



NÎMES

SAVOURER ET
PROFITER

NOS spécialités

Nîmes a grandi parmi les parfums de garrigue, les oliviers, la vigne et les châtaigniers. Alors, naturellement, 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.

C'est au cœur des Halles, le ventre vibrant de Nîmes, ou sur l'un des nombreux marchés de quartier, que l'on peut retrouver toutes nos spécialités. Rendue célèbre vers 1830 par le cuisinier Durand, la **Brandade de Nîmes**, demeure le plat nîmois le plus connu. La chair de morue, pochée dans du lait puis montée à l'huile d'olive se transforme en purée blanche et onctueuse et se déguste froide ou chaude.

Pourquoi la morue ? Nîmes était bien approvisionnée en morue car cette dernière aurait autrefois servi de monnaie d'échange, les pêcheurs de l'Atlantique la troquant contre des sacs de sel d'Aigues-Mortes, ville proche de Nîmes.

Le **Petit Pâté Nîmois** est une jolie croûte blonde qui cache sous son couvercle une farce de veau et de porc, à savourer tiède ou chaude.

La recette secrète du **Croquant Villaret** n'a pas changé depuis 1775. Le plus surprenant dans ce délicieux biscuit long et doré n'est pas son goût

mystérieux mais sa consistance. Le **Caladon**, plus moelleux, est à base d'amandes et de miel.

La **Fraise de Nîmes IGP** est la seule fraise de France cultivée sous abri en pleine terre et l'une des plus appréciée pour sa précocité.

L'**AOP et AOC olive de Nîmes**, la célèbre « picholine », à la chair juteuse, craquante et douce se déguste verte. De ces fruits mûris et pressés à froid, on tire une huile ardente et très fruitée aux arômes intenses de prune et d'ananas. L'AOP « huile d'olive de Nîmes » est un assemblage de 70% de picholine avec trois autres variétés : Négrette, Bouteillan et Aglandeau. Certaines catégories d'olives se cueillent vertes tandis que d'autres se ramassent à maturité, lorsqu'elles sont bien noires !

Le marché des Halles permet également de retrouver les produits du territoire des Cévennes toutes proches, comme le célèbre Pélardon, ou l'oignon doux des Cévennes, tous deux disposant d'un AOC.

Construites en moins d'un an, les Halles ont été édifiées en 1884 et s'inspirent des travaux de Gustave Eiffel et de Baltard. Dans les années 1980, la municipalité entreprend de les moderniser et fait appel à l'architecte de renom Jean-Michel Wilmotte.

**Les Halles
en quelques chiffres :
3500 m²
74 étaliers
3 restaurants
1 meilleur ouvrier
de France en 2019 :
Fromagerie Vergne**

Le département du Gard dispose de 6 produits reconnus par le label national « Site remarquable du goût » et que l'on peut retrouver sur les étals des marchés de Nîmes :

L'oignon doux des Cévennes, la truffe noire du Pays d'Uzès et du Pont du Gard, le taureau de Camargue, l'olive et l'huile de Nîmes, la figue de Vézénobres, l'AOC Rosé de Tavel



Les Costières de Nîmes

Royaume de galets roulés déposés par le Rhône et la Durance, le terroir des **Costières de Nîmes** s'inscrit au sein des hautes terrasses pierreuses rhodaniennes.

Le vignoble, d'une superficie de 3000 ha s'étend sur des plateaux et des coteaux jalonnés de mas et de châteaux ouverts à la dégustation.

La vigne bénéficie d'un ensoleillement dominant et de la brise marine venue des étangs de Camargue qui atténue les fortes chaleurs de l'été.

Déjà appréciés par les Grecs, puis par les Romains, les vins des Costières de Nîmes, l'un des vignobles les plus anciens d'Europe, sont intimement liés aux nombreux vestiges historiques de Nîmes et de la région.

En 1986, les Costières du Gard deviennent une AOC et, en 1989, prennent le nom de Costières de Nîmes. (plus d'infos sur www.costieres-nimes.org)

Autour de Nîmes, on trouve également d'autres AOC dont la **Clairette de Bellegarde**, les **Côtes du Rhône villages** et **Côtes du Rhône gardoises**, le rosé de **Tavel**, **Lirac** ainsi que l'**AOC Languedoc**, les **IGP Gard**, **Côteaux du Pont du Gard** et **Duché d'Uzès**.

60
caves particulières

10
caves coopératives

20 M
de bouteilles par millésime

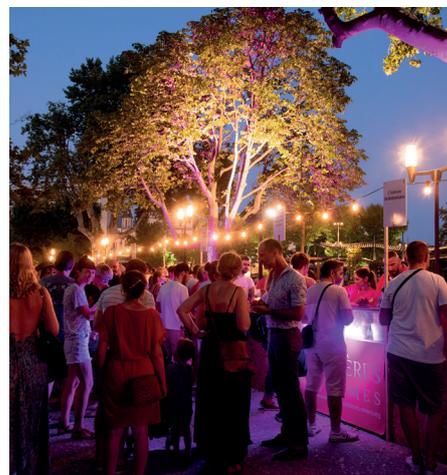
Les événements !



Vignes Toquées vous propose une balade au milieu des vignes ! Pour profiter d'une sortie gastronomique itinérante et savourer des plats concoctés par des chefs étoilés tout en dégustant les vins d'une trentaine de vignerons des Costières de Nîmes !

Bodega des Costières : dès la sortie des corridas, les vrais aficionados se retrouvent à la bodega des Costières de Nîmes située sur l'Esplanade Charles de Gaulle où la poésie et la magie de la fête se mêlent dans une ambiance chaleureuse. On y déguste les trois couleurs de l'appellation ainsi que des produits du terroir grâce à son foodtruck, jusqu'au bout de la nuit. Passion, allégresse et partage font de la Bodega des Costières de Nîmes le lieu éphémère incontournable de la Feria de Nîmes !

Les JeuDivin tous les jeudis en juillet et août dans le centre-ville de Nîmes : dégustations de vins accompagnées de produits du terroir dans une ambiance festive !



L'eau de Perrier

Il n'est plus besoin de présenter cette source connue dans le monde entier. En moins d'un siècle, son histoire, sa personnalité, sa créativité ont fait de Perrier une véritable légende. Elle doit son nom au docteur Perrier et sa célébrité à un Anglais, Sir John Harmsworth, son mécène, qui va créer en 1906 à Vergèze, non loin de Nîmes, la Compagnie de la Source Perrier.



LES GRANDES tables

Les étoilés

A la lisière de la Camargue, entre Nîmes et Arles, à Garons, Michel Kayser a su modeler à son image un lieu unique : **Alexandre** **. Excellence, authenticité, partage et enthousiasme caractérisent la cuisine du Chef Michel Kayser. Les produits de qualité et gardois, conditions indispensables, sont magnifiés par son talent et sa technique.

Dans un superbe mas provençal est installé l'hôtel **** Mas de Boudan, avec une brasserie, Le Bistr'Au, et le **Restaurant gastronomique Jérôme Natile*** avec à sa tête le Chef Jérôme Natile, meilleur ouvrier de France 2011. La gastronomie de la Maison est contemporaine et gourmande.

Au cœur du prestigieux hôtel Imperator Maison Albar****, le Chef Pierre Gagnaire - qui cumule 14 étoiles au guide Michelin pour l'ensemble de ses établissements - signe ici les cartes créatives, atypiques et gourmandes de 3 lieux : le restaurant gastronomique **Duende****, la brasserie L'Impé et le Bar Hemingway. Les Chefs Pierre Gagnaire et Nicolas Fontaine ont obtenu une première étoile au guide Michelin après une année d'ouverture, et la deuxième en janvier 2022.

Le restaurant le **Skab*** vous accueille à deux pas des Arènes, face au musée de la Romanité dans un cadre contemporain et cosy, pourvu d'un patio calme et ombragé. Le skab révèle toutes les saveurs et les valeurs d'une cuisine du terroir, avec la délicate attention du Chef Damien Sanchez et de son équipe en cuisine.



Les tables signatures

La devanture discrète de ce restaurant vous ferait croire que vous n'êtes pas au bon endroit. Pourtant, c'est bien là, à l'abri de l'effervescence de la ville, dans une maison feutrée, élégante et chaleureuse que le Chef **Vincent Croizard** revisite le terroir avec une cuisine insolite faite de curiosité, d'aventure et de découvertes gustatives. Aux produits locaux de qualité se mêlent des saveurs inattendues.

La Table du 2, au 2ème étage du musée de la Romanité, dialogue avec l'amphithéâtre romain. Une magnifique terrasse où déjeuner et dîner, en tête à tête avec les Arènes de Nîmes. Le Chef Franck Putelat** élabore la carte en revisitant les classiques de la brasserie française.

Au cœur du centre historique de Nîmes, dans l'hôtel Margaret Chou-

leur****, la cheffe Georgina Viou prend les rênes des cuisines du **restaurant Rouge**. Elle propose une cuisine méditerranéenne instinctive qui fait la part belle aux produits du terroir, ponctuée de condiments et d'un soupçon de parfums d'ailleurs. Et pour finir votre repas en douceur, le restaurant a recruté le chef pâtissier François Josse, champion de France des desserts en 2018 !

Les tables gourmandes

Le **Wine Bar** vous accueille face aux Arènes dans une salle voûtée décorée de peintures et sculptures d'artistes locaux, ou au cœur d'un patio ombragé. La carte met en avant les produits du terroir et la sélection rigoureuse de la carte des vins offre plus de 300 références parmi les plus grandes appellations des domaines les plus prestigieux de France et d'ailleurs.

Aux plaisirs des halles propose une cuisine du marché, généreuse et goûteuse, accompagnée de vins régionaux, à deux pas des Halles de Nîmes. Et le charme de son patio à la belle saison !

Le **Ciel de Nîmes** dispose d'une des plus belles vues sur les monuments romains que sont la Maison Carrée et la Tour Magne. Les menus sont élaborés chaque semaine par le chef, en fonction de la saison et des produits locaux disponibles dans les halles. Une table avec vue incontournable !

Tables Créatives

C'est au cœur de l'ambiance vibrante des Halles que vous pourrez déguster le meilleur burger de France, aux saveurs locales empruntées aux terroirs des Cévennes et de Camargue ! En effet, le vainqueur du championnat du France en 2021 n'est autre que Joannès Richard qui tient le restaurant **Chez Jo**.

Le Caboulot de la serendipité, vous charmera par son ambiance conviviale. Ici pas de table individuelle, mais deux grandes tablées où l'on s'installe face à des inconnus pour des rencontres et des échanges inattendus. Côté cuisine, c'est un menu végétarien unique, qui est proposé en fonction de la récolte des paysans locaux. Ici, ce n'est pas simplement un repas de qualité qui est proposé mais un vrai moment d'échange et de simplicité.

Entre la Maison Carrée et la place de l'Horloge **l'Arbousier** propose une cuisine libanaise et inspirée du monde entier. Soucieuse d'apporter une cuisine savoureuse pour tous, la carte propose des plats sans gluten, sans lactose, végétan et végétarienne. Les produits sont également issus de l'agriculture biologique.

Les petits poissons verts sont une autre adresse végétan et bio du centre-ville de Nîmes où vous retrouvez une cuisine inventive et savoureuse adaptée aux personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

