

tourismegard.com
DOSSIER DE PRESSE GARD 2026

le Gard, un voyage les sens en éveil



les chiffres clés

4 SITES INSCRITS AU PATRIMOINE MONDIAL PAR L'UNESCO

- Le Pont du Gard
- La Maison Carrée de Nîmes
- L'Abbatiale de Saint-Gilles au titre des biens en série sur le Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle
- Les Causses et les Cévennes, paysage culturel de l'agro-pastoralisme méditerranéen

3 RÉSERVES MONDIALES DE BIOSPHÈRE

- Les Cévennes
- La Camargue
- Les Gorges du Gardon

3 GRANDS SITES DE FRANCE

- Le Pont du Gard
- La Camargue Gardoise
- Le Cirque de Navacelles

4 000 HECTARES D'ESPACES NATURELS SENSIBLES

protégés par le Conseil départemental

4 DESTINATIONS VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

- Côtes du Rhône Gardoises
- Costières de Nîmes
- Vignoble des Cévennes
- Vignobles Vidourle Camargue

3 SITES REMARQUABLES DU GOÛT

- Les Figues de Vézénobres
- L'Olive et Huile d'Olive de Nîmes
- Le Vin de Tavel et ses savoir-faire

4 VILLAGES LABELLISÉS « PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE »

- Aiguèze
- La Roque-sur-Cèze
- Lussan
- Montclus

550 MONUMENTS HISTORIQUES CLASSÉS

1^{er} PORT DE PLAISANCE D'EUROPE
à Port Camargue : 5 000 anneaux

10 000 KM DE SENTIERS, VOIES VERTES

de randonnée multi-activité, à pied, à cheval et à vélo

2 ITINÉRAIRES EUROVELO

- EuroVelo 8 – La Méditerranée à Vélo
- EuroVelo 17 – La ViaRhôna



Porte ouverte sur un monde de sensations

Terre de contrastes où les sens s'éveillent et les émotions s'entrechoquent, le Gard dévoile un kaléidoscope de paysages, d'histoires et de saveurs.

Chacun de ses territoires y conte une histoire, un rythme, une couleur, véritables guides pour une exploration tous sens en éveil.

Dans les Cévennes bruisse une symphonie naturelle de montagnes et de vallées, où l'air pur et les vastes espaces invitent à la contemplation et à l'aventure.

La Provence est un tableau olfactif aux mille nuances, coloré des odeurs de lavande et de thym dansant sur les collines entre villages perchés et vignobles séculaires, là où s'épanouissent les effluves d'une terre baignée de soleil.

Plus au sud, **la destination Romanité** conjugue Antiquité et modernité, sur fond de clapotis millénaire des eaux de l'aqueduc, résonnant encore dans les ruelles animées de la cité des Antonin.

Puis viennent les horizons infinis de **la Camargue**, terre sauvage où le sel de la mer embrasse les marais. Le galop des chevaux et le vol majestueux des flamants roses composent un ballet naturel unique au monde.

Finale ensoleillée où le bleu intense de la mer se fond dans le ciel, **la Méditerranée** raconte une histoire faite de sable fin, de ports de plaisance et de pêche, invitant à la découverte des trésors marins ainsi qu'à la détente.

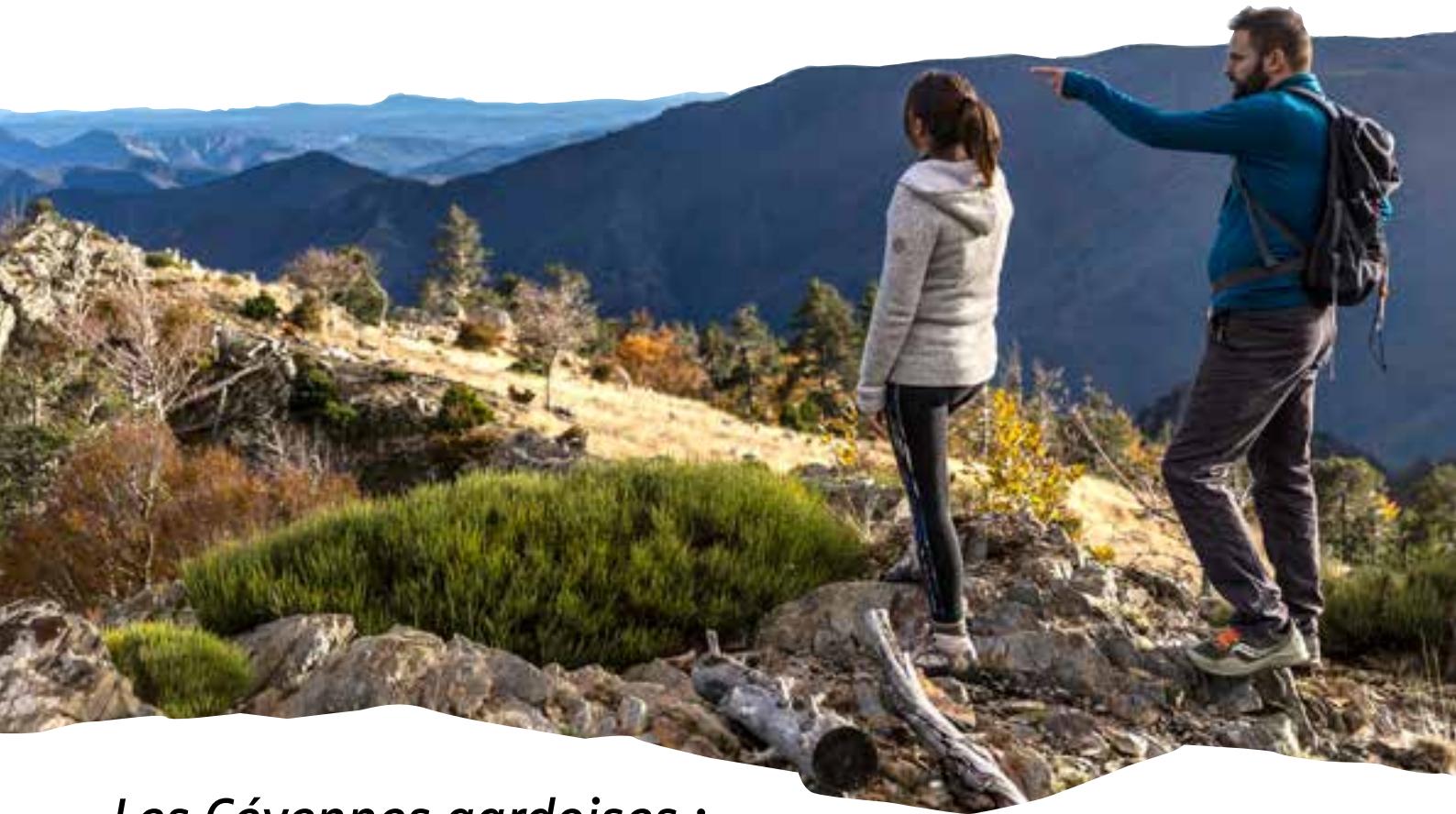
sommaire

P 4 à 7 – DESTINATION CÉVENNES

P 8 à 11 – DESTINATION PROVENCE GARDOISE

P 12 à 15 – DESTINATION ROMANITE

P 16 à 19 – DESTINATION CAMARGUE MÉDITERRANÉE



Les Cévennes gardoises : un territoire de caractère entre nature et traditions

Aux confins ouest du Gard, **les Cévennes gardoises** dévoilent un territoire où la nature s'exprime en toute liberté.

Ici, montagnes douces et vallons secrets alternent avec des forêts profondes, des crêtes ensoleillées et des rivières aux eaux claires. Chaque chemin, chaque pierre et chaque odeur racontent une terre façonnée par l'homme mais restée farouchement authentique.

Entre garrigue parfumée, terrasses de châtaigniers et villages perchés, on découvre un paysage vivant, vibrant au rythme des saisons.

Les randonneurs suivent les drailles et les anciens chemins muletiers, les amateurs d'eau vive rejoignent les gorges et leurs bassins naturels, tandis que les curieux s'arrêtent dans les marchés, musées et hameaux où perdure l'âme cévenole.

Pour approfondir ses connaissances :

Visitez le musée des vallées cévenoles à St Jean du Gard,

installé dans l'ancienne filature Maison Rouge, il présente de riches collections consacrées aux savoir-faire locaux, à l'agropastoralisme, au textile et à la vie quotidienne dans les montagnes cévenoles.

Au travers d'objets, de témoignages et de mises en scène immersives, le musée retrace l'évolution du territoire et de ses habitants, offrant un regard vivant et sensible sur cette région au patrimoine culturel exceptionnel.

Le Musée du Désert, situé à Mialet,

est un lieu majeur de mémoire protestante.

Installé dans l'ancienne maison de famille de Roland, l'un des chefs camisards, il retrace l'histoire du protestantisme cévenol, en particulier la période de la guerre des Camisards et la clandestinité des assemblées du Désert.

Le musée témoigne de la résistance, de la foi et de la vie quotidienne des protestants persécutés aux XVII^e et XVIII^e siècles.

Le cirque de Navacelles, situé au cœur des Causses et des Cévennes,

est un site naturel spectaculaire façonné par l'érosion de la Vis.

Ce vaste amphithéâtre naturel, profond de plus de 300 mètres, dévoile des falaises impressionnantes et un méandre abandonné devenu un paysage unique.

Classé Grand Site de France, le cirque de Navacelles offre un panorama exceptionnel et témoigne de la puissance des forces géologiques et de l'histoire humaine du territoire.

expériences culinaires



Sébastien Rath, une étoile verte et un macaron rouge

Sébastien Rath incarne une « cuisine de territoire » : il s'approvisionne auprès des producteurs de sa région, valorise les saisons, les produits locaux, et revendique une démarche de respect, tant du terroir que des gens derrière les produits, car il n'oublie jamais d'où il vient, ni ceux qui lui fournissent les matières premières : pour lui, chaque plat rend hommage à un cahier des charges moral : terroir, transparence, durabilité.

Son credo : sublimer l'ingrédient comme un simple oignon, une herbe sauvage ou un poisson modeste, avec soin et humilité.

Sa cuisine : un équilibre subtil entre technicité et simplicité, invention et respect du produit.

Son établissement a été le 1^{er} à recevoir une étoile verte Michelin pour son engagement envers une gastronomie durable.

L'oignon doux des Cévennes

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. Récolté à la main sur des pentes abruptes, il bénéficie d'une AOP qui garantit son origine et ses méthodes de production traditionnelles.

L'oignon doux des Cévennes, un légume avant même d'être un condiment : il se distingue par sa peau fine, sa chair blanche juteuse et craquante, et son goût doux et sucré, sans amertume.

Son identité gustative inimitable séduit depuis longtemps les grands chefs qui lui donnent une place de choix en gastronomie.



La cuisine de Florian Chekroun

Déjeuner ou dîner aux **Terrasses de la Borie à Mandagout**, un écrin de nature au cœur des Cévennes gardoises, c'est avant tout plonger dans l'univers culinaire de notre jeune Chef **Florian Chekroun**.

Fort de son expérience auprès de cuisiniers de renom dont Gilles Goujon chef triplement étoilé d'Occitanie, 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.



expériences

À la conquête de l'Ouest !



Randals Bison à Lanuéjols : un air de Far West au cœur du Causse Noir.

Sur les hauts plateaux du **Causse Noir**, au milieu d'un vaste territoire naturel où paissent les impressionnantes bisons d'Amérique, **Randals Bison** à Lanuéjols vous transporte dans une véritable immersion western, expérience unique, dépaysante et accessible à tous.

À bord d'un chariot western ou au fil d'une promenade à cheval, les visiteurs découvrent un paysage grandiose où se mêlent silence, horizon infini et faune sauvage.

Le ranch offre aussi des spectacles estivaux de tri de bétail, une ferme-auberge pour déguster de savoureux plats à base de bison, ainsi que des hébergements en chambres d'hôtes pour prolonger l'immersion. Entre découverte animale, ambiance western et nature préservée, Randals Bison est une sortie incontournable pour ceux qui souhaitent vivre, le temps d'une journée ou d'un séjour, la magie des grands espaces américains... en plein cœur du Gard.



Le meilleur hamburger d'Europe et du Monde !

Natif de Nîmes, **Joannes Richard** est un artisan du goût qui travaille au millimètre, avec la rage tranquille de ceux qui savent que le pain, la viande et le feu peuvent devenir un langage.

Chaque ingrédient trouve sa place pour frapper juste. Il impose l'exigence d'une cuisson parfaite, d'ingrédients choisis, équilibrés et savamment dosés, dans un univers souvent jugé brut.

Son art ? une street-Food qui revendique le Sud et qui vous fait croquer un morceau de territoire entre deux pains dorés.

Ses burgers sont des voyages : pour exemple, Le "**Nemausus**", hommage gourmand au terroir gardois, herbes de garrigue, salicorne, tomme d'Arles, ramène le goût des racines, du Sud, la mémoire des saveurs locales.

"Origines" est une création solaire, mélange de steak smashé à l'huile d'ail confit, tomme de brebis fondante, pickles de fenouil, herbes méditerranéennes, roquette parfumée et harissa pimentée, un hommage vibrant à la Méditerranée, au Sud, au feu des arômes.

Sa quête du burger parfait l'amène à être sacré champion du monde du meilleur burger en 2023 aux Etats-Unis, puis champion d'Europe du burger à European Street Food Awards 2025, reconnaissance d'un œil, d'un goût, d'une approche unique.



Le whisky cévenol

Dans la **distillerie artisanale** aux portes des Cévennes, Antoine vous contera sa manière de produire le whisky et le pastis cévenol, construite autour d'une démarche écoresponsable.

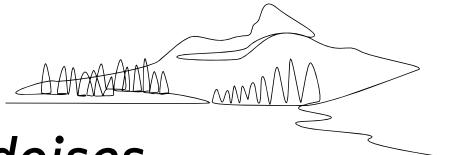
Le **whisky Camisard** est actuellement le seul whisky des Cévennes. Il est élaboré à partir d'orge malté, vieilli en fût de chêne puis fini en fût de châtaignier, qui lui confère des notes boisées, douces et sauvages à la fois.

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 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 cartonnierie.

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.

L'idée séjour



Au cœur des Cévennes gardoises, entre soie, bambous et art de vivre

Offrez-vous une parenthèse douce et dépaysante au pied des Cévennes gardoises, où traditions ancestrales et jardins exotiques s'entrelacent harmonieusement.

Votre séjour commence à l'hôtel La Porte des Cévennes, un havre entouré de verdure dominant Anduze. Ici, le charme des Cévennes se vit dès le réveil : panorama sur les collines, calme reposant et accueil chaleureux, parfaits pour poser ses valises avant les découvertes du jour.



L'évasion exotique : la Bambouseraie de Prafrance

À quelques minutes seulement, la journée se poursuit à la **Bambouseraie de Prafrance**, jardin botanique unique en Europe, créé en 1856 par Eugène Mazel.

Allées de bambous géants, serres tropicales, nénuphars, labyrinthes et atmosphères zen vous transportent aux confins de l'Asie tout en restant en Cévennes. Un véritable voyage sensoriel, où fraîcheur, lumière et nature s'entremêlent comme nulle part ailleurs.

La Bambouseraie
fête ses
170
ANS



Sur les traces de la soie cévenole

Plongez ensuite au cœur de l'histoire vivante des Cévennes en partant à la rencontre de la soie cévenole, savoir-faire emblématique de la région. Ateliers, magnaneries et démonstrations retracent l'étonnant parcours du fil de soie, de l'élevage du ver à soie jusqu'au tissage. Une immersion sensible dans un patrimoine qui a façonné villages, paysages en terrasses et vies cévenoles pendant des siècles.

→ **Magnanerie de Rouville**
à St Jean du Gard



Détente et saveurs en fin de journée

De retour à votre hôtel, profitez d'un moment de détente autour de la piscine ou en terrasse, face aux couleurs changeantes du soleil couchant sur les collines.

Le cadre invite à savourer la lenteur cévenole, à prolonger l'esprit du voyage et à goûter pleinement à la douceur d'un séjour nature.

Entre tradition, exotisme et confort, cette escapade dans les Cévennes gardoises vous promet une expérience inoubliable, alliant découverte, sérénité et émerveillement.

Prêt(e) à ouvrir **la Porte des Cévennes** ?

Les incontournables



Entre garrigues et villages de pierre, la Provence gardoise respire l'authenticité.

La Provence gardoise allie paysages méditerranéens, collines et plaines fertiles.

Ses villages pittoresques, ses champs d'oliviers et de vignes, ainsi que ses traditions culturelles, reflètent un terroir authentique et vivant.

Entre patrimoine historique et beauté naturelle, la Provence gardoise offre un aperçu unique de la Provence intérieure.

Les Côtes du Rhône gardoises, situées sur la rive droite du Rhône, sont réputées pour leurs vins puissants et aromatiques. Entre les villes historiques de **Pont-Saint-Esprit** ou **Bagnols-sur-Cèze** et « les plus beaux villages de France » **d'Aiguèze**, **la Roque sur Cèze** et **Montclus**, la région allie terroir viticole, paysages méditerranéens et patrimoine ancien.

Collines, oliveraies et vignobles s'étendent le long du fleuve, reflétant la richesse agricole et culturelle de cette partie du Gard, à l'interface entre Provence et Rhône.

Pour approfondir ses connaissances :

Villeneuve-lès-Avignon,

située sur la rive droite du Rhône face à Avignon, fut un avant-poste stratégique du roi de France Philippe le Bel pour surveiller la Papauté.

Le village médiéval conserve des monuments défensifs emblématiques, comme le fort Saint-André et la Tour Philippe le Bel, témoins de son rôle militaire et de son importance historique. Ses ruelles anciennes et ses panoramas sur le Rhône font de Villeneuve-lès-Avignon un lieu à la fois historique et pittoresque.

Aiguèze

Perché au-dessus du Rhône, ce village médiéval offre des ruelles pavées, des maisons en pierre et une vue imprenable sur le fleuve.

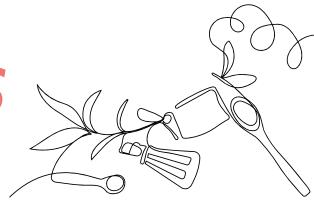
La Roque-sur-Cèze

Dominant la cascade de Sautadet, ce village est un joyau naturel et architectural, avec ses maisons de pierre et son cadre verdoyant.

Montclus

perché sur la Cèze, est un village médiéval célèbre pour ses ruelles pittoresques et ses vues spectaculaires sur la vallée.

expériences culinaires



Pour le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, « la cuisine est un spectacle, du théâtre »

Originaire de Savoie, il s'est forgé un parcours exigeant lui permettant de récupérer une étoile Michelin moins d'un an après son arrivée en 2023.

Au Prieuré, la cuisine de **Christophe Chiavola** est décrite comme « instinctive, épurée et audacieuse », fidèle à un esprit méditerranéen mêlant terre et mer, produits de saison et inspirations locales. Il souhaite que chaque plat soit un moment de surprise et d'émotion : cuissons justes, associations de saveurs originales.

Un équilibre entre élégance et simplicité que vous retrouvez autant dans son déjeuner « bistrot chic », ou lors d'un dîner gastronomique parfait pour savourer le meilleur de la Provence.



Le chef Matthieu Hervé, talent et passion au service du goût

Depuis 2018, c'est **Matthieu Hervé** qui tient les cuisines du Château de Montcaud.

En mars 2024, il obtient ce que tout chef espère : la première étoile Guide Michelin. Matthieu Hervé mêle la fraîcheur et la précision héritées de ses origines normandes à la chaleur, aux saveurs ensoleillées et aux influences méditerranéennes de la Provence.

Attendez-vous à des assiettes audacieuses, équilibrant tradition gastronomique et touches modernes — poissons et fruits de mer inspirés de ses racines normandes, viandes et légumes du terroir provençal, jouant sur les textures, les jus et les sauces avec une précision d'horloger.

Chaque plat est pensé comme une invitation au voyage, un dialogue entre terroir, mer et terre, fraîcheur et spontanéité — une expérience sensorielle qui se prolonge dans un cadre élégant, intime, à l'image du château.

La grenade du Gard

est un fruit emblématique de la région, cultivé depuis plusieurs siècles dans les vergers méditerranéens. Reconnue pour sa chair rouge éclatante, juteuse et sucrée-acidulée, elle est riche en antioxydants et vitamines.

Ce fruit est traditionnellement consommé frais, en jus ou intégré dans des recettes locales, sucrées comme salées.

La grenade du Gard bénéficie d'un climat idéal et de sols ensoleillés, qui lui confèrent sa qualité et sa saveur unique, faisant d'elle un symbole du terroir gardois.

Pour profiter pleinement de ce fruit, venez à la rencontre de la famille Saleilles, Christine et Thomas, Robin le fils et Jean Louis le grand père dans leur exploitation agricole dénommée « la Grenattitude » à Bagnols sur Cèze.

Vous y trouverez le fruit mûr à souhait, mais par aussi le jus de grenade pressé sur place, sans conservateur, sans arômes artificiels, sans colorant et sans sucres ajoutés.



expériences

À la conquête du silence et de l'émerveillement



Offrez-vous une parenthèse hors du temps,

où le silence devient un guide et l'émerveillement, une complice.

Commencez votre immersion avec le **Véli à Villeneuve lez Avignon**, un moyen doux et respectueux de l'environnement pour parcourir la ville et ses alentours, nouvelle alternative douce créée par la société toulousaine Maillon Mobility et **fabriqué en Occitanie**, afin de découvrir les paysages de la Provence gardoise en mode **slow et bas carbone**.

Plus stable qu'un vélo, il dispose d'une carrosserie légère qui protège ses utilisateurs du soleil, de la pluie et du vent, tout en **offrant une ouverture sur l'extérieur pour profiter pleinement des paysages**.

À Véli, laissez vos sens s'éveiller au rythme de vos déplacements, dans un dialogue silencieux avec les paysages, les ruelles et les panoramas.



Poursuivez cette exploration contemplative avec l'Aéroplume de la Grotte de la Salamandre.

Qui n'a pas rêvé d'être Icare ?

Alors, imaginez que ce rêve est réalisable ! Plus léger que l'air, l'Aéroplume® est un petit ballon dirigeable qui se déplace tout en douceur grâce à deux grandes « nageoires » comme un gros poisson qui joue dans un aquarium géant entre les stalagmites.

Invention de l'ingénieur gardois Jean-Pierre David, piloter l'Aéroplume® est une expérience onirique inoubliable, qui ne requiert ni connaissance ni aptitude particulière.

Tout au long du vol, la sécurité du pilote est assurée par un professionnel qui veille à ce que le ballon n'aille pas "chatouiller" le plafond et ses stalactites pointues. Il est accessible à tous les publics, à partir de 40 kg et jusqu'à 85 kg.



Enfin, terminez votre voyage intérieur au Jardin de l'Abbaye Saint André.

Dans ce havre de paix perché sur les hauteurs de Villeneuve, promenez-vous entre oliviers centenaires, arbres anciens et vestiges historiques.

Les terrasses offrent des vues panoramiques sur le Rhône et sa vallée, tandis que la douceur du lieu vous enveloppe, invitant à la méditation et à la contemplation. Entre nature, patrimoine et expériences sensorielles, ce parcours à la conquête du silence et de l'émerveillement transforme chaque instant en une véritable parenthèse de quiétude et de beauté.

****l'idée séjour****



Entre nature, gourmandise et gastronomie en Provence gardoise

Plongez dans un voyage mêlant calme, nature et plaisirs gourmands au cœur du Gard, en combinant trois expériences uniques.



Commencez votre séjour

au **Domaine de Gressac**, un vaste domaine comportant gîtes de charme, espace de soins, piscine XXL à débordement, plage privée en bord de Cèze ..., niché sur 115 hectares de prairies, bois et vignes. Ici, le temps semble suspendu : flânez à pied ou à cheval, profitez de la piscine, respirez l'air pur et laissez-vous séduire par la beauté des paysages et la sérénité des lieux.



Pour clore ce séjour en beauté, rendez-vous

à **Maison Chenet**, « Entre Vigne et Garrigue », le restaurant gastronomique étoilé des chefs **Serge** et **Maxime Chenet**, installé dans un mas provençal datant du XVII^e siècle à Pujaut.

Dans un cadre élégant et paisible, savourez une cuisine méditerranéenne raffinée, mettant à l'honneur les produits du terroir et les vins de la région. Une véritable invitation à la découverte des saveurs locales et à la détente.



Poursuivez votre escapade gourmande

à la **Nougaterie des Fumades**, un atelier artisanal situé dans une ancienne cave coopérative.

Découvrez le savoir-faire des maîtres nougatiers, assistez à la fabrication des confiseries et savourez le fameux nougat chaud à la sortie du four.

Une expérience douce et conviviale qui ravira les amateurs de sucré et les curieux du terroir local.



Entre nature préservée, artisanat gourmand et gastronomie d'exception, ce séjour offre un équilibre parfait pour se ressourcer, éveiller ses sens et découvrir le Gard sous toutes ses facettes.

les incontournables



Nîmes, Pont du Gard, Uzès : un voyage au cœur de l'Antiquité

Baigné de soleil et traversé par les senteurs de garrigue, le Gard offre un extraordinaire voyage à travers le temps. Terre de rencontre entre la culture méditerranéenne et l'héritage romain, il abrite certains des monuments antiques les mieux préservés au monde.

On vous invite à explorer un patrimoine unique, vibrant et toujours vivant.

Nîmes, la « Rome française », en est le joyau. Ses Arènes, parmi les plus grandes de l'Empire romain, impressionnent par leur majesté et accueillent aujourd'hui concerts, spectacles et reconstitutions historiques.

À quelques pas, la **Maison Carrée**, splendide temple du 1^{er} siècle, veille sur la ville comme un précieux témoin du génie architectural romain.

Le **Musée de la Romanité**, avec sa façade ondoyante et ses collections exceptionnelles, offre une immersion moderne et interactive dans plus de 2 000 ans d'histoire.

À une trentaine de kilomètres, l'emblématique **Pont du Gard** s'élève au-dessus du Gardon. Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, cet aqueduc monumental est un chef-d'œuvre d'ingénierie antique. Autour du site, chemins de randonnée, expositions, plages et espaces naturels permettent de vivre pleinement l'esprit du lieu.

Le Gard antique, ce ne sont pas seulement des monuments : c'est un art de vivre. Marchés colorés, vins généreux des Costières, festivités traditionnelles et douceur méridionale forment une atmosphère chaleureuse, où l'histoire se savoure autant qu'elle se contemple.

Pour approfondir ses connaissances :

Cités et villages autour des monuments phares, perpétuent eux aussi cet héritage.

À **Uzès**, premier duché de France, ruelles médiévales et vestiges gallo-romains composent un décor raffiné et authentique.

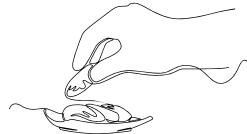
Mais l'un des trésors les plus fascinants de la région se découvre en suivant le **parcours pédestre sur les traces de l'aqueduc romain**, un itinéraire unique qui raconte l'ingéniosité antique.

Depuis la source d'Eure, où les Romains captaient autrefois l'eau destinée à Nîmes, un agréable chemin serpente à travers la garrigue, les vallons et les paysages typiques du pays d'Uzès.

Le circuit permet de retrouver les vestiges de l'aqueduc, de comprendre son tracé et d'admirer l'incroyable précision avec laquelle les ingénieurs romains ont façonné ce chef-d'œuvre de 50 kilomètres.

À **Beaucaire**, l'architecture historique dialogue avec les traces de la présence romaine, offrant une étape pleine de charme sur les rives du Rhône.

expériences culinaires



Le Domaine de Panéry,

entre art de vivre, dégustations et paysages enchantés, escale idéale pour tous ceux qui souhaitent goûter au charme discret du sud, dans un cadre authentique et ressourçant.

Ici, la nature règne en maître : une mosaïque de vignes, d'oliviers, de chênes et de senteurs méditerranéennes compose un paysage chaleureux où le temps semble suspendu.

Le domaine révèle toute la richesse de son terroir à travers ses vins, élaborés avec soin et respect des traditions.

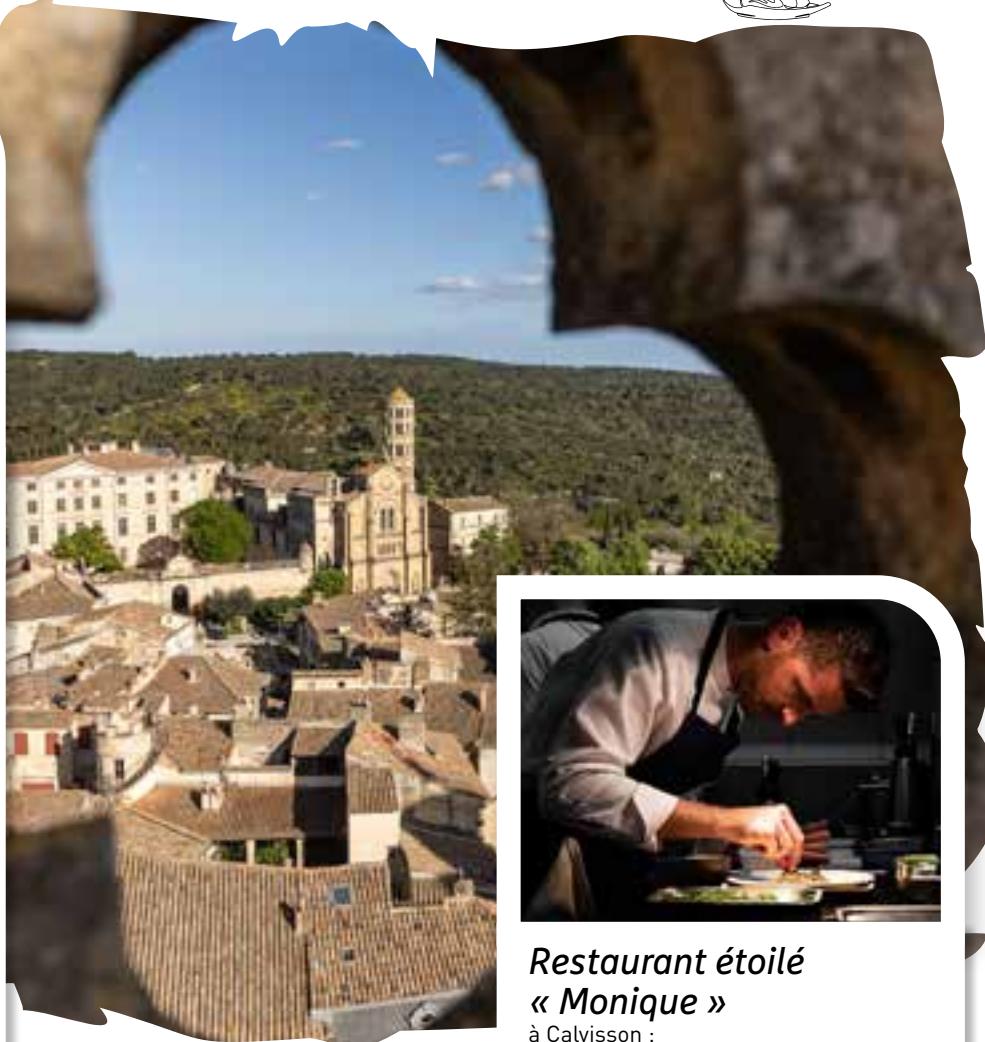
La visite des chais, la découverte des cépages emblématiques et la dégustation guidée permettent de savourer l'âme du lieu : finesse, caractère et authenticité.

Chaque cuvée raconte l'histoire d'une terre généreuse, travaillée avec passion.

Mais **Panéry**, c'est aussi un lieu de promenade et de détente.

Les sentiers qui traversent les vignes invitent à flâner au rythme des cigales, à admirer les panoramas changeants et à profiter d'une nature préservée.

Les amoureux de tranquillité apprécieront la douceur du domaine, tandis que les curieux se laissent séduire par la boutique, où vins, huiles d'olive et produits du terroir prolongent la découverte.



Restaurant étoilé « Monique »

à Calvisson :

L'innovation culinaire à l'œuvre, portée par la fine fleur des produits locaux, tout juste sortis de terre (ou de mer).

Julien Caligo est l'un des plus jeunes chefs étoilés de France. Après avoir œuvré comme second de Pierre Gagnaire au Duende à Nîmes, Il a ouvert son restaurant, baptisé « Monique » à Calvisson, au cœur de la Vaunage, là où il a grandi, dans une ancienne grange agricole des années 1700 totalement rénovée.

Un patio ombragé, un comptoir, une cuisine ouverte sur la salle et un escalier vers une table de copains, intime et privative : Bienvenue chez Monique.



La truffe *Tuber Melanosporum*, diamant noir du Gard

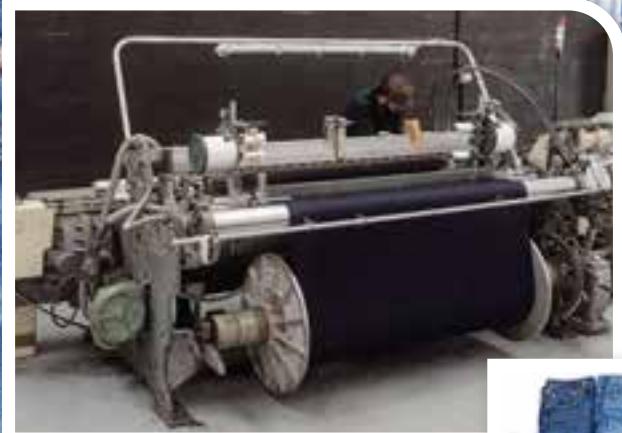
Dans les collines parfumées du Gard, sous les chênes verts et pubescents chauffés par le soleil méridional, se cache un trésor recherché : la truffe *Tuber Melanosporum*, plus connue sous le nom de diamant noir. De décembre à mars, ce champignon rare et délicat révèle toute la magie du terroir gardois.

Dans les villages du pays d'Uzès, les marchés aux truffes animent l'hiver : démonstrations culinaires, rencontres avec des producteurs et dégustations éveillent les sens et révèlent la richesse gastronomique de la région.

On y découvre la truffe sous toutes ses formes : râpée sur des pâtes fraîches ou sublimée dans les recettes des chefs gardois.

expériences

À la conquête de l'authenticité



Découvrez Les Ateliers de Nîmes,

une adresse emblématique où renaît le denim dans la ville qui l'a vu naître. Cette boutique-atelier dévoile des créations où tradition et modernité se rencontrent.

On y découvre des étoffes tissées avec soin, des coupes élégantes et surtout une philosophie : produire moins, mais mieux.

Chaque pièce raconte une histoire, celle d'un tissu né ici, réinventé avec un style épuré et contemporain. Les visiteurs peuvent observer les différentes étapes de confection, comprendre l'origine du denim et en apprendre davantage sur l'identité textile unique de la région. L'accueil chaleureux et les explications passionnées de l'équipe font de cette boutique-atelier un véritable lieu d'échange et de découverte.

Une visite idéale pour s'immerger dans l'histoire textile nîmoise et ramener un souvenir durable au cœur de la cité du denim.



Atelier cueillette et distillation

Un Mas en Provence à Bellegarde

Vivez une expérience sensorielle inédite !

Prenez part à la cueillette des plantes aromatiques et participez à leur distillation en huile essentielle.

Gaël, producteur et distillateur, vous explique le processus de distillation et les bienfaits et les vertus des plantes aromatiques. Vous repartez avec le fruit de votre récolte : votre flacon d'huile essentielle et d'hydrolat et des souvenirs olfactifs plein la tête !



Jardins éco-pédagogiques : Le Jardin de Bizac

Ancien journaliste reconvertis en paysan-herboriste, Emmanuel Raoul a créé un jardin agroforestier de 2,4 hectares où cohabitent plus de 800 arbres, des plantes aromatiques et médicinales.

La visite ne se limite pas à la découverte d'un jardin, mais constitue une immersion dans un véritable écosystème vivant.

Les visiteurs participent à des balades botaniques, ateliers de cuisine sauvage, fabrication de tisanes santé, ou encore dégustations de produits faits maison (sirops, infusions, huiles essentielles).

C'est une rencontre humaine forte avec un passionné qui transmet savoirs et pratiques autour du végétal et de la biodiversité.

****l'idée séjour****



Saveurs, savoir-faire et douceur de vivre autour de Sommières

Entre garrigue parfumée, villages authentiques et traditions méridionales, le territoire de Sommières offre une escapade riche en découvertes gourmandes et artisanales.

Voici une idée de séjour insolite et savoureuse qui mêle glace artisanale, huile d'olive, textile traditionnel et patrimoine médiéval.



Commencez votre journée par une pause fraîcheur avec La Glace Givrée des Frérots,

véritable petit trésor local. Composez vous même votre glace en mixant à la minute des fruits frais avec une base naturelle de votre choix

— lait de vache, yaourt, lait de brebis bio ou lait de riz bio.

Le résultat ? Une glace 100 % naturelle, sans sucre ajouté, sans conservateurs ni arômes artificiels, servi dans un contenant compostable.

L'art de la glace naturelle et instantanée !

Leurs recettes artisanales, élaborées avec des produits de qualité, surprennent par leurs saveurs franches et leur créativité.



L'après-midi, direction Calvisson,

village réputé pour perpétuer l'art du boutis, technique de matelassage et de broderie en relief, utilisée pour la confection de vêtements et linge de maison et classé au patrimoine immatériel et culturel français depuis 2019. La Maison du Boutis offre une collection unique de boutis des XVIII^e et XIX^e siècle, permettant d'admirer ce savoir-faire délicat consistant en un assemblage de deux pièces de tissus rehaussées d'une broderie à petits points, « embouti » (garni) de mèches de coton.

Une plongée dans un patrimoine précieux, symbole de tradition et de raffinement.



Terminez votre séjour par une visite de Sommières.

cité médiévale lovée au bord du Vidourle. Entre ruelles pavées, passages voûtés, places animées et son célèbre pont romain, ouvrage remarquable long de plusieurs dizaines de mètres toujours en usage depuis près de deux millénaires, la ville charme par son authenticité. Du sommet du château aux petites boutiques du centre historique, chaque pas raconte une histoire. Flâner dans Sommières, c'est aussi profiter de son marché animé, l'un des plus réputés de la région, où couleurs, senteurs et produits locaux se mêlent dans une ambiance chaleureuse.



Poursuivez ensuite vers la coopérative oléicole de Villevieille,

où vous attend une dégustation d'huile d'olive authentique.

Entre arômes fruités, intensités variées et explications passionnées, vous découvrirez tout l'art de la production locale.

Les oléiculteurs vous guideront dans un voyage sensoriel unique, révélant les subtilités de cette huile emblématique du terroir gardois.

Entre gourmandises locales, artisanat d'exception et patrimoine vivant, cette escapade autour de Sommières promet une expérience riche, chaleureuse et inoubliable, à vivre en famille, en couple ou entre amis.



La Camargue gardoise : un voyage entre terre, eau et traditions

Ici, la nature règne en maîtresse, offrant aux visiteurs une mosaïque de paysages où se mêlent marais scintillants, roselières ondoyantes, sansouïres colorées et dunes sauvages.

C'est le royaume des flamants roses, des taureaux noirs et des chevaux blancs, symboles fiers d'une culture vivante. À vélo, à cheval ou à pied, les sentiers traversent des espaces préservés où l'on observe une biodiversité exceptionnelle : hérons, aigrettes, sternes, rapaces... Un paradis pour les amoureux de nature.

Au cœur de ce territoire, **Aigues-Mortes**, cité fortifiée ceinte de remparts imposants, dévoile son riche passé médiéval.

À quelques pas, les immenses salins teintent le paysage de nuances roses et violacées, surtout lorsque le soleil décline.

Plus au sud, les plages du **Grau du Roi** déploient des kilomètres de sable fin bordés de dunes majestueuses, parmi les plus impressionnantes de Méditerranée.

Le centre du village, avec son port pittoresque et son ambiance maritime, invite quant à lui à savourer poissons frais, promenades au bord de l'eau et activités nautiques.

Pour approfondir ses connaissances :

Le Centre du Scamandre, cœur vivant de la Camargue gardoise,

entre marais, roselières et prairies inondables, le Centre du Scamandre ouvre les portes d'une Camargue méconnue, sauvage et préservée.

Situé au cœur de la réserve naturelle du même nom, ce lieu enchanteur invite à une immersion totale dans l'un des écosystèmes les plus riches et les plus fascinants du territoire.

Dès les premiers pas, les visiteurs sont enveloppés par les parfums de la garrigue humide, le bruissement du vent dans les roseaux et les chants d'oiseaux qui peuplent les marais.

Sentiers aménagés, observatoires en bois et passerelles permettent de découvrir cet espace fragile tout en respectant sa tranquillité.

C'est un lieu idéal pour les familles, les passionnés d'oiseaux, les randonneurs et tous ceux qui recherchent un contact direct avec la nature.

Le canal du Rhône à Sète,

entre lagunes, vignobles et douceur languedocienne

S'étirant entre eaux calmes, villages méridionaux et paysages lagunaires, le canal du Rhône à Sète offre l'un des plus beaux itinéraires fluviaux du sud de la France.

Reliant les rives du Rhône aux portes de la Méditerranée, ce canal serpente au cœur du Languedoc et de la Camargue, invitant à un voyage paisible où le temps semble ralentir.

Tout au long du parcours, villages et cités portuaires invitent à la découverte dont Aigues-Mortes, ses remparts et sa célèbre tour de Constance.

La plage et le phare de l'Espiguette, un bout du monde en Camargue

La plage de l'Espiguette s'étire comme un ruban doré sur plusieurs kilomètres, offrant l'un des plus vastes système dunaire de Méditerranée.

À quelques pas des dunes se dresse le phare de l'Espiguette, silhouette emblématique perdue au milieu du sable. Construit au XIX^e siècle pour guider les marins entre les bancs mouvants et les courants du Golfe du Lion, il domine aujourd'hui un environnement spectaculaire.

Sa visite permet de découvrir l'histoire de la navigation en Méditerranée, d'observer les transformations du littoral au fil du temps et, pour les plus curieux, d'accéder à un panorama à couper le souffle.

expériences culinaires



Déguster la glace à la fougasse d'Aigues-Mortes

Une exclusivité de la **Maison Terme**, inventée et fabriquée dans leur atelier d'Aigues-Mortes, cette crème glacée offre un mariage élégant entre la douceur de la fleur d'oranger, l'onctuosité de la crème, le croquant du sucre cristallisé et la texture de la célèbre pâtisserie aigues-mortaise. Entre authenticité et modernité, la Maison Terme développe depuis 3 générations, un savoir-faire unique dans la fabrication de crèmes glacées et sorbets aux saveurs locales. La glace à la fougasse d'Aigues-Mortes est la recette signature de cette structure familiale et artisanale qui fêtera ses 90 ans en 2026.



Chez Vincent, saveurs de Camargue à Aigues-Mortes

« Chez Vincent » vous régale avec des plats authentiques préparés à partir de produits locaux : poissons, taureau camarguais, fruits et légumes de saison.

Une ambiance chaleureuse et conviviale pour une expérience culinaire inoubliable au goût de Camargue.



Déjeuner chez Papé Frezal,

Jeune retraité patron pêcheur, Didier se reconverti en restaurateur, un rêve de toujours. Le rêve de cuisiner à sa façon et de la partager.

C'est en famille qu'il se lance, pour la passion du partage et l'amour de la cuisine « bien faite ».

Une aventure familiale qui rend hommage à Frezal, le grand père de Didier, pêcheur lui aussi. Alors forcément ici les produits de la mer sont choisis avec l'expertise infaillible qui se transmet de génération en génération.

expériences

À la conquête du Biòu : immersion au cœur de la Camargue

Venez vivre une aventure authentique au cœur de la Camargue, terre de traditions et de passions. Dès votre arrivée, laissez-vous séduire par la beauté sauvage des marais, des étangs et des champs où paissent les célèbres taureaux, appelés ici les biòus.



Votre première étape vous mènera dans une manade traditionnelle,

où hommes et animaux cohabitent dans un équilibre ancestral. Découvrez le quotidien des gardians, ces cavaliers emblématiques et apprenez les gestes précis et respectueux qui rythment la vie des troupeaux.



Puis, laissez-vous tenter par l'expérience unique de la course camarguaise.

Rendez-vous une heure avant la course, devant les **arènes du village** pour une expérience insolite au cœur de ce sport traditionnel ! Rencontrez raseteurs et manadiers, foulez le sable de la piste et pénétrez dans les coulisses des arènes, là où les visiteurs n'ont jamais accès. On décrypte pour vous le déroulement d'une course, la gestuelle des raseteurs et les codes de ce sport unique !

Encadré par des professionnels, vous pourrez observer la souplesse et l'agilité des taureaux lors de ce jeu spectaculaire, où adresse et rapidité sont de mise pour attraper le ruban accroché aux cornes de l'animal... sans jamais lui faire de mal. Une immersion qui allie adrénaline et respect de l'animal.

*Pour parfaire
votre découverte,
enfilez la véritable
botte gardiane !*



Entre savoir-faire ancestral et créativité contemporaine, chaque pièce raconte une histoire, celle d'un artisanat qui a traversé les générations.

Découvrez le processus minutieux de fabrication : du choix du cuir, à la coupe, en passant par la couture et le montage.

Vous pourrez admirer le travail précis et passionné des artisans, qui allient techniques traditionnelles et finitions modernes pour créer des bottes robustes, élégantes et durables, idéales pour la vie en Camargue ou pour le style au quotidien.

La visite offre également une immersion dans l'univers de la botte gardiane, symbole emblématique des gardians et de la culture camarguaise. Vous pourrez toucher, sentir et essayer les modèles, et même repartir avec un souvenir authentique, reflet d'un patrimoine vivant et unique.

À la conquête du biòu, c'est bien plus qu'une sortie touristique : c'est une plongée dans l'âme de la Camargue, entre passion, culture et sensations fortes.

l'idée séjour

Séjour Découverte en Camargue : Aigues-Mortes et ses trésors



Partez pour un séjour authentique au cœur de la Camargue et laissez-vous séduire par ses paysages uniques, entre mer, marais salants et villages médiévaux.



Commencez votre escapade par une découverte

à pied **d'Aigues-Mortes**, cité médiévale aux remparts majestueux. Flânez dans ses ruelles pavées, admirez ses remparts et sa tour de Constance et plongez dans l'histoire fascinante de cette ville fondée au XIII^e siècle.

Chaque coin raconte une page de l'histoire, des Croisades aux traditions locales.

Un séjour riche en émotions, entre histoire, nature et artisanat : laissez-vous charmer par la magie de la Camargue et de ses trésors cachés.



Puis, partez à la rencontre

des salins d'Aigues-Mortes, où le rose éclatant des bassins contraste avec le bleu du ciel. Découvrez le travail des sauniers et le processus ancestral de récolte du sel, un savoir-faire transmis de génération en génération.



Pour une expérience plus sportive et nature,

enfourchez votre vélo et rejoignez le **Grau du Roi** en profitant du circuit de la **Via Rhôna** qui longe des paysages typiques abritant les célèbres flamants roses.



Enfin, terminez votre séjour par une touche originale avec la découverte

des sacs de Zézé et Lili, le hit bag qu'il vous faut : le sac en filet de pêche recyclé !

Récupérer des filets de pêche pour en faire des sacs ?

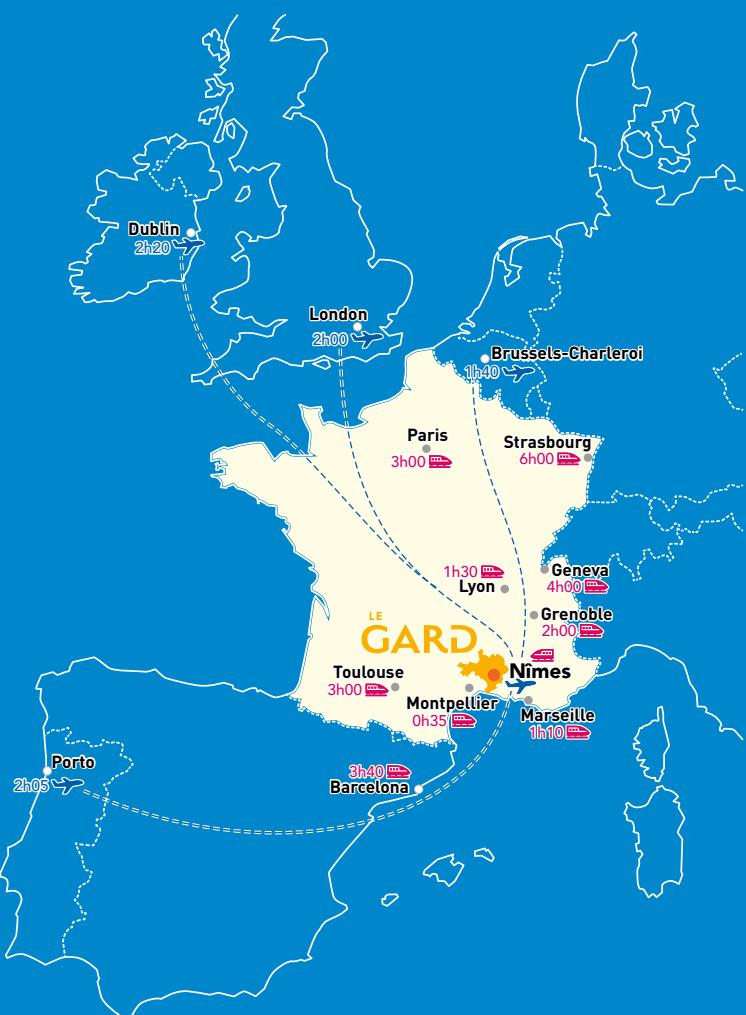
C'est la bonne idée qu'a eue Stéphanie, styliste du Grau du Roi qui a fait ses classes chez Agnès B à Paris.

Revenue au pays, elle fabrique ses sacs dans son atelier du centre-ville. Les filets sont récupérés sur le port, le denim vient de Florac et le cuir d'Aigues Vive (des chutes de cuir de La Botte Gardiane).

Un made in Camargue 100% récup, 100% local et 100% tendance.

Une manière ludique et durable de ramener un souvenir unique de votre aventure.





CONTACT PRESSE

GARD TOURISME

Agence de Développement
et de Réservation Touristique du Gard
13 rue Raymond Marc, 30000 Nîmes

- Carole Bedou

+33 (0)6 24 78 97 22
bedou@tourismegard.com

- Marc Seban

+33 (0)7 81 96 07 76
seban@tourismegard.com

www.protourismegard.com

toutes les photos du gard dans notre espace médias :
medias.tourismegard.com

Rédaction : Carole Bedou

Graphisme : magalie.harant@gmail.com

Credits photos :

Automne 2024, Grand Avignon, Vanessa Martin, Atelier de Nîmes, Domaine de Panery, Domaine de Gressac, Aigues Mortes, Toits de la cite et Marché d'Uzès, Olivier Octobre, PACT Cevennes, phare de l'Espiguette, Hotel jardins, Aigues Mortes, JM André, Nîmes arènes, Adobe Stock, Paysage de Camargue vers Gallician, Aéroplume Grotte de la Salamandre, Fete de l'oignon du Vigan, Conseil départemental du Gard, Cabrie, La Maison Carrée de Nîmes, OT Nîmes Tourisme, La Bambouseraie en Cévennes, le Pont du Gard s'illumine, Y, Le Grau du Roi, Gorges du Gardon, Teddy Verneuil Lezbroz, Aigues Mortes, JM, Manade Saint-Louis, Groul, Chevaux de Camargue, Peter Adams, Sieste, Dasha Petrenko, Jeans en toile de denim, Shutterstock, Portraits entre vigne et garrigue, Mathilda Perrot, Pont romain Sommières, J. Favant, Musée de la Romanité, Hervé Leclair, Musée de la Soie, whisky Cévenol, un Mas en Provence, véli VLA, sac zézé et lili, jardin de Bizac, moulin Villevieille, glace givrée des frérots, la grenattitude.