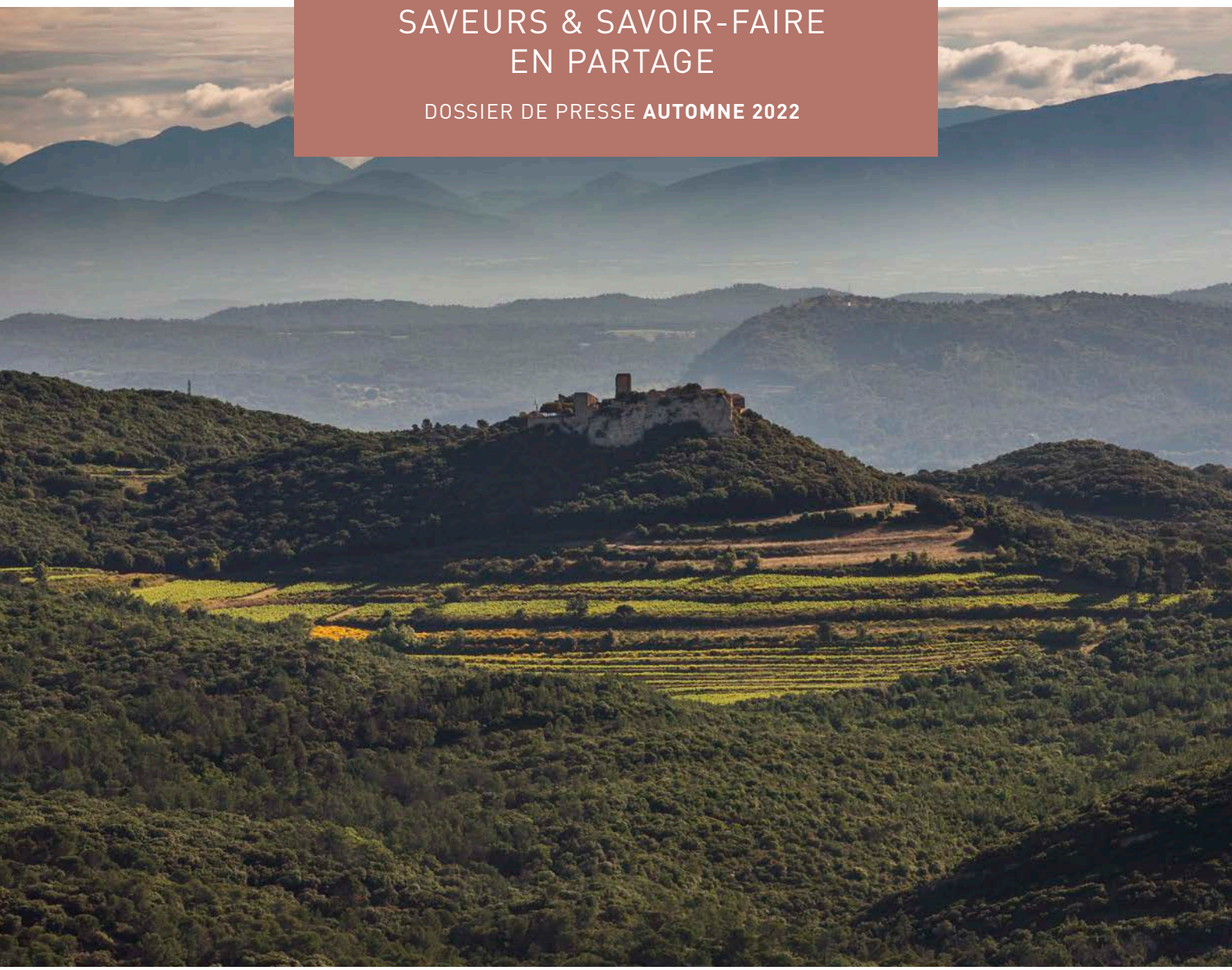
LE GARD le Sud

RE'GARD RIVÉ SUR EUX

SAVEURS & SAVOIR-FAIRE EN PARTAGE

DOSSIER DE PRESSE **AUTOMNE 2022**



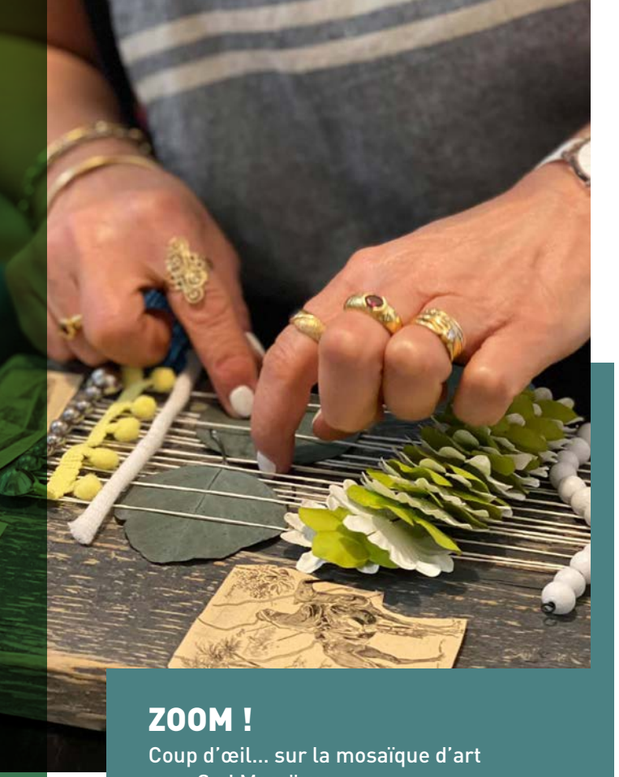
www.tourismegard.com

SOMMAIRE

P 4-5..... **Re'Gard baladeur**
P 6-7..... **Re'Gard et papilles en fêtes**

LE GARD
FAIT SENSATION

Un voyage dans le Gard éveille tous vos sens. Toucher, sentir, regarder, écouter, goûter : parfums et paysages gardois baignent vos déambulations, comme ils irriguent le travail et l'imagination des artisans, des chefs et des créateurs de l'identité singulière de ce territoire aux mille facettes. **Des Cévennes à la Méditerranée en passant par la Provence, la Camargue, Nîmes et le Pont du Gard**, octroyez-vous **une plongée véritablement sensationnelle**, qui part de l'atelier d'une céramiste en passant par celui d'un coutelier, qui se poursuit sur un bateau de pêche, traverse des ruelles ensoleillées et s'achève dans une manade camarguaise. **Étape incontournable de la Vallée de la Gastronomie,** à la croisée des influences méditerranéennes et occitanes, le Gard vous réserve des **expériences gourmandes** toujours plus créatives, entre produits d'exception, chefs inspirés et animations insolites. **Les saveurs et savoir-faire s'y partagent sans modération**, que vous chevauchiez **une trottinette dans les Cévennes** à la recherche d'huile essentielle de lavande, que vous partiez **sur les traces de l'or blanc de Camargue à Aigues-Mortes** ou que vous participiez au tri des oignons lors de **la Foire de la pomme et de l'oignon doux des Cévennes**… À vous le voyage à sensation !



ZOOM !

Coup d'œil… sur la mosaïque d'art avec Sud Mosaïque

De tout petits morceaux colorés et éparpillés donnent naissance à des œuvres et des objets aussi originaux que beaux, à condition de savoir comment les assembler… Sous la direction de Nathalie Brenza, mosaïste et vitrailliste confirmée, **prenez un cours de mosaïque romaine**, taillez le grès cérame en écoutant l'histoire de cette technique millénaire, et repartez avec votre création unique.

Atelier Art de la mosaïque romaine : sur réservation, durée 4h, à partir de 12 ans, 50 € / personne.
www.detours-savoir-faire.fr

Regard acéré… sur la coutellerie Le Camarguais

Soudé ou forgé, confectionné à partir de matériaux nobles et de l'acier le plus résistant, le couteau Le Camarguais porte fièrement sa croix camarguaise et se décline en plusieurs longueurs. Prenez le temps de découvrir l'atelier, et **façonnez vous-mêmes un couteau dans les règles de l'art** au cours d'un moment créatif et chaleureux, sous la supervision d'un maître-artisan.

Atelier Fabrication d'un couteau Le Camarguais : sur réservation, durée et tarif variables selon modèle souhaité.
www.detours-savoir-faire.fr

RE'GARD BALADEUR

LES YEUX GRANDS OUVERTS… SUR LE RÉSEAU DÉTOURS SAVOIR-FAIRE

Tout le Gard

Chaque jour, ils mettent du cœur à l'ouvrage et la main à la pâte. Ils imaginent, créent, transforment et façonnent des objets qui s'admirent et se rendent utiles, des produits qui se savourent et réjouissent les papilles. De recettes traditionnelles en métiers ancestraux, ils partagent ce précieux savoir-faire avec vous ! Le temps d'un atelier convivial, expérimentez ce qui fait **la singularité des artisans du Gard** : entre passion et technique, entre art et dextérité, essayez-vous à la confection de cosmétiques bios, de fleurs en papier, de teinture naturelle ou encore de savoureuses bières artisanales. Rassemblés au sein du **réseau Détours Savoir-Faire**, des artisans gardois aux talents multiples vous réservent des **moments privilégiés… et créatifs** !

Le réseau Détours Savoir-Faire - www.detours-savoir-faire.fr

À VUE DE NEZ : BALADE DES SENTEURS À TROTT'

Cévennes

Les parfums de la garrigue embaument déjà l'air ambiant : après une joyeuse tasse de café, sautez sur votre trottinette électrique tout-terrain et partez pour une **exploration aux mille senteurs** ! Pendant 2h30, roulez sous le soleil à la découverte d'un oppidum, d'une ancienne voie ferrée ou encore de grottes mystérieuses qui jalonnent **les paysages gardois du piémont cévenol**. Descendu de votre monture, direction l'une des dernières distilleries traditionnelles de France : la bien nommée **distillerie Bel-Air**. Ici thym, romarin, sarriette, lavande et autres cultures mythiques du Sud, se transforment en huiles essentielles et hydrolats bios, par la magie et le savoir-faire de trois distillateurs passionnés.

Balade en trottinette électrique dans la garrigue avec Trott'in Gard suivie d'une visite guidée de la distillerie Bel-Air à Saint-Just-et-Vacquières : durée 3h30 tout compris, à partir de 12 ans, 55 € / personne.
www.trottingard.com

NOUVEAU

À DÉVORER DES YEUX (ET PAS QUE) DANS LE TRAIN DES CHEF

Camargue

Imposante et impériale, la voici prête à embarquer ses passagers dans un voyage sensationnel : l'une des plus anciennes locomotives du patrimoine gardois est attelée à ce **convoi pas comme les autres, où vous prenez place afin de vous régaler…** Car sur cette ligne aussi gastronomique que touristique, **trois arrêts gourmands** sont prévus, entre **marchés de producteurs, ateliers d'œnologie et de cuisine régionale, dégustations et rencontres avec les acteurs du terroir.** Voyagez autrement, à la découverte des merveilles culinaires gardoises : vous êtes entre les mains expertes de trois chefs engagés, membres de l'association Gard aux Chefs. En voiture !

Le Train des Chefs – Samedi 8 et dimanche 9 octobre 2022 – Détails et inscriptions à venir sur www.tourismegard.com

QUAND LA MER PREND L'HOMME

Méditerranée

Curieux de savoir ce que cela fait de prendre la mer ? **Devenez marin-pêcheur d'un jour et embarquez à bord d'un « petit métier » !** Tout comme un membre d'équipage, soyez partie prenante de la pêche du jour : choix des techniques, des espèces, travail autour des filets… Pas le temps de rêvasser au soleil en fixant l'horizon ! Le visage fouetté par les embruns, vous vivez une aventure aux accents authentiquement marins. À l'heure du **pique-nique du pêcheur au Grau-du-Roi,** partagez avec l'équipage un moment de convivialité autour des produits de la pêche travaillés par un ancien chef étoilé. C'est le goût de la mer, c'est le goût de la vie !

Pêche au petit métier : durée 2h, 2 à 5 personnes / voyage max, du dimanche soir au samedi matin, 65 € / personne. Pique-nique du pêcheur en option les mardis et jeudis : 32 € / personne - www.letsgrau.com

AIGUES-MORTES : SÉJOUR À LA CROQUE AU SEL

Camargue

Les remparts de la **cité médiévale d'Aigues-Mortes** vous accueillent pour deux jours de flânerie iodée, à la recherche de l'or blanc de Camargue et du patrimoine unique de la région. Une fougasse d'Aigues-Mortes à la main, admirez les ruelles de la cité de Saint-Louis : n'est-elle pas magnétique et envoûtante ? Puis ce sont les mythiques **Salins du Midi qui se dévoilent au cours d'une visite en petit train**, serpentant dans les paysages fascinants de Camargue. L'or blanc vous échappe encore, mais une nuit de sommeil peuplée de rêves où galopent des chevaux blancs recharge vos batteries salines et vous voilà repartis pour **la Maison du Grand Site de France de la Camargue Gardoise**. Au fil du sentier d'interprétation et des points de vue sur la campagne environnante, c'est l'essence du territoire qui sature vos sens. Dans une envolée d'oiseaux sauvages, vous prenez la direction de la **plage de l'Espiguette au Grau-du-Roi** : sur votre visage, les embruns laissent une trace au goût de sel… On dirait que vous avez trouvé le filon.

Séjour pour 2 personnes, 2 jours / 1 nuit avec 1 dîner au restaurant, la visite des Salins du Midi et de la Maison du Grand Site de France de la Camargue Gardoise. À partir de 115 € / personne - www.tourismegard.com

RE'GARD ET PAPILLES EN FÊTES

LE MONDE DU VIN VOUS FAIT DE L'ŒIL PENDANT LE FASCINANT WEEK-END

Tout le Gard

C'est le moment de découvrir le vignoble de manière insolite et passionnante… Cochez le Fascinant Week-end sur vos agendas ! **Du 13 au 16 octobre**, les viticulteurs des différents terroirs gardois vous attendent au sein de leurs domaines labellisés ***Vignobles & Découvertes*** : ils ont préparé à votre attention des **animations gourmandes et créatives** qui vous en feront voir de toutes les couleurs. Rouge, blanc, rosé : de pique-nique dans les vignes en chasse au trésor, de dégustation en visite guidée, et de randonnée cycliste en balade à cheval, on fait le pari que vous n'aviez jamais vu la vigne sous cet angle !

Le Fascinant Week-end – Du 13 au 16 octobre 2022
Détail des animations et programme à retrouver sur www.tourisme-occitanie.com

ZOOM !

Énigme en vue dans les Côtes du Rhône gardoises – Provence Occitane

Durant un week-end, la machine à remonter le temps fait une escale au pays de l'imaginaire : grâce aux facéties des comédiens et aux connaissances de la Confrérie des Vins des Côtes du Rhône gardoises, vous êtes **immergés dans les vignes et dans une aventure trépidante** entre bonne humeur et convivialité. Entre amis ou en famille, **menez l'enquête tout en dégustant les vins de l'appellation** !

Informations et réservations à l'Office de tourisme Provence Occitane - www.provenceoccitane.com

30 octobre : Les Vignes Réboussières

Une balade gourmande, décalée et artistique, à la découverte du Vignoble des Cévennes.

Plus d'infos sur www.vinsdescevennes.com

ZOOM !

Œnotourisme, manade et balade dans les vignobles Vidourle – Camargue

Taureaux noirs et chevaux blancs : à l'ombre de la Tour Carbonnière, la manade du Mas de la Comtesse est un **haut lieu des traditions camarguaises**. Au cœur du domaine, empruntez le sentier qui vous mène de **haltes dégustations en pauses gourmandes** pendant trois kilomètres, à la recherche de l'accord parfait entre les produits emblématiques de Camargue et les vins AOP Sables de Camargue…

Informations et réservation à la Manade du Mas de la Comtesse – www.manademasdelacomtesse.com

28e ÉDITION DE LA FOIRE DE LA POMME ET DE L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES

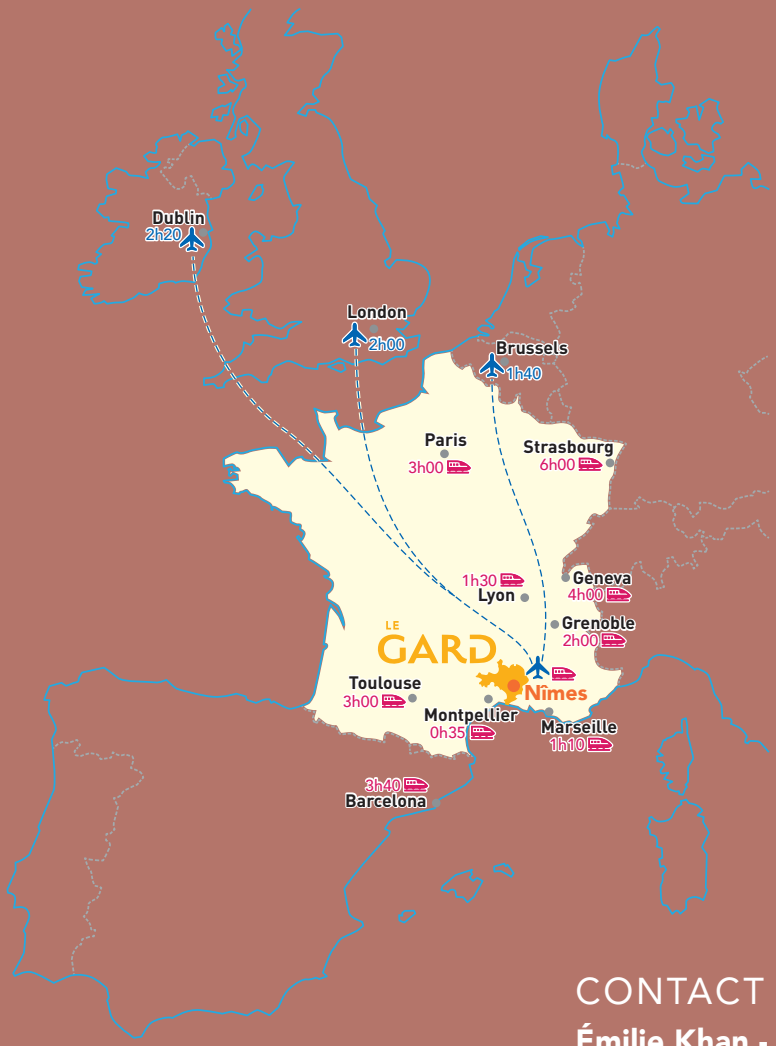
Cévennes

Le Vigan célèbre fièrement les deux produits emblématiques de son terroir et propose de les éplucher et de les savourer avec délectation chaque année le 4e dimanche du mois d'octobre. La veille de cette journée festive, mettez-vous en jambes en participant à une randonnée thématique, puis rendez-vous au pied de la pyramide de pommes reinettes et d'oignons doux des Cévennes : vous y trouverez un vaste marché du terroir ainsi que de nombreuses animations gourmandes. Découvrez les différentes **AOP du territoire** – pélardon, châtaigne et oignon doux – ainsi que les plus délicieuses spécialités en provenance de **tous les Sites Remarquables du Goût situés dans le Gard** : truffe noire du Pays d'Uzès, taureau de Camargue, huile d'olive de Nîmes, figue de Vézénobres ou encore vin rosé de Tavel… Humez et goûtez : un **menu « Foire de la pomme et de l'oignon doux »** vous est proposé par les restaurateurs du Pays Viganais, sans oublier les déambulations musicales, les tombolas, l'atelier « tri d'oignons »… Et tant d'autres choses encore, nom d'une pelure !

28e Foire de la pomme et de l'oignon doux des Cévennes
Samedi 22 et dimanche 23 octobre 2022 au Vigan – Programme et détail des animations à retrouver sur www.tourismecevennesnavacelles.com

Le Salon des Goûts de France s'invite à Montcalm - *Camargue*

Les 29 et 30 octobre 2022, la France gourmande donne rendez-vous à tous les amateurs de produits du terroir à Montcalm en Camargue. Venus du Jura, d'Auvergne, de Vendée et de nombreux autres terroirs exceptionnels, les ambassadeurs des **Sites Remarquables du Goût** se réunissent au sein de l'écrin iconique de la **manade Saint-Louis** afin de célébrer les savoir-faire traditionnels et les produits de qualité. Au menu de cette rencontre conviviale : découvertes culinaires, traditions camarguaises et **mariage heureux entre terroir et culture.** Ne manquez pas ce voyage de bon goût !
Salon des Goûts de France – Manade Saint-Louis à Montcalm – Samedi 29 et dimanche 30 octobre
Infos à venir sur www.tourismegard.com



CONTACT PRESSE

Émilie Khan - Agence aiRPur
06 66 40 04 74 - ekhan@agence-airpur.fr

Gard Tourisme
www.protourismegard.com

Toutes les photos du Gard dans
notre Espace médias Le Gard, le Sud :
medias.tourismegard.com

Rédaction : agence-airpur.fr
Graphisme : midia14h.com

Crédits photos : Distillerie Bel Air, Le Train des Chefs, J.M André, C. Prat, OT Provence Occitane, Gard Tourisme, Détours Savoir-Faire, Vignes Réboussières, OT Aigues-Mortes

GARD
TOURISME