

VIVEZ
L'ESSENTIEL

TERROIR

De la terre à l'assiette

La Destination Pays d'Uzès Pont du Gard est une terre privilégiée qui bénéficie d'un terroir généreux. Grâce à son ensoleillement abondant, à la qualité exceptionnelle de ses sols et à la richesse de ses productions locales, cette région offre une large palette de découvertes gustatives.

Avec ses picholines vertes et croquantes, sa truffe noire d'hiver, et une tradition viticole millénaire, un séjour en Destination Pays d'Uzès Pont du Gard est toujours un véritable festival pour les papilles.

www.uzes-pontdugard.com

Sommaire

3 100% Up, 100% local

4 La truffe, saveur et savoir-faire

6 Le vin, une tradition millénaire

8 L'olive & les marchés

10 Gastronomie & producteurs

12 Découverte en famille

13 Les rendez-vous gourmands

14 Accès & Contact



Rédaction, direction commerciale et publicité :

DESTINATION PAYS D'UZÈS PONT DU GARD - SPL au capital de 100 000 €, inscrite au RCS de Nîmes sous le n° 834 398 729 - Siège social : Place des Grands Jours - 30210 Remoulins
Siège administratif : 16 Place Albert 1^{er} - Chapelle des Capucins - 30700 Uzès

Immatriculation au registre des opérateurs de voyages et de séjours : IMO30180004 - N° TVA Intracommunautaire: FR37834398729 - Garant financier : APST

Conception : Destination Pays d'Uzès Pont du Gard

Document non contractuel. Informations données à titre indicatif. En cas d'erreur, la responsabilité de la SPL Destination Pays d'Uzès Pont du Gard ne saurait être engagée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Crédits photos : Destination Pays d'Uzès Pont du Gard et ses partenaires, Gard Tourisme, Overso, Aurélio Rodriguez, Le Labo_Guillaume Estève, Guillaume Bonnefont, André Hampartzoumian, Vanessa Waisler, Priscilla Davigny, EPCC_Pont du Gard_Richard Sprang, Office de la Culture Saint-Quentin-la-Poterie_Matthieu SANDJIVY, Gard_Tourisme_J.M. André, Arne Schroter, WanderlustLab, Olivier Octobre, Baludik, Freepik, IR_Bernard Favre, Camille Meffre



Grâce au Pass UP Essentiel, 10 sites touristiques majeurs sont accessibles à un prix très attractif. Déjà disponible en version 48 h, le Pass UP Essentiel 72 h fait son entrée en 2024 pour offrir encore plus de confort de visite. Quant au Pass UP Découverte, il vise à encourager la consommation locale et à favoriser le tourisme de proximité. Ouvrant droit à des réductions et des avantages tout au long de l'année, auprès de nombreux partenaires, ce dispositif s'adresse autant aux habitants qu'aux touristes.

L'office de tourisme a également lancé, courant 2023, les UP Box. Ces coffrets cadeaux permettent d'accéder à de multiples prestations, 100% locales. Disponibles dès 45€, les UP Box c'est du bien-être, de l'aventure, de la pleine nature, de la gastronomie... Pour une à six personnes, elles sont le cadeau idéal pour toutes les occasions.

UP box by Office de Tourisme
Pays d'Uzès Pont du Gard

BIEN-ÊTRE  GASTRONOMIE  AVENTURE  PLEINE NATURE

www.uzes-pontdugard.com

UP Box : www.uzes-pontdugard.com/destination/achetez-votre-box
 Pass UP : www.uzes-pontdugard.com/destination/achetez-votre-pass
 Vivez l'essentiel le Mag : www.uzes-pontdugard.com/le-mag



Saveur et savoir-faire

La truffe, joyau de la gastronomie française, est un véritable trésor caché sous terre. Connue pour sa saveur unique et son parfum envoûtant, la truffe est recherchée par les fins gourmets du monde entier. Au sein de la destination, cette délicatesse culinaire est célébrée et mise à l'honneur.

La trufficulture en Pays d'Uzès Pont du Gard remonte à l'Antiquité lorsque les Romains ont contribué à la propagation de sa culture. Cette tradition est toujours vivante, et les trufficulteurs perpétuent leur savoir-faire de génération en génération.

Entre décembre et février, toute la Destination s'anime autour de la tuber melanosporum pour le plus grand plaisir des épicuriens et des gourmets.



Entre culture & science, un site unique en France !

Site unique en France, les Truffières d'Uzès, déployées sur 15 hectares de plantations truffières et méditerranéennes sont à la fois un laboratoire grandeur nature et un musée à ciel ouvert. Ici, on vous accueille pour un moment convivial, pédagogique et gourmand autour de la truffe.

Ce site est un acteur majeur de la tradition trufficole locale, en témoignent les nombreuses visites et animations proposées : visite de l'exploitation, achats de truffes, dégustation et démonstration de cavage.

www.lestruffieresduzes.fr

Syndicat des Producteurs de Truffes

Le syndicat de défense et de promotion de la truffe du Gard, est en charge de la valorisation de ce diamant noir, à travers des marchés grand public et des manifestations gastronomiques, notamment la Fête de la truffe, chaque année en janvier.

2 rue Joseph Lacroix - 30700 Uzès

04 66 01 60 04

www.vins-truffes-terroirs-uzes.com

Qu'est-ce que le cavage ?

Le cavage, c'est la technique utilisée pour récolter les truffes avec l'aide de chiens, de cochons ou même de mouches !

> Le cavage à l'aide d'un cochon

Le cavage à l'aide d'un cochon est la méthode traditionnelle. Le cochon ne nécessite pas de dressage particulier pour trouver la truffe. Cependant, il faut être attentif, la truffe est pour lui une gourmandise, il ne laisse pas beaucoup de temps pour s'en saisir. Aujourd'hui, le cochon n'est utilisé pour le cavage que lors de démonstrations.



> Le cavage à l'aide d'un chien

Le cavage à l'aide d'un chien est la méthode la plus utilisée. S'ils sont dressés régulièrement, beaucoup de chiens peuvent devenir des chiens truffiers. L'animal explore le terrain nez à terre. Quand il repère l'odeur d'une truffe, il s'arrête et commence à gratter le sol. C'est le trufficulteur qui la déterre puis récompense le chien afin qu'il continue à chercher.



> Le cavage à la mouche

La dernière méthode utilisée est celle du cavage à la mouche. L'odeur puissante de la truffe attire une mouche qui cherchera à pondre ses oeufs à proximité.

« En trouvant la mouche, on arrive à la truffe » dit le dicton.





AOP Duché d'Uzès

Les vins AOP Duché d'Uzès révèlent toute la singularité du terroir local. L'appellation des vins du Duché d'Uzès couvre 77 communes du Gard, des rebords de la Vallée du Rhône aux Cévennes. Des rouges aromatiques, des rosés fruités, des blancs élégants...

En 2023 le Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès fêtait les 10 ans de l'AOP Duché d'Uzès.

www.uzes-pontdugard.com/commerce-service/syndicat-des-vignerons-du-duche-duzes

Une tradition millénaire

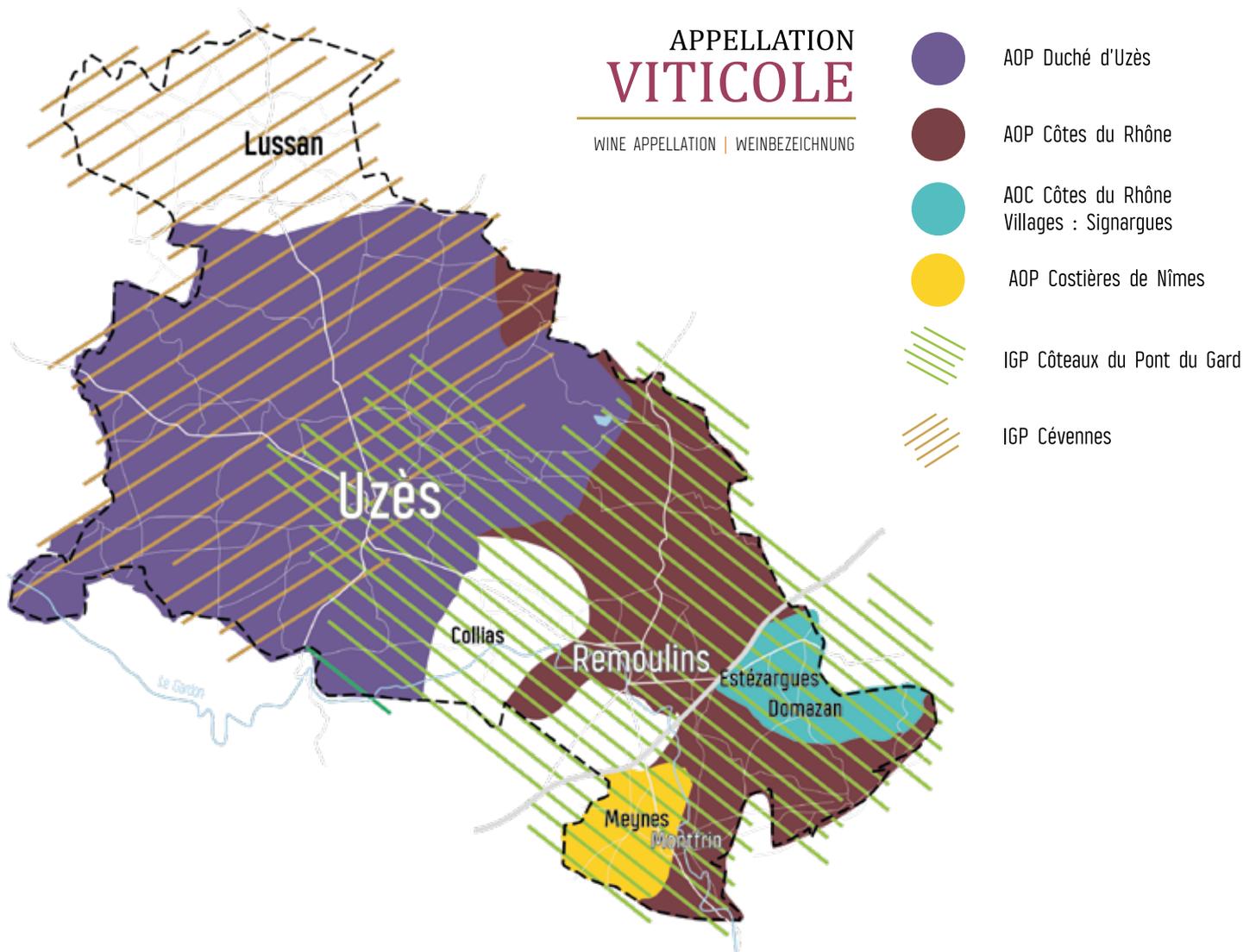
Depuis l'époque romaine, la vigne a toujours été au cœur de la culture et de l'histoire de la région, façonnant les paysages de manière indélébile. Grâce au climat doux et privilégié, les vins locaux acquièrent une personnalité unique : puissance pour les rouges, fraîcheur pour les rosés et finesse pour les blancs.

Cette région a la chance de se situer dans une zone renommée pour son exceptionnelle tradition viticole. Le climat, les sols et les cépages permettent d'élaborer des vins regroupés sous différentes appellations : AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Rhône Villages Signargues, AOP Costières de Nîmes, AOP Duché d'Uzès, IGP Côteaux du Pont du Gard et IGP Cévennes. Les cépages tels que le Viognier, le Grenache, la Syrah, le Cinsault, la Roussanne, la Marsanne et le Chardonnay subliment la gastronomie locale.

Savourer un verre de vin en Destination Pays d'Uzès Pont du Gard représente bien plus qu'une simple dégustation, c'est un véritable art de vivre, un moment de convivialité. Pour découvrir les savoir-faire locaux de la destination, les visiteurs peuvent profiter de visites passionnantes et de dégustations dans les multiples domaines, caves et caveaux qui jalonnent notre paysage viticole.

APPELLATION VITICOLE

WINE APPELLATION | WEINBEZEICHNUNG



Nouveautés

> Domaine Saint-Firmin

Le vignoble du Domaine Saint Firmin présente des paysages aux visages multiples. Ces différents terroirs font la richesse et la diversité du Domaine, et offrent des vins au caractère noble et généreux. En 2022, le domaine a été labellisé agriculture biologique.

Uzès

www.uzes-pontdugard.com/producteur/domaine-saint-firmin

> Domaine du Parc Saint-Charles

Le Domaine du Parc Saint Charles possède un magnifique terroir de galets roulés, permettant une production viticole de grande qualité. Bénéficiant d'un emplacement privilégié au cœur d'une campagne paisible, le Domaine propose depuis 2023 l'accès à un gîte. Celui-ci est situé dans son Mas de caractère et dispose de vastes salles, une cour intérieure, une terrasse et des jardins offrant un cadre unique et dépayçant.

Montfrin

www.vin-saint-charles.com/nos-gites

> Domaine de la Valériane

Le Domaine de la Valériane, c'est une famille de vignerons enracinée dans la terre ocre de Domazan. Elle cultive la vigne sur ce terroir d'exception, dans le respect de l'environnement, avec soin et savoir-faire, depuis 4 générations. Ce domaine a été récompensé de son travail en 2022, en recevant la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3.

Domazan

www.uzes-pontdugard.com/producteur/domaine-de-la-valeriane

> Domaine des Romarins

Le Domaine des Romarins est une propriété viticole située en plein cœur du village de Domazan. Très engagé dans l'oenotourisme, le Domaine a très récemment obtenu le label Accueil Vélo. Ce label permet de garantir aux amateurs de vélo un accueil et des équipements adaptés à leurs besoins.

Domazan

www.uzes-pontdugard.com/producteur/domaine-des-romarins





La picholine

Immanquable... Qu'elle soit entière, en tapenade, cuite, crue, en accompagnement d'une savoureuse recette ou en salade, l'olive est omniprésente sur les tables du territoire. En particulier la picholine : une olive de bouche craquante à la pulpe juteuse. La picholine doit son appellation aux frères Piccolini. Lors de leur arrivée dans le Gard au XVII^e siècle, ils ont élaboré une recette de conservation afin de pouvoir consommer les olives vertes. Le but étant que celles-ci arrêtent de mûrir pour ne pas qu'elles deviennent noires. Pour assurer une meilleure conservation des fruits, les olives étaient confites dans un mélange de cendre, d'eau et de saumure aromatique. Au fil du temps et par déformation, la picholine est devenue non seulement une méthode de conservation, mais aussi le nom d'une variété d'olives cultivées dans la région d'Uzès.

En dégustation à l'heure de l'apéro, au moment du déjeuner ou du dîner, toutes les occasions sont bonnes pour la savourer. Son huile se déguste comme un bon vin. Sa qualité a été consacrée par l'AOP « Olive et Huile d'olive de Nîmes ». L'olive ne marque donc pas que notre cuisine, elle façonne également les paysages du territoire. Tout autour de nous, les feuilles des oliviers ponctuent la nature d'argent et de vert. Peu d'arbres ont autant de symbolique que l'olivier. Son fruit est si petit et pourtant, il fait tant d'émules.

Nos bonnes adresses

> Le Moulin d'Uzès

L'Huilerie Richard possède une histoire et un savoir-faire que ce sont transmis cinq générations successives. Visiteurs et habitants sont invités à découvrir le moulin et à déguster les huiles d'olives labellisées et récompensées à de nombreuses reprises ces dernières années..

Uzès

www.uzes-pontdugard.com/producteur/le-moulin-duzes

> Huilerie artisanale d'olive du Pont du Gard Soulas

Située sur les hauteurs du village de Collorgues, elle propose une gamme de produits naturels issus du savoir-faire de trois générations. Au moulin, les meules anciennes ont cédé la place aux machines mais le savoir-faire ancestral demeurent.

Collorgues

www.uzes-pontdugard.com/producteur/huilerie-artisanale-dolive-du-pont-du-gard-soulas

> Moulin de Romanou

Situé à Théziers, le Moulin de Romanou, producteur récoltant, vous accueille tout au long de l'année pour une visite commentée et une dégustation d'huile. À découvrir en boutique : une gamme de 3 huiles, des tapenades, des olives et bien d'autres produits..

Théziers

www.uzes-pontdugard.com/producteur/moulin-de-romanou



L'histoire millénaire du marché d'Uzès

Le marché d'Uzès, véritable symbole du patrimoine local du sud de la France, est un lieu empreint de traditions et d'authenticité. Son histoire remonte à plusieurs siècles, enracinée dans le passé médiéval de la ville. Depuis sa création au Moyen Âge, le marché d'Uzès a été le cœur battant de la vie économique et sociale de la région.

Le nom de la Place aux Herbes d'Uzès tire alors son origine de l'ancienne utilisation de cet espace comme lieu de rassemblement pour les marchands d'herbes aromatiques, de plantes médicinales et d'épices. Cette appellation perdure depuis des siècles, rappelant ainsi l'importance historique de cette place dans le commerce des herbes et des épices.

Chaque mercredi et samedi matin, les rues pittoresques de la vieille ville se transforment en un véritable paradis pour les amateurs de produits locaux et les curieux en quête de découvertes gustatives. L'atmosphère animée du marché offre une expérience unique, mêlant les parfums enivrants des étals colorés aux échos joyeux des discussions animées. C'est un lieu de rencontre où les producteurs locaux partagent avec passion leurs produits du terroir, des délices gastronomiques aux trésors artisanaux.

Au fil des siècles, le marché d'Uzès a su préserver son caractère authentique, devenant un symbole incontournable de la richesse culturelle et culinaire de la région. En somme, le marché d'Uzès est bien plus qu'un simple lieu de commerce, il incarne l'âme de la ville.

www.uzes-pontdugard.com/le-marche-duzes-un-des-plus-beaux-de-france/

www.uzes-pontdugard.com/destination/gourmande

> Terres d'Uzès

Terres d'Uzès, c'est l'histoire d'un couple d'agriculteurs passionnés. Grâce à une culture biologique et leurs productions de plantes aromatiques, fruits et légumes, ils mettent en pot le terroir local, sirops, confitures, sorbets, tartinades... Au Concours Gard Gourmand - Militant du Goût 2023, ils ont remporté quatre médailles : l'or pour la confiture fleurs de sureau et orange bio, ainsi que pour le sirop de verveine bio, l'argent pour la confiture abricot et lavande bio, et enfant pour le sirop de fleurs de sureau bio.

Arpaillargues-et-Aureillac

www.uzes-pontdugard.com/producteur/terres-duzes

La Ruche d'Argilliers

En début d'année 2023, le Domaine Tardieu Ferrand s'est doté d'une nouvelle activité, un relais fermier nommé « La Ruche d'Argilliers ». Le principe : chaque semaine, habitants et visiteurs peuvent retrouver de bons aliments issus d'une agriculture fermière de qualité. L'occasion pour chacun de rencontrer les producteurs et de profiter du meilleur de l'agriculture locale !

Domaine Tardieu Ferrand - Argilliers

www.domainetardieuferrand.com/la-ruche-dargilliers



Découvertes gourmandes

Avec sa diversité culinaire, la Destination Pays d'Uzès Pont du Gard ravit les papilles des gourmets. D'un restaurant traditionnel à un restaurant étoilé, d'une terrasse pittoresque à une salle élégante, chaque endroit offre un cadre unique et inoubliable pour vivre une expérience pleine de saveurs.

Que l'on soit à la recherche de plats méditerranéens, de spécialités régionales ou d'une cuisine inventive, il y en a pour tous les goûts. Les chefs locaux sont réputés pour leur savoir-faire exceptionnel, mettant en valeur les produits frais et de saison, issus de cette terre généreuse. Découvrir la richesse et la diversité des restaurants du Pays d'Uzès Pont du Gard, et se laisser emporter par la multitude de senteurs et de saveurs, est à coup sûr une expérience culinaire unique en son genre.

www.uzes-pontdugard.com/carnet-dadresses/restaurants



Concours général Agricole

À l'occasion du Concours Général Agricole du Salon de l'agriculture 2024, la Destination Pays d'Uzès Pont du Gard a pu compter sur ses producteurs locaux, pour faire briller son terroir.

De nombreux professionnels ont été récompensés pour la qualité et l'authenticité de leurs productions et ont reçu pas moins de 36 médailles. Grâce à leur savoir-faire, ils contribuent chaque jour au patrimoine culinaire du territoire et participent au rayonnement de la destination.

Gard aux chefs !

L'association Gard aux chefs regroupe des passionnés. Ils partagent une vision commune de l'excellence et de l'amour des produits régionaux. Ils cultivent l'art d'une cuisine locale et identitaire.

Découvrez des tables et produits d'exception sur www.gardauxchefs.fr

Nouveautés

> La Table d'Uzès

La Table d'Uzès a dévoilé un nouveau chapitre au printemps 2024, en changeant de décor et de lieu. Installé place de l'Évêché, à 50m de l'hôtel, ce restaurant étoilé propose une expérience gastronomique réinventée. Dans un cadre raffiné, les créations du chef Christophe Ducros se dégustent avec une vue sur la Cathédrale Saint-Théodorit et l'ancien Évêché. Un écrin d'exception pour une cuisine d'auteur.

Uzès

www.uzes-pontdugard.com/restaurant/la-table-duzes

> Le Château de Collias

En 2024, le restaurant du Château de Collias a obtenu sa première étoile Michelin, un an après son ouverture. Sous la direction du chef Julien Martin, assisté de Julie Dupré et Ruben Darai, ce lieu propose une cuisine raffinée valorisant les produits locaux. Niché dans une bâtisse historique, cet établissement étoilé enrichit la renommée de l'hôtel 5 étoiles, offrant une expérience unique alliant luxe et terroir.

Collias

www.uzes-pontdugard.com/restaurant/restaurant-chateau-de-collias

> L'Atelier des Artistes

Inauguré en 2023 au Soko Hôtel, L'Atelier des Artistes est une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine méditerranéenne. Le chef Guillaume, d'origine italienne, propose une cuisine généreuse et authentique, où Provence et Italie se rencontrent. Chaque plat met en avant des produits frais, sélectionnés auprès d'artisans locaux et italiens, avec la saisonnalité au cœur de cette table.

Remoulins

www.uzes-pontdugard.com/restaurant/latelier-des-artistes

> La Table du Castillon

Au printemps 2024, La Table du Castillon a accueilli Sébastien Brette en cuisine. Ce chef, formé dans des établissements renommés, propose une gastronomie moderne mêlant produits locaux et saveurs italiennes, avec une touche acidulée. Son arrivée inaugure une ère culinaire audacieuse, alliant excellence et créativité.

Castillon-du-Gard

www.uzes-pontdugard.com/restaurant/la-table-du-castillon

Bistrots de Pays

Le label des Bistrots de Pays a été créé en 1993 et a pour objectif de promouvoir valeurs d'entraide et de solidarité au profit de bistrots situés dans des territoires ruraux.

> Le Bistrot de l'Hoste

C'est avant tout une histoire de famille. À l'image de l'ambiance, la cuisine est familiale, entièrement faite maison, saine et savoureuse, d'influence italienne. En 2023, le Bistrot de l'Hoste remporte haut la main le label Bistrot de Pays et devient le deuxième Bistrot de Pays du Gard.

Domazan

www.bistrotdepays.com/bistrot-de-l-hoste

> Le Bistrot de Cap'Mas

Il offre aux visiteurs un décor unique au cœur de la campagne gardoise avec vue panoramique sur la campagne environnante. Il propose une cuisine locale, traditionnelle et familiale, avec un petit penchant pour les spécialités méditerranéennes. En 2023, le Bistrot du Cap'Mas devient le troisième Bistrot de Pays du Gard.

La Capelle et Masmolène

www.bistrotdepays.com/le-cap-mas



Parcours ludiques et gourmands !

À travers nos livrets-jeux et nos balades connectées, supports à la fois culturels et amusants, les familles peuvent visiter de manière ludique de nombreux villages de la Destination.

Les parcours révèlent les pépites du patrimoine architectural, naturel et culinaire. Et à l'issue de la promenade, les jeunes explorateurs se voient remettre une surprise qui égaye leurs papilles.

Les balades connectées, sont disponibles sur l'application gratuite Baludik. Quant aux livrets-jeux, ils sont à retirer gratuitement dans les bureaux d'Uzès et de Remoulins, ou à télécharger sur le site internet.

www.uzes-pontdugard.com/destination/famille/jeux-de-piste

HARIBO, l'histoire d'une idée devenue musée

L'une des saveurs indissociables du territoire est la réglisse. Si ses vertus médicinales sont reconnues et utilisées depuis l'Antiquité, elles ont peu à peu laissé la place aux confiseries et douceurs. En France, son industrie est née au XIXe siècle à Moussac, puis s'est imposée à Uzès, où elle a su résister au temps.

De nombreuses sociétés de confiserie spécialisées dans la réglisse voient alors le jour sur le territoire comme Ricqles, Car, Zan, Florent... Toutes ces sociétés sont aujourd'hui dans le giron du groupe Haribo, qui a su profiter de la réputation de cette friandise locale. Le groupe a alors implanté à Uzès dès 1996, le Musée du Bonbon Haribo et la plus grande boutique au monde.

A travers ce musée, les visiteurs peuvent découvrir d'où vient le nom Haribo, l'ascension prodigieuse de cette marque et la grande histoire familiale de ses créateurs. Ils en apprennent un peu plus sur le sucre et l'origine de la confiserie. Le musée du bonbon Haribo ne cesse d'innover avec un espace interactif qui enrichit la visite éducative du musée. Il propose de faire vivre aux familles et aux enfants une nouvelle expérience inédite basée sur des jeux interactifs.

www.uzes-pontdugard.com/destination/famille/le-musee-du-bonbon-haribo

Printemps

- Avril - Olive en Fête - Uzès
- Avril - De Ferme en Ferme - Destination Pays d'Uzès Pont du Gard
- Mai - Vin côté cours - Uzès
- Mai - Tonnerre de Bio - Saint-Quentin-la-Poterie

Été

- Juillet - Les Escapades de Signargues - Domazan
- Juillet - Senteur de garrigue - Lussan
- Juillet & août - Les Vignerons sur le Pont - Pont du Gard
- Août - La Foire aux vins - Uzès

Hiver

- Octobre - Festival Saveurs et Savoirs - Uzès
- Novembre - Les Toqués du Rire - Uzès
- Janvier - La Fête de la Truffe - Uzès



Les visites truffées

La Destination Pays d'Uzès Pont du Gard propose « Histoire et saveurs truffées », l'occasion idéale de déguster le fameux diamant noir. Cette visite guidée met en exergue toute l'importance de la truffe à Uzès et se poursuit par une dégustation de mises en bouche truffées. Chaque année, entre décembre et février.

www.uzes-pontdugard.com/temps-fort/histoire-et-saveurs-truffees-a-uzes

HISTOIRE ET SAVEURS TRUFFÉES





AÉROPORTS :

Nîmes Alès Camargue Cévennes
Montpellier Méditerranée
Marseille Provence
Lyon Saint-Exupéry
Toulouse Blagnac



GARES SNCF :

Nîmes
2h50 de Paris
1h20 de Lyon
3h40 de Barcelone
1h de Marseille
5h de Bruxelles
Avignon
2h40 de Paris



AUTOROUTES :

A54
en provenance de Marseille,
Arles, Côte d'Azur, Italie
A9
en provenance de Montpellier,
Narbonne, Perpignan, Toulouse, Espagne
A7
en provenance de Valence, Lyon



DISTANCES D'UZÈS À :

Nîmes : 25 km - 35 min
Avignon : 40 km - 45 min
Aigues-Mortes, Camargue : 70 km - 1h20
Montpellier : 85 km - 1h30



CONTACT PRESSE :

Mahée Peyrusse

Chargée des contenus et relations presse

+33 (0)4 66 22 99 88

+33 (0)6 37 28 44 13

media@uzes-pontdugard.com

www.uzes-pontdugard.com/espace-presse

VIVEZ
L'ESSENTIEL