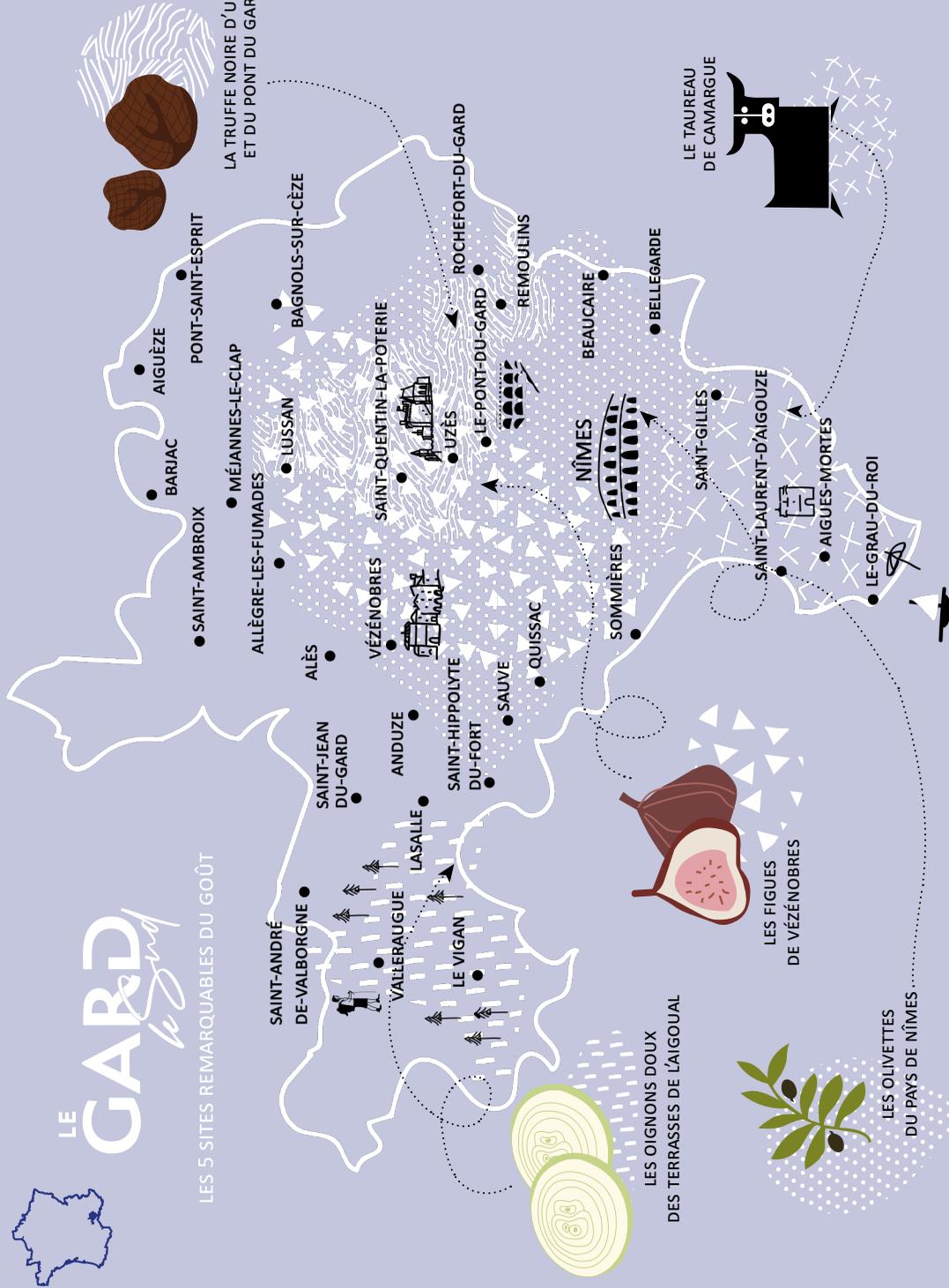


# Le Gard :

## 5 SITES REMARQUABLES DU GOÛT

*parcourir et savourer*





Le label **Site Remarquable du Goût** distingue des territoires, berceaux d'une production emblématique associée à un patrimoine, une culture et un environnement exceptionnel.

**Le Gard regroupe à lui seul cinq Sites Remarquables du Goût** qui mettent en valeur cinq unités paysagères typiques allant des Cévennes à la Méditerranée.

Sur chacun de ces territoires, des producteurs et professionnels du tourisme vous accueillent pour des découvertes gourmandes. Marchés de terroir, événements festifs, activités de loisirs, restaurants, hébergements de qualité... autant de prétextes pour partir à la rencontre de productions uniques, portées par des acteurs passionnés.

Le Département et Gard Tourisme se sont engagés depuis de nombreuses années à accompagner et à valoriser les savoir-faire, les hommes et les territoires attenants à ces produits locaux, véritables emblèmes d'un bien vivre à la Gardoise. Les Sites Remarquables du Goût du Gard sont partenaires de la démarche Militant du Goût, initiée par le Département du Gard.

**Le Vice-président du Département du Gard, délégué au tourisme**

Président de Gard Tourisme



[www.militantdugout.fr](http://www.militantdugout.fr)

[gard.fr](http://gard.fr)

# Les figues de Vézénobres

LA CAPITALE DE LA FIGUE AU PIED DES CÉVENNES

VÉZÉNOBRES, LABÉLISÉ «VILLAGE DE CARACTÈRE»



Le village offre un parcours de découverte du patrimoine de son centre historique, plaquette gratuite à retirer au bureau d'information touristique.

## LA MAISON DE LA FIGUE

Centre d'interprétation pour tout savoir sur l'arbre, le fruit et la culture de la figue. Visite ludique et pédagogique à faire en famille. Accès gratuit, ouvert toute l'année [www.maisondelafigue.com](http://www.maisondelafigue.com)

## LE VERGER-CONSERVATOIRE

Au pied de la cité, sur deux hectares, il accueille une centaine de variétés dont certaines, rares, en provenance d'Espagne et de Syrie.

*Site accessible dans le cadre de la visite de la maison de la figue, visite gourmande accompagnée d'un guide. Cueillette, en saison, sur réservation.*

## DES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

Ateliers, visites guidées, conférences, dégustations, cueillettes, contes, spectacles.

**Le saviez-vous ?**

L'architecture de la cité est marquée par le séchage de la figue. Ces dernières étaient séchées sur des clayettes, sous des calaberts, sous des abris couverts, orientés au sud, ou suspendues le long des façades.

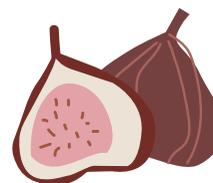


## Vézénobres et les figues : une vieille histoire

Les textes mentionnent le commerce des figues sèches grâce au chemin de Régordane par lequel transitaient marchands, soldats et pèlerins. Le figuier est un arbre rustique et adaptable qu'on trouve essentiellement sur le bassin méditerranéen. Cet arbre est reconnu pour sa générosité et son abondance. Un seul arbre peut produire jusqu'à 150 kg de fruits par an, certains peuvent même produire 2 fois par an.

La saison de production s'étend entre mi-juin et mi-juillet puis reprend entre mi-août et fin octobre. Il existe de nombreuses variétés locales. Leur chair est onctueuse allant du blanc au rouge vif et leurs saveurs oscillent entre douces et acidulées. On retrouve un goût prononcé de miel pour certaines variétés jusqu'aux notes de framboise pour d'autres. Celles à peaux blanches ont les peaux les plus fines, elles sont donc les plus fragiles.

## TARTE AUX FIGUES DE MARIE-LOUISE



1 pâte brisée  
3 cuillères à soupe de poudre d'amande  
3 cuillères à soupe de sucre roux  
Une bonne vingtaine de figues violettes  
Un peu de cassonade  
De la gelée de coing  
Un peu d'amandes effilées

Beurrer un moule à tarte.  
Mettre la pâte brisée dans le moule et piquer la pâte avec une fourchette.

Mélanger dans un récipient la poudre d'amande et le sucre roux, puis répartir sur la pâte.  
Prendre de la gelée de coing et tapisser légèrement le fond de tarte.  
Couper en quartier les figues et les disposer dans le moule.  
Mettre quelques amandes effilées sur les figues et saupoudrer le tout avec du sucre cassonade.

Mettre au four 20-25 minutes température 180°.

# Les oignons doux des Terrasses de l'Aigoual

L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES AOP, UN OIGNON PAS COMME LES AUTRES

*Venez découvrir* 

## Parcourir les sentiers d'interprétation

**de l'oignon doux des Cévennes** : Saint-Martial, Saint-André-de-Majencoules, Taleyrac, Mandagout. Toutes les infos sur l'appli « Rando Gard » à télécharger sur Apple Store et Android.  
[www.oignon-doux-des-cevennes.fr](http://www.oignon-doux-des-cevennes.fr)

## Prendre une photo du panorama des terrasses

en mai, juin et juillet à Notre-Dame-de-la-Rouvière, Saint-André-de-Majencoules, la Vallée de Taleyrac.

**Visiter la coopérative des producteurs** à Saint-André-de-Majencoules pour découvrir l'oignon doux et les autres produits emblématiques des Cévennes.

**Faire une veillée au coin du feu** et déguster une recette locale - 07 81 87 77 73.

*Le saviez-vous ?*

La culture de l'oignon doux en Cévennes dessine un paysage singulier. Au sud du Mont Aigoual, de petites parcelles sont soutenues par des murs en pierre sèche. Ce système de culture en terrasses est un modèle de production ancien développé pour répondre aux contraintes du relief et faire face aux violences des précipitations qui caractérisent le climat méditerranéen. Depuis plus d'un siècle, cette production participe à la préservation du paysage et au maintien de l'activité économique.



Au cœur des Cévennes méridionales, les premières cultures d'oignon doux remontent au XIX<sup>e</sup> siècle. Dans les années 1950, alors que la production du ver à soie décline, la culture de l'oignon doux apparaît alors comme une solution pour redynamiser l'économie locale. Elle permet à de jeunes agriculteurs de rester vivre au pays. Les parcelles en terrasses héritées du passé sont entretenues. Elles sont la clé pour adapter la production au terroir et dessinent un paysage très singulier qui a tendance à disparaître dans bon nombre de régions agricoles de montagne.

L'oignon doux des Cévennes est un produit unique, issu des variétés sélectionnées en Cévennes depuis des générations. Il est cultivé de manière artisanale pour s'adapter à la très petite taille des parcelles. La plupart des étapes de sa production se font à la main.

Il est récolté fin août et se conserve tout l'hiver, jusqu'en mars.

L'oignon doux des Cévennes se distingue par sa couleur claire et nacré, son goût sucré, son faible niveau de piquant. Il est juteux et se consomme indifféremment cru ou cuit. L'oignon doux des Cévennes contient peu de composés soufrés, composants essentiels du facteur lacrymogène. Plus clairement, cela signifie qu'il ne pique pas les yeux.

## TARTARE D'OIGNONS DOUX DES CEVENNES AOP



2 gros oignons doux des Cévennes AOP  
4 cornichons  
4 noix  
2 cuillères à soupe de gomasio  
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin  
2 cuillères à café de moutarde  
8 cl d' AOP huile d'olive de Nîmes  
Sel, poivre

Faire une vinaigrette avec la moutarde, sel, poivre, vinaigre, huile et gomasio. Mélanger celle-ci aux oignons et laisser reposer la préparation quelques heures au frais en remuant régulièrement.

Dans un saladier, couper les oignons en petits cubes et y ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre. Bien remuer et réserver au frais minimum 1h. Couper les cornichons en petits cubes, piler les noix grossièrement et ajouter aux oignons.





# Les olivettes du pays de Nîmes

AOP HUILE D'OLIVE ET OLIVE DE NÎMES, L'OR VERT DES GARRIGUES

Les Olivettes, caractéristiques des paysages de garrigues, constituent une mosaïque de petites parcelles plantées d'oliviers et souvent associées à un patrimoine en pierre sèche. L'olivier est très présent dans notre région au climat méditerranéen. Aux multiples vertus environnementales, médicinales et culinaires, la population locale est très attachée à cet arbre identitaire. Sa culture et le savoir-faire local lui ont permis d'obtenir deux AOP : Olive et Huile d'Olive de Nîmes. Elles doivent leur spécificité à la variété phare du département du Gard : la Picholine. C'est une olive de bouche exceptionnelle, d'une couleur vert intense avec une pulpe juteuse, un craquant séduisant. Récoltée verte en septembre, l'olive de bouche est mise en saumure traditionnelle avec une recette mise au point au 18<sup>e</sup> siècle. La fabrication de l'huile a lieu à partir de mi-octobre avec des olives récoltées en cours de maturité ou à maturité selon la volonté du producteur qui recherchera une intensité plus ou moins marquée. Les arômes de verdure, d'artichaut et de prune ainsi que le retour poivré de cette huile apportent une touche de fraîcheur à tout type de plat.



**Arpenter les routes gourmandes**, les Olivettes du Pays de Nîmes, 2 circuits routiers à travers, les paysages, les sites emblématiques et les haltes gourmandes.

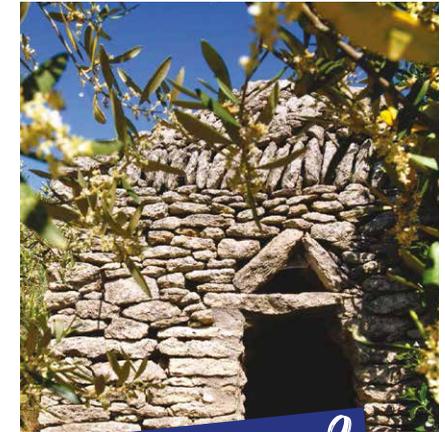
**Parcourir** le sentier de découverte de la Combe des Bourguignons à Marguerittes.

**Visiter les moulins à huile de l'appellation**  
Début décembre, ils vous ouvrent leurs portes pour découvrir l'huile de l'Avent.  
[www.aoc-olive-nimes.fr](http://www.aoc-olive-nimes.fr)

**Participer** à des ateliers de taille, greffe, visites d'olivettes, balades culturelles, construction en pierres sèches...

#### À lire

«*Terroir de Pierre & de Bois*» de D. Guillaume  
«*L'art de la pierre sèche en Garrigue, 20 balades sur les sentiers du Gard et de l'Hérault*»  
par le Collectif des Garrigues  
[www.olivettes-nimes.org](http://www.olivettes-nimes.org)



## Le saviez-vous ?

La garrigue est un milieu sec et minéral qui abrite une biodiversité exceptionnelle.

Ce paysage typiquement méditerranéen puise ses origines dans la relation ancestrale que l'homme entretient avec son environnement. Pour permettre la culture de l'olivier dans la garrigue, il a fallu épierrer le sol. Les nombreuses pierres ainsi obtenues ont permis de bâtir, sans mortier ni ciment, des murs d'enclos ou de soutènement des terrasses, mais aussi des capitelles : abris pour les hommes et leurs outils. C'est ce contexte géographique et historique ainsi que les traditions locales et le savoir-faire original recensés autour de la production d'olive et d'huile d'olive dans le Pays de Nîmes qui ont été reconnus en octobre 2020 à travers l'obtention du titre « Patrimoine Culturel Immatériel en France » attribué par le Ministère de la Culture.



## TARTINADE MAISON DE PICHOLINE



Dénoyotez 500 g d'Olives de Nîmes AOP  
Pilez dans un mortier ou dans un petit mixeur : 30 g de câpres, 1 pincée de thym ou d'herbes de Provence, 1 pincée de poivre puis rajoutez les olives.  
Ajoutez l'huile d'Olive de Nîmes AOP en filet jusqu'à ce que la pâte soit fine et souple.  
A déguster à l'apéritif sur du pain grillé !

# Le taureau de Camargue

UN ANIMAL FOUGUEUX QUI PORTE EN LUI LE CARACTÈRE  
BIEN TREMPÉ DU PAYS DANS LEQUEL IL EST ÉLEVÉ



Participer à une soirée camarguaise dans l'une des manades de la destination pour connaître la culture et la gastronomie en Camargue.

Grimper en haut de la tour Carbonnière pour découvrir un paysage à 360° époustouflant.

Suivre un guide en vélo électrique, calèche, 4x4 ou bateau pour parcourir les terres d'élevage du taureau.

Assister à une course camarguaise l'été au cours d'une des fêtes de village.

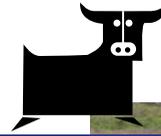
[www.site-gout-camargue.fr](http://www.site-gout-camargue.fr)



## Le saviez-vous ?

La course camarguaise est un sport reconnu par le ministère de la jeunesse et des sports. La saison se déroule d'avril à octobre et c'est le seul sport pour lequel il existe deux classements : un pour les hommes (les razeteurs) et l'autre pour l'animal (le cocardier).

Fédération Française de la Course Camarguaise  
[www.ffcc.info](http://www.ffcc.info)



Vaste zone de marécages bordée par le littoral méditerranéen, ce territoire bénéficie d'une richesse environnementale exceptionnelle récompensée par de nombreux classements, Parc Naturel Régional de Camargue, Grand Site de France et Réserve de Biosphère de l'Unesco. Ici, le taureau de Camargue est élevé, le plus naturellement possible en semi-liberté, dans le respect des traditions et de l'environnement. Son élevage, à des fins de jeux taurins, ferait presque oublier que le taureau de Camargue est l'une des meilleures viandes bovines françaises. Récompensée par une AOP dès 1996, la viande de taureau de Camargue est naturellement de couleur rouge sombre. Ses qualités et son caractère unique s'expliquent par son mode d'élevage et la diversité des plantes pâturées en terre de Camargue.



## DAUBE SAINT-GILLOISE DE TAUREAU AOP ET SON RIZ DE CAMARGUE

1,2 kg de taureau AOP de Camargue (jumeau, paleron, jarret)  
Couenne de porc  
1/2 l de coulis de tomates  
100 g de câpres  
150 g de cornichons  
100 g de persillade  
Sel, poivre  
AOP Huile d'Olive de Nîmes  
2 gros oignons doux des Cévennes  
1/2 l de vin blanc des Costières

Couper en cube de 2 à 3 cm de côté, la viande de taureau ou demander à votre boucher de la préparer.

Faire revenir les cubes de viande avec les 2 oignons hachés et une cuillère à soupe d'huile.

Mouiller avec le 1/2 litre de vin blanc et autant d'eau jusqu'à couvrir et le 1/2 litre de coulis de tomates.

Rajouter une couenne pour épaissir la sauce.

Faire mijoter à couvert doucement pendant 2h. Et 5 min avant la fin de la cuisson, ajouter les câpres, cornichons, persillade, sel et poivre.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

[www.aoptaureaudecamargue.com](http://www.aoptaureaudecamargue.com)



# La truffe noire d'Uzès et du Pont du Gard

LA TRUFFE NOIRE, UN CHAMPIGNON MYSTÉRIeux

La truffe est consommée et appréciée depuis l'Antiquité. En Egypte, vers 2 600 av JC, le pharaon Khéops aimait déjà déguster des truffes. Les Romains la mangeaient au théâtre comme un bonbon. En France, le Moyen-Age la jugea satanique, à cause de sa couleur sombre et de sa provenance du sol, signe du diable à l'époque. Les papes d'Avignon et Louis XIV, fins connaisseurs, lui redonnèrent la place qu'elle mérite dans la gastronomie française.

Son nom scientifique est *Tuber Melanosporum*. La production de la truffe noire nécessite des conditions particulières. Elle a d'abord besoin d'un support. Elle va s'associer aux racines d'un arbre (le chêne, le noisetier ou le tilleul...). Des sols calcaires et perméables, des conditions climatiques particulières (un été chaud et orageux et des hivers doux) sont les ingrédients qui compléteront son épanouissement. La truffe noire se récolte traditionnellement de la mi-novembre à la mi-mars.

Elle est cavée - extraite du sol - avec l'aide d'un auxiliaire olfactif qui la détecte : chien, cochon, mouche...

LA TRUFFICULTURE REPRÉSENTE  
UN RÉSERVOIR ÉCOLOGIQUE ESSENTIEL

**venez découvrir** 



**Assister à une démonstration de cavage** de novembre à février

**Acheter ses truffes fraîches**

sur le marché d'Uzès (de novembre à février)

**Visiter les Truffières d'Uzès** toute l'année  
[www.lestruffieresduzes.fr](http://www.lestruffieresduzes.fr)

**Visiter Uzès**, ville d'Art et d'Histoire,  
au patrimoine architectural exceptionnel  
[www.pays-uzes-tourisme.com](http://www.pays-uzes-tourisme.com)

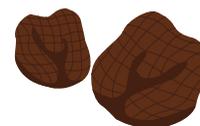
**le saviez-vous ?**

Écologiquement neutre, sans traitement ni engrais, territorialement intéressante par son utilisation de zones de déprises agricoles ou création de zones-tampons permettant la maîtrise des incendies, la trufficulture représente un réservoir écologique essentiel au sein des espaces agricoles dont elle favorise le maintien de la biodiversité.

[www.vins-truffes-terroirs-uzes.com](http://www.vins-truffes-terroirs-uzes.com)

## — MILLEFEUILLES DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE —

200 à 300 g de pommes de terre (rattes ou roseval)  
20 cl de crème fraîche épaisse  
50 g de truffe  
1 œuf entier  
Gruyère râpé  
Sel et poivre du moulin  
Beurre pour chemiser les ramequins



La veille, râper la truffe dans la crème fraîche, y ajouter l'œuf entier préalablement battu et tenir au frais dans un récipient recouvert de film alimentaire.

Le lendemain, trancher les pommes de terre en lamelles très fines.

Beurrer les ramequins.

Disposer les lamelles de pommes de terre.

Verser dessus la préparation de crème fraîche truffée.

Poser dessus un peu de gruyère râpé.

Cuire 15 minutes au four à 180 °C (th 6).

Sortir du four et poser quelques lamelles de truffe restantes.

# Les Sites Remarquables du Goût du Gard

des rendez-vous toute l'année

LE MOIS ET LE WE DE LA TRUFFE	UZÈS	JANVIER
OLIVES EN FÊTE	UZÈS	MARS
RENDEZ-VOUS AUX JARDINS	VÉZÉNOBRES	JUIN
LA FIGOULADE	VÉZÉNOBRES	AOÛT
FÊTE DE LA RÉCOLTE DES OIGNONS DOUX	SAINT-ANDRÉ-DE-MAJENCOULES	AOÛT
FÊTE DE LA PICHOLINE	MARGUERITTES	SEPTEMBRE
JOURS DE FIGES	VÉZÉNOBRES	OCTOBRE
FOIRE POMME ET OIGNON DOUX DES CÉVENNES	LE VIGAN	OCTOBRE
SALON DES S.R.G. EN CAMARGUE	VAUVERT	OCTOBRE
CONT'OLIVE	PARTENAIRES SRG	NOVEMBRE
FÊTE DE L'HUILE DE L'AVEUT	DANS LES MOULINS AOP	DÉCEMBRE
FÊTE DE L'OLIVE	CORCONNE ET BELLEGARDE	DÉCEMBRE
FIGUE GIVRÉE COURSE COSTUMÉE À PIED	VÉZÉNOBRES	DÉCEMBRE

## NOUVEAU, LES RENDEZ-VOUS « DÉCOUVERTE TERROIR » !

Des sorties insolites et gourmandes pour percer les secrets des sites de productions des produits SRG, accompagnées de producteurs ou de passionnés.  
Info et réservation sur [www.tourismegard.com](http://www.tourismegard.com)

Rando  
GARD

TÉLÉCHARGER L'APPLICATION RANDO GARD, POUR VOS BALADES ET RANDONNÉES DANS LE GARD.

À la découverte du patrimoine local et des paysages, des circuits audioguidés vous invitent à parcourir les Sites Remarquables du Goût (à pied et à vélo).  
Gratuit sur App Store et Play Store

LE CHAMPAGNE DES RICEYS



LES MOULES DE BOUCHOT



## LA CHARTE NATIONALE DE LA FÉDÉRATION DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT

UNE INVITATION AU VOYAGE  
À TRAVERS LES TERROIRS DE FRANCE

### DES TERRITOIRES POUR

s'émouvoir et ressentir l'âme du pays

### DES PAYSAGES POUR

contempler et découvrir la richesse de nos terroirs

### UN PATRIMOINE POUR

s'immerger dans des histoires singulières

### DES HOMMES ET LE SAVOIR-FAIRE POUR

s'initier aux secrets d'un terroir unique et de son produit

### GASTRONOMIE ET ŒNOLOGIE POUR

mettre en valeur les produits pour le régal des yeux et des papilles

### DES EXPÉRIENCES À VIVRE POUR

partager des moments de plaisir, de joie, de complicité et de gourmandises !

[www.sitesremarquablesdugout.com](http://www.sitesremarquablesdugout.com)



LA VOLAILLE DE BRESSE



LES SARDINES DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE



**GARD**  
TOURISME

**& AGENCE DE DÉVELOPPEMENT  
DE RÉSERVATION TOURISTIQUES DU GARD**

[www.tourismegard.com](http://www.tourismegard.com)



**SRG Figues de Vézénobres**

Maison de la figue et du tourisme  
Les terrasses du Château  
30360 Vézénobres  
T. 04 66 83 62 02  
[www.maisondelafigue.com](http://www.maisondelafigue.com)

**SRG Oignons Doux les Terrasses de l'Aigoual**

Coopérative Origine Cévennes  
LDT Cluny  
30570 Saint-André-de-Majencoules  
T. 07 81 87 77 73  
[www.oignons-doux-des-cevennes.fr](http://www.oignons-doux-des-cevennes.fr)

**SRG Les Olivettes du Pays de Nîmes**

PETR Garrigues et Costières de Nîmes  
1 Rue du Colisée  
30900 - Nîmes  
T. 04 66 02 54 12  
[www.olivettes-nimes.org](http://www.olivettes-nimes.org)

**SRG Taureau de Camargue**

Hôtel de Ville  
Rue Henri Méry  
30220 Saint-Laurent-d'Aigouze  
T. 06 27 89 25 63  
[www.site-gout-camargue.fr](http://www.site-gout-camargue.fr)

**SRG Truffles du Pays d'Uzès et Pont du Gard**

Comité de promotion agricole  
2 Rue Joseph Lacroix  
30700 Uzès  
T. 04 66 01 60 04  
[www.vins-truffles-terroirs-uzes.com](http://www.vins-truffles-terroirs-uzes.com)