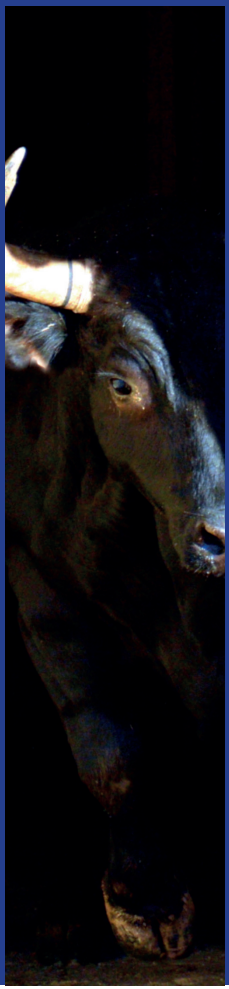
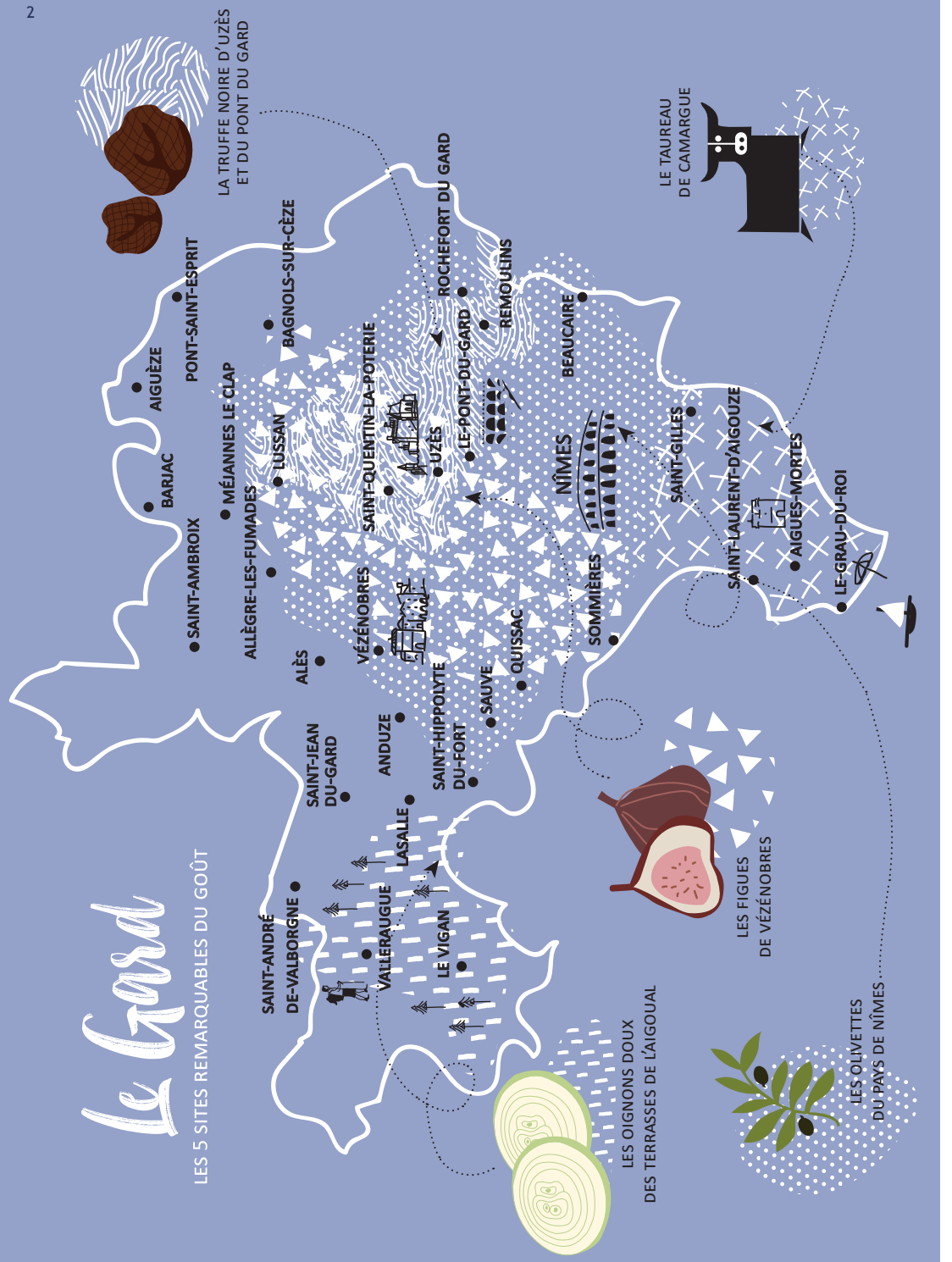
SITE REMARQUABLE DU GOUT

PARCOURIR ET SAVOURER





SITE REMARQUABLE DU GOUT

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, évènements 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.

Philippe Pécout
Président de Gard Tourisme,
Vice-Président au Tourisme du Département du Gard

GARD 3.0 Département

GARD 3.0 Département MILITANT DU GOÛT

www.militantdugout.gard.fr

Les figues de Vézénobres

LA CAPITALE DE LA FIGUE AU PIED DES CÉVENNES

VÉZÈNOBRES, LABÉLLISÉ «VILLAGE DE CARACTÈRE»

venez découvrir

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

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

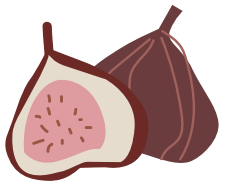
le saviez-vous ?

Capitale de la figue au pied des Cévennes.
L'architecture de la cité est marquée par le séchage de la figue. Ces dernières étaient séchées sur des clayettes 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-aout 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, ensuite le 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*

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.

www.oignon-doux-des-cevennes.fr

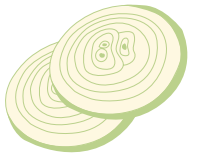
Au cœur des Cévennes méridionales, les premières cultures d'oignon doux apparaissent au XIXe siècle. Dans les années 1950, alors que la production du ver à soie décline, la culture de l'oignon doux apparaît alors comme une solution pour redynamiser l'économie locale. Elle permet à de jeunes agriculteurs 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 souvent tendance à disparaître dans beaucoup d'autres 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 nacrée, 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

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.

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.

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 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 18e 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 et des arômes plus ou moins marqués. Les notes de verdure, le goût subtil d'artichaut et la puissance aromatique de cette huile apportent une touche de fraîcheur à tout type de plats.

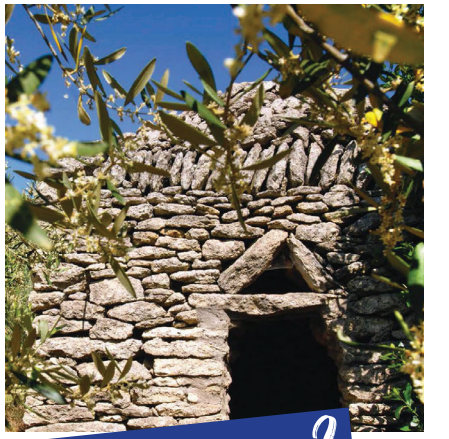
venez découvrir

Découvrir 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 et début décembre, ils vous ouvrent leurs portes pour célébrer la fête de l'huile de l'Avent.
www.aoc-olive-nimes.fr

Participer à des ateliers de taille, greffe, visites d'olivettes, balades culturelles, construction en pierre sèches…
«Terroir de Pierre & de Bois» de D. Guilhaume
«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



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.

TAPENADE MAISON DE PICHOLINE

Dénoyautez 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.
Nous choisissons de ne pas mettre d'anchois pour conserver tous les arômes des olives utilisées.
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

Venez découvrir

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° époustoufflant

Suivre un guide en vélo électrique, calèches, 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

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

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 gr de câpres
150 gr de cornichons
100g 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 c. à s. 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 5mn avant la fin de la cuisson, ajouter les câpres, cornichons, persillade, sel et poivre.
Goûter et rectifier l'assaisonnement.

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 complèteront 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

Visiter Uzès, ville d'Art et d'Histoire, au patrimoine architectural exceptionnel
www.pays-uzes-tourisme.com

le saviez-vous ?

Ecologiquement neutre, ni de traitements ni d'engrais, territorialement intéressante, 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

MILLEFEUILLES DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE

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

La veille, râper quelques truffes 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 des truffes restantes.

les sites remarquables du goût du Gard

LES TEMPS FORTS

LA VOLAILLE DE BRESSE

des rendez-vous toute l'année

LE MOIS ET LE WE DE LA TRUFFE	UZÈS	JANVIER
OLIVES EN FÊTE	UZÈS	MARS
FÊTE DE LA RÉCOLTE DES OIGNONS DOUX	SAINT-ANDRÉ-DE-MAJENCOULES	AOÛT
FÊTE DE LA FIGUE	VÉZÉNOBRES	SEPTEMBRE
FÊTE DE LA PICHOLINE	MARGUERITTES	SEPTEMBRE
FOIRE POMME ET OIGNON DOUX DES CÉVENNES	LE VIGAN	OCTOBRE
SALON DES S.R.G. EN CAMARGUE	VAUVERT	OCTOBRE
FÊTE DE L'HUILE DE L'AVENT	DANS LES MOULINS AOP	DÉCEMBRE
FÊTE DE L'OLIVE	CORCONNE ET BELLEGARDE	DÉCEMBRE
FIGUES GIVRÉES COURSE COSTUMÉE À PIED	VÉZÉNOBRES	DÉCEMBRE

Les Sites Remarquables du Goût, vous invitent à découvrir les produits emblématiques du Gard dans leurs écrins paysagers. Sur une journée (ou une ½ journée) ponctuée d'atelier et de dégustation, vous serez accompagné par un producteur ou un passionné.
Lors de ces rencontres insolites et gourmandes, vous percerez les secrets des Oignons doux des Cévennes, des Olives et Huiles d'olives du Pays de Nîmes, du Taureau de Camargue et des Figues de Vézénobres.
Info et réservation sur **www.tourismegard.com**

Rando GARD

A télécharger l'application Rando Gard, pour vos balades et randonnée dans le Gard.
A la découverte du patrimoine local et des paysages, des circuits audioguidés vous invitent à parcourir une grande variété de parcours (à pied et à vélo). **Gratuit sur App Store et Play Store**

LES MOULES DE BOUCHOT

LA FÉDÉRATION FRANÇAISE 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

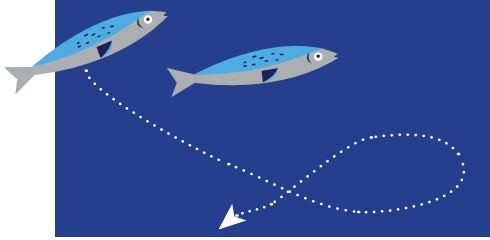
UN PATRIMOINE POUR
s'immerger dans des histoires singulières

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



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

GARD
TOURISME

AGENCE DE DÉVELOPPEMENT
& DE RÉSERVATION TOURISTIQUES DU GARD

www.tourismegard.com

SRG Figues de Vézénobres
Maison de la Figue
Les terrasses du Château
30360 Vézénobres
Tél 04 66 83 62 02

SRG Oignons Doux les Terrasses de l'Aigoual
Coopérative Origine Cévennes
LDT Cluny
30570 Saint André de Majencoules
Tél : 07 81 87 77 73

SRG Olivettes du Pays de Nîmes
PETR Garrigues et Costières de Nîmes
1 Rue du Colisée
30900 - NIMES
Tel. : 04 66 02 54 12
www.olivettes-nimes.org

SRG Taureau de Camargue
Hôtel de Ville
Rue Henri Méry
30220 Saint Laurent d'Aigouze
Tél 06 27 89 25 63
www.site-gout-camargue.fr

SRG Truffes du Pays d'Uzès et Pont du Gard
Comité de promotion agricole
2 Rue Joseph Lacroix, 30700 Uzès
Tél 04 66 01 60 04
www.vins-truffes-terroirs-uzes.com

conception graphique : contact@komm-in.com