@wanadoo.fr

oustaucamarguen.com 



Saint-Gilles

LE COURS

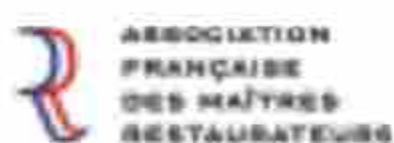
10 avenue François Griffeuille

30800 Saint-Gilles

04 66 87 31 93

contact@hotel-le-cours.com

hotel-le-cours.com 



Villevieille

CHÂTEAU DE PONDRES RESTAURANT LA CANOPÉE

2 allée du Pigeonnier

30250 Villevieille

04 66 35 97 20

reception@chateaudepondres.com

chateaudepondres.fr/le-restaurant 







CÉVENNES

Monts, vallées, gorges, les Cévennes transmettent au visiteur une énergie rare. Les grands espaces s'imposent tout en splendeur : le mont Aigoual point culminant du Gard, les Causses et Cévennes inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, le Cirque de Navacelles labellisé Grand Site de France. Façonnées par l'homme, les Cévennes sont marquées de son empreinte : cultures du châtaignier et de l'oignon doux, civilisation de la soie, traditions et sens affirmé de la liberté. Le visiteur est conquis par les villes et villages qui l'enveloppent de leur douceur de vivre.

Territoire

UNE TERRE DE CARACTÈRE

54

CÉVENNES

Sauve
Mer des Rochers
Village de caractère



Barjac
Village de caractère



Courry
Grotte de la Cocalière



Portes
Château médiéval



Méjannes-le-Clap
Station de Plein-air



Alès
Sports mécaniques
Mine témoin
Musée P. A. Benoit



St-Jean-du-Gard
Musée des Vallées Cévenoles
Train à vapeur



Anduze
Poterie
Train à vapeur



Vézénobres
Village de caractère



 Sites culturels remarquables
 Sites naturels remarquables



-  Office de Tourisme, Bureau d'Information Touristique
-  Patrimoine mondial de l'humanité, UNESCO
-  Réserve mondiale de Biosphère, UNESCO
-  Grand Site de France
-  Villes et métiers d'Art
-  Village de caractère
-  Site remarquable du Goût
-  Vignobles & Découvertes
-  Lieu d'information du Parc national des Cévennes
-  Monument, Château, Patrimoine remarquable
-  Musée, Musée à ciel ouvert, Écomusée, Interprétation
-  Édifice religieux remarquable
-  Grotte aménagée
-  Visite technique, artisanat, savoir-faire
-  Traditions
-  Train touristique
-  Parc, jardin, arboretum
-  Site animalier
-  Activités nature et nautique, baignade
-  Parc de loisirs, Parcours d'aventure, Chasse aux trésors
-  Sport mécanique
-  Sports d'hiver
-  Thermalisme, thalassothérapie
- Casino

1 *La figue*

À part l'olivier, peu d'arbres ont, au service de l'humanité, l'ancienneté du figuier. En mai 2000, le Conservatoire national de la Figue, implanté sur l'île de Porquerolles, a dédoublé une partie de sa collection de figuiers et près de 800 arbres ont été plantés sur le versant sud du village de Vézénobres. Tous les ans en octobre, Vézénobres fête les journées méditerranéennes de la figue. Ce terroir d'exception a obtenu le label Site Remarquable du Goût en 2019.

2 *Le piment bio des Cévennes*

C'est à l'embouchure des deux Gardons cévenols d'Alès et d'Anduze que se cultive le piment bio des Cévennes. Là, les terres sont chargées d'alluvions et profitent d'un ensoleillement optimal ainsi que de la relative fraîcheur apportée par la rivière. Le cahier des charges est très strict. Pour garder les saveurs du piment bio des Cévennes, seules les terres limoneuses, drainantes, profondes et situées dans ce vallon correspondent aux qualités gustatives établies.

3 *Le pélardon AOP*

Le pélardon AOP est produit dans 39 communes du Gard. Les chèvres, toujours gardées en petits troupeaux selon la tradition pastorale, donnent un lait riche qui participe à la typicité du Pélardon.

4 *Le miel des Cévennes IGP*

Le miel des Cévennes a obtenu le label IGP en 2015. Il tire sa richesse de la diversité de la flore cévenole et de la présence à l'état naturel de bruyères, épilobes, framboisiers, pissenlits, ronces et trèfles blancs, ainsi que du châtaignier, seule arboriculture très présente dans le massif.

5 *La châtaigne*

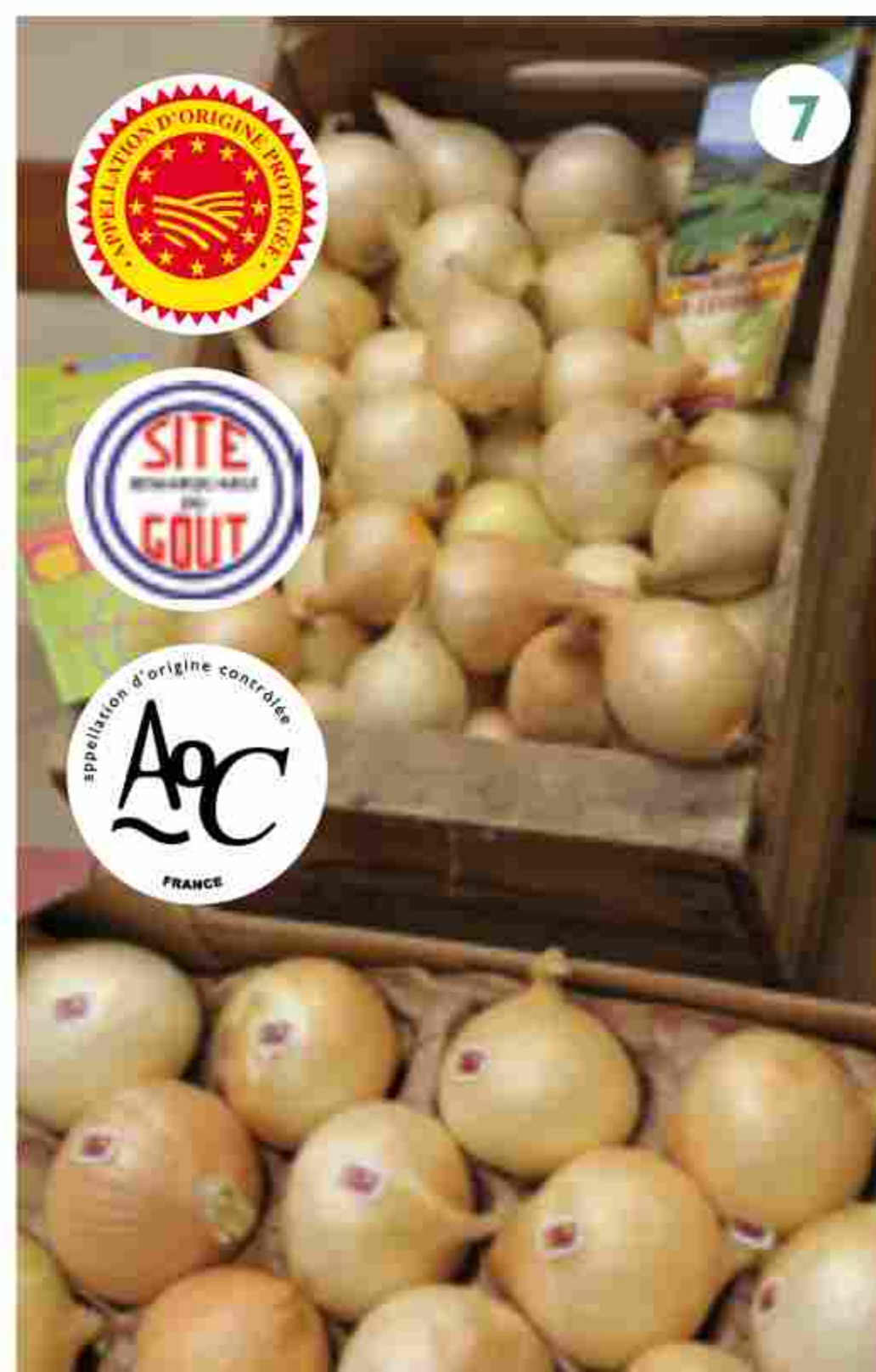
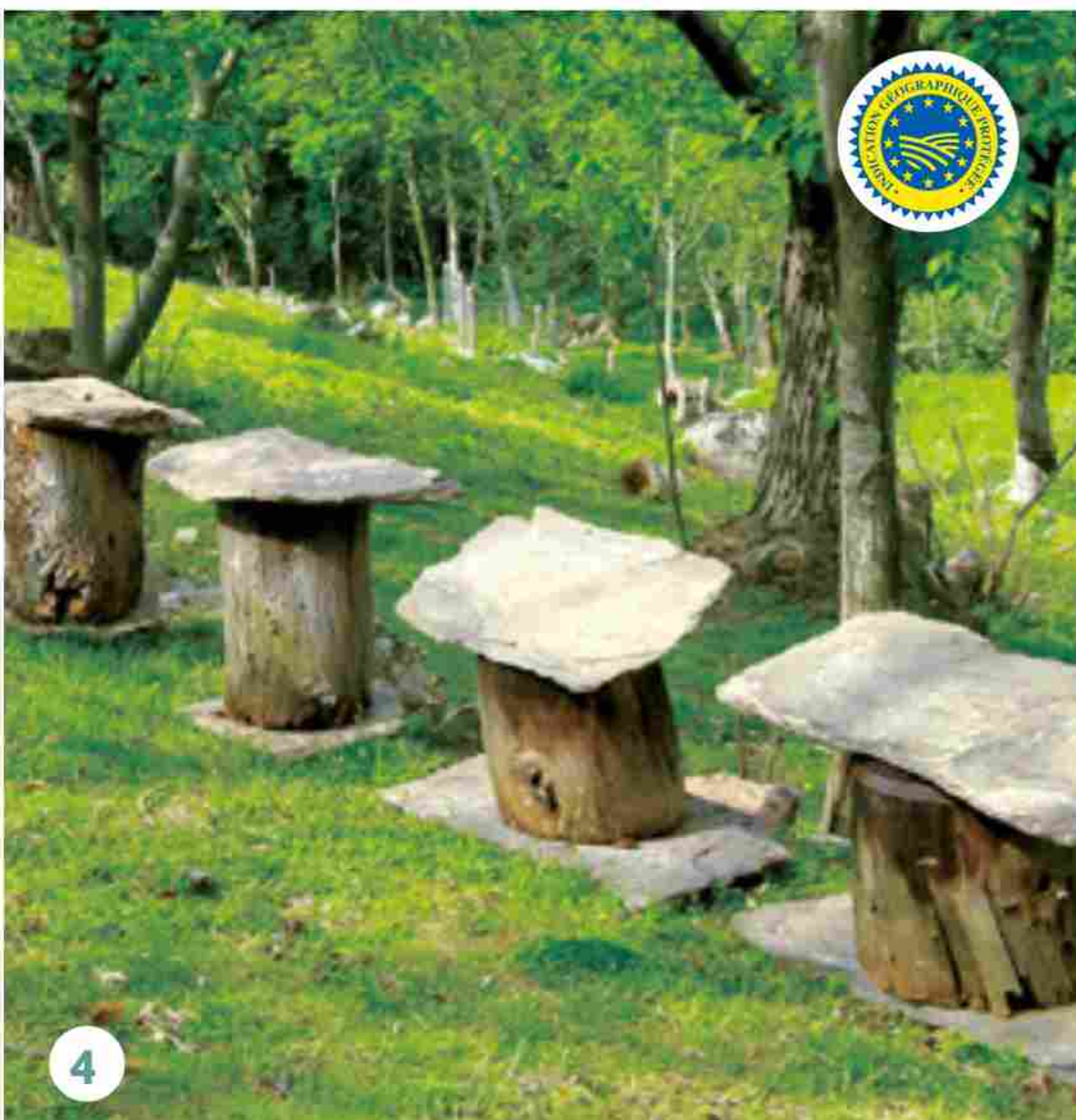
Arbre à pain, le châtaignier est l'emblème des Cévennes. Au Moyen Âge, les moines bénédictins, grands bâtisseurs et défricheurs, ont appris aux autochtones comment soigner, greffer, tailler les châtaigniers pour obtenir une meilleure production, les châtaignes étant la nourriture de base des hommes et des animaux. La châtaigne des Cévennes a obtenu le classement en AOC en septembre 2020 et le label AOP en janvier 2023 (83 communes gardoises sont concernées).

6 *Le Baron des Cévennes*

Les acteurs économiques locaux ont développé une filière d'excellence "porc de plein air" en Cévennes, portée initialement par la CCI Alès Cévennes. Une nouvelle race, appelée Baron des Cévennes en référence au surnom donné au porc par les anciens Cévenols, a vu le jour ces dernières années. Adaptée au climat, au relief et à l'environnement du territoire cévenol, son alimentation s'appuie sur les productions agricoles locales : céréales, châtaignes, lait produit par les exploitations caprines.

7 *L'oignon doux des Cévennes AOP*

Premier produit en Europe à décrocher une AOC en 2003, puis une AOP en 2008, grâce à l'Association de défense de l'oignon doux des Cévennes créée en 1992 qui fédère toutes les initiatives locales, avec la volonté de tisser un lien étroit entre les habitants du pays et les visiteurs, pour donner à cette production identitaire le rayonnement qu'elle mérite. Fondant et nacré, il se reconnaît à son aspect satiné, à sa texture très tendre et à sa délicatesse de goût qui en font un oignon "haut de gamme", délicieux aussi bien cru que cuit.





CÉVENNES EST

Alès

BOISSONS / VINS

HUILE ET VIN

483 montée de Silhol

30100 Alès

04 66 91 08 83

huileetvin@free.fr

BOUTIQUE DE TERROIR / CHARCUTERIES / FROMAGES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

LA FROMAGERIE DE L'ABBAYE

11 rue de la République

30100 Alès

04 66 52 14 60

BOUTIQUE PAYSANNE

LA FERME DU COIN

1 bis avenue Marcel Cachin

30100 Alès

04 66 43 79 05

boutiquespaysannes.fr/la-ferme-du-coin-30100-ales



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

SA ALÈS VIANDES

1652 avenue des Frères Lumière

30100 Alès

04 66 86 02 60

contact@ales-viandes.fr

ales-viandes.fr

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS

PÉPITES DES CÉVENNES

11 place Saint-Jean

30100 Alès

04 66 86 34 89

boutique@chocolatdescevennes.com

chocolatdescevennes.com

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS / GLACES

MES CHOCOLATS

7 bis boulevard Louis Blanc

30100 Alès

04 66 52 36 52

meschocolats@outlook.fr

meschocolats-shop.fr

DESSERTS & DOUCEURS

LES MACARONS DE BASTIEN

28 rue Saint Vincent

30100 Alès

04 66 52 23 83

contact@lesmacaronsdebastien.com

lesmacaronsdebastien.com



GUEULE DE PAIN

Brioche de Noël

Alès

DESSERTS & DOUCEURS / GLACES


PÂTISSERIE VEYRET

6 rue Edgard Quinet

30100 Alès

04 66 52 53 48

patisserie-veyret@hotmail.fr

patisserie-veyret.com 




DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

AUX DÉLICES

91 avenue d'Anduze

30100 Alès

04 66 52 75 20 

BOULANGERIE CHEZ LOUIS

22 rue Lafare Alais

30100 Alès

04 66 52 51 48

thierry.avignon30@yahoo.fr 



LA MAISON DE LA FOUGASSE

26 rue Mandajors et 7 rue de la Meunière

30100 Alès

04 66 52 25 03

lamaisondelaougasse@gmail.com 



LE MOULIN CÉVENOL

2 bis avenue Marcel Cachin

30100 Alès

04 66 52 33 21

loryane.giannoli@gmail.com

Médaille d'argent

LE MOULIN DE DELPH

56 avenue d'Anduze

30100 Alès

04 66 60 64 90

le-moulin-de-delph@orange.fr 

Médaille de bronze



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS / AUTRES PRODUITS

GUEULE DE PAIN

395 avenue Youri Gagarine

30100 Alès

04 66 43 68 05

contact@gueuledepain.fr

gueuledepain.fr 

Médaille d'or

Médaille d'argent

Médaille de bronze



Allègre-les-fumades

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS

NOUGATERIE DES FUMADES

Ancienne Cave Coop - RD 16 - Hameau d'Auzon
30500 Allègre-les-Fumades
04 66 24 26 85
info@nougaterie-fumades.com
nougaterie-fumades.com 

FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

LE LAVOIR D'ARLINDE

72 rue de Davalade de l'Eglise
30500 Allègre-les-Fumades
04 66 24 82 81 / 06 21 35 47 34
contact@camping-ferme-fumades.com
camping-ferme-fumades.com

Anduze

AUTRES PRODUITS

SAFRAN D'ANDUZE

200 chemin du Ruisseau
30140 Anduze
06 87 20 58 74 / 06 84 86 81 83
safrandanduze@gmail.com 

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

BOUCHERIE BOMPARD

9 avenue Pasteur Rollin
30140 Anduze
04 66 61 71 98
bompard-ludovic@orange.fr 

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS

LE NOUGAT BY MARTIAL

9 plan de Brie
30140 Anduze
07 49 13 14 75
nougatbymartial@gmail.com 
Médaille de bronze

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

LE FOURNIL D'ANDUZE

6 rue du Luxembourg
30140 Anduze
04 66 61 75 91
fournil.anduze@free.fr 
Médaille d'argent

Aujac

FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

LA CLÈDE PEYRIC

Route de Bonnevaux
30450 Aujac
06 33 97 01 39
peyricemilie@yahoo.fr
laclede.ajac.free.fr



Bagard

BIÈRES

BRASSERIE LA TRIPLE A

149 chemin de Vermeil
30140 Bagard
06 61 88 27 78
contact@brasserie-triplea.com
brasserie-triplea.com 

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE PÂTISSERIE LA FONTAINE

75 route de Boisset
30140 Bagard
04 66 60 70 66
boulangerie.lafontaine@gmail.com





LES BISCUITS DE MUMU

Le diamant au caramel

Bessèges

61

Barjac

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS DE BARJAC

1 route du Mas de Bonnaure

30340 Barjac

04 66 24 50 18

contact@cavecoopbarjac.com

cavecoopbarjac.com



Bessèges

BIÈRES / BOISSONS / VINS

LA TREILLE

Place de la Révolution

30160 Bessèges

04 66 34 45 14

etienne.pagin@lc-v.com 

DESSERTS & DOUCEURS

LES BISCUITS DE MUMU

65 rue de la République

30160 Bessèges

06 25 32 43 89

les.biscuits.de.mumu@laposte.net

lesbiscuitsdemumu.com 

Médaille d'or

Médaille d'argent

FRUITS & LÉGUMES

MAX MAZOYER

La Marchande

30160 Bessèges

04 66 25 15 79

la.marchande@neuf.fr

Bonnevaux

CHARCUTERIES / FROMAGES / VIANDES

LA BERGERIE DE BONNEVAUX

Le Clos du Péras
30450 Bonnevaux
06 88 34 04 38
magalieduc@yahoo.fr 



FROMAGES

DEDIEU ERIC

Les Allègres
30450 Bonnevaux
04 66 61 10 77



Boucoiran-et-Nozières

BOISSONS / VINS

DOMAINE DE GOURNIER

59 rue de la Plaine
30190 Boucoiran-et-Nozières
04 66 83 30 91
domaine.gournier@wanadoo.fr
barnouinscea.site-solocal.com



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

LA SOURCE AU PAIN

10 route Départementale 198
30190 Boucoiran-et-Nozières
04 66 24 02 80
boulangeriegrasset@hotmail.fr



FRUITS & LÉGUMES

LE MAS NOUVEL

24 rue des Cévennes
30190 Boucoiran-et-Nozières
04 66 83 30 53 / 06 86 80 50 96
bernard.vidal-roux@orange.fr

Branoux-les-Taillades

BIÈRES / BOISSONS

SOC VERFEUILLE

Rue des Taillades
30110 Branoux-les-Taillades
04 66 61 10 98
verfeuille.fr 
Médaille d'or

Brouzet-lès-Alès

BOISSONS / VINS

CAVE SAINT-MAURICE

Route de Barjac
Chemin de la cave
30580 Brouzet-lès-Alès
04 66 34 55 57 / 06 61 88 49 78
brz@cavestmaurice.com
cavestmaurice.com



FROMAGES

GAEC LE VIGNAUDET

Route des Fumades
30580 Brouzet-lès-Alès
04 66 54 04 39 / 06 15 88 11 08
valerie.amalric@bbox.fr 



Canoules-et-Argentières

PAYSAN BOULANGER

MOURRIN OLIVIER

La Bauque
30350 Canoules-et-Argentières
06 75 54 74 63
elevagemourrin@gmail.com





SOC VERFEUILLE

Bière blonde à la châtaigne
Branoux-les-Taillades

Cardet

BOISSONS / VINS

DOMAINE DES ARNASSEAUX

421 chemin des Arnasseaux
30350 Cardet
04 66 61 77 84 / 06 82 65 69 62
domaine.des.arnasseaux@orange.fr
domaine-arnasseaux.com 



FRUITS & LÉGUMES

MAURIN JACQUES

77 chemin des Vignes
30350 Cardet
06 62 21 40 10
celine.caille@neuf.fr



Castelnau-Valence

BOISSONS / VINS

DOMAINE PUECH BERTHIER

285 rue du 19 mars 1962
30190 Castelnau-Valence
04 66 78 70 53 / 06 12 10 96 32 



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

ÉLEVAGE DU MAS DE QUET

Mas de Quet
30190 Castelnau-Valence
04 66 55 83 64 / 06 26 39 00 25
contact@elevagedumasdequet.fr
elevagedumasdequet-30.fr 



HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE

SOLEIL DES CAPITELLES

5 rue Mistral
30190 Castelnau-Valence
04 66 43 04 65 / 06 14 02 15 16
contact@soleildescapitelles.fr
soleildescapitelles.fr 



Chamborigaud

BOISSONS / CONFITURES / FRUITS & LÉGUMES / VIANDES / AUTRES PRODUITS

LA FERME DE VALMALLE

Mas de Valmalle
30530 Chamborigaud
04 66 32 14 42 / 06 63 53 76 26
messa-b@orange.fr



Concoules

BOUTIQUE DE TERROIR

ESAT LA CÉZARENQUE

Les Hortensias
Route de Villefort
30450 Concoules
04 66 61 10 52
contact@lacezarenque.fr
lacezarenque.fr 



Corbès

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

LE RANQUET

Le Ranquet
30140 Corbès
04 66 60 54 30 / 06 42 36 02 43
gaecleranquet@gmail.com



Corconne

BOISSONS / VINS

LA GRAVETTE DE CORCONNE

Caveau Route de Montpellier
30260 Corconne
04 66 77 47 72
la.gravette@wanadoo.fr
la-gravette.com 



Courry

DESSERTS & DOUCEURS / MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

AU RUCHER CÉVENOL

RD 304

30500 Courry

04 66 24 37 70 / 06 44 26 72 01

silhol.luc@club-internet.fr

auruchercevenol.fr 

Médaille d'argent

Médaille de bronze

Cros

FRUITS & LÉGUMES

AIGOIN NICOLE

Le Puech

30170 Cros

04 66 77 69 40

nicole.aigoin@wanadoo.fr



Cruviers-Lascours

BOISSONS / VINS

LES CLAUX DES TOURETTES

Chemin Droy

30630 Cruviers-Lascours

04 66 83 21 64 / 06 37 09 22 35

contact@cevenneswines.com

cevenneswines.com 



Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac

BOISSONS / VINS

DURFORT LA CAVE - LES CÔTEAUX CÉVENOLS

Route de Canaules

30170 Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac

04 66 77 50 55

secretariat@coteaux-cevenols.fr

durfort.eu 



Euzet

BOISSONS / VINS

LES CAVES D'EUZET

RD 981 - 30360 Euzet

04 66 83 51 16 / 06 81 20 39 74

les.caves.euzet@orange.fr

les.cavesdeuzet.com 



Gagnières

FROMAGES

LA CHÈVRERIE DE GAGNIÈRES

Les Aveses

30160 Gagnières

04 66 25 21 65 / 06 85 10 02 06



Génolhac

CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /

AUTRES PRODUITS

SOC VERFEUILLE

ZA Bayarde

30450 Génolhac

04 66 61 10 98

verfeuille@wanadoo.fr

verfeuille.fr





**LES ESCARGOTS ET RUCHERS
DE CASSAGNES**

Miel de Lavande

Laval-Pradel

DESSERTS & DOUCEURS

PÂTISSERIE FITTIPALDI

32 grand'rue
30450 Génolhac
04 66 61 11 63
fitti@hotmail.fr

Lamelouze

**CONFISERIES / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /
FRUITS & LÉGUMES**

MAS LOU FEILLAS


30110 Lamelouze
04 66 43 02 76 / 06 60 93 56 89
brunel.luc@orange.fr



Laval-Pradel

**ESCARGOTS / MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE /
PLATS CUISINÉS**

**LES ESCARGOTS ET RUCHERS DE
CASSAGNES**

Lieu-dit Cassagnes
30110 Laval-Pradel
06 62 75 69 66
raphael.cassagnes@yahoo.com 
Médaille d'or (2)
Médaille de bronze

Lédignan

BIÈRES / BOISSONS

LA DÉGUST'STATION

Place Roger Chabaliér
3 rue du Tonnel
30350 Lédignan
06 80 62 57 47
brasseriegourmande@gmail.com
ladesguststation.fr 



**LES ESCARGOTS ET RUCHERS
DE CASSAGNES**

Miel d'Acacia
Laval-Pradel

Les Mages

DESSERTS & DOUCEURS

PATRICK MANCA L'ARTISAN DES SAVEURS

Mas Salles - 251 chemin du Pigeonnier
30960 Les Mages
04 66 61 63 22
sarl.lartisandessaveurs@gmail.com
lartisandessaveurs.hubside.fr

Les Plans

BOISSONS

LES SIROPS DU MONT BOUQUET

1874 grand'route
30340 Les Plans
07 84 42 42 49
lessiropsdumontbouquet@gmail.com
lessiropsdumontbouquet.fr 

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

GAEC SERRE DE L'AMANT

Les Plans
30340 Les Plans
04 66 60 54 30 / 06 10 03 63 91
serredelamant@orange.fr



Les Salles-du-Gardon

BOISSONS

DISTILLERIE DES CAMISARDS

Plaine de l'Habitarelle
30110 Les Salles-du-Gardon
09 51 47 68 91
contact@ddcmail.fr
distilleriedescamisards.fr 
Médaille d'or

DISTILLERIE DES CAMISARDS

Camisard chuca-raca
Les Salles-du-Gardon



**CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES /
AUTRES PRODUITS**

LE MAS DEL FRAY

Camp Del Fray
30110 Les Salles-du-Gardon
06 64 88 77 87 / 06 46 47 63 12
lemasdelfray@lilo.org
lemasdelfray.fr 



Lézan

BOUTIQUE DE TERROIR

MAS CLÉMENT

Chemin de Massillargues
30350 Lézan
04 66 83 93 98
fanjice@netcourrier.fr
fanjicé.com 



Liouc

**BOISSONS / FROMAGES / FRUITS & LÉGUMES /
AUTRES PRODUITS**

CLOS DU MARTINOU

Rue Basse
30260 Liouc
04 66 77 41 42
ratierflorent30@gmail.com

**CHARCUTERIES / FROMAGES / PLATS CUISINÉS /
VIANDES / VINS**

JB AUBRAC

Domaine de Campagnani
30260 Liouc
06 14 06 10 16
jbaubrac@hotmail.com 



Martignargues

**HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE /
AUTRES PRODUITS**

MOULIN À HUILE PARADIS

Domaine du Moulin de Portal
Route Saint-Césaire-de-Gauzignan
30360 Martignargues
04 66 83 24 52
contact@huile-olive-paradis.com
huile-olive-paradis.com 



Maruéjols-lès-Gardon

BOISSONS / VINS

CAVE SAINT-MAURICE

Route d'Anduze
30350 Maruéjols-lès-Gardon
04 66 83 40 52
mlg@cavestmaurice.com
cavestmaurice.com 



Massillargues-Attuech

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS DE LA PORTE DES CÉVENNES

1 route de la Plaine
30140 Massillargues-Attuech
04 66 61 81 64
contact@vin-sud.com
vin-sud.com 



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS /
POISSONS & PRODUITS DE LA MER / VIANDES

LES DÉLICES D'ANDUZE

140 bis chemin de la Blaquièrre

30140 Massillargues-Attuech

04 66 60 55 20

lesdelicesdanduze@gmail.com 

Médaille d'or

Médaille de bronze

Méjannes-le-Clap

CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /

OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE

FV2C

12 lotissement La Dourmide

30430 Méjannes-le-Clap

04 86 51 72 86

contact@fv2c.fr

fv2c.fr 

70

CÉVENNES



LES DÉLICES D'ANDUZE

Brandade de morue

Massillargues-Attuech

BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ

Meduz blanche bio

Méjannes-lès-Alès



Méjannes-lès-Alès

BIÈRES

BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ

341 rue Antoine Émile

30340 Méjannes-lès-Alès

04 66 86 92 52

contact@meduz.fr

meduz.fr 

Médaille d'or

Médaille d'argent

Médaille de bronze

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

LE GRENIER AUX ABEILLES

3 route d'Uzès - Montée de Grassat
30340 Méjannes-lès-Alès
04 66 30 69 78 / 06 85 76 62 23
janiqueroux@aol.com
le-grenier-aux-abeilles.e-monsite.com 
Médaille d'or



FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

CLOUZOT PONS

1413 chemin de Champagnac
30340 Méjannes-lès-Alès
04 66 56 63 09 / 06 82 39 32 10



Mialet

BOISSONS / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /
FRUITS & LÉGUMES / VIANDES

LA BORIA DE LA RAIOLE

Aubignac
30140 Mialet
06 65 17 30 95
laboriadelaraiole@gmail.com 



Monoblet

BOISSONS / VINS

MAS LE SOLLIER

30170 Monoblet
04 66 85 41 39 / 06 26 19 40 63
domainelesollier@gmail.com
domainelesollier.fr 



CONFITURES / AUTRES PRODUITS

LES JARDINS DE MAZET

Mazet Pailhes
30170 Monoblet
04 66 85 22 40
contact@mariedemazet.com
mariedemazet.com 



FROMAGES

DUBART ANABELLE

Le Mazel
Ancienne route de Sauve
30170 Monoblet
04 66 85 07 73



Monteils

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS /

OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / AUTRES PRODUITS

RECETTES SECRÈTES DE PASCALINE

19 chemin du Rieu
30360 Monteils
06 22 82 67 88
peka@sfr.fr
recettes-secretes-de-pascaline.fr 

Ners

FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

LA FERME DE CISSOU

156 rue du Château
30360 Ners
04 66 83 12 77 / 06 03 79 49 30
christiancolautti@cegetel.net 



Peyremale

DESSERTS & DOUCEURS /

MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

LES RUCHERS DU TRENTAL

Mas le Trental
30160 Peyremale
04 66 25 11 50 / 06 20 93 10 01
ruchersdutrental@gmail.com
ruchersdutrental.com 



Quissac

BOISSONS / VINS

DOMAINE DE CAUVIAC

30260 Quissac

04 66 77 31 19 / 06 81 44 66 26

domainedecauviac@hotmail.fr

cauviac.fr 

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE PÂTISSERIE BESNARD

16 avenue du 11 novembre 1945

30260 Quissac

04 66 71 13 72

besnard.jerome30@orange.fr 

Ribaute-les-Tavernes

DESSERTS & DOUCEURS / GLACES

HÉLÈNE FÉE DES DÉLICES

302 mas des Rouvières

30720 Ribaute-les-Tavernes

06 79 55 33 36

desmarest.helene@gmail.com



Rivières

CONFITURES / FRUITS & LÉGUMES / HUILES D'OLIVE

LOU JARDIN D'AUBARINES

Mas de Theyrargues

30430 Rivières

06 23 57 48 02

francoise.denis0372@orange.fr



LE GRENIER AUX ABEILLES

Châtaignier

Méjannes-lès-Alès

FROMAGES**LA FERME DES CABRIOLES**

Leouze de Silhol
30430 Rivières
06 28 06 07 48
saussines@yahoo.fr

*Rochegude***BOUTIQUE DE TERROIR****LA ROCHE GOURMANDE**

3 place de la Solidarité
30430 Rochegude
06 29 95 51 59
monica.roussel@gmail.com

CHARCUTERIES / FROMAGES /**FRUITS & LÉGUMES / PLATS CUISINÉS / VIANDES****EARL DU GRAND CHÊNE**

Route de Belbuis
Les Moulens
30430 Rochegude
04 66 34 25 82 / 06 23 08 34 26
earl.dugrandchene@free.fr

*Rousson***CONFITURES / FROMAGES / FRUITS & LÉGUMES /
PLATS CUISINÉS / VIANDES / AUTRES PRODUITS****BRUZARD GILLIAN ET MARC**

Mas Canet
30340 Rousson
04 66 85 83 15 / 06 19 57 63 68
brumarc@club-internet.fr

**DESSERTS & DOUCEURS / PAINS****LA BOULANGERIE DE ROUSSON**

2 rue de la Mairie
30340 Rousson
04 66 34 38 90
laboulangieriederousson@orange.fr

*Saint-Ambroix***BIÈRES / BOISSONS / VINS****LE CAVEAU DE LA TOUR**

37 route d'Alès
30500 Saint-Ambroix
04 66 25 67 59

BOISSONS / VINS**CLOS LA ROQUE**

589 chemin le Ranquet
30500 Saint-Ambroix
04 66 24 12 00 / 06 27 52 42 03
vignoblesimon@wanadoo.fr
clos-la-roque.e-monsite.com

**DOMAINE DE BERGUEROLLES**

109 chemin de Cambricou
30500 Saint-Ambroix
04 66 24 01 84 / 06 83 32 22 57
contact@berguerolles.com
berguerolles.com

*Saint-Bénézet***FROMAGES****MAS DE LA COURME**

Lieu-dit les Jonjoux
30350 Saint-Bénézet
04 66 60 07 58 / 06 81 41 85 82
mas-courme.com



Saint-Césaire-de-Gauzignan

BOISSONS / VINS

CAVE SAINT-MAURICE

273 route des Vins
30360 Saint-Césaire-de-Gauzignan
06 61 88 49 78
drive@cavestmaurice.com
cavestmaurice.com 

DOMAINE DES LUCES

200 chemin de Pezelhous
30360 Saint-Césaire-de-Gauzignan
04 66 60 15 59 / 06 11 39 44 84
domainedesluc@orange.fr
domainedesluc@orange.fr 

DOMAINE DES VIGNES ROUGES

15 rue Vieille
30360 Saint-Césaire-de-Gauzignan
04 66 30 51 02 / 06 84 22 19 29
domainedesvignesrouges@hotmail.fr
domainedesvignesrouges.net

HUILES D'OLIVE

CEVEN CEP

78 chemin de la Poujade
30360 Saint-Césaire-de-Gauzignan
04 66 83 46 39
e.labo@wanadoo.fr

Saint-Christol-lès-Alès

AUTRES PRODUITS

SPIRULINE ARC EN CIEL

Quartier de Boujac, 50 Rue du Ruisseau
30380 Saint-Christol-lès-Alès
06 95 49 60 75
contact@spirulinearcenciel.fr
spirulinearcenciel.fr 



OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / PLATS CUISINÉS

POISSONS & PRODUITS DE LA MER / AUTRES PRODUITS

MAISON COUDÈNE

600 avenue de Campello
30380 Saint-Christol-lès-Alès
04 66 60 77 50
contact@coudene.com
coudene.com 
Médaille de bronze

Saint-Félix-de-Pallières

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

CHÂTEAU DE SAINT-FÉLIX

Le Château
30140 Saint-Félix-de-Pallières
04 84 90 95 83 / 06 20 38 57 57
contact@cdfs.fr
cdfs.fr



LA FERME DE CLAUDE

La Cadeyer
30140 Saint-Félix-de-Pallières
06 03 15 70 49



Saint-Florent-sur-Auzonnet

ESCARGOTS / PLATS CUISINÉS

LA CARACOLE

Lieu dit La Cantonade
30960 Saint-Florent-sur-Auzonnet
04 66 25 65 70 / 06 27 09 56 82
contact@lacaracole.fr
lacaracole.fr 



Saint-Hilaire-de-Brethmas

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

BOUCHERIE RIBES

630 route d'Uzès

30560 Saint-Hilaire-de-Brethmas

04 66 34 18 13

boucherieribes@orange.fr

boucherieribes.fr 

Médaille d'or

Médaille d'argent



BOUCHERIE RIBES

Fromage de tête

Saint-Hilaire-de-Brethmas

Saint-Hippolyte-du-Fort

BOISSONS / CONFITURES / VINS / AUTRES PRODUITS

LES DOUCEURS DE SOPHIE

Mas Trouillas
Route de Pompignan
30170 Saint-Hippolyte-du-Fort
04 66 77 94 84 / 06 21 03 27 79
thierry.portalier@orange.fr
les-delices-de-trouillas.com



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

SOCIÉTÉ CIGALOISE DE CHEVILLE

Route d'Alès
La Galaberte
30170 Saint-Hippolyte-du-Fort
04 66 77 67 81
cheville.cigaloise@gmail.com

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE PÂTISSERIE PLAZA

Faubourg Croix Haute
Route de Nîmes
30170 Saint-Hippolyte-du-Fort
04 66 77 21 11
sarlplaza@orange.fr



Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan

FROMAGES / VIANDES

GAEC DU MAS DE FONTCOUVERTE

Fontcouverte
30430 Saint-Jean-de-Maruéjols-Et-Avéjan
04 66 24 40 50
masdefontcouverte.net



Saint-Jean-de-Serres

BOISSONS / VINS

CAVE COOPÉRATIVE SAINT-JEAN-DE-SERRES

33 route des Vignerons
30350 Saint-Jean-de-Serres
04 66 83 40 42 / 06 70 42 84 29
cave.coop.stjeandeserres@wanadoo.fr



DOMAINE DE LA VAILLÈRE

12 route des Côtes
30350 Saint-Jean-de-Serres
04 11 89 37 46 / 06 12 17 41 06
contact@vaillere.fr
vaillere.fr



DOMAINE DE L'ORVIEL - SCEA CABANE FRÈRES

24 mas Flavard
30350 Saint-Jean-de-Serres
04 66 92 08 68 / 06 71 46 38 82
contact@orviel.com
domainedelorviel.com



Saint-Jean-du-Gard

AUTRES PRODUITS

FLEURS DES CÉVENNES

Cambonéal
30270 Saint-Jean-du-Gard
04 66 85 38 80
contact@fleursdescevennes.fr
fleursdescevennes.fr



BOISSONS / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /
FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

LES FROMENTIÈRES

Les Plaines
30270 Saint-Jean-du-Gard
04 66 85 10 25
gladys.chagnolleanu@wanadoo.fr
les-fromentieres.com



CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS / GLACES

AU PETIT BONHEUR

86 grand'rue
30270 Saint-Jean-du-Gard
04 66 85 11 92
contact@patisserie-aupetitbonheur.com 
Médaille d'argent



FRUITS & LÉGUMES

LA PERRIÈRE

30270 Saint-Jean-du-Gard
04 66 85 34 97



Saint-Just-et-Vacquières

AUTRES PRODUITS

DISTILLERIE BEL AIR

Chemin Bel Air
30580 Saint-Just-et-Vacquières
04 22 84 02 00
contact@belair.bio
belair.bio 



CHARCUTERIES / VIANDES

LA FERME DU MAS BRUN

Mas Brun
30580 Saint-Just-et-Vacquières
06 20 82 14 16
lafermedumasbrun@gmail.com



Saint-Martin-de-Valgalgues

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

PÂTISSERIE FLORENT FRIZON

40 avenue du 8 Mai 1945
30520 Saint-Martin-de-Valgalgues
04 66 30 13 75
frizon.geoffrey4830@gmail.com
Médaille d'argent (3)
Médaille de bronze

Saint-Maurice-de-Cazevieille

BOISSONS / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS / VINS

LA CAVETTE AUVERGNE PATRICK

411 le Rocamp sud
30360 Saint-Maurice-de-Cazevieille
06 14 36 96 87
lacavette@gmail.com
lacavette.com 

Saint-Julien-les-Rosiers

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

L'OS À LA BOUCH'

270 avenue des Rosiers
30340 Saint-Julien-les-Rosiers
04 66 07 32 82
aurore.pellet@gmail.com
losalabouch.ollca.com 

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

LA PETITE MAURICE

16 avenue mistral

30360 Saint-Maurice-de-Cazeville

07 60 81 60 72

lapetitemaurice@gmail.com 

Médaille d'or



LA PETITE MAURICE

Petit épeautre

Saint-Maurice-de-Cazeville

BOISSONS / VINS**CAVE SAINT-MAURICE**

370 montée de Pissevin
30360 Saint-Maurice-de-Cazevielle
04 66 83 26 85 / 06 98 92 26 85
adv@cavestmaurice.com
cavestmaurice.com

**EARL DOMAINE LES PEYRIERES**

14 rue du Mas de Mourgues
30360 Saint-Maurice-de-Cazevielle
04 66 83 28 56 / 06 09 01 83 42
domainelespeyrieres.com

*Saint-Privat-
de-Champclos***BOUTIQUE DE TERROIR****MAS DES LAVANDES**

30430 Saint-Privat-de-Champclos
04 66 24 51 78 / 06 03 20 63 65
damienribard@sfr.fr
mas-lavandes.com

*Saint-Sébastien-
d'Aigrefeuille***CONFISERIES / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /
AUTRES PRODUITS****BAMBOU DU MAS DE LAY**

347C route François Vivent
30140 Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille
06 71 37 77 54 / 07 81 23 74 75
bambou.masdelay@gmail.com
bamboumasdelay.wixsite.com/b-lay

*Saint-Victor-
de-Malcap***CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS****LA GÂTERIE CÉVENOLE**

18 rue de la Coste
30500 Saint-Victor-de-Malcap
04 66 34 30 17
lagateriecevenole@outlook.com
lagateriecevenole.com

*Salindres***BOISSONS****LA P'TITE CÉVENOLE**

527 rue du Malpas
30340 Salindres
06 77 39 44 07
annabelgallardo@aol.com
le-bouquet-gite-cevennes.fr
Médaille d'argent

DESSERTS & DOUCEURS**PÂTISSERIE GALIA**

79 rue Henri Merle
30340 Salindres
04 66 85 61 78

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS**L'ART DE LA BOULENGERIE**

58 rue Henri Merle
30340 Salindres
04 66 25 84 50
artboulengerie@gmail.com

Sardan

BOISSONS / VINS

DOMAINE SAINTE OCTIME

Route de Sommières
30260 Sardan
04 66 53 55 33 / 06 33 51 20 40
sainteoctime@orange.fr
sainte-octime.com 



MAS DE LA VALETTE

Route de Durfort
30260 Sardan
06 15 56 50 77
masdelavalette@gmail.com
masdelavalette.com 



Sauve

MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE / AUTRES PRODUITS

L'ASINERIE DES GARRIGUES

Route de Villesèque
30610 Sauve
06 11 38 36 28
contact@asineriedesgarrigues.com
asineriedesgarrigues.com



Savignargues

BOISSONS / VINS

DOMAINE DES VIEUX FOUDES

47 rue des Vins
30350 Savignargues
04 66 83 43 88 / 06 82 11 35 30
chardonnaudclaud@orange.fr
Médaille d'argent



Tornac

BOISSONS / VINS

SCA LES VIGNERONS DE TORNAC

712 route de Quissac
30140 Tornac
04 66 61 81 31
contact@vignerons-tornac.com
vignerons-tornac.com



Vézénobres

BOISSONS / VINS

SCEA DOMAINE DES MALADIÈRES

597 chemin des Maladières
30360 Vézénobres
07 81 81 27 91
domainedesmaladières@gmail.com
domainedesmaladières.fr 



Vic-le-Fesq

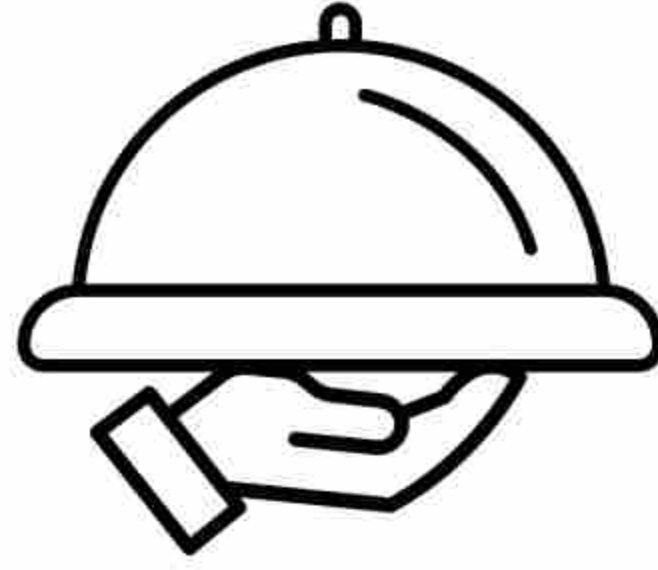
BOISSONS / CONFITURES / VINS

MAS MOURIES

30260 Vic-le-Fesq
04 66 77 87 13 / 06 14 15 77 07
bouet.eric@wanadoo.fr
mas-mouries.com 



 OÙ DÉGUSTER



CÉVENNES EST

Alès

ÉPICES & TOUT

15 avenue Carnot
30100 Alès
04 66 52 43 79
contact@epicesettout.fr
epicesettout.fr 



LA FLEUR DE SEL

4 bis boulevard Louis Blanc
30100 Alès
04 66 24 43 39
denis.haon@orange.fr
restaurant-la-fleur-de-sel.com 

LA POPOTTE DE VALOU

1262 route d'Uzès
30100 Alès
04 66 54 10 67
valerie.lopez22@sfr.fr
lapopottedevalou.com 

LE DUÔ

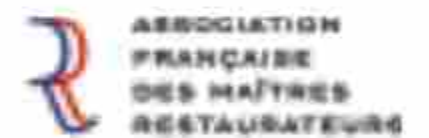
10 avenue Général de Gaulle
30100 Alès
04 66 52 38 53
mgcollection@hotmail.fr 

LE JARDIN CÉVENOL

18 place des Martyrs de la Résistance
30100 Alès
04 66 52 39 94
contact@lejardincevenol.fr
lejardincevenol.fr 

LE RABELAIS

13 place Henri Barbusse
30100 Alès
04 66 52 70 84
lionel.huszeza@wanadoo.fr
le-rabelais.eatbu.com 



L'ESPRIT DES METS

2 rue des Hortensias
30100 Alès
04 66 52 21 80
christianachour@orange.fr 



PURPLE CAMPUS D'APPRENTISSAGE RESTAURANT D'APPLICATION D'ALÈS

270 quai des Près Rasclaux
30100 Alès
04 66 91 21 21
ales@purple-campus.com
purple-campus.com/purple-campus-ales 

Anduze

L'ATELIER DE PIERRE

3 rue du Plan de Brie

30140 Anduze

04 66 25 22 50

pierretaix@live.fr

restaurantlatelierdepierre.fr 

LA FERME DE CORNADEL

Cornadel

30140 Anduze

04 66 61 79 44

auberge@cornadel.fr

cornadel.fr 

LA GRANGE DE LABAHOU

ZI de Labahou

60 chemin de l'Aire

30140 Anduze

04 66 61 98 25

lagrangedelabahou@orange.fr 

LA PORTE DES CÉVENNES

2300 route de Saint-Jean-du-Gard

30140 Anduze

04 66 61 99 44

reception@porte-cevennes.com

hotel-restaurant-porte-cevennes.com 

LE CÉVENOL

18 plan de Brie

30140 Anduze

04 66 85 40 70

contact@lecevenol.fr 

LES SAVEURS DU SUD

11 rue Bouquerie

30140 Anduze

04 30 38 63 66

saveursdusud30@gmail.com

saveur-du-sud.fr 

LES TEMPLIERS

2 plan de Brie

30140 Anduze

04 66 34 23 05

brasserie.lestempliers@gmail.com 

Bagard

LES VENTS D'ANGES

1 rue 19 Mars 1962

30140 Bagard

04 66 60 57 31

vanmuylemntania@gmail.com 

Barjac

LE CARRÉ DES SAVEURS

Route de Bagnols-sur-Cèze

30430 Barjac

04 66 24 56 31

infos@le-carre-des-saveurs.com

le-carre-des-saveurs.com 

LE DIABLOTIN GOURMAND

75 grand'rue Jean Moulin

30430 Barjac

09 52 46 85 76

info@diablotingourmand.fr

diablotingourmand.fr 

Les Mages

LE CLOS DES ARTS

Domaine de Villaret

Larnac

30960 Les Mages

04 66 25 40 91

contact@closdesarts.com

closdesarts.com 



Méjannes-le-Clap

ESPACE GARD DÉCOUVERTES

Centre Sportif Départemental
Chemin des Sports
30430 Méjannes-le-Clap
04 66 60 29 30
contact@gard-decouvertes.fr
gard-decouvertes.fr 

Quissac

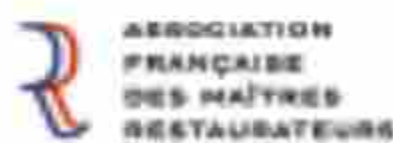
L'INVITATION

57 rue des Jardins
30260 Quissac
06 85 63 90 88
castetinvitation@gmail.com
restaurant-invitation.com 

Ribaute-les-Tavernes

LA FLEUR DE THYM

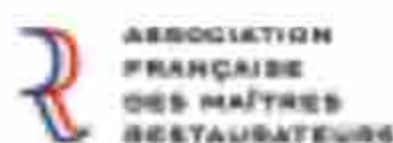
95 chemin Mas Icard
30720 Ribaute-les-Tavernes
04 66 60 63 08
contact@restaurant-fleur-thym.com
la-fleur-de-thym.eatbu.com 



Saint-Hilaire-de-Brethmas

LE SAINT HILAIRE BY SÉBASTIEN RATH

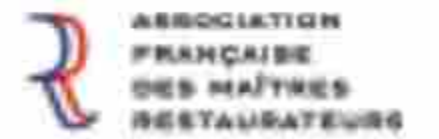
5 rue André Schenk
30560 Saint-Hilaire-de-Brethmas
04 66 52 30 87
contact@lesainthilaire.com
lesainthilairebysebastienrath.com/fr 



Saint-Hippolyte-du-Fort

L'AUBERGE CIGALOISE

3 route de Nîmes
30170 Saint-Hippolyte-du-Fort
04 66 77 64 59
aubergecigaloise@orange.fr
aubergecigaloise.fr 



Saint-Jean-du-Gard

L'AUBERGE DU PERAS

Route de Nîmes
30270 Saint-Jean-du-Gard
04 66 85 35 94
aubergeduperas@free.fr
aubergeduperas.com 



Saint-Paul-la-Coste

L'ATELIER DES ÉPICURIENS LES TERRASSES SAINT-PAUL

Le Temple
Place du Village
30480 Saint-Paul-la-Coste
04 48 15 12 15
jean-yves.piccinali@orange.fr 



Saint-Victor-de-Malcap

LA BASTIDE DES SENTEURS

5 rue de la Traverse
30500 Saint-Victor-de-Malcap
04 66 60 24 45
subileau@bastide-senteurs.com
bastide-senteurs.com 

Sauve

L'ANCIENNE GARE

Avenue Rhin et Danube

La Gare

30610 Sauve

06 51 50 78 43

restaurantlancienegare.fr 

Vézénobres

LE GRENIER D'ALADIN

Place de la Mairie

30360 Vézénobres

04 66 83 50 24

grenierdaladin@orange.fr 

LE RELAIS SARRASIN

Le Mas Galon

RN 2106

30360 Vézénobres

04 66 83 55 55

relais-sarrasin@orange.fr

le-relais-sarrasin.com 



OÙ TROUVER

CÉVENNES OUEST

Arphy

BOISSONS / CONFITURES / AUTRES PRODUITS

LA BAUMELLE

30120 Arphy
04 67 81 12 69 / 06 82 36 45 59
labaumelle@gmail.com



BOISSONS / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS

FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

GAEC DES CAMBIÈRES

Galari
30120 Arphy
04 67 81 02 91 / 06 11 01 91 78
contact@lescambieres.com
lescambieres.com



Avèze

BIÈRES

BRASSERIE ARTISANALE D'AVÈZE

12 Hameau de Rochebelle
30120 Avèze
04 34 40 65 66
brasserie.baaa@gmail.com
brasserie-artisanale-aveze.fr
Médaille d'argent
Médaille de bronze

CHARCUTERIES / FRUITS & LÉGUMES /
PLATS CUISINÉS / VIANDES

GAEC PRÉ DE LA FABRÈGUE

Pré de la Fabrègue
30120 Avèze
04 67 82 51 07 / 06 26 37 26 63
grosaudrey77@gmail.com
gros.frederic23@gmail.com



Bez-et-Esparon

CHARCUTERIES / VIANDES

LA FERME DES CHÂTAIGNIERS

30123 Bez-et-Esparon
04 67 63 26 70
laboucheriedelaferme.fr



Bréau-Mars

FROMAGES

CALVET-BREDOIRE HÉLÈNE & THIERRY

Route de Salagosse
Le Pré de Serres
30120 Bréau-Mars
04 67 81 82 88



**GAOZA***Le Gardon*

Avèze

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

GAOZA

148 bis impasse Haut de Cauvalat

30120 Avèze

06 67 05 63 79

gestion@gaoza.fr

gaoza.fr **Médaille d'or**

Campestre-et-Luc

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

GAEC LES LICIDES

Les Licides

30770 Campestre-et-Luc

04 67 82 00 75 / 06 69 45 71 89

fredobrunel@hotmail.fr



Lanuéjols

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

DOMAINE DES AUBRACS

Ferme de Montjardin

30750 Lanuéjols

04 99 64 30 65 / 06 84 22 19 13

contact@domainedesaubracs.fr

domainedesaubracs.fr



L'Estréchure

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

NATHANAËL MARTIN

Le Village

30124 L' Estréchure

04 66 44 71 75

nathanael-martin@orange.fr

Médaille d'or

Médaille de Bronze

LES RANDALS

30750 Lanuéjols

04 67 82 73 74

contact@randals-bison.com

randals-bison.com 



NATHANAËL MARTIN

Fougasse d'Aigues-Mortes

L'Estréchure



Le Vigan

DESSERTS & DOUCEURS / PLATS CUISINÉS

GAUFRONOMIE

4 rue du Chef Marceau

30120 Le Vigan

06 58 85 73 51

contact@gaufromie.com

gaufromie.com 

FROMAGES

GAEC FROMAGERIE FERMIÈRE SAUVEPLANE

Hameau de Campis

30120 Le Vigan

04 67 81 21 27

fromagerie.sauveplane@orange.fr 



MOURGUES CÉLINE

1536 route de Saint-Bresson

30120 Le Vigan

04 67 50 04 17



PLATS CUISINÉS / POISSONS & PRODUITS DE LA MER

TRUITE BIO DES CÉVENNES PISCICULTURE DU COULAROU

Domaine de Coularou - 676 route de Coularou

30120 Le Vigan

06 61 25 01 32

frederic.camplo@icloud.com

truite-bio-cevennes.fr

Médaille d'or



Les Plantiers

FROMAGES

CABRA BORNHA

Lieu-dit Faveyrolles

30122 Les Plantiers

04 66 30 05 49

victoria.godaert@gmail.com 



TRUITE BIO DES CÉVENNES
PISCICULTURE DU COULAROU

Truite fumée

Le Vigan



CÉVENNES

Pommiers

AUTRES PRODUITS

ESPELIDA

383 route du Verdier
30120 Pommiers
06 01 73 36 59
info@espelida.fr
espelida.fr



Saint-André-de-Majencoules

FRUITS & LÉGUMES

LE PARAVIS LAURENT CABANEL

La Vielle
30570 Saint-André-de-Majencoules
04 67 82 51 84 / 06 31 41 98 34
laurent.cabanel@gmail.com



Saint-André-de-Valborgne

AUTRES PRODUITS

AIGRE DOUX SUD CÉVENNES

La Fare Haute
Mas André
30940 Saint-André-de-Valborgne
04 66 54 82 34 / 06 98 89 33 30
sylviemolard@sfr.fr
aigredouxudcevennes.com



CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS / FRUITS & LÉGUMES / VÉGÉTARIEN / AUTRES PRODUITS

LOUS CAMPS

Moulin de la Brousse - Chemin de Vignelongue
30940 Saint-André-De-Valborgne
06 69 09 66 44
louscamps@gmail.com



DESSERTS & DOUCEURS / FROMAGES / GLACES

LES CAPRICES DES CÉVENNES

Mas du Fesc
30940 Saint-André-de-Valborgne
07 81 22 95 79
lescapricesdescevennes.fr



Saint-Roman-de-Codières

FROMAGES / VIANDES

LA BERGERIE DU SAVEL

Le Bouvet
30440 Saint-Roman-de-Codières
04 67 71 17 96 / 06 85 41 52 68
bergeriesavel@orange.fr
la-bergerie-du-savel.fr



Saumane

BOUTIQUE DE TERROIR / CHARCUTERIE / PLATS CUISINÉS / VIANDES / AUTRES PRODUITS

ESAT LA PRADELLE

La Pradelle
30125 Saumane
04 66 56 29 29
o.colas-lapradelle@orange.fr
lapradelle.com



Sumène

CHARCUTERIES / FRUITS & LÉGUMES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

DELPUECH PÈRE ET FILS

Cap de Coste
30440 Sumène
04 67 81 34 63 / 06 32 05 80 99
delpuech.thomas@orange.fr
ferme-delpuech.fr



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE DIDIER BARRAL

5 rue des Tilleuls
Lieu-dit La Place
30440 Sumène
04 67 81 31 90



Trèves

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

LA FERME DE LA BASTIDE

30750 Trèves
07 70 62 72 98 / 06 76 41 28 72
contact@ferme-bastide.com
ferme-bastide.com



Val-d'Aigoual

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

EURL LAFOUX

11 la Placette
30570 Val-d'Aigoual
04 67 82 22 16
frederic.lafoux@orange.fr

CONFISERIES / CONFITURES / FRUITS & LÉGUMES / PLATS CUISINÉS VÉGÉTARIEN / AUTRES PRODUITS

ADAM ELISABETH

Pont du Cros - La Clède
30570 Val-d'Aigoual
09 61 48 06 01 / 06 84 79 16 51
betjeadam@orange.fr



DESSERTS & DOUCEURS / GLACES / AUTRES PRODUITS

TIEKULA

3 impasse de la Double à Valleraugue
30570 Val-d'Aigoual
06 99 71 06 54
tiekula@aigoual.eu
tiekula.fr | tiekula.fr/madeleinea2
Médaille de bronze

FROMAGES

GAUTHIER JOËL

Hameau du Pataud
30570 Val-d'Aigoual
04 67 81 54 66 / 06 37 46 82 05
contact@pelardon-des-cevennes.fr
pelardon-des-cevennes.fr



FRUITS & LÉGUMES

GAEC DU GASQUET

Le Gasquet Haut
30570 Val-d'Aigoual
06 06 81 80 28 / 06 07 73 68 62
martin.benoit3006@live.fr



MAS CARRIÈRE

Le Prat
30570 Val-d'Aigoual
04 67 82 45 78
c.carriere28@laposte.net
camping-mas-carriere.com



Vissec

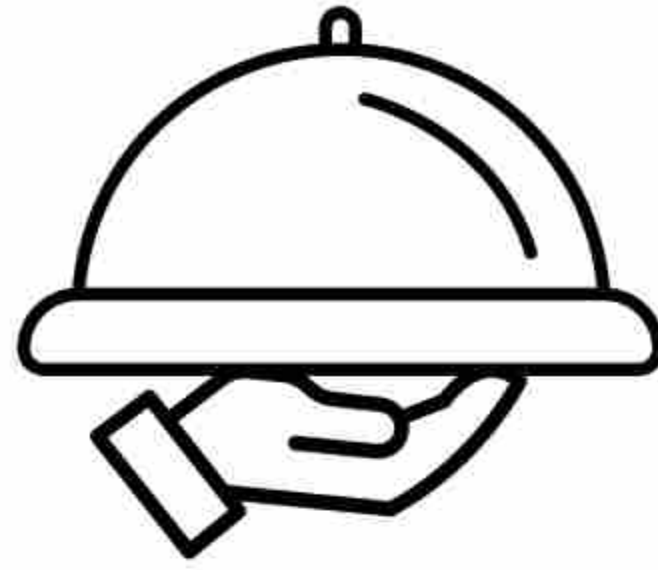
FROMAGES

GAEC CHÈVRE D'ALTOU

Le camp d'Alton
30770 Vissec
04 67 81 03 92 / 06 46 06 15 48



 OÙ DÉGUSTER



CÉVENNES OUEST

Le Vigan

LE JARDIN

10 rue du Four
30120 Le Vigan
04 67 81 28 96

sirima.bamasse@orange.fr
resto-lejardin.fr 

Saumane

AUBERGE ESAT LA PRADELLE

La Pradelle
30125 Saumane
04 66 56 69 71

o.colas-lapradelle@orange.fr
lapradelle.com 

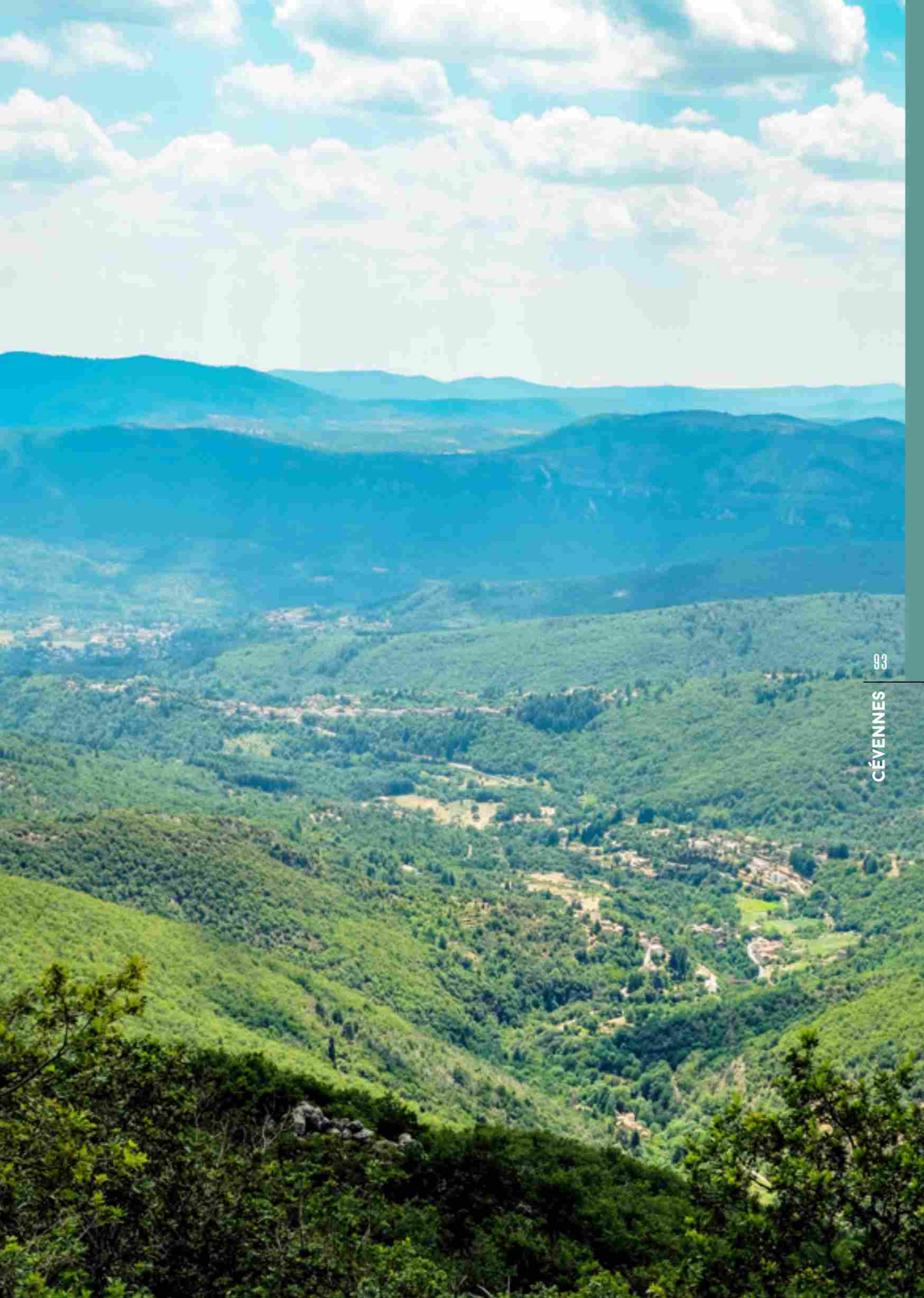


Rogues

AUBERGE DES GORGES DE LA VIS

27 rue de la Pierre Plantée
Hameau de Madières
30120 Rogues
04 67 64 15 69

aubergedesgorgesdelavis21@gmail.com
auberge-des-gorges-de-la-vis-restaurant.eatbu.com 







N

NÎMES

C'est ici, le Sud par excellence : les garrigues odorantes, les champs d'oliviers, les Gorges du Gardon, les Costières, un vignoble dont les vins rouges, blancs et rosés étaient déjà renommés au XVIII^e siècle. Entre histoire et modernité, Nîmes la romaine semble éternelle. Son nom est associé aux célèbres petits pâtés, à la brandade, à l'huile d'olive et aux olives Picholine ainsi qu'aux délicieuses fraises Gariguettes.

Territoire

SOUS LE SOLEIL DE L'HISTOIRE

Gorges du Gardon
Réserve naturelle

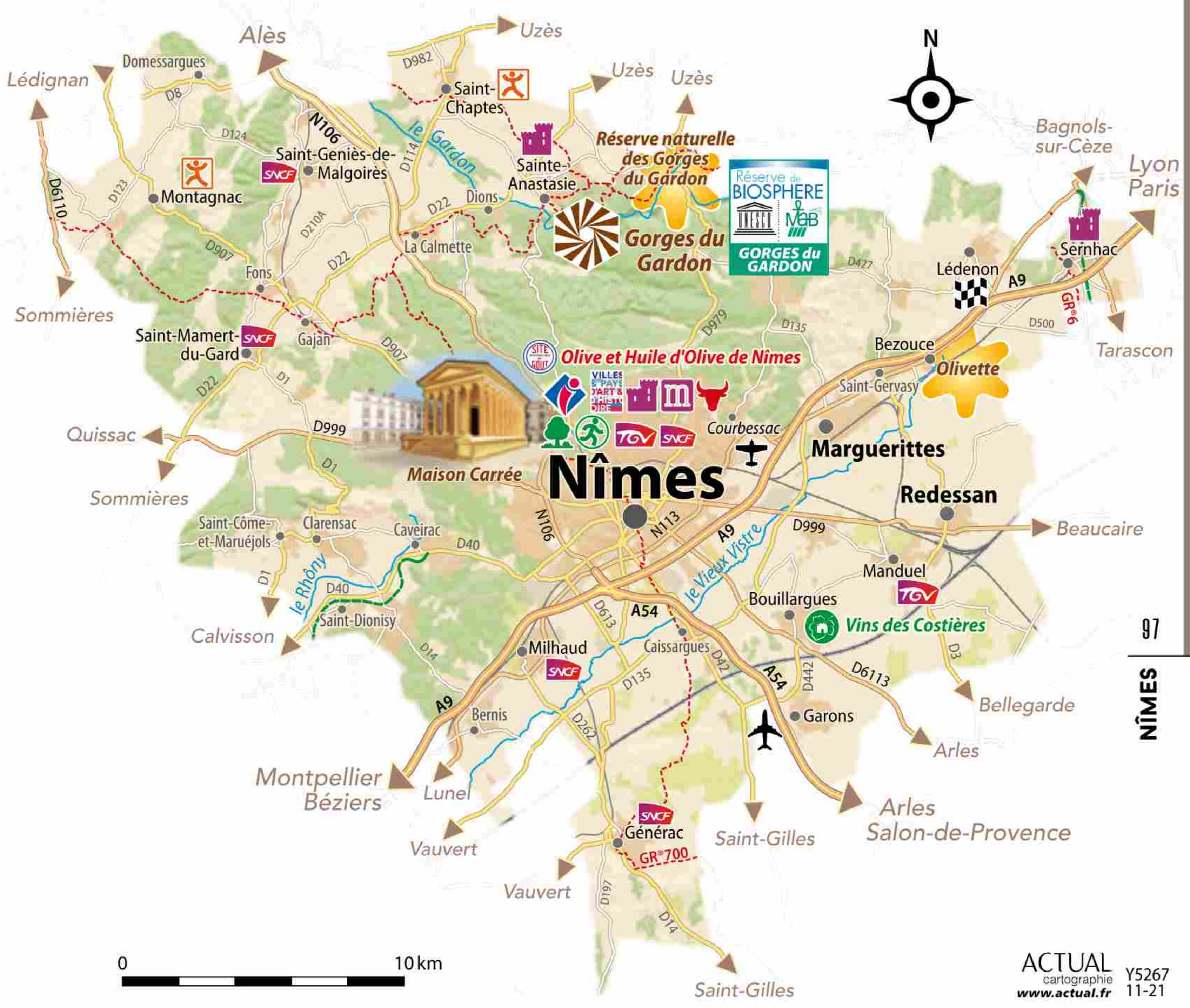


Nîmes
Ville d'Art et d'Histoire
Patrimoine romain



 Sites culturels remarquables

 Sites naturels remarquables



-  Office de Tourisme
Bureau d'Information
Touristique
-  Grand Site
de France
-  Réserve mondiale
de Biosphère, UNESCO
-  Ville et Pays d'Art
et d'Histoire
-  Site remarquable du Goût
-  Vignobles & Découvertes
-  Monument, Château,
Patrimoine remarquable
-  Musée, Musée à ciel ouvert,
Écomusée, Interprétation
-  Traditions
-  Parc, jardin, arboretum
-  Activités nature
et nautique, baignade
-  Parc de loisirs -
Parcours d'aventure
chasse aux trésors
-  Sport mécanique

1 *Le Site Remarquable du Goût « Les Olivettes du Pays de Nîmes »* concerne la production oléicole : olives et huile d'olive de Nîmes AOP en constituent le fleuron. À cette production du territoire sont associés le patrimoine environnemental de garrigues et le patrimoine architectural de pierres sèches. Olives, garrigue et pierres sèches sont les trois piliers de ce Site Remarquable du Goût.

2 *L'huile d'olive AOP*

Une pure merveille gustative ! Un produit AOP de qualité obtenu de façon naturelle par pression à froid dans les moulins gardois. Originale par son intensité aromatique, accompagnée d'une ardeur et d'une amertume reconnues.

3 *Les olives de Nîmes AOP*

Produits AOP présentant des arômes de beurre et de noisette, les olives sont caractérisées par une peau lisse de couleur verte et une consistance ferme. La texture de la chair est craquante, juteuse et sa saveur salée.

4 *Les Costières de Nîmes*

Le vignoble AOP des Costières de Nîmes est l'un des plus anciens de France, les vins produits étant déjà appréciés par les Grecs puis par les Romains. Le terroir est constitué de galets siliceux roulés par le Rhône. Le soleil, le mistral et les précipitations modérées caractérisent ces vins aux profils aromatiques très fruités.

5 *La Brandade de Nîmes*

Cette spécialité de la région nîmoise doit son nom au verbe provençal « brandar » qui signifie remuer et dont le participe passé est « brandado ». Composée de morue (cabillaud conservé dans le sel), de lait, d'huile et de divers condiments, la brandade trouve son origine sur la route du sel au XVIII^e siècle quand les pêcheurs bretons de cabillaud venaient s'approvisionner en sel à Aigues-Mortes et pratiquaient le troc. En 1766, le Chef Durand offrit ses lettres de noblesse à cette recette en la proposant dans son restaurant. Plus tard, Alphonse Daudet écrivit « *la brandade de Nîmes n'a pas sa pareille et permet de conserver l'accent, les dents blanches et le souvenir* ».

6 *La Minerve*

Originnaire de la région nîmoise, ce gâteau brioché est né à l'occasion de l'Épiphanie : les gâteaux des rois invendus étaient alors découpés par les boulangers puis recouverts d'une couche de sucre en glacis. La plus grosse tranche avait le nom de Minerve. Aujourd'hui, la Minerve est confectionnée à base de brioche découpée en grandes tranches nappées d'un glaçage au sucre glace et dorées au four. Elle continue de régaler tous les gourmands.



1



2



3



4



5



6

📍 OÙ TROUVER

NÎMES

Bezouze

CHARCUTERIES / HUILES D'OLIVE /
OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE /
PLATS CUISINÉS / VIANDES

ÉLEVAGE DE LA PEGADOUIRO

Mas Pierre Ficade

30320 Bezouze

06 85 33 05 03

cpiquet@wanadoo.fr 



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE FAYS

7 route Nationale

30320 Bezouze

04 66 01 86 61

fays.benjamin@hotmail.fr 

MAISON LUMEN

Route d'Avignon

30320 Bezouze

04 66 57 20 71

contact@maison-lumen.fr

maison-lumen.fr 

Médaille d'or

Médaille de bronze

OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE

EXPLOITATION JB

155 chemin de Sernhac

30320 Bezouze

06 22 43 35 36

exploitation.jb@hotmail.com

chezbenoitetcecile.fr 

Médaille de bronze (2)

Bouillargues

BIÈRES

BRASSERIE LA BARBAUDE

Actiparc de Bouillargues

2 avenue Philippe Lamour

30230 Bouillargues

04 66 05 72 17

contact@brasserielaubarbaude.com

brasserielaubarbaude.com 

Médaille d'or

Médaille d'argent



BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS CRÉATEURS

Rue de la Cave Coopérative

30230 Bouillargues

04 66 20 14 79

caveau.bouillargues@gmail.com

vignerons-createurs.com 





MAISON LUMEN
Écureuil
Bezouce



BRASSERIE LA BARBAUDE
Galéjade triple
Bouillargues

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS / AUTRES PRODUITS

L'EQUINOXE

9 rue des Arènes
30230 Bouillargues
04 66 81 68 26

contact@lesateliersdumoulin.fr



Cabrières

DESSERTS & DOUCEURS

**COMTE AVEC UN "AIME"
CHOCOLATIER BEAN TO BAR**

5 place de la Fontaine
30210 Cabrières
06 22 20 12 51

contact@carreart.fr
comte-chocolatier.fr

Médaille d'or

FROMAGES

CHÈVRERIE DES GARRIGUES

874 chemin Panissière
30210 Cabrières
06 67 73 90 51

lydie.menier@orange.fr

Médaille de bronze (2)

Caissargues

BOISSONS / VINS

CHÂTEAU DE NAGES

19 chemin des Canaux
30132 Caissargues
04 66 38 44 30

info@chateaudenages.com

chateaudenages.com

famillegassier.fr



LA MAISON DU MIEUX MANGER

ZAC Euro 2000
2 avenue de la Dame
30132 Caissargues
04 11 83 51 39

lamaisondumieuxmanger.fr

Médaille de bronze (2)

CHARCUTERIES / VIANDES

MANADE JOUBERT

Mas Sitjar
1200 Chemin des Canaux
30132 Caissargues
06 64 63 73 59

manade.joubert@gmail.com



FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

NIMAPLANTS

Chemin de Carreiras
30132 Caissargues
04 66 38 68 10
magasin@nimaplants.fr
nimaplants.fr



Caveirac

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

LA FÉRIA DES PAINS

3 route de Nîmes
30820 Caveirac
04 66 62 91 45

laferiadespains.maboulangerie.com

Médaille de bronze

COMTE AVEC UN "AIME"

Chocolat noir 70% cacao
Chuao - Venezuela
Cabrières



103

Clarensac

DESSERTS & DOUCEURS

AUROUXFOOD

Mas de la Font d'Auroux

BP 3 Clarensac

30870 Clarensac

04 66 37 45 68 / 06 13 56 28 34

nathalietrachte@yahoo.com

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

AU PÉTRIN DE L'OLIVIER

5 grand'rue

30870 Clarensac

04 66 81 49 38

aupetrindelolivier@outlook.fr

au-petrin-de-lolivier.fr



ESCARGOTS / PLATS CUISINÉS


LES ESCARGOTS DE LA VAUNAGE

520 chemin de Calvisson

30870 Clarensac

06 58 25 91 71

lesescargotsdelavaunage@gmail.com

escargots-gard.fr 



Fons

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS

MAISON MAURICE

LES PRALINES À L'ANCIENNE

95 rue des Jasses

30730 Fons

06 71 04 11 55

lespralinesalancienne@gmail.com

pralinealancienne.fr 

PATRICK MAURICE

357 avenue de la Mazade

30730 Fons

04 66 63 24 74

maurice.patrick@wanadoo.fr

pralinealancienne.fr*Gajan***BOISSONS / CONFITURES / FRUITS & LÉGUMES****MAS DE PLAIGNERON**

Mas de Plaigneron

30730 Gajan

06 76 69 07 13 / 06 17 66 95 19

patricejustamont@yahoo.fr

**CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES****LE COCHON DE NOS GARRIGUES**

Quartier de Gajanet

30730 Gajan

04 66 20 96 00 / 06 25 02 64 02

mickael.fabre96@sfr.fr

**CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS****M CHOUCYOU**

85 chemin de Candoule

30730 Gajan

06 12 74 81 17

contact@mchouchou.fr

mchouchou.fr *Garons***DESSERTS & DOUCEURS / PAINS****AU PARADIS DES GOURMANDS**

1 rue des Alizés

30128 Garons

04 66 70 19 99

oceane.combe@outlook.fr

Médaille d'or**Médaille d'argent (2)***Générac***BOISSONS / VINS****LES VIGNOBLES****DOMINIQUE RICOME**

Château de Valcombe

Route Départementale 14 km 5

30510 Générac

04 66 01 32 20

info@chateauvalcombe.com

*La Calmette***DESSERTS & DOUCEURS / PAINS****EURL GIRARD GRÉGORY**

Zac du Petit Verger

8 rue Marie Durand

30190 La Calmette

04 66 63 04 08

girard.gregory257@gmail.com

*Manduel***BOISSONS / VINS****CHÂTEAU DE CAMPUGET**

Route départementale 403

30129 Manduel

04 66 20 20 15

campuget@campuget.com

campuget.com **EARL MAS DES BRESSADES**

Mas du Grand Plagnol

Route de Bellegarde

30129 Manduel

04 66 01 66 00 / 06 19 76 57 76

contact@masdesbressades.fr

masdesbressades.com 

AU PARADIS DES GOURMANDS

Pain à la bière

Garons





AU GARD'MANGER

*Caillette chaude d'effilochée
d'agneau en jus corsé*
Manduel

**CHARCUTERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
PLATS CUISINÉS**

AU GARD'MANGER

23 cours Jean Jaurès

30129 Manduel

04 11 83 25 60

augardmanger@free.fr

augardmanger.fr 

Médaille d'or

Médaille d'argent

Médaille de bronze

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS

EURL DUBOIS JÉRÉMY

16 rue de Fumérien

30129 Manduel

04 66 20 12 15

contact@dubois-traiteur-nimes.com

dubois-traiteur-nimes.com 

Marguerittes

BIÈRES

MICRO-BRASSERIE GLOBULLES

80 allée Jacques Cartier

30320 Marguerittes

06 51 86 21 91

contact.globulles@gmail.com

globulles.wixsite.com/brasserie 

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS

DE MARGUERITTES ET RODILHAN

10 rue Mireille

30320 Marguerittes

04 66 75 23 19

cave.marguerittes@gmail.com

vignerons-marguerittes.fr 



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

LA FERME BEAUREGARD

Mas Beauregard

D3 route de Redessan

30320 Marguerittes

06 12 36 87 76 / 06 25 04 56 48

lafermebeauregard@gmail.com

lafermebeauregard.fr

Médaille d'or

Médaille d'argent



LA FERME BEAUREGARD

*Saucisse sèche pur porc
Marguerittes*

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

**LA FERME CHARCUTIÈRE
DES COSTIÈRES**

Mas Beauregard
D3 route de Redessan
30320 Marguerittes
06 12 36 87 76
verrecchia.chantal@wanadoo.fr
beauregard-porc-plein-air.com
Médaille d'or

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS / AUTRES PRODUITS

LA SOURCE DU PAIN

ZAC du Tec
42 avenue Clément Ader
30320 Marguerittes
04 66 75 09 06
sourcedupain@gmail.com 



**HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE /
AUTRES PRODUITS**

LES ETS EUGÈNE BRUNEL

ZAC du Tec - 47 avenue Clément Ader
30320 Marguerittes
04 66 59 61 40
kamille-brunel@orange.fr
eugenebrunel.com



Milhaud

**CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / AUTRES PRODUITS**

AUTREFOIS...

ZAC Trajectoire - 4 rue Gaston Tailland
30540 Milhaud
04 66 27 56 62
info@autrefois-terroir.fr
autrefois-terroir.fr 
Médaille d'argent



LA FERME CHARCUTIÈRE DES COSTIÈRES

Jambon sec
Marguerittes

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

LE CHTI BOUCHER GARDOIS

8 route de Nîmes
30540 Milhaud
04 66 03 21 73 

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

AU PÉTRIN DE JULIAN

5 espace Henry Bonnaud
30540 Milhaud
04 66 74 35 65
oursfrotman@gmail.com 

SARL AMELTRY

L'INSTANT GOURMAND

1 place Frédéric Mistral
30540 Milhaud
06 63 15 78 20 / 06 66 70 83 17
linstant.gourmand30540@gmail.com 

Montagnac

BOISSONS / VINS

CAVE COOPÉRATIVE
MONTAGNAC-DOMESSARGUES

510 la Vabre
30350 Montagnac
04 66 80 51 37
cave-coopmontagnac30@orange.fr



Montignargues

CONFITURES / FROMAGES

FROMAGERIE DES LOUBES

31 route de Saint-Bauzély
30190 Montignargues
04 66 81 75 67
fromageries.loubes@wanadoo.fr
lafromageriedesloubes.com 
Médaille d'or
Médaille d'argent (2)

FROMAGERIE DES LOUBES

Cabecou
Montignargues



Nîmes

BIÈRES / BOISSONS

BRASSERIE DE LA CAVE

671 avenue Maréchal Juin

30900 Nîmes

04 66 64 67 13

bieredenimes@gmail.com

brasserieidelacave.com 

BOISSONS / VINS

CHÂTEAU DE LA TUILERIE

237 chemin de la Tuilerie

30900 Nîmes

04 66 70 07 52

chateautuilerie.com 



BOUTIQUE DE TERROIR

LE MAS DES AGRICULTEURS

581 rue Michel Debré

30000 Nîmes

04 48 76 02 10

contact@lemasdesagriculteurs.fr

drive@lemasdesagriculteurs.fr

lemasdesagriculteurs.fr 

CHARCUTERIES / DESSERTS & DOUCEURS / PLATS CUISINÉS

À LA FOURCHETTE DES ARÈNES

19 rue de l'Aspic

30000 Nîmes

04 66 67 45 63

fourchette-des-arenes.com 


CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

BOUCHERIE CHARCUTERIE EGLIN

154 route d'Avignon

30000 Nîmes

04 66 26 69 68

pascal.eglin@hotmail.fr 

FERME DU CANTAL

Les Halles de Nîmes

30000 Nîmes

06 09 98 63 62

commandefermeducantal@gmail.com

lafermeducantal.fr 

LE PORC ÉPIQUE

Les Halles de Nîmes

33 allée du Safran

30000 Nîmes

06 18 41 74 02

leporcepique@wanadoo.fr

CONFISERIES / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS

FB GOURMANDISE

5 rue cité Paul Giran

30000 Nîmes

06 43 61 60 90

fbgourmandise@gmail.com

DESSERTS & DOUCEURS

GRAIN DE SUCRE

451 chemin du Mas Baron

30000 Nîmes

06 76 18 40 84

graindesucre30@gmail.com

graindesucre30.com 

PÂTISSERIE COURTOIS

8 place du Marché

30000 Nîmes

04 66 67 20 09

patisserie.courtois@gmail.com

patisseriecourtois.com 

PÂTISSERIE NOAILLES

6 boulevard Alphonse Daudet

30000 Nîmes

04 66 67 21 04

patisserie-noailles.fr 

DESSERTS & DOUCEURS / GLACES

LA DOLCEZZA

19 place du Marché

30000 Nîmes

06 08 73 73 07 / 06 63 47 17 06

ladolcezza.gelateria@gmail.com 

Médaille d'or



LA DOLCEZZA

Crème glacée La Romaine

Nîmes

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE ADOR LE PAIN

205 rue du Forez

30000 Nîmes

04 66 40 30 20

hello@adorlepain.fr

adorlepain.fr



BOULANGERIE BIO CHOPIN

38 avenue Carnot

30000 Nîmes

04 30 67 85 19

boulangeriebiochopin@gmail.com 



**BOULANGERIE BOUZANQUET
AU PAIN CHAUD**

16 rue Seguiet

30000 Nîmes

04 66 21 07 94

opaincho@wanadoo.fr

boulangerie-bouzanquet.fr 




BOULANGERIE DIGÉ

65 rue de la République

30900 Nîmes

04 66 04 07 11

boulangerie.dige@bbox.fr 

COURB'MANDISE

Les Halles de Nîmes
Allée de la Muscade
Étal n°24
30000 Nîmes
06 31 73 24 02
courb.mandise@gmail.com

MAISON AMARA

16 rue des Fourbisseurs
30000 Nîmes
09 83 33 96 55
saida.touati@gmail.com 
Médaille d'argent
Médaille de bronze

MAISON VILLARET

13-15 rue de la Madeleine
30000 Nîmes
04 66 67 41 79
maison-villaret@orange.fr
maison-villaret.com 

MASA MAMA

BOULANGERIE BIO ET VIVANTE

12 rue Vincent Faïta
30000 Nîmes
09 51 62 46 83
masamamaboulangerie@gmail.com
masamama.fr 
Médaille d'argent (2)



MILLE PAINS

31-33 rue Fresque
30000 Nîmes
04 66 67 29 76 

HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / AUTRES PRODUITS

LES ATELIERS DU MOULIN

202 route de Beaucaire
30000 Nîmes
04 66 02 94 50
contact@lesateliersdumoulin.fr
lesateliersdumoulin.fr 



PLATS CUISINÉS / POISSONS & PRODUITS DE LA MER

LA NÎMOISE - SARL BERMAT

18 rue Emile Jamais
30000 Nîmes
04 34 28 67 43
christophemouton@hotmail.fr
mylene.mouton@hotmail.fr
lanimoise.fr 

RAYMOND GEOFFROY

28 avenue Franklin Roosevelt
30000 Nîmes
04 66 60 59 39
servicemarketing@coudene.com
brandadedenimes.com
Médaille d'argent

SEL ET FUMÉE

3214 route de Montpellier
30900 Nîmes
06 66 29 47 09
seletfume@gmail.com
seletfume.jimdofree.com 

Poulx

BIÈRES / BOISSONS / DESSERTS & DOUCEURS /
AUTRES PRODUITS

SAFRAN DE CAMARGUE

26 rue de l'Hôtel de Ville

30320 Poulx

06 11 21 56 59

yvetex@yahoo.fr 

Médaille d'or

Médaille d'argent

Redessan

BOISSONS / VINS

LE CELLIER DU BONDAVIN

43 avenue de Provence

30129 Redessan

04 66 20 22 06

cellierdubondavin@hotmail.com

cavederedessan.com 



Rodilhan

BOISSONS / HUILES D'OLIVE /

OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / VINS

CFPPA DU GARD

DOMAINE DE DONADILLE

Avenue Yves Cazeaux

30230 Rodilhan

04 66 20 67 68

cfppa.nimes@educagri.fr

epl.nimes.educagri.fr/le-cfppa




DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

L'INSTANT GOURMAND

13 place de la Mairie

30230 Rodilhan

09 53 78 07 54 

SAFRAN DE CAMARGUE

Siróp au safran de Camargue
Poulx



Saint-Bauzély

BOISSONS / VINS

DOMAINE DES LOUBATIÈRES

32 chemin des Loubatières

30730 Saint-Bauzély

04 66 81 63 02 / 06 11 02 22 08

domainedesloubatieres@orange.fr

domaine-des-loubatieres.com 



Saint-Côme-et-Maruéjols

VIANDES / VINS

DOMAINE LE FONTARON

550 chemin du Pont Tombé

30870 Saint-Côme-et-Maruéjols

06 72 30 27 32 / 06 70 67 90 71

lefontaron@hotmail.com



Saint-Chaptes

BOISSONS / VINS

EARL DE LA TOUR

Domaine de la Tour

D18 route de la Tour

30190 Saint-Chaptes

04 66 81 26 80

domainedelatour@sfr.fr

domainedelatour.org 



Sainte-Anastasie

BOISSONS / VINS

EARL DU BOUDRE

Hameau de Vic

CD 18

30190 Sainte-Anastasie

04 66 81 02 65 / 06 17 22 40 45

reboul.jeanmarie@sfr.fr



CHARCUTERIES / DESSERTS & DOUCEURS / PLATS CUISINÉS

BOX EAT

218 avenue de la République

30190 Saint-Chaptes

04 67 87 69 79

contact@box-eat.fr

box-eat.fr 

FRUITS & LÉGUMES / HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / VINS

EARL PONT SAINT-NICOLAS

Campagnac

30190 Sainte-Anastasie

06 12 98 11 48



Saint-Gervasy

BOISSONS / VINS

DOMAINE LE MAZET DU GRÈS EARL

17 rue du Ventoux

30320 Saint-Gervasy

04 66 75 27 30 / 06 25 00 36 06

dayon.jerome@neuf.fr





CHARRETIER APICULTURE

Nougat tendre gourmand
Saint-Gervasy

115

CONFISERIES / MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

CHARRETIER APICULTURE

1877 chemin du Fouseron

30320 Saint-Gervasy

06 08 89 26 15

torres.marie34@gmail.com 

Médaille d'or

Médaille d'argent

Sernhac

Boissons / Vins

DOMAINE POULVAREL

110 chemin de la Soubeyrame

30210 Sernhac

04 66 01 67 46 / 06 12 04 90 04

domaine.poulvarel@wanadoo.fr

domainedepoulvarel.com 



Sauzet

FRUITS & LÉGUMES

EARL LES PINS

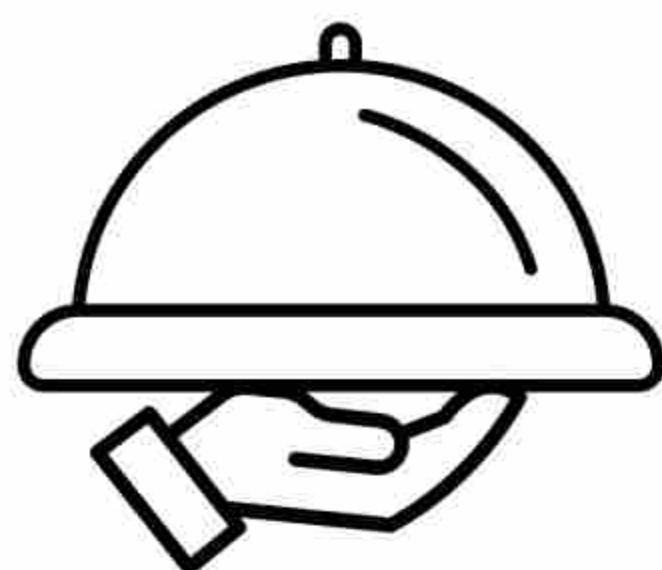
499 rue du Valadas

30190 Sauzet

04 66 81 72 89 / 06 11 57 70 35

lespins30@orange.fr





📍 OÙ DÉGUSTER
NÎMES

116

NÎMES

Caveirac

CHEZ MARTHE

143 route de Nîmes

30820 Caveirac

04 66 38 09 29

jbveyron1@gmail.com

chez-marthe-restaurant-caveirac.eatbu.com



Générac

L'INSTANT DU SUD

Espace de Soleyrol

39 grand'rue

30510 Générac

04 66 02 03 93

instantdusud@gmail.com

instantdusud.fr

Garons

ALEXANDRE

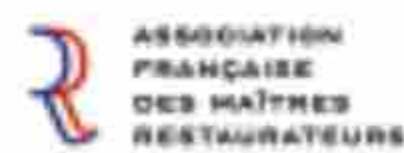
2 rue Xavier Tronc

30128 Garons

04 66 70 08 99

contact@michelkayser.com

michelkayser.com



LE BRACONNIER

37 grand'rue

30128 Garons

04 66 70 19 95

lebraconnier@bbox.fr



Marguerittes

RESTAURANT ET BRASSERIE D'APPLICATION DU CFA DE MARGUERITTES

32 avenue Magellan

30320 Marguerittes

04 66 87 97 12

o.rolland@purple-campus.com

Nîmes

RESTAURANT BAR LES ENFANTS DENÎM

20 rue Fresque
30000 Nîmes
04 34 04 50 75
lesenfantsdenim@gmail.com
lesenfantsdenim.bar 

PARTAGE

152 rue Claude-Nicolas Ledoux
30900 Nîmes
04 66 38 13 84
contact@labrandade.com
**nimotel.com/partage-restaurant-terrasse-
nimes-la-brandade**



L'ANCIEN THÉÂTRE

4 rue Racine
30900 Nîmes
04 66 21 30 75
a.lancien Theatre@gmail.com 

LE LISITA

2 bis boulevard des Arènes
30000 Nîmes
04 66 67 29 15
restaurant@lelisita.com
lelisita.com 

RESTAURANT LE POTAGER

20 rue du Général Leclerc
30000 Nîmes
04 66 40 09 51
lepotager@osaris.apsh30.org
esatosaris.com 
Médaille d'argent

LE RESTO

6 rue Saint-Thomas
30000 Nîmes
04 66 21 80 12
info@leresto-nimes.com
leresto-nimes.com 



LES HALLES AUBERGE

Les Halles de Nîmes
5 rue des Halles
30000 Nîmes
04 66 21 96 70
hallesauberge@gmail.com
leshallesdenimes.com 

NICOLAS

1 rue Poise
30000 Nîmes
04 66 67 50 47
restaurant.nicolas@orange.fr
restaurant-nicolas-nimes.com 



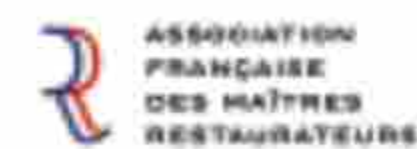
SKAB

7 rue de la République
30000 Nîmes
04 66 21 94 30
contact@restaurant-skab.fr
restaurant-skab.fr 



VINCENT CROIZARD

17 rue des Chassaintes
30900 Nîmes
04 66 67 04 99
contact@restaurantcroizard.com
restaurantcroizard.com 



WINE BAR LE CHEVAL BLANC

1 place des Arènes
30000 Nîmes
04 66 76 19 59
winebar@wanadoo.fr
winebar-lechevalblanc.com 







P

PROVENCE

La Côte du Rhône gardoise griffée par le plus vigoureux des fleuves, a des airs de Provence. Ce territoire mêle habilement vignobles renommés, environnements méditerranéens et richesses patrimoniales entre Provence et Languedoc. De Pont-Saint-Esprit à Villeneuve-lez-Avignon, des Gorges de la Cèze et de l'Ardèche au Camp de César, en passant par des villages d'exception à la beauté secrète et les bonheurs de la table, le visiteur n'aura pas le loisir de s'ennuyer.

Territoire

DES TERROIRS DE PRESTIGE

120

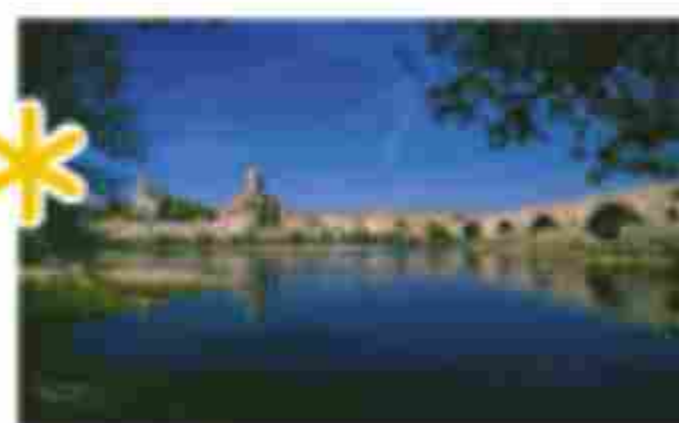
PROVENCE



Aiguèze
Village de caractère



Bagnols-sur-Cèze
Musée Albert André



Pont-St-Espirit
*Maison des Chevaliers
Musée d'art Sacré*



Chusclan
Domaine de Gicon



St-Paulet-de-Caisson
Chartreuse-de-Valbonne



Laudun-l'Ardoise
*Oppidum
du camp de César*



La Roque-sur-Cèze
Village de caractère



Villeneuve-lez-Avignon
*Chartreuse
Fort St-André
Tour Philippe-le-Bel*



Sites culturels remarquables



-  Office de Tourisme, Bureau d'Information Touristique
-  Plus Beaux Villages de France
-  Petite cité de caractère
-  Vignobles & Découvertes
-  Monument, Château, Patrimoine remarquable
-  Musée, Musée à ciel ouvert, Écomusée, Interprétation
-  Édifice religieux remarquable
-  Parc, jardin, arboretum
-  Activités nature et nautique, baignade
-  Port de plaisance et relais fluvial

1 Côtés du Rhône

Les vignobles des Côtés du Rhône s'étirent, entre Vienne et Avignon, sur 6 départements, de part et d'autre de la Vallée du Rhône.

Si les vignes ont été implantées depuis 2000 ans, l'appellation "Côtés du Rhône", elle, est née ici, sur la rive droite du Rhône, sur le territoire du Gard rhodanien au XVII^e siècle. En août 1737, chaque fût de vin Côtés du Rhône était authentifié par les lettres CDR gravées au fer rouge sur un des fonds, avec le millésime et le lieu de récolte, avant d'embarquer vers de lointaines contrées à partir du Port de Roquemaure.

2 & 3 Aujourd'hui, les vins sont classés en trois grands groupes :

- **Côtés du Rhône régionales et locales AOP** qui représentent 80 % de la production Côtés du Rhône.

- **Côtés du Rhône Village AOP** qui concernent 95 communes, dont 16 peuvent y accoler leur nom. Dans le Gard, on en trouve 3 : Chusclan, Laudun, Saint-Gervais.

- **L'appellation "crus" dans une AOP** - ici Lirac et Tavel - est réservée aux meilleurs terroirs, à l'identité bien marquée.

L'appellation Lirac est le plus ancien des crus des Côtés du Rhône et produit les trois couleurs (rouge, rosé, blanc). Le deuxième cru quant à lui, le Tavel, produit un rosé renommé.

4 L'œnotourisme

Le centre œnotouristique Rabelais à Bagnols-sur-Cèze est hébergé dans les murs de l'Hôtel Mallet, lieu central de la commune. Il propose de partir à la découverte du monde viticole en Gard rhodanien et à la rencontre des vignerons et vigneronnes du territoire. Il permet aussi d'apprendre les caractéristiques des vins du Gard rhodanien, de jouer avec ses connaissances et de tester les meilleurs accords mets-vins dans un espace ludique et interactif.

5 Site Remarquable du Goût « Vin de Tavel et ses savoir-faire »

Les vins AOC de Tavel sont renommés depuis le XVIII^e siècle et internationalement reconnus dans la deuxième moitié du XX^e. La méthode de vinification spécifique joue un rôle déterminant dans la typicité des vins de Tavel : un rosé de macération, incluant un processus d'assemblage de jus de presse et de jus de goutte, lié à l'assemblage de 9 cépages rouges et blancs. Ce territoire et ses paysages emblématiques d'une partie de la Côte du Rhône gardoise ont été façonnés au fil des siècles par des vignerons engagés. Sable, galets roulés et lauzes en font 3 terroirs de vins spécifiques à Tavel. Les pierres calcaires marbrières rares et mondialement connues contribuent à la notoriété de ce territoire. La richesse de ces ensembles et des hommes et femmes qui les travaillent ont valu aux vins de Tavel le classement en Site Remarquable du Goût en 2021. C'est le 5^e du département.

La carte départementale "Destinations Vignobles Gardois"

est disponible sur le site de Gard Tourisme

tourismegard.com et auprès des offices de tourisme.

Retrouvez le Guide Petit Fûté de l'œnotourisme dans le Gard en librairie.





PROVENCE

Bagnols-sur-Cèze

BOISSONS / FRUITS & LEGUMES / AUTRES PRODUITS

SARL LA GRENATTITUDE

556 chemin de Montigal
30200 Bagnols-sur-Cèze
06 82 17 36 81

la.grenattitude@orange.fr

la-grenattitude.com



124

PROVENCE

BOISSONS / VINS

DOMAINE LA ROMANCE

Chemin Saint-Roman
30200 Bagnols-sur-Cèze
06 82 22 45 44

contact@domainelaromance.com

domainelaromance.com



DESSERTS & DOUCEURS / GLACES

PÂTISSERIE CLAVIER

8 place du Château
30200 Bagnols-sur-Cèze
04 66 89 41 46

contact@patissier-chocolatier-clavier.com

patissier-chocolatier-clavier.com

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE CARACTÈRES DE PAIN

15 bis avenue Léon Blum
30200 Bagnols-sur-Cèze
04 66 79 93 57

lecomptoirboulanger@orange.fr



BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE DIARD ALEXANDRE

9 rue Fernand Crémieux
30200 Bagnols-sur-Cèze
04 66 89 68 85

boulangerie.diard@gmail.com



LA BIOLANGERIE

20 rue Gentil
30200 Bagnols-sur-Cèze
04 66 90 98 32

Cavillargues

BOISSONS / VINS

DOMAINE GIVAUDAN

Lieu-dit les Périgouses
30330 Cavillargues
04 66 82 44 58 / 06 81 35 39 42

contact@davidgivaudan.com

davidgivaudan.com





MAMIE CÔTELETTE

*Pâté en croûte « pintade
fermière et morilles »
Cavillargues*

125

PROVENCE


BOUTIQUE DE TERROIR

LE PETIT GARDOIS

2735 chemin de la Voie Ferrée

30330 Cavillargues

04 66 82 47 70 / 06 58 93 91 54

lepetitgardois@yahoo.com 



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS

MAMIE CÔTELETTE

351 chemin des Holmes

30330 Cavillargues

06 58 16 08 90

mamie.cotelette@gmail.com

mamiecotelette.fr 

Médaille d'or

Médaille d'argent

Chusclan

BOISSONS / VINS

MAISON SINNAE

Route d'Orsan

30200 Chusclan

04 66 90 53 46

contact@sinnae.fr

sinnae.fr 



VINS

LE SABLAS

30200 Chusclan

04 66 90 15 78 / 06 62 78 86 15

domaineouliveto@cegetel.net



Connaux

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS

LES PÂTISSERIES DE TATI GÂTEAU

50 route de Tresques
30330 Connaux
06 73 04 86 30
patisseriesdetatigateau@gmail.com

Cornillon

BOISSONS / VINS

EARL VIGNOBLES SAINT-NABOR

2686 route de Barjac
30630 Cornillon
04 66 82 24 26 / 06 50 88 32 29
vignoblesaintnabor@yahoo.fr
chateau-saint-nabor.com 



GAEC DOMAINE CHALLIAS

Hameau de Privat
30630 Cornillon
04 66 82 22 79 / 06 15 42 50 59
contact@domaine-challias.com
domaine-challias.com 



LES VIGNERONS DE SAINT-GÉLY

363 chemin de la Bastide
Hameau de Saint-Gély
30630 Cornillon
04 66 82 21 03
st.gely@wanadoo.fr
cavesaintgely.fr 



Issirac

FROMAGES

GAEC LA FERME DU PESILLON

Le Pesillon
30760 Issirac
04 66 50 61 39 / 06 37 33 34 52
pesillon@gmail.com



Laudun-L'Ardoise

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS DES QUATRE CHEMINS

RD 6086
30290 Laudun-l'Ardoise
04 66 82 81 85
contact@vignerons4chemins.com
vignerons4chemins.com 



MAISON SINNAE

105 avenue du Général de Gaulle
30290 Laudun-l'Ardoise
04 66 90 55 22
contact@sinnae.fr
sinnae.fr 



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE PÂTISSERIE POULAIN

25 place du 4 septembre 1848
30290 Laudun-l'Ardoise
04 66 82 95 16
mehdi.poulain@live.fr
patisserie-poulain.business.site 

FRUITS & LÉGUMES

EARL ALLÉGRET DIDIER

Chemin des Jardiniers
30290 Laudun-l'Ardoise
04 66 82 06 14 / 06 08 36 02 52
didier.allegret@orange.fr



Le Garn

BOUTIQUE DE TERROIR

MAISON DE GARNIAC

275 chemin de Cluchier
30760 Le Garn
04 66 33 65 47
yolaine.drouilly@garniac.fr
garniac.fr

Lirac

BOISSONS / VINS

MAS ISABELLE

52 rue du Pont de Nizon
30126 Lirac
04 66 50 47 98 / 06 74 02 33 80
contact@mas-isabelle.com
mas-isabelle.com



Montclus

FROMAGES

FROMAGERIE DU PETIT GALES

Route d'Issirac
30630 Montclus
04 66 39 99 92



Montfaucon

FRUITS & LÉGUMES

OCULY VINCENT

2 bis chemin des Eycollets
30150 Montfaucon
06 23 40 64 44
vincentoculy@hotmail.fr



Pont-Saint-Esprit

BOISSONS / CONFITURES / FRUITS & LÉGUMES

EARL LES DIGUES

2410 chemin de Beauchamp
30130 Pont-Saint-Esprit
06 88 55 92 49
lesdigues@gmail.com



PLATS CUISINÉS / POISSONS & PRODUITS DE LA MER

AUX FRUITS DE MER

338 impasse des Landes
30130 Pont-Saint-Esprit
04 66 39 13 55
contact@daniel-charpentier.com

Pujaut

BIÈRES / BOISSONS / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS / FRUITS & LÉGUMES / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / VINS / AUTRES PRODUITS

LA SERRE

136 RD 6580
Les Terrasses
30131 Pujaut
04 90 25 94 33 / 06 89 50 44 95
laserre@orange.fr



BOISSONS / VINS

CELLIER DES CHARTREUX

Saint-Anthelme

RN 6580

30131 Pujaut

04 90 26 30 77

cellierdeschartreux.fr *Rochefort-du-Gard*

BOISSONS / VINS

CHÂTEAU TERRE FORTE

1220 chemin de la Rouvière

30650 Rochefort-du-Gard

04 90 26 66 38 / 06 13 55 35 03

chateau@terreforte.fr

terreforte.fr**LES VIGNERONS DU CASTELAS**

674 avenue de Signargues

30650 Rochefort-du-Gard

04 90 26 62 66

info@vignerons-castelas.fr

vignerons-castelas.fr *Roquemaure*

BIÈRES / BOISSONS / VINS

SCA ROCCA MAURA**LES VIGNERONS DE ROQUEMAURE**

1 rue des Vignerons

30150 Roquemaure

04 66 82 82 01

caveau@roccamaura.com

roccamaura.com

BOISSONS / VINS

DOMAINE LACOSTE DU PUY

Chemin Tras le Puy

30150 Roquemaure

04 66 82 56 29 / 06 30 54 91 44

la.coste.du.puy@orange.fr

lacostedupuy.monsite-orange.fr**GAEC DOMAINE DE LA BAROTTE**

Quartier Tras le Puy

30150 Roquemaure

04 66 82 52 30

contact@domaine-de-la-barotte.com

domaine-de-la-barotte.com**GFA DOMAINE DES CARABINIERS**

4976 RN 580

30150 Roquemaure

04 66 82 62 94

contact@biodynamicwine.bio


carabiniers-vin-biologique.fr **LES VIGNOBLES ASSEMAT**

BP 15 RN 580

30150 Roquemaure

04 66 82 65 52

vignobles.assemat@wanadoo.fr

vignobles-assemat.fr *Sabran*

BOISSONS / CONFITURES / VINS

**DOMAINE DE LA RÉMÉJEANNE
EARL KLEIN**

Cadignac

30200 Sabran

04 66 89 44 51

contact@remejeanne.com

domainelaremejeanne.com**Médaille de bronze**

GAEC MARTIN PÈRE ET FILS

1 rue de la Pétanque
30200 Sabran
06 60 26 59 98
domainemasstjean@aliceadsl.fr 



LES VIGNERONS DE MÉGIERS

146 route de Sabran
30200 Sabran
04 66 79 03 64 / 06 24 67 26 90
lesvigneronsdemegiers@orange.fr



VIGNOBLE DE BASTET

Château de Bastet
30200 Sabran
04 66 39 33 36
contact@chateaubastet.fr
chateaubastet.fr



BOISSONS / FRUITS & LÉGUMES


FERME DU VIEUX MONTCAUD

Chemin du Vieux Montcaud Combe
30200 Sabran
04 66 89 80 05

Saint-Alexandre

BIÈRES

BEEROCK MICROBRASSERIE

875 RN 86
Domaine de Roquebrune
30130 Saint-Alexandre
06 13 63 30 52
microbrasserie.beerock@gmail.com 

ESCARGOTS / PLATS CUISINÉS

LES ESCARGOTS DE JACKO

596 chemin Serre de l'expert
30130 Saint-Alexandre
06 33 17 87 11
jerome.jackel@hotmail.fr
lesescargotsdejacko.fr 

Saint-André- d'Olérargues

BOISSONS / VINS

DOMAINE CHANOINE RAMBERT EARL SOUFFLET BERNARD

La Bégude - D143
30330 Saint-André-d'Olérargues
04 66 79 01 74 / 06 41 67 91 06
soufflet.guislaine@laposte.net
chanoine.rambert.free.fr 



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

MANADE DU JONCAS

520 chemin de la Vignasse
30330 Saint-André-d'Olérargues
04 66 89 30 42 / 06 76 59 76 88
manadedujoncas@gmail.com
manadedujoncas.com 
Médaille d'argent

Saint-Gervais

BIÈRES

BRASSERIE ÉTIENNE

1 quartier le Peyron
30200 Saint-Gervais
04 66 82 22 01
contact@brasserie-etienne.com
brasserie-etienne.com 
Médaille d'argent

BOISSONS / VINS

DOMAINE CLAVEL

Rue du Pigeonnier
30200 Saint-Gervais
04 66 82 78 90
contact@domaineclavel.com
domaineclavel.com 
Médaille d'argent



CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS

CHEZ DAME TARTINE

2 place du Portail
30760 Saint-Julien-de-Peyrolas
06 33 07 06 23
dametartine.contact@gmail.com
chezdametartine.com 

Saint-Laurent-de-Carnols

CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

LA FERME DU GUBERNAT

Route de Salazac
30200 Saint-Laurent-de-Carnols
04 66 82 70 90
fermedugubernat@orange.fr 

Saint-Michel-d'Euzet

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

LA NOUGATINE

Place de l'Eglise
30200 Saint-Michel-d'Euzet
04 66 82 74 67
pinto30200@yahoo.fr



Saint-Julien-de-Peyrolas

BOISSONS / FRUITS & LÉGUMES / VINS

HUCHARD GABRIEL

Quartier Grange Neuve
210 route de Barjac
30760 Saint-Julien-de-Peyrolas
04 66 82 18 57 / 06 87 37 27 49
gabriel.huchard@orange.fr



BOISSONS / VINS

DOMAINE LE CHAPELIER

Chemin de Moze
30760 Saint-Julien-de-Peyrolas
04 66 82 13 08 / 06 73 65 26 94
domainelechapelier@orange.fr
domainelechapelier.fr 



Saint-Paulet-de-Caisson

BOISSONS / VINS

CHARTREUSE DE VALBONNE

28 chemin de la Chartreuse de Valbonne
30130 Saint-Paulet-de-Caisson
04 66 90 41 24
info@chartreusedevalbonne.com
chartreuse-de-valbonne.com



VIGNOBLES DE SAINT-PAULET DE CAISSON

49 route d'Ardèche
30130 Saint-Paulet-De-Caisson
04 66 39 17 01
contact@saintpauletvignobles.com
saintpauletvignobles.com



Saint-Paul-les-Fonts

BOUTIQUE DE TERROIR

L'ESPIÇARIE

4 grand Plaçò
30330 Saint-Paul-les-Fonts
04 66 82 93 33
lespicarie@orange.fr 

POISSONS & PRODUITS DE LA MER

PÊCHE À LA TRUITE MOULIN DES FONTAINES

Moulin des Fontaines
30330 Saint-Paul-les-Fonts
04 66 82 00 59 / 06 22 90 20 49
meynier.francis@wanadoo.fr
moulinfontaines.sitew.com



Sauveterre

BOISSONS / VINS

DOMAINE DES BOUZONS

194 chemin Manjo Rassado
30150 Sauveterre
04 66 90 04 41
contact@domainedesbouzons.fr
domainedesbouzons.fr 



FRUITS & LÉGUMES

LE CLOS MÉJEAN

286 chemin du Clos Méjean
30150 Sauveterre
04 66 82 60 73 / 06 47 48 97 72
clos.mejean@orange.fr 



Tavel

BOISSONS / VINS

CHÂTEAU DE MANISSY

Route de Roquemaure
30126 Tavel
04 66 82 86 94 / 06 81 16 81 78
vins-de-tavel@chateau-de-manissy.com
chateau-de-manissy.com 



DOMAINE DE LA MORDORÉE

250 chemin des Oliviers
30126 Tavel
04 66 50 00 75
info@domaine-mordoree.com
domaine-mordoree.com 



DOMAINE DU JONCIER **EARL DOMAINE ROUSSEL**

5 rue de la Combe
30126 Tavel
04 66 50 27 70 / 06 81 70 97 43
contact@domainedujoncier.com
domainedujoncier.com 

LES VIGNERONS DE TAVEL

Route de la Commanderie
30126 Tavel
04 66 50 03 57
contact@cavedetavel.com
cave-tavel-lirac.fr 

Tresques

BOISSONS / VINS

PAYAN DOMINIQUE

Quartier la Rouveyrolle
30330 Tresques
04 66 82 71 06 / 06 10 17 05 21
dominique.payan8@orange.fr

**CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE**

LES RUCHES AMIELH

332 chemin de Bernon
30330 Tresques
04 66 79 24 55 / 06 21 81 18 08
lesruchesamielh@gmail.com

Vénéjan

**CHARCUTERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
PLATS CUISINÉS**

TOQU'&...TRAITEUR

22 route de la Gare
30200 Vénéjan
06 85 93 37 42
toquettraiteur.fr 

Villeneuve-Lez- Avignon

DESSERTS & DOUCEURS / MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

LA COMPAGNIE DES BUTINEUSES

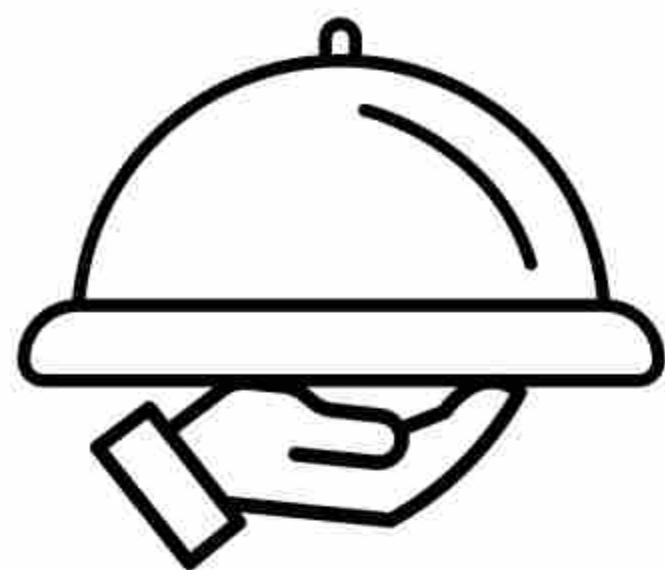
28 chemin du Grand Montagné
30400 Villeneuve-lez-Avignon
06 16 66 15 66

lacompaniedesbutineuses.com 





 OÙ DÉGUSTER



PROVENCE

Goudargues

LA CANTONNADE

10 quai de la Fontaine

30630 Goudargues

04 66 82 30 65

lacantonnade@sfr.fr 



Orsan

LA SOLÉÏADE

32 route du Camp de César

30200 Orsan

04 66 90 09 09

soleiade.noma@orange.fr

lasoleiade.fr 

Médaille d'or

Médaille de bronze

134

PROVENCE



LA SOLÉÏADE

*Foie gras mi-cuit
des mamour's*

Orsan

Pont-Saint-Esprit

LE 6EME SENS

49 passage des Fleurs
30130 Pont-Saint-Esprit
04 49 09 00 00
le6emesens30@gmail.com
le6emesens.eatbu.com 

Pujaut

ENTRE VIGNE ET GARRIGUE

Route de Saint Bruno
30131 Pujaut
04 90 95 20 29
reservation@vigne-et-garrigue.com
vigne-et-garrigue.com 



Saint-Laurent-des-Arbres

LE PAPET

1 place de la Mairie
30126 Saint-Laurent-des-Arbres
04 66 90 00 08
finand30@aol.com
restaurant-le-papet-e.jimdofree.com 

Tavel

L'AUBERGE DE TAVEL

77 route Romaine
30126 Tavel
04 66 50 03 41
info@auberge-de-tavel.com
auberge-de-tavel.com 







UFG

UZÈS PONT DU GARD

Sous le patronage du Pont du Gard, l'Uzège, aux accents toscans, offre un écrin à ses villages pleins de charme et à ses sites remarquables tels que les Gorges du Gardon inscrites réserve mondiale de biosphère par l'UNESCO. Le pays uzétien cultive l'amour des beaux paysages, des bons produits et des belles rencontres : ici le visiteur passe de la truffe au bonbon, de la brocante chic au marché de terroir, du sirop artisanal au petit vin blanc.

Territoire

UN ÉCRIN D'EXCEPTION

Les concluses
de Lussan



Lussan
Village de caractère



Uzès
*Ville d'Art et d'Histoire
Duché Haras*



Pont du Gard
Aqueduc romain



Gorges du Gardon
Réserve naturelle



Saint-Quentin-la-Poterie
Village Métiers d'Art



 Sites culturels remarquables

 Sites naturels remarquables



ACTUAL
cartographie Y5267
www.actual.fr 11-21

-  Office de Tourisme, Bureau d'Information Touristique
-  Patrimoine mondial de l'humanité, UNESCO
-  Réserve mondiale de Biosphère, UNESCO
-  Grand Site de France
-  Plus Beaux Villages de France
-  Ville et Pays d'Art et d'Histoire
-  Villes et métiers d'Art
-  Village de caractère
-  Site remarquable du Goût
-  Musée, Musée à ciel ouvert, Écomusée, Interprétation
-  Activités nature et nautique, baignade
-  Port de plaisance et relais fluvial

1 La garrigue odorante, d'où émergent de blanches capitelles, domine le siège de l'Uzège, territoire de " la truffe noire de l'Uzège-Pont du Gard ". La richesse qui s'y découvre n'a d'égal que le caractère affirmé de ses productions : les vins IGP des coteaux du Pont du Gard, AOC du Duché d'Uzès et surtout la truffe, diamant noir de l'Uzège et du Pont du Gard.

2 & **3** *La trufficulture*

Diamant noir des gastronomes, la truffe est un champignon souterrain appelé *Tuber melanosporum*, plus connu sous les noms de Truffe noire ou Truffe du Périgord. Pour se développer, elle doit s'associer aux racines d'un arbre (chêne, noisetier, tilleul...) appelé arbre truffier. Dans le Gard, les amateurs peuvent se procurer des truffes fraîches de décembre à mars sur le marché d'Uzès le mercredi et le samedi matin ainsi que le 3^e dimanche de janvier lors de la "Journée de la Truffe" à Uzès.

4 *Le vin du Duché d'Uzès*

L'aire du Duché d'Uzès s'étend entre Nîmes et Alès. La ville d'Uzès se trouvant, quant à elle, dans la partie est. La vigne est cultivée sur les versants ensoleillés conquis sur la garrigue, dans des enclos ceints de murs en pierres sèches. Racine, en séjour à Uzès, disait de ce vin "qu'il était le meilleur du Royaume".

5 *Le Caladon*

Biscuit sec à base d'amande, de farine et de miel, son nom correspond aux pierres plates, appelées des calades, qu'utilisaient les hommes pour construire les capitelles et les clapas (murs en pierres sèches) traditionnels dans le département.

6 *L'arboriculture*

Il est difficile de résumer la palette incroyable de productions arboricoles gardoises : abricots, pêches, nectarines, cerises, prunes... Ces fruits de saison agrémentent les tartes préparées par les artisans et les chefs gardois. En mai, on célèbre "La cerise dans tous ses états". Cette fête remonte au temps où Remoulins était la capitale de la cerise. Elle célébrait la fin de la saison de cueillette. Marché de producteurs du Pays à Remoulins et cueillette dans les vergers sont au programme.





UZÈS PONT DU GARD

142

UZÈS - PONT DU GARD

Aigaliers

**CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES /
AUTRES PRODUITS**

EARL FERME AVICOLE DE LA BRUYERETTE

La Bruyette
30700 Aigaliers
04 66 22 54 11 / 06 15 40 13 37
lyonel.b1@live.fr 



Aramon

Boissons / Vins

LES VIGNERONS D'ARAMON-THÉZIERS

3464 route de Montfrin
BP 3
30390 Aramon
04 66 57 40 08 / 06 72 45 04 65
lesvigneronsdaramon@wanadoo.fr 



Argilliers

BOISSONS / FRUITS & LÉGUMES

EARL LES JARDINS DE L'AQUEDUC

Le Grès
RD 112 direction Collias
30210 Argilliers
04 66 03 12 35 / 06 16 40 76 01
m.perrier9@laposte.net
le-pressoir.eu



BOISSONS / VINS

DOMAINE TARDIEU FERRAND

1000 route d'Uzès
30210 Argilliers
06 27 75 21 61
domainetardieuferrand@gmail.com
domainetardieuferrand.fr 
Médaille de bronze



Arpaillargues- et-Aureillac

**BOISSONS / CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /
FRUITS & LÉGUMES / GLACES / AUTRES PRODUITS**

TERRES D'UZÈS

265 chemin de la Serre de la Cabane
30700 Arpaillargues-et-Aureillac
04 66 22 92 66 / 06 79 21 64 31
gaecroger30@gmail.com

terresduzes.com 

Médaille de bronze

BOISSONS / VINS

DOMAINE DELEUZE ROCHETIN

Route d'Uzès
20 chemin du Moulin
30700 Arpaillargues-et-Aureillac
04 66 59 65 27 / 06 17 12 58 56
contact@deleuzerochetin.com
deleuzerochetin.com

LA CAVE DE MON PÈRE

Chemin du Serre Blanc
30700 Arpaillargues-et-Aureillac
06 16 57 74 14
stephane.mercier20@hotmail.fr 

HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE

L'OR DES OLIVIERS

Domaine Catresse
Impasse Mas de Rey
30700 Arpaillargues-et-Aureillac
04 66 03 01 30 / 06 13 90 69 32
contact@or-occitanie.fr
or-occitanie.fr 



PLATS CUISINÉS / POISSONS & PRODUITS DE LA MER

LES SAVEURS D'UZÈS

2 chemin du Moulin de Chalier
30700 Arpaillargues-et-Aureillac
04 66 18 20 11
contact@lessaveursduzes.fr
lessaveursduzes.fr 

Baron

BOISSONS / VINS

LES VIGNES DE L'ARQUE

Route d'Alès
30700 Baron
04 66 22 37 71 / 06 26 79 92 12
contact@lesvignesdelarque.fr
vignesdelarque.com 



Belvézet

FRUITS & LÉGUMES

SAVEURS BIO

Les Fonds
30580 Belvézet
04 66 22 31 22 / 06 22 24 09 22
saveursbio@gmail.com



Blauzac

BOISSONS / VINS

DOMAINE DE MALAÏGUE

Domaine de Malaïgue
30700 Blauzac
04 66 22 25 43 / 06 24 66 39 10
contact@malaigue.fr
domainedemalaigue.com 



Bouquet

CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS /
MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE / AUTRES PRODUITS

LE RUCHER DES FORGES

Mas de la Condamine
30580 Bouquet
04 66 72 75 56 / 07 77 07 38 15
perlesvs@gmail.com



HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE /
AUTRES PRODUITS

SAS AMANDES ET OLIVES

Mas de la Condamine
30580 Bouquet
04 66 72 99 90 / 06 03 81 33 28
contact@amandes-olives.fr
amandes-olives.fr



144

UZÈS - PONT DU GARD

Bourdic

BOISSONS / VINS

DOMAINE CHABRIER FILS

Chemin de Grès
30190 Bourdic
04 66 81 24 24 / 06 15 77 21 56
domaine.chabrier@wanadoo.fr
chabrier.fr



LES COLLINES DU BOURDIC

Chemin de Saint-Chaptès
30190 Bourdic
04 66 81 20 82
contact@bourdic.fr
collines-du-bourdic.com



Domazan

BOISSONS / VINS

CHÂTEAU DES COCCINELLES

6 rue des Écoles
30390 Domazan
04 66 57 03 07 / 07 49 36 02 20
oenotourisme@chateau-coccinelles.com
chateau-coccinelles.com



DOMAINE DES ROMARINS

113 route d'Estézargues
30390 Domazan
04 66 57 43 80
contact@domainedesromarins.fr
domainedesromarins.wpcomstaging.com



Estézargues

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS D'ESTÉZARGUES

478 route des Grès
30390 Estézargues
04 66 57 03 64
contact@vins-estezargues.com



Foissac

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS DES CAPITELLES

326 route d'Uzès
30700 Foissac
04 66 22 03 10 / 06 30 59 06 63
cave.foissac@orange.fr
lescavesdeuzet.com



Fons-sur-Lussan

FROMAGES

EARL GUEIT

Lieu-dit Les Clos le Village
30580 Fons-sur-Lussan
04 66 72 91 46
gueit.online.fr



Fontarèches

FRUITS & LÉGUMES

GOBY BERNARD

23 chemin du Lembarnes
30580 Fontarèches
06 32 99 99 96



Fournès

BOISSONS / VINS

DOMAINE BOUDINAUD

43 grand'rue
30210 Fournès
04 66 37 27 23 / 06 16 47 93 54
vignobles.boudinaud@aliceadsl.fr
vignobles-boudinaud.fr



DESSERTS & DOUCEURS

L'ATELIER DU PETIT FOUR

17 rue des Cerisiers
30210 Fournès
04 66 71 42 55
latelierdupetitfour@gmail.com

La Bastide-d'Engras

CONFITURES / DESSERTS & DOUCEURS /

HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE /

VINS / AUTRES PRODUITS

MONASTÈRE DE SOLAN

1942 route de Cavillargues
30330 La Bastide-d'Engras
04 66 82 99 12
contact@monastere-de-solan.com
monastere-de-solan.com



La Capelle-et-Masmolène

PAINS / AUTRES PRODUITS

FERME DE BYZANTINE

527 route de Pugnadoresse
30700 La Capelle-et-Masmolène
06 85 75 50 69
clement.toubiana@gmail.com
fermedebyzantine.business.site



Lussan

FROMAGES

GAEC DUFFAUD

Malaterverne
30580 Lussan
04 66 72 90 02
lussan@wanadoo.fr
amandine2714.wixsite.com/fromagerieduffaud



Garrigues- Sainte-Eulalie

DESSERTS & DOUCEURS

PÂTISSERIE LA BOMBINE DE SANDRINE

10 rue des Ormeaux

30190 Garrigues-Sainte-Eulalie

06 09 81 67 23

sandrine.clauzel@hotmail.fr

labombinedesandrine.fr 

Médaille d'or (2)



146

UZÈS - PONT DU GARD



PÂTISSERIE LA BOMBINE DE SANDRINE

Charlotte 3 chocolats

Garrigues-Sainte-Eulalie



ÉLEVAGE DOMBRY

Terrine d'agneau aux olives

Meynes

Meynes

BOISSONS / FRUITS & LÉGUMES

EARL LES VERGERS DE L'ILON

Mas de l'Ilon

30840 Meynes

04 66 57 60 25 / 06 24 31 31 30

contact@les-vergers-de-lilon.fr

les-vergers-de-lilon.fr



BOISSONS / VINS

CHÂTEAU DE MONTFRIN

Route de Redessan

30840 Meynes

04 66 57 51 52

info@chateaudemontfrin.com

chateaudemontfrin.com



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS / VIANDES

ÉLEVAGE DOMBRY

5 chemin des Prés

30840 Meynes

06 40 34 98 91

thibault.dombry@laposte.net

Médaille d'or

Médaille d'argent (2)



MANADE DI AMISTA

1 chemin des Mûriers du Raide

30840 Meynes

06 21 40 65 41

franck.labourayre@gmail.com



HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE /
VINS

VITICOLE ET OLÉICOLE DES RIVES DU RHÔNE

Mas de Couvin
Route de Redessan
30840 Meynes
04 66 57 51 52 / 06 63 17 17 93
moulinesombres@free.fr



Montaren-et- Saint-Médiars

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS DE MONTAREN SERVIERS

Route d'Alès
30174 Montaren-et-Saint-Médiars
04 66 22 13 53 / 06 34 05 00 47
vigneronsmontaren@free.fr
vignerons-montaren-serviers.com



Montfrin

BOISSONS / VINS

CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE MONTFRIN

525 route de la Gare
30490 Montfrin
04 66 57 53 63
cave.coop.montfrin@wanadoo.fr **cave-
montfrin.com**



SCEA DOMAINE DES CAPTIVES

Le Château
30490 Montfrin
04 66 57 51 52 / 06 63 17 17 93
info@chateaudemontfrin.com
chateaudemontfrin.com



HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE

DOMAINE DE CÉSERAC

126 chemin Campoussin
30490 Montfrin
04 66 57 54 32 / 06 87 68 80 89
contact@domaineceserac.com
domaineceserac.fr



Moussac

BOISSONS / VINS

LES CELLIERS DES TROIS TOURS

Route d'Uzès
30190 Moussac
04 66 81 61 11
celliers-des-trois-tours.fr



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE LA PESCALUNE FESTIVAL DES PAINS

4 place de l'aire communale
30190 Moussac
04 66 81 61 76
pescalunes@gmail.com
Médaille d'or
Médaille d'argent

Pouzilhac

BOISSONS / VINS

DOMAINE LES CADINIÈRES

Quartier du Puget
1 chemin de Blaquièrre
30210 Pouzilhac
06 03 74 37 12
infos@domaine-cadinieres.com
domaine-cadinieres.com



Remoulins


CHARCUTERIES / VIANDES

LA BOUCHERIE DU PONT

1 bis place des Grands Jours

30210 Remoulins

04 11 71 93 77

jerome.blondeau30@gmail.com 

Médaille d'argent

Médaille de bronze

Saint-Hilaire- d'Ozilhan

BOISSONS / VINS

DOMAINE ROUGE GARANCE

Chemin de Massacan

30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan

04 66 01 66 45 / 06 14 41 52 88

contact@rougegarance.com

rougegarance.com



Saint-Dézéry

BOISSONS / VINS

LES VIGNERONS DE SAINT-DÉZÉRY

28 route de Saint-Chaptes

30190 Saint-Dézéry

04 66 81 21 31

contact@cave-saintd.fr 



149

UZÈS - PONT DU GARD

BOULANGERIE LA PESCALUNE

FESTIVAL DES PAINS

Tourte du sud

Moussac



Saint-Laurent- La-Vernède

BOISSONS / VINS

NATURA

Impasse des Charettes
30330 Saint-Laurent-la-Vernède
04 66 72 89 01
domainenatura@gmail.com
domainenatura.fr 



Saint-Maximin

BOISSONS / VINS

LES COLLINES DU BOURDIC

Caveau de Saint-Maximin
30700 Saint-Maximin
04 66 22 14 09
contact@bourdic.fr
collines-du-bourdic.com 

Saint-Quentin- la-Poterie

DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

LE FOURNIL DE L'UZÈGE

Ancien chemin d'Uzès
30700 Saint-Quentin-la-Poterie
04 66 75 61 67
melanie02820@gmail.com

FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

FAUVE HÉLÈNE

Chemin du Mas d'Ayran
30700 Saint-Quentin-la-Poterie
04 66 03 06 36



Saint-Siffret

BOISSONS / VINS

EARL REYNAUD

Les Carrelets
30700 Saint-Siffret
04 66 03 18 20
luc.reynaud@wanadoo.fr
domaine.reynaud.com 



Sanilhac-Sagriès

BIÈRES

VINCENT LAUESCHER

7 chemin des Grandes Aires
30700 Sanilhac-Sagriès
04 66 22 47 59
brasserialacalade@gmail.com 

BOISSONS

TINKIETE

1 route de Nîmes
30700 Sanilhac-Sagriès
06 03 53 57 40
contact@tinkiete.com
tinkiete.com

DESSERTS & DOUCEURS /

MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE

LES RUCHERS DE L'UZÈGE

5 chemin du Château d'Eau
30700 Sanilhac-Sagriès
04 66 22 71 18 / 06 78 28 51 91
chantal.arnoux30@gmail.com
lesruchersdeluzege.wixsite.com/gaec 
Médaille de bronze



Théziers

BOISSONS / VINS

DOMAINE DES MERLES, LE CLOS BOISÉ

Route de Fourques
30390 Théziers
04 66 03 60 18 / 06 83 20 55 49
leclosboise@orange.fr
leclosboise.com



DOMAINE GILPHINE

32 grand'rue
30390 Théziers
04 66 57 55 24 / 06 14 08 76 03
domaine-gilphine@orange.fr
domainegilphine.fr



CHARCUTERIES / PLATS CUISINÉS

CONSERVERIE LES TROIS FRÈRES

26 grand'rue
30390 Théziers
06 40 46 60 04
gascon.camille@orange.fr
Médaille de bronze

HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE

MOULIN DE ROMANOU

Chemin du Tribe
30390 Théziers
04 66 22 56 82 / 06 09 34 33 10
moulineromanou@hotmail.fr
moulineromanou.com



Uzès

BOISSONS / VINS

DOMAINE SAINT-FIRMIN

1-6 rue Saint-Firmin
30700 Uzès
04 66 22 11 43
domstfirmin@gmail.com
saint-firmin.com



BOUTIQUE DE TERROIR

LES TERROIRS

5 place aux Herbes
30700 Uzès
04 66 03 41 90
terroirs.uzes@free.fr
les-terroirs-restaurant-uzes.com



CONFISERIES / DESSERTS & DOUCEURS /

OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / AUTRE PRODUITS

AUTREFOIS...

3 place aux Herbes
30700 Uzès
04 66 27 56 62
info@autrefois-terroir.fr
autrefois-terroir.fr

DESSERTS & DOUCEURS

DES GÂTEAUX ET NOUS...

6 boulevard des alliés

30700 Uzès

0466221584

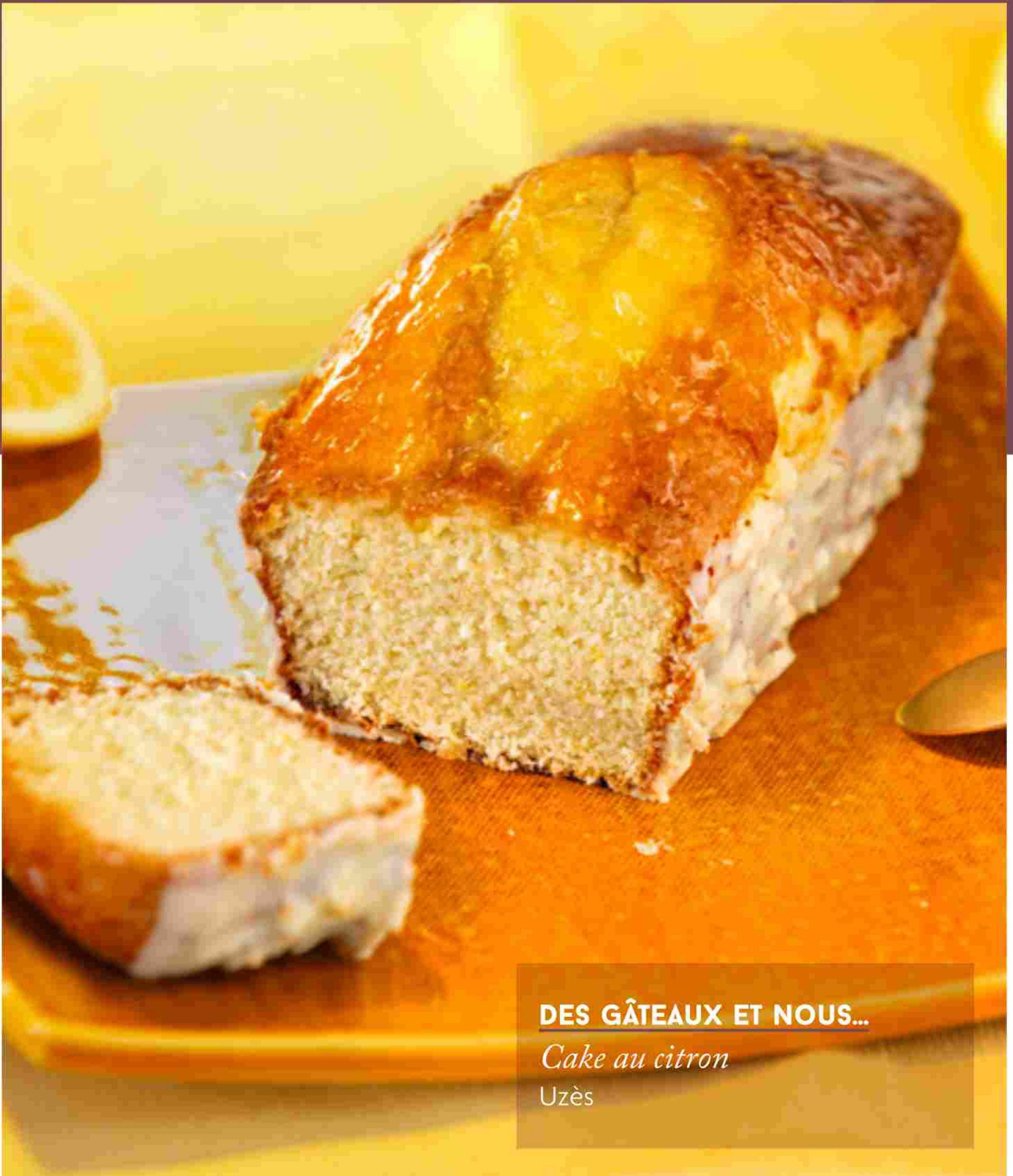
cyrille.desgateauxetnous@gmail.com 

Médaille d'or

Médaille de bronze

152

UZÈS - PONT DU GARD



DES GÂTEAUX ET NOUS...

Cake au citron

Uzès

DESSERTS & DOUCEURS

LES MACARONS D'ANTHONY

Quartier Mayac
2 avenue Claude Monet
30700 Uzès
04 66 68 23 42
anthony.marandon@orange.fr
anthonymissioncuisine.com 
Médaille d'or
Médaille d'argent

BOULANGERIE PROVENÇALE

6 rue de la Grande Bourgade
30700 Uzès
04 66 22 25 96
picon.martial@orange.fr 

LA NOUGATINE UZÈS

23 boulevard Gambetta
30700 Uzès
04 66 22 09 72
boulpatchris@wanadoo.fr 



DESSERTS & DOUCEURS / PAINS

BOULANGERIE DU MOUTAS

5 avenue Jean Jaurès
30700 Uzès
04 66 22 29 76
contact@boulangeriedumoutas-uzes.fr 



LE FOURNIER DU ROY

10 avenue Maréchal Foch
30700 Uzès
04 66 22 78 18
coustarotstephane@yahoo.fr

LES MACARONS D'ANTHONY

Tarte macaron chocolat framboise
Uzès



FRUITS & LÉGUMES / AUTRES PRODUITS

LES TRUFFIÈRES D'UZÈS

830 route d'Alès

30700 Uzès

04 66 22 08 41 / 06 07 96 00 56

lestruffieresduzes@gmail.com

lestruffieresduzes.fr HUILES D'OLIVE / OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE /
AUTRES PRODUITS**HUILERIE RICHARD
LE MOULIN D'UZÈS**

Chemin du Mas de France

30700 Uzès

09 86 39 33 59

contact@lemoulinduzes.com **huilerie-richard.com/nos_moulins/moulin-duzes**

PLATS CUISINÉS / POISSONS & PRODUITS DE LA MER


**POISSONNERIE CLÉMENT JÉRÔME
ET SANDRA**

Chemin des Pins

Quartier du Mas de Mèze

30700 Uzès

06 21 55 65 54

sarlclement@gmail.com **Médaille de bronze***Vallabrix*

BOISSONS / VINS

DOMAINE AGARRUS

Berretin

30700 Vallabrix

04 66 68 29 21 / 06 70 78 06 66

serge.scherrer@free.fr *Vers-Pont-Du-Gard*

AUTRES PRODUITS

100 THÉS ET PLANTES

318 chemin du Clos des Touillers

30210 Vers-Pont-du-Gard

04 66 58 41 37

laurens-c@orange.fr **Médaille de bronze**BOISSONS / FRUITS & LÉGUMES / HUILES D'OLIVE
OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / VINS**GAEC LA BÉGUDE POULON**

Route d'Uzès

30210 Vers-Pont-du-Gard

04 66 22 80 11 / 06 18 91 34 47

poulonj@yahoo.fr 

FRUITS & LÉGUMES

LE JARDIN D'ALIX

355 chemin du Mourras

30210 Vers-Pont-du-Gard

04 66 22 97 37 / 06 23 81 83 52

paniers@lejardinalix.fr

lejardinalix.fr

FRUITS & LÉGUMES / HUILES D'OLIVE

**LE FLAMANT ROSE
HENRI JANIER**

386 chemin du Clos des Touillers

30210 Vers-Pont-du-Gard

06 58 76 87 43

henri.janier.maraicher.bio@gmail.com

OLIVES & PRODUITS DE L'OLIVE / AUTRES PRODUITS

DIFFUSION CHABERT

Chemin de Mourras

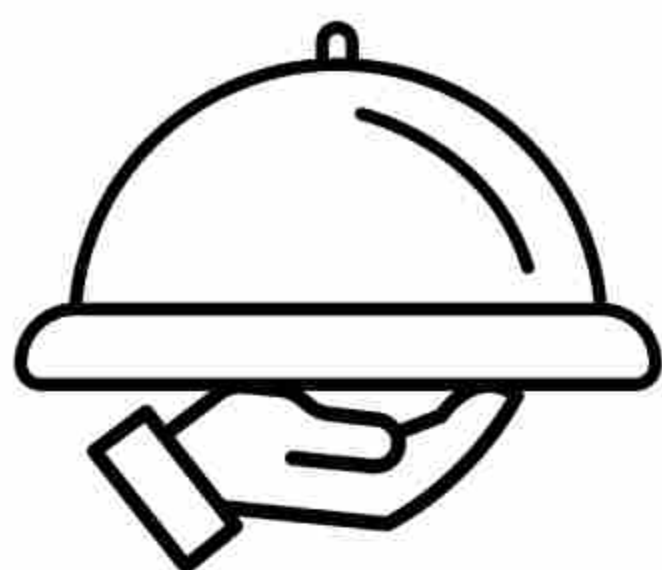
30210 Vers-Pont-du-Gard

04 66 72 77 79

diffusion.chabert@gmail.com

diffusion-chabert.business.site **Médaille d'argent**

 OÙ DÉGUSTER



UZÈS PONT DU GARD

Collias

L'HOSTELLERIE LE CASTELLAS

30 grand'rue
30210 Collias
04 66 22 88 88
info@lecastellas.com
lecastellas.com 



Lussan

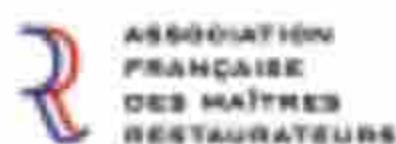
LA TABLE D'AZOR

Lieu-dit « Mas d'Azor »
30580 Lussan
04 66 37 27 95
sarllatabledazor@gmail.com 

Remoulins

LES TERRASSES DU PONT DU GARD

Avenue du Pont du Gard
Site du Pont du Gard
Rive droite
30210 Remoulins
04 66 63 91 37
emma.merian@allegrinisocialclub.com
allegrinisocialclub.com/lesterrasses 



Saint-Hilaire- d'Ozilhan

LA BELLE VIE

2 avenue Paul Blisson
30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
04 66 37 82 08
contact@suites-lbv.com
labellevie-hotel.com 

Saint-Quentin- la-Poterie

BRASSERIE DU MARCHÉ

16 rue du Docteur Blanchard
30700 Saint-Quentin-la-Poterie
04 66 74 24 93
brante.magali@orange.fr 

LA CUISINE DU BOUCHER

1 avenue du Marché
30700 Saint-Quentin-la-Poterie
04 66 22 35 05
stephanebully@wanadoo.fr 

LOGGIA TRAITEUR & RESTAURANT

Tartelette pomme granny et avocat

Uzès



Serviers- et-Labaume

LE VOLVER

Rond-point de Serviers
Mas du Ranquet
1 bis chemin de la Carcarie
30700 Serviers-et-Labaume
04 66 20 48 99
volver.restaurant@gmail.com 

Uzès

LES TERROIRS

5 place aux Herbes
30700 Uzès
04 66 03 41 90
terroirs.uzes@free.fr
les-terroirs-restaurant-uzes.com 

LOGGIA TRAITEUR & RESTAURANT

16 bis avenue Général Vincent
30700 Uzès
04 66 63 44 67
info.loggia.uzes@gmail.com
loggia-uzes.fr
Médaille d'or (2)

Vallérargues

L'AUBERGE GARDOISE

Lieu-dit la Coulorgue
30580 Vallérargues
04 66 72 72 72
contact@auberge-gardoise.com
auberge-gardoise.com 
Médaille de bronze



LOGGIA TRAITEUR & RESTAURANT

*Mignon de veau, ravioles aux champignons sauvages
et foie gras, poêlée de champignons et son jus truffé*

Uzès

Vers-Pont-du-Gard

LA PETITE GARE

435 route d'Uzès

30210 Vers-Pont-du-Gard

04 66 03 40 67

contact@lapetitegare.net

lapetitegare.fr 

Médaille d'or

UZÈS - PONT DU GARD



LA PETITE GARE

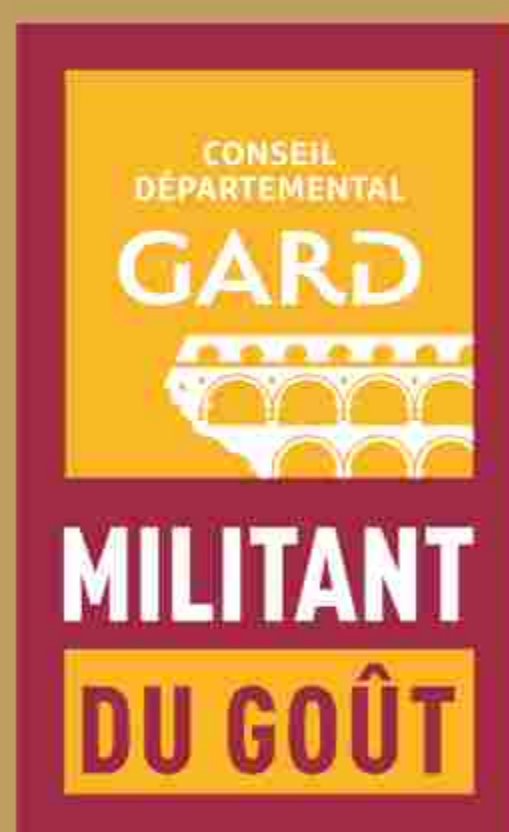
Poulpe de méditerranée

Vers-Pont-du-Gard

COMPRENDRE

LES LABELS & LES LOGOS

*Apprenez à reconnaître
les produits d'excellence
"Le Gard, Militant du Goût"
en repérant les logos
les signalant :*



WWW.MILITANTDUGOUT.GARD.FR

*Les médailles du concours
"Gard Gourmand" :*



LES LABELS

qualité



L'Agriculture Biologique (AB)

garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien être animal. Elle se distingue par son mode de production, fondé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, la non-utilisation d'OGM, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. L'élevage, de type extensif, fait appel aux médecines douces.



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.



L'Indication Géographique (IG)

met en évidence un produit selon son lieu ou sa région de production précise et détermine les qualités, la notoriété ou les caractères essentiellement dus à ce lieu d'origine au bénéfice du produit. Elle apporte une garantie au consommateur sur l'origine géographique, le mode de fabrication des produits, et met en valeur des savoir-faire. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.



L'Indication Géographique Protégée (IGP)

désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



Le Label Rouge (LR)

permet d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur par rapport à des produits similaires. Les produits alimentaires, mais aussi les produits agricoles non alimentaires peuvent obtenir ce label.



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

est un signe de qualité européen permettant de protéger une recette traditionnelle. C'est à dire la composition d'un produit, ses méthodes de production ou de transformation effectuées de manière traditionnelle.

LES DÉMARCHES *qualifiantes*

La charte éthique de Bienvenue à la Ferme



Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs. Fiers de leurs métiers et de leurs produits élaborés avec le plus grand soin, ils s'engagent à transmettre leur passion et à proposer la visite de leurs fermes en toute transparence sur leurs pratiques agricoles.

Site Remarquable du Goût



Ce label distingue des territoires associant un produit alimentaire et emblématique du territoire, une notoriété et une histoire, un patrimoine exceptionnel sur le plan environnemental et architectural, un accueil du public. Ces atouts permettent de faire connaître les liens entre le produit alimentaire, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes.

Les Logis



sont un réseau d'hôtels indépendants proposant de la restauration classée d'une à trois "cocottes". Les adhérents souscrivent à une charte de qualité privilégiant le confort, la qualité de la table et de l'accueil, le charme et l'environnement.

Le Label Qualité Tourisme Occitanie Sud de France



repose sur une démarche volontaire répondant à un cahier des charges strict en matière de qualité de l'accueil et du service proposés à la clientèle. Le respect de ces engagements est vérifié par un audit externe réalisé par un organisme indépendant. Une fois le label obtenu, la satisfaction clients fait l'objet d'une évaluation suivie.



Le Café de Pays

a pour but, à travers un réseau local d'animation, de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural. Le Café de Pays contribue au développement de l'activité économique, à la valorisation du patrimoine gastronomique local et crée un lien social en organisant au moins trois manifestations culturelles par an en dehors de la haute saison touristique. Ambassadeur de son Pays, le Café de Pays met à l'honneur les produits locaux et conseille les visiteurs sur les activités et visites disponibles aux alentours.

Tables et Auberges de France



Ce label promeut l'hospitalité et la gastronomie de terroir. Il s'adresse à différentes catégories de professionnels (restaurateurs, hôteliers, artisans de bouche et producteurs locaux) à condition que ceux-ci soient indépendants. Ce label garantit au consommateur la promotion, l'authenticité et la mise en valeur des produits locaux.

Boulangers de France



Ce label est un gage de qualité de la fabrication jusqu'à la vente. Il distingue les artisans boulangers-pâtisseries qui s'engagent au quotidien dans la fabrication maison, le bien-être et l'hygiène, l'accueil et l'accessibilité, la responsabilité sociétale et éco-responsable.

Viennoiserie 100% Maison



La charte Viennoiserie 100% maison garantit au consommateur l'achat de viennoiseries fabriquées sur place par un artisan. A l'heure où nombre de viennoiseries industrielles surgelées sont proposées en boutique, cette charte permet à l'artisan de faire valoir la qualité de ses produits et de son savoir-faire et au consommateur de s'assurer de l'authenticité du produit qu'il achète.

LES SAVOIR-FAIRE

Maître Restaurateur



est le seul titre délivré par l'État pour la restauration française. Ce label, récompense les établissements d'excellence qui garantissent une cuisine authentique. Il s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Maître Artisan

Ces différents titres récompensent la qualité d'un professionnel au sein de son établissement, le savoir-faire français et valorisent les qualifications professionnelles des artisans.

La récompense la plus convoitée par les chefs cuisiniers professionnels est l'Étoile Michelin. Celle-ci est décernée à un restaurant, tout en mettant à l'honneur le chef cuisinier. Son attribution se mesure selon la qualité des ingrédients utilisés, le savoir-faire de la préparation des aliments, l'association des saveurs, le rapport qualité-prix et la constance des standards culinaires.



Le titre de Meilleur Ouvrier de France valorise l'excellence et la haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans de nombreux domaines dont celui de la gastronomie.



Le titre de Maître Artisan, représente la plus haute distinction dans le domaine de l'artisanat. Il témoigne de la qualité du savoir-faire acquis et de l'engagement réel de ses titulaires dans la promotion du métier.





LES PRODUITS *labellisés*

AB Agriculture Biologique

AOC Appellation d'Origine Contrôlée

Vin Duché d'Uzès

Vin Pic Saint Loup

AOC Appellation d'Origine Contrôlée

AOP Appellation d'Origine Protégée

Bleu des Causses

Châtaigne des Cévennes

Huile d'olive de Nîmes

Oignon doux des Cévennes

Olive de Nîmes

Pélaridon

Picodon

Taureau de Camargue

Vin Clairette-de-Bellegarde

Vin Costières-de-Nîmes

Vin Côtes-du-Rhône

Vin Côtes-du-Rhône Villages

Vin Côtes-du-Rhône Villages Laudun-L'ardoise

Vin Côtes-du-Rhône Villages Chusclan

Vin Côtes-du-Rhône Villages Signargues

Vin Côtes-du-Rhône Villages Saint-Gervais

Vin Côtes-du-Vivarais

Vin de Tavel

Vin Languedoc

Vin Languedoc Sommières

Vin Lirac

IG Indication Géographique

Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône

ou Fine des Côtes-du-Rhône

Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc ou

Fine du Languedoc ou Eau-de-vie de vin du

Languedoc

Marc des Côtes-du-Rhône ou Eau-de-vie de

marc des Côtes-du-Rhône

Marc du Languedoc ou Eau-de-vie de marc

du Languedoc

IGP Indication Géographique Protégée

Fraise de Nîmes

Miel des Cévennes

Poulet ou chapon des Cévennes

Riz de Camargue

Terres du Midi

Vin Côteaux-du-Pont-du-Gard

Vin des Cévennes

Vin du Gard

Vin pays d'Oc

Volaille du Languedoc

IGP Indication Géographique Protégée

AOP Appellation d'Origine Protégée

Vin Sable de Camargue

IGP Indication Géographique Protégée

LR Label Rouge

Miel de Provence

Produits ou recettes emblématiques du Gard

Asperge des sables
Bière gardoise
Brandade de Nîmes
Bûche de Noël gardoise
Cartagène
Figue
Fleur de sel de Camargue
Jus de pomme 100% Cévennes
Pastis Bleu
Pigeon des Costières
Piment des Cévennes
Pomme Reinette du Vigan
Porc plein air Baron des Cévennes
Porc plein air des Costières
Truffe
Safran
Volailles de plein air des Costières

Chartes produits-recettes validées par les organisations professionnelles

Filière viande :

Aigrillade Saint-Gilloise
Boudin noir à l'oignon doux des Cévennes
Caillette aux herbes
Gardianne de taureau de Camargue AOP
Pâté cévenol
Petit pâté nîmois
Tripes cévenoles

Filière farine :

Caladon
Fougasse d'Aigues-Mortes
Fougasse salée du Gard
Pain Lou Pan d'Oc
Pain Raspailou
Tartes aux fruits de saison du Gard
Tarte tatin à la pomme reinette
Tartine cévenole aux oignons doux des Cévennes
Viennoiserie 100 % Maison

LE VIGNOBLE *gardois*

Le vignoble gardois appartient au Vignoble d'Occitanie que l'on qualifie souvent de plus grand vignoble du monde. Dans le département du Gard, il s'étend de la vallée du Vidourle à l'ouest, jusqu'à la vallée du Rhône à l'est. Il est limité au nord par les Cévennes et au sud par la mer Méditerranée. Alors que d'autres vignobles français présentent une relative unité géologique, le Gard, comme le reste de l'Occitanie, offre une vaste palette de sols, de terroirs et de paysages. 13 AOP/AOC et 5 IGP composent les vignobles gardois. Particularité du département : IGP Gard et IGP Pays d'Oc

“Vignobles et Découvertes” dans le Gard

Pour accompagner les visiteurs à la découverte des terroirs viticoles, plusieurs destinations gardoises ont rejoint le cercle prestigieux du label national “Vignobles et Découvertes”. Cette marque, initiée en 2009 par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, distingue des territoires à vocation touristique et

viticole. Dans chaque destination, un réseau de prestataires (hébergements, restaurants, visites de caves, musées, événements...) accompagne le visiteur pour un séjour réussi au cœur de nos terroirs. Dans le Gard, quatre destinations sont labellisées Vignobles et Découvertes : Côtes-du-Rhône Gardoises, Costières-de-Nîmes, Vignobles des Cévennes et Vignobles de Vidourle Camargue.

L'IGP Gard

S'étend sur l'ensemble du département du Gard, traversé par la rivière “Gardon” qui lui donnera son nom. Très contrastée, l'aire d'appellation compte trois entités principales qui font toute la richesse du vignoble gardois : les Cévennes, les Garrigues et la Camargue. Les vignes, exaltées par le soleil et bercées par le Mistral, produisent des vins tranquilles dans les trois couleurs. Les rouges sont fruités et intenses, les rosés et les blancs sont équilibrés et d'une grande fraîcheur aromatique.

Le saviez-vous ? Le Domaine de l'Espiguette (qui rassemble la collection des clones de l'ensemble des cépages français) et les nombreux pépiniéristes recensés sur le département ont très tôt permis à l'IGP Gard de produire des vins qualitatifs et originaux qui charmeront vos papilles !

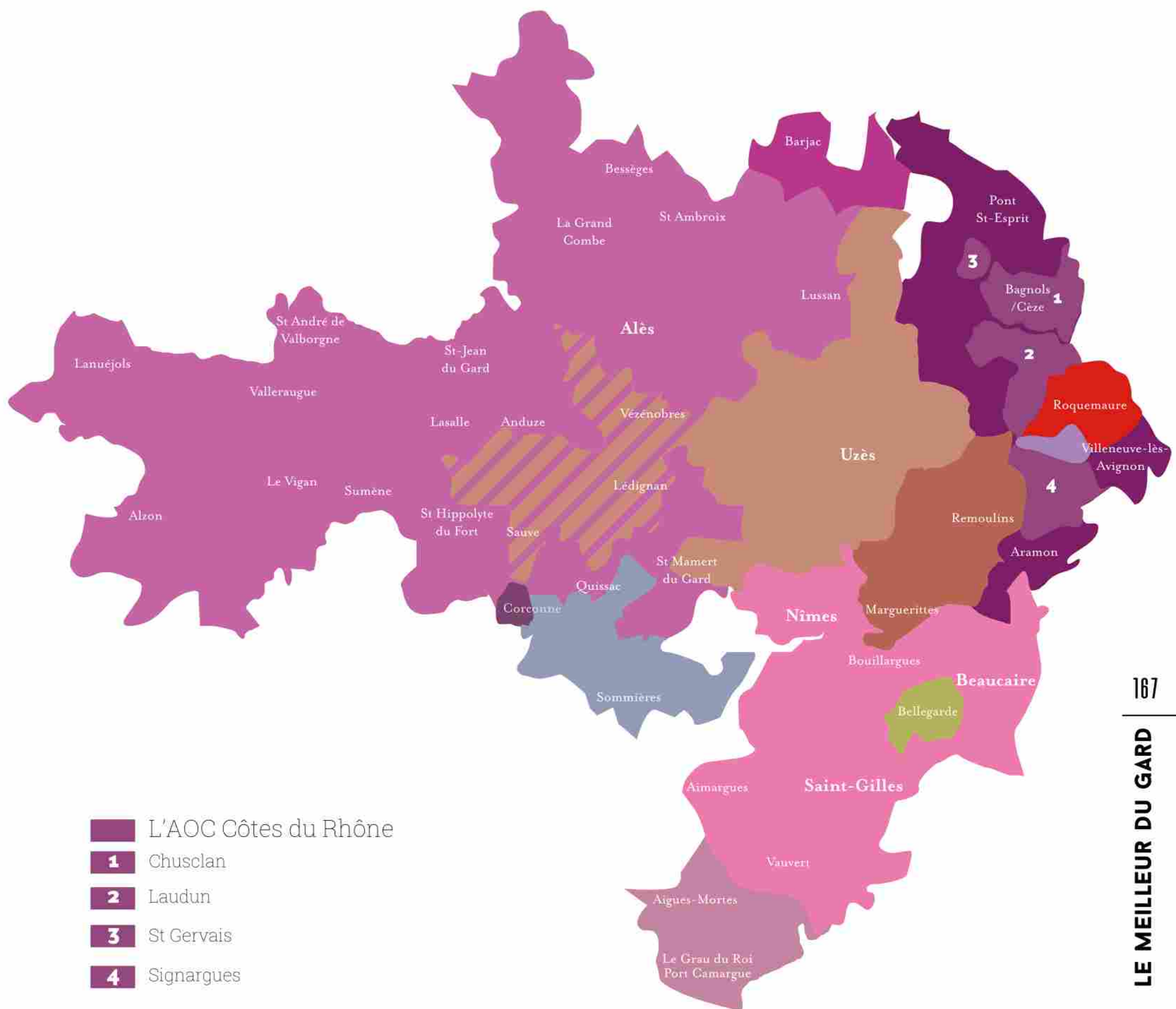
L'IGP Pays d'Oc

Se love le long de la Méditerranée et s'étend sur 4 départements : les Pyrénées-Orientales, l'Aude, l'Hérault et le Gard. L'appellation représente 10% du vignoble français : un véritable océan de vignes se déploie sur la région !

Leader des vins de cépages français, Chardonnay, Merlot ou encore Cabernet-Sauvignon ont définitivement pris l'accent du Pays d'Oc.

Au total, 33 cépages sont entretenus avec passion pour produire du vin dans les trois couleurs, bien que majoritairement en rouge.

Le saviez-vous ? Le terme “Château” qualifie la structure de production des vins AOC. Pour les vins IGP, la mention “Domaine” figurera sur l'étiquette (même s'il s'agit d'un château).



LE GARD, *territoire engagé pour une alimentation de Qualité*

4^{ème} département bio de France en nombre de producteurs.

1/3 des exploitations en circuits courts.

*Une intervention historique pour le développement
des produits bio et locaux en restauration collective.*

*Une politique alimentaire départementale déployée depuis 2014,
labellisée « Projet Alimentaire Territorial » de niveau 2
par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.*

10 projets alimentaires territoriaux labellisés dans le Gard.

Depuis plus de 15 ans, le Conseil départemental du Gard investit dans le développement, la structuration et la promotion des filières locales pour garantir la pérennité des terres et des activités agricoles et permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, responsable et de qualité. Développement de l'agriculture biologique, création d'un pain issu de farines bio 100% locales le Raspailou, construction d'une Unité de conditionnement de légumes pour un approvisionnement en produits frais bio et locaux dans les collèges, valorisation des produits du terroir sur les marchés et foires, préservation des surfaces agricoles, lancement d'études sur la ressource en eau, accompagnement des collectivités gardoises et de leurs groupements à inscrire l'agriculture et l'alimentation au cœur de leurs politiques locales... Aujourd'hui, la Charte d'engagement pour une alimentation de qualité consiste à fédérer les acteurs du territoire pour faciliter la mise en œuvre et valoriser les engagements de tous en faveur d'une bonne alimentation au sens large, intégrant les enjeux de santé, d'éducation, de développement social, de sécurité sanitaire, de tourisme, d'environnement, d'agriculture, etc.



INDEX

Aigaliers	142	Boissières	32
Aigues-Mortes	26-27-48-49	Bonnevaux	62
Aimargues	27-49	Boucoiran-et-Nozières	62
Alès	58-59-82-83	Bouillargues	100-102
Allègre-les-fumades	60	Bouquet	144
Anduze	60-83	Bourdic	144
Aramon	142	Branoux-les-Taillades	62
Argilliers	142	Bréau-Mars	86
Arpaillargues-et-Aureillac	143	Brouzet-lès-Alès	62
Arphy	86	Cabrières	102
Aspères	27	Caissargues	102
Aubais	27	Calvisson	33-34
Aujac	60	Campestre-et-Luc	88
Avèze	86-87	Canaules-et-Argentières	62
Bagard	60-83	Cardet	64
Bagnols-sur-Cèze	124	Castelnau-Valence	64
Barjac	61-83	Caveirac	102-116
Baron	143	Cavillargues	124-125
Beaucaire	27-28-29-30	Chamborigaud	64
Beauvoisin	30	Chusclan	125
Bellegarde	30-31-32-49	Clarensac	103
Belvézet	143	Collias	155
Bessèges	61	Concoules	64
Bez-et-Esparon	86	Congénies	34-35
Bezouce	100	Connaux	126
Blauzac	143	Corbès	64

Corconne.....	64	Lanuéjols.....	88
Cornillon.....	126	Laudun-L'ardoise.....	126-127
Courry.....	65	Laval-Pradel.....	67
Crespian.....	35	Le Cailar.....	36
Cros.....	65	Lecques.....	38
Cruviers-Lascours.....	65	Lédignan.....	67
Domazan.....	144	Le Garn.....	127
Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac.....	65	Le Grau-du-Roi.....	36-38-49-50-51
Estézargues.....	144	Le Vigan.....	89-92
Euzet.....	65	Les Mages.....	68-84
Foissac.....	144	Les Plans.....	68
Fons.....	103-104	Les Plantiers.....	89
Fons-sur-Lussan.....	145	Les Salles-du-Gardon.....	68-69
Fontanès.....	35	Lézan.....	69
Fontarèches.....	145	Liouc.....	69
Fournès.....	145	Lirac.....	127
Gagnières.....	65	Lussan.....	145-155
Gajan.....	104	Manduel.....	104-106
Gallargues-le-Montueux.....	36-49	Marguerittes.....	106-107-108-116
Garons.....	104-116	Martignargues.....	69
Garrigues-Sainte-Eulalie.....	146	Maruéjols-lès-Gardon.....	69
Générac.....	104-116	Massillargues-Attuech.....	69-70
Génohlac.....	65-67	Méjannes-le-Clap.....	70-84
Goudargues.....	134	Méjannes-lès-Alès.....	71-72
Issirac.....	126	Meynes.....	147-148
Jonquières-Saint-Vincent.....	36	Mialet.....	72
Junas.....	37	Milhaud.....	108-109
L'Estréchure.....	88	Monoblet.....	72
La Bastide-d'Engras.....	145	Montagnac.....	109
La Calmette.....	104	Montaren-et-Saint-Médiers.....	148
La Capelle-et-Masmolène.....	145	Montclus.....	127
Lamelouze.....	67	Monteils.....	72

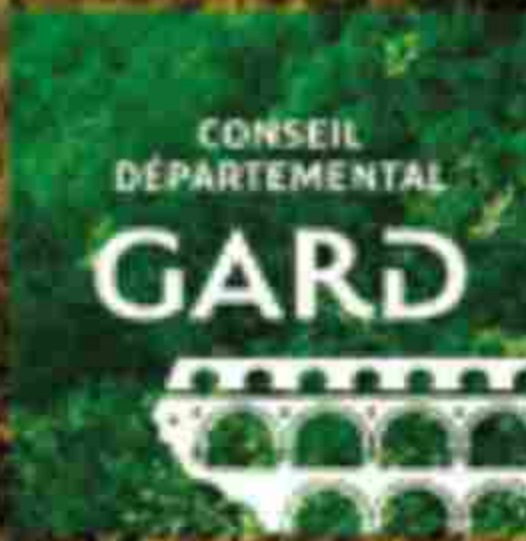
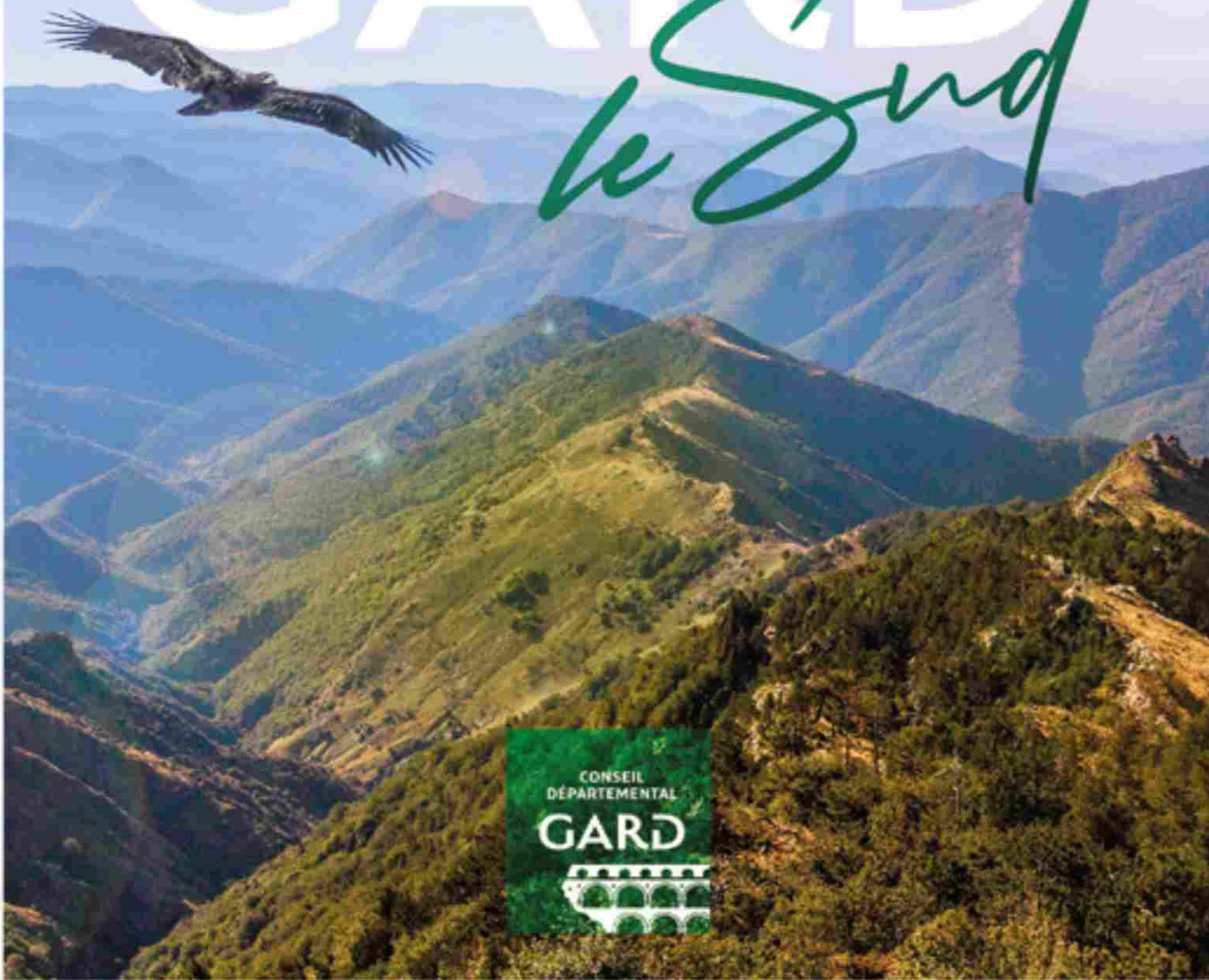
Montfaucon.....	127	Saint-Bauzély.....	114
Montfrin.....	148	Saint-Bénézet.....	74
Montignargues.....	109	Saint-Césaire-de-Gauzignan.....	75
Montpezat.....	38	Saint-Chartes.....	114
Moussac.....	148	Saint-Christol-lès-Alès.....	75
Mus.....	39	Saint-Clément.....	39
Ners.....	72	Saint-Côme-et-Maruéjols.....	114
Nîmes.....	110-111-112-117	Saint-Dézéry.....	149
Orsan.....	134	Sainte-Anastasie.....	114
Peyremale.....	72	Saint-Félix-de-Pallières.....	75
Pommiers.....	90	Saint-Florent-sur-Auzonnet.....	75
Pont-Saint-Esprit.....	127-135	Saint-Gervais.....	130
Poulx.....	113	Saint-Gervasy.....	114-115
Pouzilhac.....	148	Saint-Gilles.....	40-41-42-51
Pujaut.....	127-128-135	Saint-Hilaire-de-Brethmas.....	76-84
Quissac.....	73-84	Saint-Hilaire-d'Ozilhan.....	149-155
Redessan.....	113	Saint-Hippolyte-du-Fort.....	77-84
Remoulins.....	149-155	Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan.....	77
Ribaute-les-Tavernes.....	73-84	Saint-Jean-de-Serres.....	77
Rivières.....	73-74	Saint-Jean-du-Gard.....	77-78-84
Rochefort-du-Gard.....	128	Saint-Julien-de-Peyrolas.....	130
Rochegeude.....	74	Saint-Julien-les-Rosiers.....	78
Rodilhan.....	113	Saint-Just-et-Vacquières.....	78
Rogues.....	92	Saint-Laurent-d'Aigouze.....	42-43
Roquemaure.....	128	Saint-Laurent-de-Carnols.....	130
Rousson.....	74	Saint-Laurent-des-Arbres.....	135
Sabran.....	128-129	Saint-Laurent-la-Vernède.....	150
Saint-Alexandre.....	129	Saint-Martin-de-Valgagues.....	78
Saint-Ambroix.....	74	Saint-Maurice-de-Cazevieille.....	78-79-80
Saint-André-de-Majencoules.....	90	Saint-Maximin.....	150
Saint-André-de-Valborgne.....	90	Saint-Michel-d'Euzet.....	130
Saint-André-d'Olérargues.....	129	Saint-Paulet-de-Caisson.....	131

Saint-Paul-la-Coste	85	Uzès	151-152-153-154-157
Saint-Paul-les-Fonts	131	Val-d'Aigoual	91
Saint-Privat-de-Champclos	80	Vallabrègues	45
Saint-Quentin-la-Poterie	150-155	Vallabrix	154
Saint-Roman-de-Codières	90	Vallérargues	157
Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille	80	Vauvert	45-46
Saint-Siffret	150	Vénéjan	132
Saint-Victor-de-Malcap	80-85	Vergèze	46-47
Salindres	80	Vers-Pont du Gard	154-158
Sanilhac-Sagriès	150	Vestric-et-Candiac	47
Sardan	81	Vézénobres	81-85
Saumane	90-92	Vic-le-Fesq	81
Sauve	81-85	Villeneuve-lez-Avignon	132
Sauveterre	131	Villevieille	51
Sauzet	115	Vissec	91
Savignargues	81		
Sernhac	115		
Serviers-et-Labaume	157		
Sommières	43		
Souviagnargues	44		
Sumène	90-91		
Tavel	131-132-135		
Théziers	151		
Tornac	81		
Tresques	132		
Trèves	91		
Uchaud	44-45		



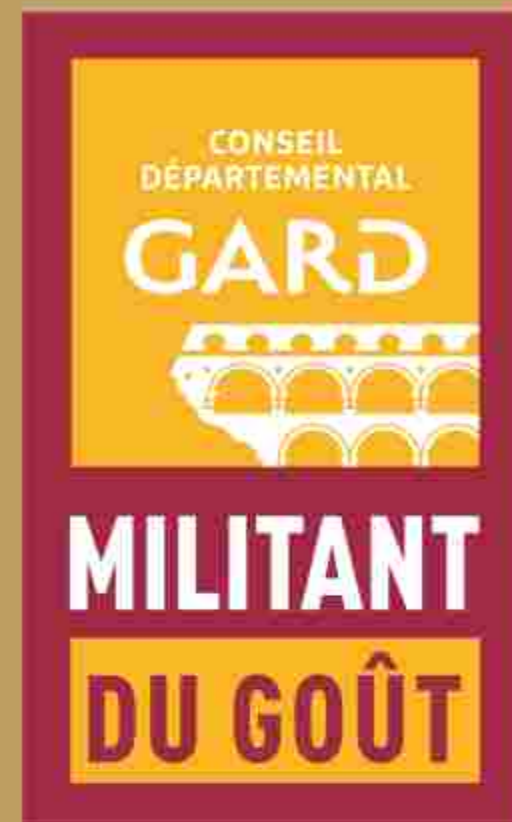
GARD

le Sud



CHARTRE

d'authenticité



WWW.MILITANTDUGOUT.GARD.FR

Des produits de tradition et de qualité gardoises
Tous les labels officiels de qualité (AOP, IGP, AB...) du Gard
Les savoirs-faire des producteurs, des artisans et des restaurateurs
Le respect de la saisonnalité
La garantie d'une qualité gustative optimale
Un soutien à l'économie locale
Un maintien des emplois sur le territoire
La préservation de notre environnement

Bonne dégustation





 **OIGNONS DOUX** DES TERRASSES DE L'AIGOUAL

 **OLIVETTES** DU PAYS DE NÎMES



**Découvrez
le Gard**
et ses 5 Sites
Remarquables
du Goût



 **FIGUES** DE VÉZÉNOBRES



 **TAUREAU** DES PRÉS ET MARAIS DE LA TOUR CARBONNIÈRE

 **VIN** DE TAVEL ET SES SAVOIR-FAIRE

Conseil départemental du Gard
3, rue Guillemette
30044 Nîmes cedex 9
gard.fr

Direction de l'Attractivité
du Territoire
Tél. 04 66 05 42 23
militandugout.gard.fr