



> **Contacts :**

Occitanie
Gard

Birgitte Reimers – birgitte.reimers@crtoccitanie.fr - Mobile : +33 6 10 30 86 52
Carole Bedou - bedou@tourismegard.com – Mobile +33 6 24 78 97 22

> **Journalistes :**

- Gregory Bogaert - Bazar magazine
- Ruben De Ville - Horeca magazine
- Olivier Maloteaux - Vlan

➔ *Si vous avez du retard, nous vous remercions de bien vouloir prévenir le contact indiqué dans le programme ci-dessous.*

Partagez votre séjour en Occitanie avec **#VoyageOccitanie** **#GardTourisme** et suivez nous sur :

@VoyageOccitanie - <https://www.instagram.com/voyageoccitanie/>
@ GardTourisme - <https://www.instagram.com/gardtourisme/>

tourisme-occitanie.com

Voyage de presse groupe Du 1 au 3 octobre Saveurs & Senteurs des Cévennes

Mercredi 1 octobre

07h55 Décollage de Charleroi pour Nîmes avec Ryanair

09h35 Arrivée à Nîmes

- Accueil par Carole Bedou du Gard Tourisme et départ pour une découverte des Cévennes !

11h Départ pour les Cévennes (11h-13h30)

Visite d'une ferme qui élève le Baron des Cévennes, une race endémique de cochon noir. Bienvenue à la ferme "Le mas del fray" ! Ici tous les animaux vivent en plein air et vous accueillent, en dehors des heures de sieste ! Audrey et Nicolas élèvent des porcs Baron des Cévennes et des porcs fermiers traditionnels ainsi que des poules pondeuses.



En arrivant vous verrez les porcs reproducteurs : Léon le verrat, Copine, Rosie, Spot et Dot les femelles, et peut-être aussi leur suite de porcelets selon le rythme des naissances. Poules et chèvres vous accueilleront également sur le chemin jusqu'à l'arrivée : vue sur la plaine Alésienne, le mont Bouquet, et le mont Ventoux...selon la météo ! Audrey et Nicolas ont à cœur de veiller au bien-être de tous leurs animaux et à la qualité des salaisons réalisées par leurs soins pour le plus grand plaisir de vos papilles. www.lemasdelfray.fr

Midi Déjeuner « buffet campagnard » sur place

14h Visite d'une distillerie de whisky cévenol (14h-14h45). Dans la distillerie artisanale aux portes des Cévennes, Antoine vous contera sa manière de produire le whisky et le pastis cévenol, sa démarche écoresponsable, quelques pans de l'histoire du spiritueux. Venez goûter les différents malts bio utilisés.

Le whisky Camisard est actuellement le seul whisky des Cévennes. Il est élaboré à partir d'orge malté, vieilli en fût de chêne puis fini en fût de châtaignier, qui lui confère des notes boisées, douces et sauvages à la fois. Single malt classique, fumé, tourbé, la gamme de whiskies produite à la distillerie des Camisards est variée, et sera complétée d'une série annuelle très limitée, qui proposera des recettes et vieillissements originaux. La distillerie

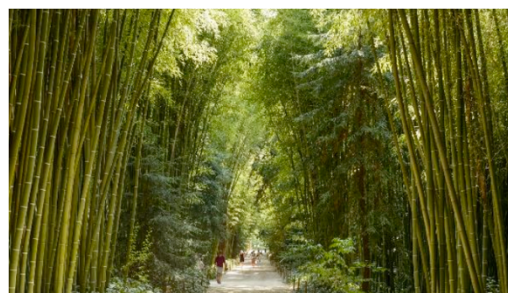


tourisme-occitanie.com

adopte une approche écoresponsable à chaque étape de la production de son whisky et au-delà. Elle privilégie des matières premières biologiques et favorise les circuits courts pour l'orge, la malterie, la verrerie, l'imprimerie et la cartonnerie. Elle s'engage à éliminer complètement l'utilisation de plastique et recycle les eaux utilisées dans la production. De plus, elle utilise des barriques IGP Cévennes et valorise les déchets organiques tout en soutenant un programme de reforestation. www.distilleriedescamisards.fr

15h30 Visite de la Bambouseraie de Prafrance (15h30-17h30). La Bambouseraie est un jardin exotique unique en Europe qui vous fera voyager à travers les cinq continents. Elle propose une expérience au cœur du végétal où la préservation de la biodiversité est une préoccupation quotidienne.

Créée en 1856 par Eugène Mazel, la Bambouseraie est classée parmi les plus beaux jardins de France. Vous y trouverez des spécimens d'exception avec plus d'un millier de variétés présentes. Venez admirer toutes sortes de bambous, mais aussi des érables du Japon, des camélias, des Ginkgos biloba et des Séquoias géants centenaires, des fleurs...
www.bambouserie.fr



Nuitée et dîner à Anduze à l'hôtel restaurant **La Porte des Cévennes**.

Niché sur une colline au milieu des pins, l'Hôtel Restaurant Spa « la Porte des Cévennes *** » offre une vue panoramique exceptionnelle sur les vallées cévenoles. Cet établissement est le lieu de villégiature idéal pour des vacances en pleine nature. www.porte-cevennes.com

Jeudi 2 octobre

08h30 Le jeudi matin, départ à 08h30 pour l'abîme de Bramabiau (10h30 – 12h15). Véritable berceau de la Spéléologie Française, visitez la résurgence du Bonheur ! Au cœur du massif de l'Aigoual, en pleine Cévennes, la rivière du Bonheur naît à l'air libre. Au contact avec le calcaire, elle va s'engouffrer sous le Causse de Camprieux pour rejillir 800 mètres plus loin.
www.abime-de-bramabiau.com

12h30 Déjeuner au restaurant « l'auberge du bonheur » à Camprieux : 12h30-13h45

Descente vers Mandagout et arrêt à la coopérative des oignons doux des Cévennes et rencontre avec un producteur. (14h45 – 17h30). L'oignon doux des Cévennes est le seul oignon cultivé en terrasses !

Ce mode de culture séculaire, créé et entretenu par les mains de l'homme, impose un travail artisanal et une production confidentielle. Il est un élément paysager fort, mais aussi un facteur agronomique essentiel qui contribue à justifier l'AOP.

tourisme-occitanie.com

L'oignon doux des Cévennes, un légume avant même d'être un condiment : Il est doux, sans amertume, juteux et croquant. Produit emblématique de la cuisine cévenole, l'oignon doux des Cévennes est l'ingrédient incontournable de recettes qui se transmettent en toute simplicité. Mais son identité gustative inimitable séduit aussi les grands chefs et lui donne une place de choix en gastronomie. www.oignon-doux-des-cevennes.fr

18h00



Découverte, dîner et nuitée à « les terrasses de la Borie » à Mandagout. Nichées dans un écrin de nature au cœur des Cévennes gardoises, Les terrasses de la Borie vous accueillent pour une étape gourmande et chaleureuse. Amoureux des Cévennes et profondément attachés au village de Mandagout, les nouveaux propriétaires ont eu à cœur de redonner vie à cette belle propriété, tout en gardant son âme cévenole et la beauté de ses traversiers. Au fil des rencontres, le jeune

Chef Florian Chekroun, a su y réunir une équipe de passionnés, animés par l'envie de vous accueillir et l'exigence d'une cuisine authentique. La cuisine de Florian Chekroun.

Dîner aux Terrasses de la Borie, c'est avant tout plonger dans l'univers culinaire de notre jeune Chef Florian Chekroun. Fort de son expérience auprès de cuisiniers de renom, et attaché à l'origine des beaux produits, Florian s'est naturellement rapproché des meilleurs producteurs de la région pour proposer une cuisine saine et de qualité. Engagé dans une démarche maraîchère bio, il nous offre des plats qui allient saveur et inventivité.



Vendredi 3 octobre

Matin Temps libre

Transfert à l'aéroport de Nîmes pour le vol de 13h30

13h30 Décollage de Nîmes pour Charleroi avec Ryanair

15h10 Arrivée à Charleroi

Nous espérons que vous avez apprécié votre séjour !

Ce voyage de presse a été organisé par le Comité Régional du Tourisme d'Occitanie et ses partenaires.
Nous vous remercions de bien vouloir mentionner nos sites dans vos prochains articles :

Destination Occitanie : www.voyage-occitanie.com

Gard Tourisme : www.tourismegard.com

tourisme-occitanie.com