



## Newsletter Presse : NÎMES A LES CROCS !



Riche de sa gastronomie et de ses savoir-faire locaux, notre destination est chanceuse ! Proche de la mer et à deux pas des Cévennes, elle a grandi parmi les parfums de garrigue, d'oliviers et de châtaigniers. C'est donc tout naturellement que sa cuisine a pris l'accent de la Provence et la force des Cévennes, relevée à l'évidence d'une pointe de fleur de sel de Camargue !

***“ La gourmandise commence quand on n'a plus faim ! ”***  
Alphonse Daudet

Notre dossier de presse  
“Nîmes Gourmande”

---



## Ça castagne aux Halles de Nîmes !

Bouches de Bétizac, Pellegrines, Sardounes, la star des Halles c'est elle : la châtaigne ! Mais la Reinette du Vigan, l'oignon doux des Cévennes ou encore la Picholine de Nîmes, n'ont pas dit leur dernier mot, et tentent de lui voler la vedette. Tous s'étalent sur les bancs des Halles et rivalisent d'odeurs et de couleurs pour vous séduire. Et vous, lequel aura votre préférence ?

[A lire sur le blog](#)



## Le restaurant SKAB \* fête ses 10 ans

Voilà 10 ans que le chef **Damien Sanchez** sublime les produits de notre terroir et enchante les papilles dans son restaurant le SKAB. Récompensé par **une étoile au guide Michelin** depuis 2017, le chef propose une cuisine raffinée, spontanée et en accord avec les produits de saison.

Plongez dans son univers et les coulisses de ses créations culinaires grâce à notre **interview exclusive**.

## Nos autres restaurants étoilés



Restaurant Alexandre  
\*\*  
Michel Kayser




Restaurant Duende \*\*  
Pierre Gagnaire




Restaurant Jérôme  
Nutile \*

LES HALLES DE NÎMES & MIDI LIBRE  
vous proposent du 24 au 27 Novembre 2022



La 2<sup>ème</sup> Coupe du Monde  
**DU PETIT PÂTÉ  
NÎMOIS**




Préparez des petits pâtés nîmois  
dans le strict respect de la recette traditionnelle et...  
**DEVENEZ "CHAMPION DU MONDE"  
DU PETIT PÂTÉ NÎMOIS**

AMATEURS ET PROFESSIONNELS

> AMATEURS <  
Le samedi 26 novembre 2022 de 10 h à 12 h  
À GAGNER > 500 € de bons d'achats  
aux halles de Nîmes

> PROFESSIONNELS <  
Le dimanche 27 novembre 2022 de 10 h à 12 h  
À GAGNER > Le titre de champion du monde



Inscription par mail avant le vendredi 18 novembre à : [redac.nimes@midilibre.com](mailto:redac.nimes@midilibre.com)  
RÈGLEMENT COMPLET SUR DEMANDE PAR MAIL À LA MEME ADRESSE.

## Champion du Monde !

Élégant avec son chapeau dentelé il ne pèse que 50 grammes et ne mesure que quelques centimètres. Pourtant il possède bien sa **Coupe du Monde !**

Le petit pâté Nîmois est à l'honneur du **24 au 27 novembre** prochains dans les Halles de Nîmes. Alphonse Daudet en raffolait et aurait adoré l'idée !

Professionnels et particuliers sont invités à mettre la main à la pâte pour proposer leur version de ce délice local. Que le meilleur gagne !

---

**Les Halles  
en quelques chiffres :  
3500 m<sup>2</sup>  
74 étagères  
3 restaurants  
1 meilleur ouvrier  
de France en 2019 :  
Fromagerie Vergne**

---



## La Nîm'in Box, enivrez-vous de culture !

Avec le changement d'heure les soirées au coin du feu risquent d'être longues !

**La Nîm'in box Bacchus** est LA solution pour passer un **moment convivial et savoureux** : une bonne bouteille AOC des Costières de Nîmes, des cartes à jouer pour découvrir les drôles de pratiques autour du vin à l'époque romaine.

Et pour ne pas rester enfermés, 2 places pour suivre l'une de nos 50 **visites guidées thématiques de Nîmes**, de la plus sérieuse à la plus insolite !

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

[La Nîm'in Box](#)

---

## Notre terroir viticole

**L'AOC Costières de Nîmes**



*En quelques chiffres*



69 Caves particulières



12 Caves coopératives



3 Négociants



30 M de bouteilles par millésime

## L'IGP Cévennes

*En quelques chiffres*



60 Caves particulières



20 Caves coopératives



80.000 hectolitres



80 % des ventes sont locales

Oenotourisme : En savoir plus



## Plaisir des 5 sens

Des tableaux pour les yeux, des histoires pour les oreilles, des matières pour les doigts, et bien sûr des gourmandises pour les narines et les papilles : voici la promesse d'un bon moment ! Grâce à votre **City Pass** vous pourrez découvrir la ville en toute liberté : Arènes, Maison Carrée, Musée de la Romanité, Carré d'Art... à pied ou

à bord du Petit Train découvrez les trésors de Nîmes au gré de vos envies et offrez vous une **halte gourmande** avec une vue imprenable sur les Arènes, depuis le Café du Musée de la Romanité, ou sur la Place de la Maison Carrée, depuis la terrasse du Ciel de Nîmes !

Nos offres découvertes



## Notre podcast : "A table avec les Romains"

Entrez dans l'arène culinaire romaine ! Orgies, recettes, breuvages, bonnes manières : les pratiques alimentaires de nos ancêtres n'auront plus de secrets pour vous, grâce aux **podcasts** de notre guide conférencière Cécile Coustès réalisés en partenariat avec France Bleu Gard-Lozère.

À écouter en replay



### Art de la table

Pour une table 100% française et aux couleurs de Nîmes venez découvrir **les nouveaux produits de notre boutique Nîmes Tourisme** : tabliers, sets de table, vaisselle, torchons...

Les tisanes du Panoramix nîmois  
Besoin d'une potion magique pour affronter l'hiver ?  
Les préparations made in Nîmes du Dr Sammut associent **le meilleur des plantes** pour un moment de bien-être.

Distinction  
Christophe Mouton est le premier brandadier de France à recevoir le label **Producteur Artisan de Qualité** reconnu par Le Collège Culinaire de France. Une belle reconnaissance pour cette production emblématique de notre destination.



### Service Presse Nîmes Tourisme

6 boulevard des Arènes, 30000, Nîmes

Tél : 04 66 58 38 25

[presse@nimes-tourisme.com](mailto:presse@nimes-tourisme.com)

