

GARD Vacances finies ? Il reste les produits du terroir pour voyager !



Même si les vacances touchent à leur fin, partez à la découverte du Gard, ça vaut le coup ! (Photo CD30). AOP ou IGP, le Gard est l'un des départements français à avoir le plus d'appellations quand on parle de produits du terroir. Mais savez-vous où les trouver ? Sur quels territoires ? Les réponses sont ici !

En appellation d'origine protégée, le Gard a la châtaigne d'Ardèche (eh oui), l'huile d'olive de Nîmes, l'ignon doux des Cévennes, l'olive de Nîmes, le Pélarçon, le Roquefort ainsi que le Bleu des Causses (eh oui), le taureau de Camargue, les vins Costières de Nîmes, Coteaux du Languedoc, Côte du Rhône, Côte du Vivarais, Clairette de Bellegarde, du Pic Saint Loup et du Duché d'Uzès.

En produits siglés Indication Géographique Protégée, vous retrouverez la fraise de Nîmes, le miel des Cévennes, le poulet ou le chapon des Cévennes, le riz de Camargue, la volaille du Languedoc et les vins des Cévennes ainsi que des Coteaux du Pont du Gard, du Gard, du Pays d'Oc ou encore Sable de Camargue.



La tour Carbonnière est une tour de guet construite à la fin du XIII^e siècle pour protéger la ville fortifiée d'Aigues-Mortes. Elle se trouve à Saint-Laurent-d'Aigouze et est devenue l'emblème du Site Remarquable du Goût dédié au taureau de Camargue. (Photo : Département du Gard)

Mais quand on parle de produits gardois, encore faut-il les situer sur le territoire ! Du côté de la Camargue et du Vidourle, là où le Rhône se jette dans la mer, il est un pays presque désertique où vivent chevaux et taureaux. Peu à peu, champs d'asperges, vignobles, puis riziculture intensive se substituèrent aux paysages primitifs camarguais.

Le site remarquable du goût dédié au taureau de Camargue a choisi comme emblème la Tour Carbonnière, au cœur d'un paysage typique constitué de prés et de marais à St Laurent d'Aigouze. Première viande bovine française récompensée par un label dès 1996, l'AOP taureau de Camargue doit son caractère particulier aux conditions d'élevage des troupeaux.

Autre spécialité du coin, la fleur de sel. C'est en été, lorsque le vent cesse de souffler, qu'elle se forme à la surface des cristallisoirs avec la complicité du soleil. Tout l'art du saunier est d'être patient pour recueillir avec dextérité, le moment venu, ce cadeau fugitif de la nature, car il suffit d'une légère brise pour faire disparaître ces fines paillettes. Concernant l'asperge célestine de Camargue ou plus communément appelée asperge des sables, elle est produite dans les terres sablonneuses du département, elle se trouve sur les étals du mois de mars à fin mai. Le Gard est depuis plusieurs années le premier producteur national.

Ici l'oliveraie Jeanjean entre Nîmes et Saint-Gilles (Photo Archives Anthony Maurin).

Vers Nîmes et ses environs directs, vous trouverez les garrigues odorantes, les champs d'oliviers, les Costières, un vignoble dont les vins rouges, blancs et rosés étaient déjà renommés au XVIII^e siècle. Nîmes, la romaine, en est le fleuron et son nom est associé au célèbre petit pâté Nîmois, à l'huile d'olive de Nîmes, aux olives Picholine et aux délicieuses fraises Gariguettes.

Les Cévennes et leur piémont recèlent d'autres produits succulents. Châtaigneraies, garrigues et vallées verdoyantes des Gardons et de la Cèze offrent ici la richesse de leurs paysages et de leur patrimoine. Les empreintes de l'histoire sont palpables en ce pays camisard où souffle l'esprit de liberté. Tout d'abord, la figue. À part l'olivier, peu d'arbres ont, au service de l'humanité, l'ancienneté du figuier. En mai 2000, le conservatoire national de la figue, implanté sur l'île de Porquerolles, a dédoublé une partie de sa collection de figuiers et près de 800 arbres ont été plantés sur le versant sud du village de Vézénobres. Tous les ans en octobre, Vézénobres fête les journées méditerranéennes de la figue. Mais connaissez-vous la suite ?

La figue de Vézénobres. Photo Archives Élodie Boschet/Objectif Gard

Voilà un produit méconnu. Nappée de noir pour l'arôme de réglisse traditionnelle du pays minier, la briquette Grand'Combienne est une génoise aux saveurs de poire et de châtaigne, deux fruits d'automne, qui en font

[Visualiser l'article](#)

une gourmandise de saison. A déguster toute l'année. La pastille de chocolat noir affiche son origine : La Grand'Combe et son ancre de marine. La Briquette doit son nom, son ancre et sa forme à la célèbre briquette de charbon de La Grand'Combe qui alimentait les navires de la marine française.

Comment parler des Cévennes en oubliant la châtaigne, le fruit de "l'Arbre à pain", l'emblème des Cévennes ? Car oui, certaines communes gardoises sont situées dans le périmètre de la châtaigne d'Ardèche AOP ! Et le Baron des Cévennes, vous l'avez déjà goûté ? Race porcine en devenir, ce cochon est robuste et savoureux. Avant de passer à l'oignon doux, regardons les herbes aromatiques. Ici se développe la culture des PPAM (Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales) avec un foncier agricole spécialement dédié aux plantes aromatiques ancestrales : thym, romarin, sarriette, origan, verveine, sauge, fenouil, aneth, coriandre, safran... Mais la star n'est autre que celui que l'on cultive en terrasse, l'oignon doux des Cévennes. Il règne en maître sur un territoire situé au cœur des Cévennes méridionales et gardoises, au pied du mont Aigoual. Ce site remarquable du goût se définit notamment par le paysage exceptionnel de la vallée de Taleyrac.

Visuel indisponibleLe Pélardon, chez Claude et Nadine aux Halles de Nîmes (Photo Archives Anthony Maurin).

Après un Baron sur lit d'oignons doux, place au Pélardon. Fromage AOC et AOP de lait de chèvre, il est tout aussi emblématique des Cévennes. Son cahier des charges très strict exige une aire géographique bien délimitée, une forme cylindrique d'environ 60 mm de diamètre et 25 mm de haut, à bords arrondis. La croûte est fine de couleur ivoire et sa pâte blanche à texture lisse à la coupe. Les chèvres doivent obligatoirement pâturer au moins 210 jours/an dont une grande partie au-delà de 800 m d'altitude. L'existence du Pélardon est attestée dès l'Antiquité par Pline l'Ancien. La claustration permanente des chèvres est interdite, ce qui impose une conduite des troupeaux, l'éleveur devant disposer d'au moins 0,2 hectares par chèvre !

Plus à l'est, du côté de l'Uzège, non loin du Pont du Gard, on retrouve les vins des Côtes du Rhône, du Duché d'Uzès et surtout la truffe, le diamant noir de la région. La truffe est le fruit d'un champignon souterrain appelé *Tuber melanosporum*. Dans le Gard, les amateurs peuvent se procurer des truffes fraîches de décembre à mars sur le marché d'Uzès le samedi matin, ainsi que le troisième dimanche de janvier lors de la "Journée de la Truffe" à Uzès. Vous avez le temps !

Niché entre Nîmes et Uzès, le Caladon est quant à lui un biscuit sec à base d'amande, de farine et de miel, dont le nom correspond aux pierres plates, appelées des calades, qu'utilisaient les hommes pour construire les capitelles et les clapas (murs en pierre sèche) traditionnels dans notre département.

(Photo Archives Anthony Mauri)

Toujours autour de l'Uzège, il est difficile de résumer la palette incroyable de productions arboricoles gardoises que l'on y trouve mais en voici quelques unes. Abricots, pêches, nectarines, cerises, prunes... Ces fruits de saison agrémentent les tartes préparées par les artisans et les chefs gardois. En mai, on célèbre "La cerise dans tous ses états". Cette fête remonte au temps où Remoulins était la capitale de la cerise. Elle célébrait la fin de la saison de cueillette.

Pour finir cette escapade gourmande au fil des routes du département, partons plus à l'est, à la frontière du Gard, sur les rives du Rhône. Le Gard Rhodanien possède des produits locaux de qualité et une forte tradition viticole. Pays de la Vallée du Rhône où la vigne domine, il a vu naître les fameux vins AOP de la Côte du Rhône. Allez faire un tour du côté du centre Rabelais à Bagnols-sur-Cèze. Ce centre oenotouristique est hébergé dans les murs de l'Hôtel Miallet, lieu central de la commune. Il propose de partir à la découverte du monde viticole en Gard rhodanien, de faire la connaissance des femmes et des hommes qui font le vin et d'aller à la rencontre des vignerons et vigneronnes du territoire. Il permet aussi d'apprendre les caractéristiques des

www.objectifgard.com

Pays : France

Dynamisme : 18



[Visualiser l'article](#)

vins du Gard rhodanien, de jouer avec ses connaissances et de tester les meilleurs accords mets-vins dans un espace ludique et interactif.

Le marché des producteurs à Saint-Jean du Gard (Photo Anthony Maurin)