EVÉNEMENTS - FESTIVITÉS

Uzès, le premier marché nocturne se dévoile au pied du premier Duché de France

Mercredi 11 juillet 2012 de 18h à minuit

Publié le 03 juillet 2012

Bernard Coudert, ferme Courdert de Vallérargues, producteur de pélardons, éleveur d'autruches et autres

Les marchés sont attrayants. Ils revendiquent la proximité avec les producteurs, les échanges et la convivialité. Ils valorisent également un territoire, un terroir, un savoir et des valeurs. Après les Dimanches d'Uzès, le prochain **marché nocturne d'Uzès, mercredi 11 juillet à partir de 18h jusqu'à minuit, valorise une fois de plus les savoir-faire, les goûts et les odeurs**. Il honore les producteurs et artisans locaux qui l'animent autour de traditions culinaires et festives, tout en musique. Au total, plus de quarante exposants font partager leur amour de la terre et de l'artisanat. Ils sont tous producteurs d'ici, en majorité Gardois. Cette nouveauté, le marché nocturne, est promue par le **comité de promotion agricole d'Uzès, l'office de tourisme d'Uzès et de l'Uzège, la Ville d'Uzès et l'ACVU, l'association des commerçants de la ville d'Uzès.** Cette initiative lance l'ouverture de sept marchés nocturnes en Uzège à compter du mercredi 11 juillet 2012 où Uzès, "la belle" est à l'honneur.

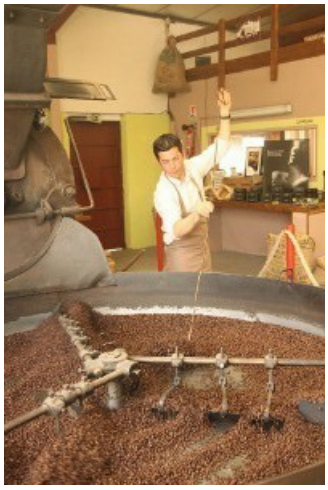
Pour **Lauren Debaudringhien, adjointe au commerce et à l'artisanat à la Ville d'Uzès,** il fallait changer les habitudes pour répondre aussi aux attentes des commerçants et des artisans de la ville. "D'habitude, tout se passe place aux herbes. Autour du quartier de la mairie, une envie de décentraliser est née pour créer du lien entre deux événements". L'envie d'innover pousse l'organisateur du marché à s'intéresser au quartier des arts avec l'événement **"Paseo des arts"** qui s'anime le même jour rue du Dr Blanchard, rue Boucairie, rue St Théodorit, rue Port Royal et rue de la Calade pour sa troisième édition. La Ville d'Uzès propose alors naturellement la place du Duché pour déambuler dans le centre ancien au gré des envies et des passions. Les rendez-vous se complètent. D'un côté, les acteurs et habitants du quartier des arts invitent à découvrir une quarantaine de talents artistes, céramiste, peintres, sculpteurs, graphistes... et écrivains, la nouveauté cette

https://www.uzes.fr/actualites/uzes-le-premier-marche-nocturne-se-devoile-au-pied-du-premier-duche-de-france?

année. De l'autre, le marché nocturne d'Uzès s'invite avec le terroir d'ici, les produits maraîchers de saison, les grillades d'agneau, la charcuterie, la soupe froide, le pois chiche, l'antipasti à base de courgettes, aubergines et poivrons, pélardons, l'omelette d'oeufs d'autruche, unique dans le Gard de la ferme Courdert de Vallérargues, à 10 km d'Uzès, l'huile d'olives du Moulin d'Uzès ou d'Arpaillargues, le miel, la confiture, les sirops aux senteurs de garrigue et bien d'autres produits encore... et d'ailleurs : la fouée, pain carré cuit au four fourré ou non d'origine angevine. Des artisans sélectionnés dont la célèbre poterie Pichon, les textiles multicolores, les bijoux, les sacs à main, les tableaux, le petit mobilier, les objets de décoration, le savon et les produits du lavandin s'exposeront.

Les papilles en éveil pourront célébrer les mets préparés sur place, à déguster en assiettes de tapas associées aux vins IGP Duché d'Uzès, indication géographique protégée, tout juste labellisés AOC, la bière d'Uzès, les jus de fruits, le thé et le café de l'atelier du café d'Uzès (voir encadré). Une **fanfare "Pouet en stock"** d'une trentaine de musiciens liégeois animera la fête du terroir pour mettre l'ambiance sur la place. Ils ont décidé étrangement d'échanger leurs instruments d'origine, des vieilleries de brocante, parfois mal accordés. Tout un charme pour cette joyeuse troupe constituée d'amateurs et de professionnels qui se sont produits en France, au stade de France, en Belgique et en Suisse pour donner un brin de folie à leur répertoire. Sans oublier, **Tabou Tango,** l'association de tango d'Uzès qui animera la fête par une démonstration du célèbre tango argentin... tout un programme. Célébrer le terroir d'ici et venez découvrir tous les secrets du terroir gardois. Invitez-vous, au marché nocturne, le mercredi 11 juillet de 18h à minuit dans le centre historique de la ville d'art et d'histoire. Infos au 04 66 22 68 88.

Marché nocturne d'Uzès, composez votre assiette gourmande



Julien Hurard, café torréfié à l'ancienne à Uzès dans son Atelier du café, Pont des Charrettes

41 exposants sont à l'honneur dont 23 artisans et agriculteurs qui produisent sur Uzès, dans l'Uzège et autour du Pont du Gard, 15 sont Gardois, 1 Lozérien et 1 Héraultais. Ils ont été sélectionnés par un comité sur la base d'un cahier des charges strict revendiquant des produits de qualité issus directement de leur production agricole ou artisanale. Les produits à consommer sur place représentent un large choix de création et d'innovation culinaire. Les produits proviennent pour l'essentiel de fermes gardoises, de culture et d'élevage locaux, aux accents de garrigue :
Aigaliers : charcuterie de porc plein air ;
Arpaillargues : soupes froides, salades de pois chiches, assiette d'antipasti (courgettes, aubergines, poivrons), sorbets de fleurs, plantes aromatiques et fruits ;
Montaren : assiette d'escargots ;
Uzès : café ; bière,
Lussan : grillades agneau de lait et accompagnement de légumes ;
Vallérargues : omelette d'œufs d'autruche, unique dans le Gard et le pélardon, fromage de chèvre, tourte au fromage de chèvres ;

Cinq domaines viticoles locaux seront présents dont l'IGP Duché d'Uzès ainsi que la Bière d'Uzès et l'Atelier du

Café d'Uzès.
Seront aussi proposés : tapas, tourtes au fromage de chèvre , cakes salés, tartelettes légumes, crèpes salées et sucrées, salades crudités, fruits de saison, jus de fruits, croquettes de riz de Camargue, desserts de saison.

MAIRIE D'UZÈS
Adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex
Deux entrées possibles :
1, place du Duché
1, place Albert 1er
30700 Uzès
Tél. : +33 (0)4 66 03 48 48

HORAIRES:
Lun - Jeu : 8h > 12h, 13h30 > 16h45
Ven : 8h > 12h, 13h30 > 16h15
1er et 3e Sam : 8h > 12h (Etat civil)