

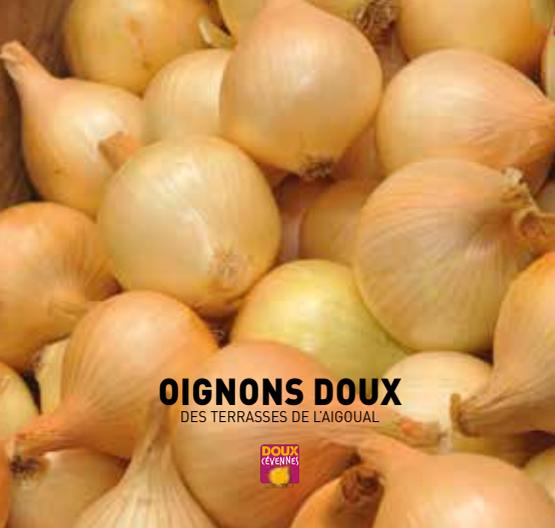


LA SAISON
DE LA

TRUFFE

EN PAYS
D'UZÈS

DU
15 DÉCEMBRE
AU
15 MARS 2020



OIGNONS DOUX

DES TERRASSES DE LAIGOUAL



GARD
3.0
Département

OLIVETTES

DU PAYS DE NÎMES



FIGES

DE VÉZENOBRES



Croquez le Gard

et ses 5 Sites Remarquables du Goût



TAUREAU

DES PRÉS ET MARAIS
DE LA TOUR CARBONNIÈRE



TRUFFE NOIRE

DE L'UZÈGE-PONT DU GARD





SAISON 2019-2020

Terroir de truffes Terroir de vins... le pays d'Uzès.

Labellisée par la Fédération Française des Trufficulteurs pour son Marché, par l'Association des «Grand Site Remarkable du Goût» pour son histoire et ses qualités gustatives hautement reconnues, la truffe noire du Pays d'Uzès exhale son parfum inimitable tout au long de l'hiver.

Bénéficiant d'une «Appellation d'Origine Protégée» pour ses vins rouges aromatiques, épicés et fruités, ses vins rosés aux notes de baies rouges, et ses vins blancs à la robe dorée, puissantes et aromatiques, les vins Duché d'Uzès, accompagnent admirablement la *Tuber melanosporum* aussi bien en dégustation qu'au cours de repas de prestige.

Le vin et la truffe s'unissent encore une fois, pour vous faire découvrir au cœur de l'hiver toute la richesse de notre terroir.

Avec nos trufficulteurs sur les marchés, avec nos vignerons au sein de leurs caves et caveaux, ce sont des producteurs passionnés et passionnants qui vous initieront aux spécificités de leurs vins et à son étonnant «mariage» avec la truffe.

Avec comme «point d'orgue» son célèbre «weekend de la Truffe», où depuis plus de vingt ans, le troisième dimanche de janvier la *Tuber melanosporum* est mise à l'honneur, c'est tout un programme de manifestations, balades, dégustations, découvertes, auquel nous vous invitons.

Venez donc découvrir les mystères de ce champignon si réputé et les particularités de nos vins, et apprécier tous les charmes que sait dégager notre région en cette période de l'année.

Louis Teulle

Président du Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard

Luc Reynaud

Président du Comité de Promotion Agricole d'Uzès

PROGRAMME

SAISON DE LA TRUFFE 2019 | 2020 EN PAYS D'UZÈS

DÉCEMBRE

14 Ouverture de la saison

Ouverture de la cabane à truffes
Place aux Herbes à Uzès
Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard
04 66 01 60 04 · truffegard@gmail.com

14 La truffe dans l'histoire d'Uzès p.42

Visite guidée dans le cadre du label Ville d'Art et d'Histoire
Destination pays d'Uzès Pond du Gard
Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

28 La truffe dans l'histoire d'Uzès p.42

Visite guidée dans le cadre du label Ville d'Art et d'Histoire
Destination pays d'Uzès Pond du Gard
Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

29 «Table et Truffes» balade en Calèche p.38

Une journée pour vivre 3 expériences uniques autour de la truffe noire
Renseignements et réservation Gard Tourisme
04 66 36 98 12 · reservation@tourismegard.com

10 Corrida de la Truffe d'Uzès p.34

Course pédestre chronométrée de 6,1km dans le centre ville d'Uzès
Départ à 18h15 devant la Mairie d'Uzès
À 16h marche de 5,2km - parcours découverte d'Uzès pour les enfants accompagnés
Renseignements : J. Caunan 06 63 73 66 89

11 «Alliances Gourmandes» truffe et vins p.36

19 h Caveau de St Maximin
Découvrez la truffe associée aux cuvées des Collines du Bourdic
Les Collines du Bourdic
www.collinesdubourdic.com

12 «Table et Truffes» balade en Calèche p.38

Une journée pour vivre 3 expériences uniques autour de la truffe noire
Renseignements et réservation
04 66 36 98 12 · reservation@tourismegard.com

DU 17 AU 19 **Weekend de la truffe** p.24, 25, 26, 28 et 30

JANVIER

01 Visites des truffières d'Uzès p.32

LA TRUFFE DE SA NAISSANCE À SA PRODUCTION
Restaurant Gastronomique · Bar à truffes
Renseignements et réservation :
Les Truffières d'Uzès, 830 route d'Alès
04 66 22 08 41 · 06 07 96 00 56

05 «Table et Truffes» balade en Calèche p.38

Une journée pour vivre 3 expériences uniques autour de la truffe noire
Renseignements et réservation
04 66 36 98 12 · reservation@tourismegard.com

18 La truffe dans l'histoire d'Uzès p.42

Visite guidée dans le cadre du label Ville d'Art et d'Histoire
Destination pays d'Uzès Pond du Gard.
Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com



25 La truffe dans l'histoire d'Uzès p.42

Visite guidée dans le cadre du label Ville d'Art et d'Histoire

Destination pays d'Uzès Pond du Gard

Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès

04 66 22 68 88 · accueil@destinationpug.com

26 «Table et Truffles» balade en Calèche p.38

Une journée pour vivre 3 expériences uniques autour de la truffe noire

Renseignements et réservation

04 66 36 98 12 · reservation@tourismegard.com

26 La VT Truffe p.40

Domaine St Firmin – Uzès

Découverte de l'Uzège en VTT, circuits découverte et parcours sportifs, parcours pédestres, soupe truffée pour tous, repas à la truffe sur réservation

Renseignements : Denis 06 27 81 35 23

Inscriptions sur le site www.uzesveloclub.fr

31 La truffe d'Uzès s'exporte à Nîmes p.44

AU 02 Truffes et terroirs Place du Marché à Nîmes

Renseignements : Mairie de Nîmes

catherine.jacques@ville-nimes.fr

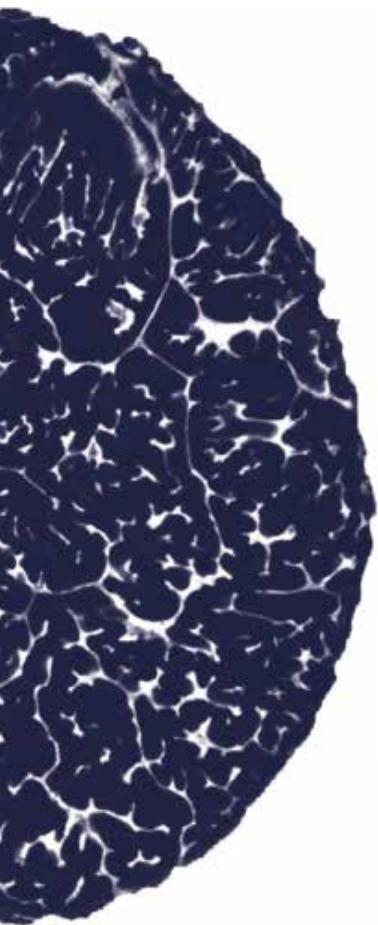
FÉVRIER

02 «Table et Truffles» balade en Calèche p.38

Une journée pour vivre 3 expériences uniques autour de la truffe noire

Renseignements et réservation

04 66 36 98 12 · reservation@tourismegard.com



PROGRAMME

WEEK-END DE LA TRUFFE 2020 UZÈS

JANVIER

17 Soirée Vigneronne p.26

Soirée de gala des vigneronnes de l'Appellation Duché d'Uzès, présentation du nouveau millésime accompagné de mets truffés.
Réservation : www.vinsducheduzes.com

18 Truffe insolite : p.42-43

14h30 Nos visites ont du goût ! - Destination Pays d'Uzès Pont du Gard.
Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 accueil@destinationpupg.com

Soirée de Gala «La Nuit de la Truffe» Salle de l'ancien Evêché à Uzès p.28

19h30 Accueil des convives avec un apéritif truffé dans la cour de l'ancien Evêché à Uzès
20h Repas gastronomique totalement composé autour de la truffe noire, de l'entrée au café, réalisé par les Chefs étoilés du Gard et des alentours.
Renseignements et réservation
04 66 01 60 04 comitepromotion@gmail.com

Soirée Truffles, Tapas et Vins p.28

19h Soirée Bodega conviviale sous chapiteau Place aux Herbes à Uzès, en collaboration avec le Comité des fêtes d'Uzès.
Entrée libre

19 La journée de la truffe p.30

Une journée festive et populaire autour du diamant noir de la cuisine française où le particulier pourra trouver de la truffe fraîche au sein du premier marché de France en la matière.

7h-9h **Contrôles des truffes présentées à la vente**

9h30-17h **Activités sur la Place aux Herbes:**

- Ventes de truffes fraîches au détail directement par les producteurs

- Ventes de plants mycorhizés

- Informations techniques, ventes d'ouvrages sur la truffe, par le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard

- Démonstration de « cavage » au chien et au cochon

- Grand choix de menus truffés dans les restaurants et brasseries de la ville

10h-17h **Truffes et Terroirs**

Venez déguster les produits truffés de nos producteurs, en association avec les vins AOP Duché d'Uzès

10h30 **Messe de la truffe en la Cathédrale d'Uzès**
Bénédictin des truffes

10h30 **Dégustations de spécialités truffées**
en accord avec les vins AOP Duché d'Uzès
à l'Office de Tourisme d'Uzès

Renseignements et réservation

04 66 01 60 04 comitepromotion@gmail.com

11h40 **Vente aux enchères des truffes bénites**
sur la Place aux Herbes

12h **Repas truffé salle de l'Ancien Evêché**

Renseignements et réservation

04 66 01 60 04 comitepromotion@gmail.com

15h **Conférence sur la truffe**
à la Mairie d'Uzès

LE
WEEK-END
DE LA

TRUFFE

À UZÈS

17, 18 ET 19 JANVIER 2020



LA TRUFFE

CHAMPIGNON MYSTÉRIeux

La truffe, «diamant noir» des gastronomes, est le fruit d'un champignon souterrain appelé «*Tuber melanosporum*», plus connu sous les noms de Truffe noire ou Truffe du Périgord.

Pour se développer et fructifier, ce champignon doit s'associer aux racines d'un arbre : chêne, noisetier, tilleul... appelé arbre truffier. L'association champignon/racine s'effectue dans de tous petits organes mixtes : les mycorhizes qui permettent des échanges nutritifs, bénéfiques pour chacun des partenaires. L'existence du champignon se détecte à la surface du sol par une zone dénudée proche du tronc appelée «brûlé».

Bien que la truffe ait fait l'objet depuis une centaine d'années de multiples observations et d'importants travaux scientifiques, elle reste encore de nos jours mystérieuse et capricieuse.



DESTINATION UZÈS

AUTOMNE-HIVER 2019 / 2020



SAISON CULTURELLE “RENDEZ-VOUS Uzès” - Octobre à mars

LANCEMENT DE LA SAISON DE LA TRUFFE - À partir du 15 décembre

*Sur la place aux herbes tous les mercredis et samedis,
cabane à truffes, direct producteurs sur les marchés d'Uzès.*

MARCHÉ DE NOËL, 23^E ÉDITION - Du 14 au 16 décembre

PATINOIRE, FÊTE FORAINE, CHALET NOËL - Du 14 décembre au 4 janvier

CORRIDA DE LA TRUFFE D'UZÈS, COURSE PÉDESTRE - Vendredi 10 janvier

WEEK-END DE LA TRUFFE - Du 17 au 19 janvier

BODEGA DE LA TRUFFE - Samedi 18 janvier

Plus d'infos sur www.uzes.fr
ou au +(33) (0)4 66 22 68 88



WWW.UZES.FR

LA TRUFFE

LES RÉGIONS TRUFFIÈRES

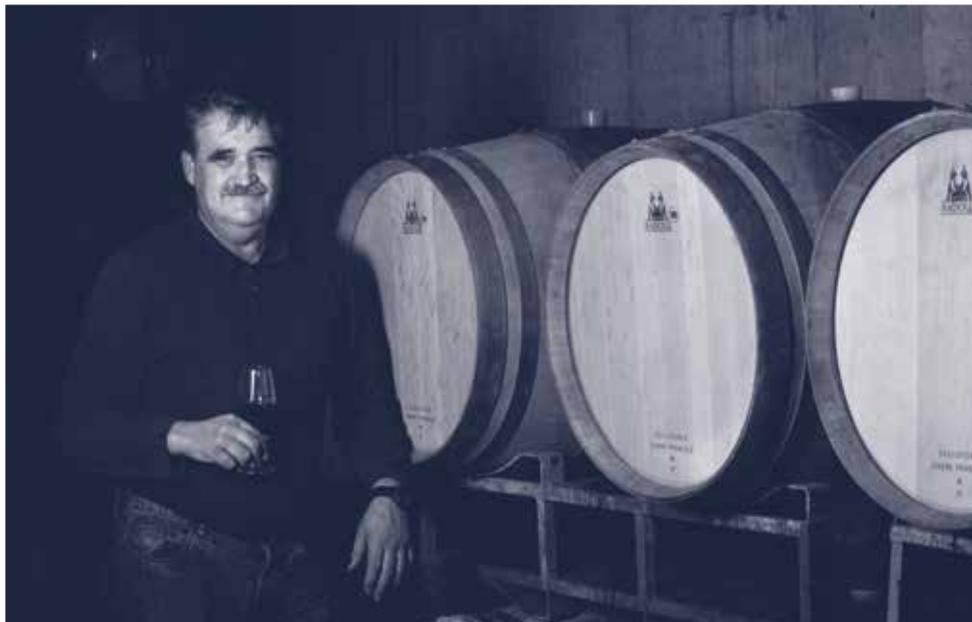
La truffe noire ne pousse pas partout. Il lui faut des sols calcaires, perméables et des conditions climatiques assez précises : étés chauds et orageux, hivers peu rigoureux.

Le Gard est un département assez privilégié pour la récolte de truffes, la région d'Uzès en particulier ; il est même certaines années le premier producteur national.

La truffe noire se récolte essentiellement dans quelques départements du Sud-Ouest (Dordogne, Lot) et du Sud-Est (Gard, Drôme, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Aude, Hérault, Alpes de Haute-Provence...)

Le Sud-Est assure en moyenne 80% de la production nationale. Il existe d'autres variétés de truffes, mais elles sont moins appréciées et moins côchées que la truffe noire (la truffe de Bourgogne que l'on trouve jusqu'en Lorraine, et la truffe blanche d'été dont l'aire de répartition est plus étendue).





DOMAINE DE L'AQUEDUC

UN PONT ENTRE LA PASSION ET L'ATYPIQUE

Originaire d'une famille de vignerons de l'Aude, Jacques Vidal était notaire à Uzès avant d'acquérir ses premières vignes il y a 25 ans avec un ami, puis de créer seul sa cave en 2004, à laquelle il se consacre exclusivement depuis sa retraite. Avec passion, et la satisfaction que son fils ait pris en charge le commercial et l'administratif.

Un Domaine composé de 33 hectares, dont 12 en Duché d'Uzès, travaillé en agriculture raisonnée sans label mais dans le respect des sols, avec des terres enherbées et l'utilisation de compost. Si les vendanges sont presque toutes effectuées mécaniquement, les raisins sont triés à la main à leur arrivée au chai. Les 11 cépages cultivés fournissent 8 vins, dont 4 rouges, 2 blancs, 1 rosé et 1 gris, avec tous une particularité : ici pas de mono-cépage, rien que du travail d'assemblage. (Exception faite des « Grains Oubliés », 100% viognier.)

L'autre côté atypique du Domaine, c'est son caveau ouvert toute l'année 7 jours sur 7, un « joyau bichonné » où l'on est donc assuré de trouver accueil et conseil à tout moment dans une ambiance familiale. Pour sublimer les plats à base de truffe, Jacques recommande sans hésitation le Grand Chêne, un blanc élaboré, minéral et gras, à la rondeur puissante. La cuvée que le vigneron affectionne particulièrement est la Domitia, à dominante de mourvèdre, et il est très fier du Bornègre, rouge vieilli en barriques, maintes fois médaillé et récompensé, qui fait le renom du Domaine.

Mais vous l'aurez compris, pour découvrir la subtilité des vins de l'Aqueduc, rendez-vous sur place...

Caveau ouvert 7j/7 de 9h à 19h

*Chemin Mas de France à St Maximin
04 66 37 41 84
www.domaine-vidal-30.com*

LA TRUFFE

TUBER MELANOSPORUM

La truffe est consommée et appréciée depuis l'Antiquité. En Égypte vers 2600 av. J.-C., le pharaon Khéops aimait déjà déguster des truffes.

Les Romains la mangeaient au théâtre comme un bonbon.

En France, le Moyen Âge, à cause de sa couleur sombre et de sa provenance du sol, signe du diable à l'époque, la jugea satanique puis elle fut réintégrée à la consommation par les papes d'Avignon et Louis XIV.

Cependant, son essor arriva seulement au XX^e siècle grâce notamment à son association avec le foie gras.

Ni tout à fait espèce végétale, ni tout à fait espèce animale, les champignons étaient classés dans la catégorie des cryptogames, qui signifie à sexualité cachée. Aujourd'hui, ils sont considérés comme un règne à part, celui des mycètes.

Pour se développer et fructifier, la truffe, qui pousse sous terre, doit s'associer aux racines d'un arbre, la plupart du temps avec un chêne, un noisetier ou un tilleul.

Cette symbiose entre le champignon et la racine s'effectue dans de petits organes mixtes, les mycorhizes. Celles-ci permettent les échanges d'éléments nutritifs bénéfiques pour chacun des partenaires.

En été, le mycélium s'enroule sur lui-même, c'est la naissance des truffettes. Durant l'hiver, après avoir atteint leur maturité et leur taille, elles deviennent des truffes.



HOSTELLERIE PROVENÇALE ET PARENTHÈSE

UNE PARENTHÈSE DE CHARME

En visite depuis Biarritz il y a presque 8 ans, Uzès les a charmés et... retenus !

A 100 mètres de la Place aux Herbes, en plein cœur de la cité ducale, Eric Aumard et François Duchesne ont ouvert l'Hostellerie Provençale, un hôtel de charme, et son restaurant, La Parenthèse.

Ouvertes toute l'année, 15 chambres à l'abri d'une petite rue calme, aussi confortables qu'agréables, au décor choisi et contemporain, aux accents pop.

Au rez-de-chaussée la salle de restaurant offre une ambiance plus traditionnelle, chaleureuse et cosy, et aux beaux jours une terrasse qui domine les toits et la campagne vous accueille.

Autour de produits frais du marché, François cuisine des plats aux saveurs inspirées par les saisons, avec une carte qui change 4 fois par an. Au déjeuner, laissez-vous tenter les yeux fermés par le « menu

du marché » tout en suggestion du jour, et le soir profitez d'un menu plus étoffé ou misez sur la surprise pour découvrir les spécialités du chef en 3 plats et un dessert !

Foie gras maison, escargots de l'Uzège, incontournables rognons de veau au Porto, boudin noir basque de chez M.Para. Et vous n'avez pas fini de vous régaler puisque la cuisine fait la part (très) belle aux desserts, avec notamment son emblématique « Ballade des heureux gourmands », clin d'œil au titre de Gérard Lenormand, le frère d'Eric. Pour le week-end de la Truffe, un subtil menu vous est proposé, (foie gras truffé maison, dos de cabillaud à la truffe) conclu par un assortiment de desserts eux aussi truffés : gâteau au chocolat, entremets, crème brûlée... Une Parenthèse de charme... Gourmande !

*Hôtel*** et Restaurant.*

Restaurant ouvert du mardi au dimanche midi - Hôtel ouvert tous les jours.

*1-3, rue Grande Bourgade à Uzès - 04 66 22 11 06
contact@hostellerieprovencale.com
www.hostellerieprovencale.com*

LA TRUFFE

LEXIQUE

BRÛLÉ

Par analogie avec le passage du feu sur le sol. Zone du sol, généralement de forme plus ou moins circulaire sans herbe, due à l'activité herbicide du mycélium et du système mychorizien de la truffe.

CAVADOU

Outil pour rechercher ou caver la truffe.

CAVER

Récolter la truffe à l'aide d'un chien, d'une mouche ou d'un cochon.

MYCORHIZATION

Symbiose entre la truffe et l'arbre.

RABASSE

Terme utilisé dans le Sud de la France pour désigner la truffe noire, *Tuber melanosporum*.

TRUFFETTE

Petite truffe naissante dans le sol pesant encore moins d'un gramme.

TRUFFICULTEUR

Personne qui cultive les truffes.

TRUFFIÈRE

Plantation d'arbres truffiers, naturelle ou plantée, où l'on récolte les truffes noires, truffes d'été, ou truffes de Bourgogne.

TUBER

Qualifie les différentes espèces de truffes dont les principales comestibles sont : *Tuber melanosporum* (truffe noire), *Tuber aestivum* (truffe d'été), *Tuber uncinatum* (truffe de Bourgogne), *Tuber magnatum pico* (truffe d'Alba), *Tuber albidum pico* (truffe Bianchetti).





CHÂTEAU DE PANÉRY

LE NOUVEL ÉLAN DU DOMAINE

Entre le Domaine de Panéry et ses nouveaux propriétaires, c'est une histoire de passion. Une propriété à valoriser, dont cinquante hectares de vignes en culture raisonnée. La volonté affirmée est de rendre son authenticité à ce lieu unique. L'ambitieux chantier concerne la rénovation des bâtiments, l'agrandissement de la cave équipée de nouvelles cuves, la plantation de nouvelles vignes ainsi qu'une centaine d'hectares d'oliviers. Les jeunes arbres donneront leurs premiers fruits d'ici deux ans.

Le Domaine produira et commercialisera alors son huile, contribuant au rayonnement et au développement du territoire.

La gamme de vins du Domaine a été revue et recomposée autour des cépages locaux pour leur caractère et leur expression aromatique.

A la Foire aux Vins d'Uzès au mois d'août 2019, trois médailles dont une en Or pour la Garuste Rosé ont d'ores et déjà récompensé le travail effectué. Et une fierté : les vins du Domaine figurent sur la carte de grandes tables, notamment celle d'Alain Ducasse à Paris.

Autour des trois appellations Côtes du Rhône, Duché d'Uzès et Pays d'Oc, chaque vin de la gamme se distingue par son caractère avec la fraîcheur comme base commune : La Glacière, La Garuste et La Madone.

Des vins en accord avec l'évolution des goûts et de la cuisine contemporaine. Une recommandation toute particulière pour accompagner la truffe d'Uzès : La Madone blanc, à la saveur beurrée et briochée, fruits secs en fin de bouche.

Dès le printemps 2020, le Domaine de Panéry sera en mesure d'accueillir les visiteurs pour découvrir ce lieu remarquable, riche de son histoire, pour déguster et partager ses vins dans un esprit convivial.

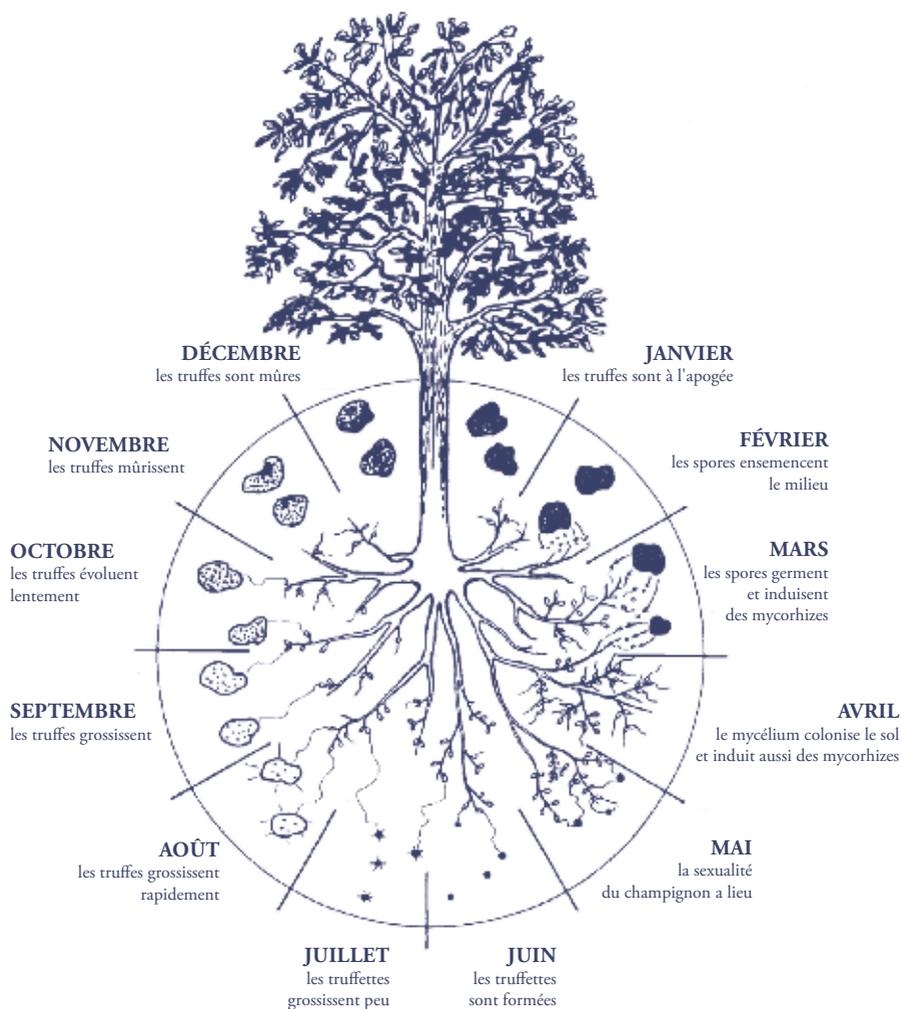
Le Domaine de Panéry prend un nouvel élan.

*Chemin d'Uzès à Pouzillac
04 66 37 04 44
carole@panery.fr*

*Boutique en ligne sur
www.panery.fr*

LA TRUFFE

AU COURS DE L'ANNÉE





AGRI-TRUFFE

L'ART DE LA BIODIVERSITÉ

C'est après plus de 25 années de recherche à l'INRA de Clermont-Ferrand et avec le concours de l'INPL de Turin (Italie), qu'un procédé de mycorhization de plants par la truffe à grande échelle a vu le jour. Un brevet qu'Agri-Truffe a accepté d'exploiter et de faire évoluer. La « seule et véritable révolution en trufficulture », datant de 1972, reconnue aujourd'hui par toute la profession. Un partenariat unique et un travail exclusif sur la durée, entre d'un côté une expérience et un savoir-faire irremplaçables et de l'autre les progrès de la recherche, pour devenir le leader mondial sur le marché du plant truffier !

Avec 130 000 plants inoculés par la truffe et élevés chaque année dans ses serres à la pointe de la technologie, Agri-Truffe est composée d'une équipe de techniciens passionnés et à l'écoute pour les conseils et le suivi de la plantation et de l'entretien de vos plants truffiers, tout au long de l'année y compris sur le terrain.

Germinations, obtention des plantules, inoculation des

plants, arrosage, triage à la main, contrôles -dont le dernier par l'INRA- pour garantir la présence de mycélium sur les racines : chaque étape est pratiquée avec exigence pour un produit fini de qualité. Des origines rigoureusement répertoriées de toutes les semences et de toutes les truffes, issues de truffières collectées par des trufficulteurs de chaque région, sont utilisées pour inoculer les plants, garantissant la traçabilité de chaque couple plante- hôte/ truffe.

Ne vendre que ce que nous planterions nous-mêmes, voilà ce que se répète le personnel qui œuvre dans la pépinière, lors du triage des plants avant expédition aux clients.

L'équipe technico-commerciale s'engage à assurer le conseil avant et après plantation, avec l'aide des points-relais positionnés dans chaque département truffier « Parce que votre réussite est la nôtre » !

Porteur d'idées, besoin d'un conseil, envie de vous lancer ? Vous pouvez compter sur l'expertise Agri-Truffe.

Pierre Rouch
pepiniere@agritruffe.eu
www.agritruffe.eu

SITE REMARQUABLE DU GOÛT

LA TRUFFE NOIRE

Le Département et Gard Tourisme sont investis depuis plusieurs années dans un étroit partenariat entre tourisme, agriculture et environnement.

En 2015, ils soutiennent le Pays Uzège-Pont du Gard et le Syndicat des Trufficulteurs qui déposent une candidature pour l'obtention Site Remarquable du Goût.

Un collectif d'acteurs rassemblant le département, Gard Tourisme, le Pays Uzège-Pont du Gard, la Chambre d'Agriculture, les collectivités et bien sûr le syndicat des trufficulteurs, s'est réuni à plusieurs reprises pour permettre cette labellisation.

Bien au-delà de la récompense du travail accompli depuis de nombreuses années, l'obtention du label Site Remarquable du Goût fin 2015, est la reconnaissance d'un projet de développement collaboratif et partagé autour d'un patrimoine ancré dans l'histoire de cette terre et des hommes qui y vivent.

Le Comité de Promotion Agricole de l'Uzège, porteur du label, reste ainsi l'interlocuteur phare en termes d'agritourisme.

Le département du Gard est le seul à posséder cinq Sites Remarquables du Goût.

RENSEIGNEMENTS

www.tourismegard.com





L'AMPHITRYON

ÉMOTIONS GOURMANDES

Le charme d'un village médiéval tout près d'Uzès, la lumière des vieilles pierres, le mystère du nom...

Tout invite à pousser la porte de l'Amphitryon.

D'abord accueilli par l'équipe attentive de Mario Monterroso, vous serez installé dans la douceur du patio aux beaux jours ou profiterez de l'authenticité des voûtes de la salle le reste de l'année.

Ambiance détente et conviviale assurée pour découvrir les propositions gastronomiques du Chef Stéphane Goudet, aux commandes de la cuisine depuis 13 ans. Inspiré par les couleurs et les saveurs du terroir, il s'attache à mettre en valeur les produits locaux, particulièrement les légumes, en favorisant les circuits courts et en changeant son menu carte tous les deux mois pour respecter les saisons.

Pas de plat signature, mais des menus emblématiques qui contribuent à la renommée de la maison tant ils sont superbement déclinés autour de produits phares... Irréprochables autant qu'incontournables, le menu Homard, travaillé et servi en quatre parties et proposé de

juin à septembre, et le menu Truffe présenté de janvier jusqu'à la Saint Valentin. Avec un choix de haute volée : la version dégustation en huit ou dix services pour le week-end de la truffe, et une plus « allégée » en 3 services et un dessert durant la saison.

Pour les vins, honneur à la Vallée du Rhône avec de nombreuses et élégantes références et, pour accompagner le fameux champignon, vous vous laisserez conseiller par exemple un blanc corsé et cousu d'or Les Massacans du Domaine de l'Olivier ou l'Amélie, chardonnay subtilement boisé des Vignes de l'Arque... Côté rouge, un Domaine Chabrier en Duché d'Uzès enchantera vos papilles en s'accordant avec les arômes de votre assiette jusqu'au dessert... truffé lui aussi !

Ce moment d'émotions gourmandes achevé, vous n'aurez qu'une envie : revenir en vivre de nouveaux à l'Amphitryon. Car ici, un des compliments les plus appréciés tient en une formule sobre qui en dit long : « A bientôt ! »

Fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir (jusqu'au 1^{er} avril uniquement)

24, place du 8 mai 1945 à Castillon-du-Gard

04 66 37 05 04

www.restaurant-lamphitryon.com

LES VINS

AOP DUCHÉ D'UZÈS

Ces derniers sont particulièrement recommandés dans les accords truffe/vins, la preuve en sera encore faite lors du repas de Gala du samedi soir.

L'histoire des vins du Duché d'Uzès remonte à plus de 2000 ans lorsque les Phéniciens et les Grecs introduisent la vigne dans notre région.

Dès le XV^e siècle, sur des coteaux magnifiquement exposés et parsemés de capitelles, la vigne cohabite avec les oliviers et les chênes truffiers.

L'aire de l'Appellation Duché d'Uzès s'étend aujourd'hui des rebords de la Vallée du Rhône jusque dans les premiers contreforts des Cévennes. Elle comprend en grande partie le territoire historique du Duché d'Uzès.

Le vignoble couvre les parcelles en coteaux qui longent la garrigue, permettant de tirer le meilleur du raisin. Les sols calcaires, les étés chauds et humides associés à des hivers doux constituent aussi l'écrin idéal pour la *Tuber melanosporum*.

Rouges *aromatiques, épicés et fruités*

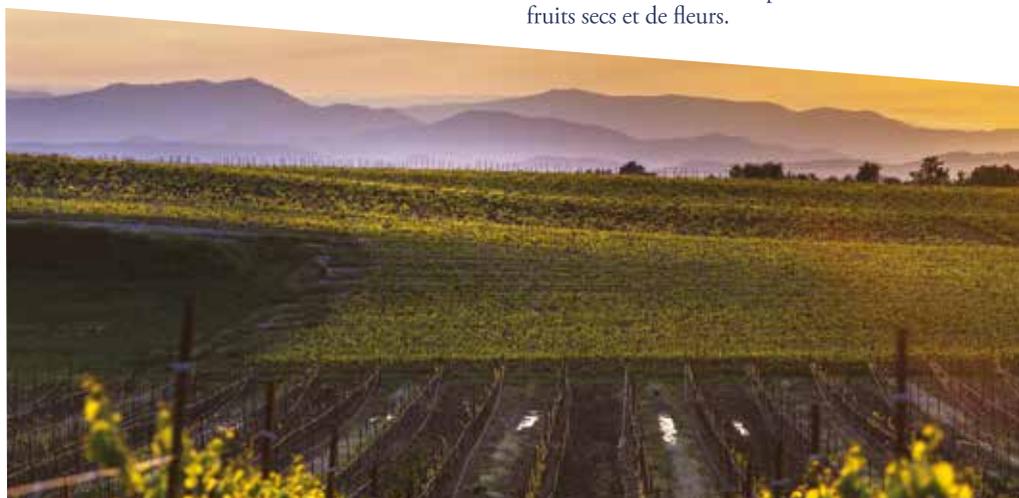
Ils sont souvent marqués de pointes de réglisse, de poivre et des effluves d'herbes aromatiques qui rappellent la garrigue environnante. D'une robe intense, charnue, ils sont issus de la Syrah et du Grenache, alliés parfois au Carignan, au Mourvèdre ou au Cinsault.

Rosés *vins d'équilibre aux notes de fleurs blanches et de baies rouges*

Une robe pétale de rose, les rosés Duché d'Uzès séduisent par leur fraîcheur et leur vivacité. Un pur vin de plaisir à dominante de Grenache, allié à la Syrah.

Blancs *robe dorée et puissance aromatique*

Le Viognier domine le bouquet par des parfums de fruits blancs. La complexité de l'assemblage avec notamment la Roussanne révèle des notes confites où se mêlent les parfums d'amande, de fruits secs et de fleurs.





DOMAINE REYNAUD

DES VINS SIGNÉS

A la tête de sa propre cave depuis 2000, Luc Reynaud représente avec passion la 4^e génération d'une famille de viticulteurs. Homme de conviction, il produit ses vins selon ses idées, ses envies et sa méthode, ce qui leur confère une sacrée personnalité !

Le domaine comprend 45 hectares de vignes où s'épanouissent le grenache, la syrah et le cinsault pour les rouges, le grenache blanc, le viognier et le vermentino pour les blancs.

Après avoir été cultivées pendant 18 ans en agriculture raisonnée, avec peu de traitements et des sols enherbés, toutes les terres sont entrées depuis 2018 en conversion vers l'agriculture biologique : une preuve supplémentaire de l'attachement à l'environnement du maître des lieux.



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Si sur la truffe le vigneron vous recommande son Arpège, un blanc minéral et subtil, ou le Rubis, un rouge rond et soyeux très représentatif de son travail, il conseille avec gourmandise sa nouveauté 2017, Les Jardins d'Audrey. Assemblage de syrah et de grenache, Il s'agit d'une cuvée rare et prestigieuse (1200 bouteilles) sélectionnée au dernier repas de gala de la Journée de la Truffe.

Autre innovation cette année, les journées d'initiation au travail du vigneron : venez apprendre le b-a ba de la vigne, la taille, le palissage, les outils, suivi d'un déjeuner convivial puis d'une dégustation à l'issue de laquelle chacun compose son propre assemblage et repart avec sa bouteille. Parce qu'ici le vin est un tout, une histoire qui se raconte de la vigne à la terre, de la cave jusque dans votre verre : une passion signée Luc Reynaud, héritée de son grand-père amateur de littérature.

*Caveau ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 16h à 18h30, le samedi de 9h à 18h30*

Fermeture le mercredi et le dimanche du 1^{er} novembre au 1^{er} mars

*Bas du village, lieu-dit Les Carrelets à Saint-Siffret
04 66 03 18 20 - 06 13 09 40 25
www.domaine-reynaud.com*

LES AMBASSADEURS

DE LA COMPAGNIE BACHIQUE

La Compagnie bachique du Duché d'Uzès a été créée en 2003. Jean-Louis Bouvard en a été président jusqu'au 22 janvier 2015. Jean Paratian, l'actuel président, lui a succédé.

Outre l'aspect festif et folklorique qu'elle apporte aux diverses manifestations, la Compagnie bachique assure la promotion des vins de l'appellation d'origine protégée (AOP) Duché d'Uzès, en particulier lors des intronisations. Les compagnons et compagnonnes sont amoureux de la bonne chère et des bons vins, leur devise n'est-elle pas «**Vino non aqua**», du vin non de l'eau ? Qui se cache derrière des pseudonymes plus imagés les uns que les autres ?

Boufféfigue de Barbarie : Jean-Louis Bouvard, le Réboussié d'Arménie : Jean Paratian, Max Tokatsi : Max Borzakian, La Barunle de Foissac : Geneviève Caizergues, Lou Tarnagas : Christophe Chabrier, Le Grand Chat : Patrick Chabrier, Marco la Potence : Marc Chauveau, Lou Bourdigaou : Jean-Paul Durandoux, La Pequélette : Karine Fattor, Metlaoui : Gérard Gallo, Pierre des Garrigues : Pierre Gleyse, Le Grand Gris : Rutger Brijseels, Lou Parpaillot : Philippe Huguet, Ulysse de la Bastoche : Jean-Pierre Mailhan, le Mannekin Pis de Bruxelles : Michel Pirson, Parla Pounchu : Alain Ravaux, Michel le Grand : Mike Sutton, le Vigneron manqué : Albert Van Herk, La Dona del Vino : Corinne Vialle, le Grand Thierry : Thierry Vincent, Le Merlot des Cabres : Eric Wolters.





DOMAINE CHABRIER

LA PASSION DU VIN, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Depuis l'installation à Bourdic de Louis Chabrier en 1925, les générations se succèdent sur le Domaine avec Christophe et Patrick en 1998, et Louis et Baptiste aujourd'hui : une histoire de (grande) famille !

Plus de 70 hectares de vignes attentivement cultivés et plantés des cépages méditerranéens les plus adaptés au terroir qui donnent des vins à l'identité unique.

AOP Duché d'Uzès, IGP Cévennes, IGP Coteaux du Pont du Gard : déclinés en 3 couleurs, tous sont élaborés avec rigueur et savoir-faire.

Pour les Duché, blancs et rosés sont vendangés en fin de nuit pour conserver toute la fraîcheur de leurs arômes, tandis que les rouges sont cueillis à maturité optimale. Une des particularités du Domaine est d'avoir un chai enterré, ce qui permet l'élevage de cuvées haut de gamme en foudre et fûts de chêne.

Vous cherchez à sublimer vos plats à base de truffes ?

Mention spéciale au Garrigue d'Aureillac : en Blanc pour sa rondeur, ses arômes de brioche toastée et ses notes grillées, en Rouge pour son nez de fruits rouges et sa bouche suave et persistante... Des vins de caractère pour plus de plaisir !

Rendements limités, recherche minutieuse des assemblages et suivi quotidien de la vigne à la mise en bouteille jusqu'au verre du consommateur : au Domaine Chabrier rien n'est laissé au hasard, et un bâtiment climatisé à 14° hiver comme été offre un stockage idéal.

Cet amour du travail bien fait est régulièrement reconnu et récompensé, avec 93 médailles au Concours Général Agricole, dont 49 en or ! Et ce depuis 1998, ce qui souligne une irréprochable régularité et pousse toujours le niveau d'exigence. Et chez les Chabrier, « bon vin ne saurait mentir » c'est toujours en famille qu'on relève les défis !

Caveau ouvert tous les jours, sauf le dimanche, de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30

*Chemin du Grès à Bourdic
04 66 81 24 24
www.chabrier.fr*

DUCHÉ  D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**10
ANS**

Vendredi

17 JANVIER

venez célébrer la

**SOIRÉE
VIGNERONNE**

LE VIN & LA TRUFFE

à

UZÈS

réservation obligatoire

...
WWW.VINSDUCHEDUZES.COM
...



DOMAINE DE L'ORVIEL

à Saint Jean de Serres
domainedelorviel.com

DOMAINE DELEUZE-ROCHETIN

à Arpaillargues
deleuzerochetin.com

DOMAINE CHABRIER

à Bourdic
chabrier.fr

CHÂTEAU DE ROUX

à Bragassargues
domainederoux.fr

DOMAINE DE CASTELNAU

à Saint Quentin-la-Poterie
domaine-castelnaud.com

DOMAINE DE L'AQUEDUC

à Saint Maximin
domaine-vidal-30.com

DOMAINE DU CHÊNE

à Castelnau Valence

LA TOUR DE GÂTIGNE

à Saint Chaptès
domainedelatour.org

COLLINES DU BOURDIC

à Bourdic
collines-du-bourdic.com

CHÂTEAU DE PANÉRY

à Pouzilhac
panery.fr

MAISON BLANC SENTHILLE

à Durfort et Saint Jean-de-Crieulon

DOMAINE LE SOLLIER

à Monblet
domainelesollier.fr

LES VINS PHILIPPE NUSSWITZ

à Durfort
orenia.fr

DURFORT LA CAVE

à Durfort et Saint Martin
durfort.eu

DOMAINE LES LYS

à Blauzac
les-lys.fr

DOMAINE DES COUDEROUSSES

à Fons
domaine-des-couderousses.com

DOMAINE DE MALAÏGUE

à Blauzac
domainedemalaigue.com

DOMAINE REYNAUD

à Saint Siffret
domaine-reyraud.com

DOMAINE SAINT FIRMIN

à Uzès
saint-firmin.com

MAS DES VOLQUES

à Aigremont

LES VIGNES DE L'ARQUE

à Baron
vignesdelarque.com

MAS CHABALIER

à Aubussargues
domaine-mas-chabaliere.business.site

DOMAINE CAMP GALHAN

à Ribaute-les-Tavernes
campgalhan.com

1/ LA ROBE



Panchez votre verre sous une lumière vive et observez la couleur (la robe) du vin sur un fond blanc. Un vin rouge jeune aura des nuances grenats/rubis alors qu'un vin plus vieux sera davantage sur des tons orangés/tuilés.

2/ LE 1^{ER} NEZ



Sans agitez votre verre, sentez le vin et cherchez les arômes dominants. Cette étape permet aussi de détecter d'éventuels défauts comme le fameux «vin bouchonné» reconnaissable par son odeur de poussière ou de carton mouillé.

3/ L'AÉRATION



Faites tourner le vin dans votre verre afin de le mettre en contact avec l'air et ainsi libérer l'ensemble des arômes qu'il renferme. Pour plus de simplicité (et moins d'éclabousses), vous pouvez poser votre verre sur une table.

LES BONS RÉFLEXES DÉGUSTATION !

Afin d'apprécier au mieux votre soirée nous vous proposons un guide pour vous accompagner.

Maintenant la dégustation n'a plus de secret pour vous !

4/ LE 2ND NEZ



Sentez de nouveau votre vin et cherchez à identifier ses arômes. Pour plus de facilité, vous pouvez débiter par les familles d'arômes : fruités, floraux, végétaux, animaux, boisés et épicés.

5/ LA BOUCHE



Dégustez votre vin en le faisant circuler doucement dans votre bouche tout en aspirant un peu d'air. L'objectif est d'arriver à mettre des mots sur les arômes que vous sentez : pas de panique, il n'existe pas de mauvaises réponses !

17

JANVIER 2020

LA SOIRÉE VIGNERONNE FÊTE SES 10 ANS

Pour cette soirée anniversaire, nous serons 23 vigneronns de l'Appellation Duché d'Uzès à vous faire découvrir nos meilleurs crus autour d'une belle sélection de mets truffés : des roulés à la volaille farcis aux truffes, aux mini-cannelés truffés en passant par le feuilleté à la mousse de chèvre truffée... les accords sont riches en saveurs qui emplissent nos papilles des notes les plus savoureuses. Soirée festive, gourmande et conviviale en perspective !

19h30_ Salle de l'ancien Evêché à Uzès

Découverte des associations truffe et vins, 23 vigneronns vous font déguster leurs vins AOP Duché d'Uzès autour d'un buffet truffé. Défilé de la Compagnie bachique & tenue du Grand Chapitre.



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

www.vinsducheduzes.com - t. 04 66 20 42 70



DOMAINE DELEUZE-ROCHETIN

UN TALENTUEUX VIGNERON



Ce domaine familial situé à Arpaillargues sur les très beaux terroirs en appellation Duché d'Uzès a été confié au talentueux vigneron Baptiste Cartier.

L'ensemble des parcelles du domaine, 23 hectares, sont certifiés par Ecocert en Agriculture Biologique. Par conviction, respect des hommes et de l'environnement, le domaine s'est engagé dans cette démarche en 2008.

En accord avec Baptiste, François Serret, responsable des cultures, par sa présence quotidienne dans les vignes, une anticipation des événements climatiques, mène à bien la récolte. Les sols sont désherbés mécaniquement, la protection de la vigne est assurée par le seul usage du cuivre et du soufre utilisés préventivement.

Le temps des vendanges venu, le raisin est transporté à la cave où une organisation rigoureuse du travail, pendant les différents stades de la vie du vin, permet de s'affranchir des produits œnologiques et de livrer des vins sans artifices.

Au caveau, construit en 2011 par l'architecte François Privat, Mathea vous présentera l'ensemble des vins. Pour accompagner dignement les plats à base de truffe, elle vous recommandera sans hésitation Harmattan, un blanc aux arômes fumés et iodés, et Sarrazine, à la robe pourpre soutenue, aux tanins fins et à la longue finale.

Vous découvrirez Elzéar, un 100 % chardonnay que Baptiste Cartier a élevé dans l'esprit bourguignon lui conférant une fraîcheur et un éclat tout particulier. Très bientôt, vous pourrez déguster une nouveauté, un vin doux issu de cépage tannat, qui promet bien des émotions.

*Caveau ouvert du lundi au samedi,
de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30*

*Route d'Uzès, D982
Ch. du Moulin à Arpaillargues.
04 66 59 65 27
www.deleuzerochetin.com*



18

JANVIER 2020

LA SOIRÉE DE GALA
LES CHEFS ÉTOILÉS DU GARD



Depuis 2005, la nuit de la truffe est l'occasion pour tous les amateurs de produits de qualité et de plats d'exception de venir déguster le temps d'une soirée de gala un repas gastronomique 100% truffé.

19h30 _ Salle de l'ancien Evêché à Uzès

Accueil des convives avec un apéritif truffé dans la cour de l'ancien Évêché à Uzès.

De l'entrée au café, un repas totalement composé autour de la truffe noire réalisé par les Chefs étoilés.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

www.vins-truffes-terroirs-uzes.com
comitepromotion@gmail.com - t. 04 66 01 60 04

19h30 _ Place aux Herbes

En collaboration avec le comité des fêtes d'Uzès, dans un esprit Bodega, dégustation de bouchées truffées et de vins du Duché d'Uzès sous chapiteau.





CAVE DE DURFORT

DU COEUR ET DU CARACTÈRE

Une bâtisse magnifique aux pieds des Cévennes, au cœur de la garrigue et du vignoble du Duché d'Uzès : bienvenue à la cave coopérative de Durfort ! Fondée en 1963, elle a pour particularité d'être une des plus récentes du département du Gard et de réunir les conditions idéales pour l'élaboration de vins de caractère.

Ici, de Pompignan à Durfort, 80 vignerons coopérateurs cultivent la vigne sur une mosaïque de terroirs et d'expositions, sous un microclimat à forte amplitude thermique, entre chaleur des journées estivales et fraîcheur des nuits cévenoles. Créées et développées depuis quelques années en collaboration avec Philippe Nusswitz, meilleur sommelier de France, trois gammes de vins déclinées en 3 couleurs vous sont proposées à la dégustation : Péλους et Durfort la Cave, en IGP Cévennes, et Duché d'Uzès en AOP Duché d'Uzès.

Travaillés à partir d'une douzaine de cépages, les blancs des Cévennes sont vifs et équilibrés, les rosés surprenants d'arômes acidulés et les rouges, charnus et gourmands, offrent une belle complexité.

En accompagnement des plats truffés, le blanc Duché d'Uzès révélera sa fraîcheur et son fruit délicat, tandis qu'en rouge, le Persévérance, issu de l'agriculture biologique, affirmera son caractère dense, entre fruits mûrs et notes de garrigue... Des régals en perspective !

Les connaisseurs ne s'y trompent d'ailleurs pas et des récompenses viennent régulièrement couronner le travail des vignerons des coteaux cévenols, avec entre autres 4 médailles obtenues en 2018... Sans oublier l'export, un marché dynamique ouvert sur le Luxembourg, les Pays-Bas, l'Allemagne et le Canada.

Et vous, quand venez-vous découvrir et déguster nos vins à la cave ?

*Caveau ouvert du Lundi au Vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h*

*Route de Canaules à Durfort
04 66 77 50 55
www.durfort.eu*



19

JANVIER 2020



LA JOURNÉE DE LA TRUFFE JOURNÉE FESTIVE SUR LA PLACE AUX HERBES

7h>9h_Contrôles des truffes présentées à la vente

9h30>17h_Place aux Herbes

- Ventes de truffes fraîches au détail directement par les producteurs.
- Ventes de plants mycorhizés.
- Informations techniques, ventes d'ouvrages sur la truffe, par le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard.
- Démonstration de « cavage » au chien et au cochon.
- Grand choix de menus truffés dans les restaurants et brasseries de la ville

10h>17h_« Truffes et Terroirs »

Venez déguster les produits truffés de nos producteurs, en association avec les vins AOP Duché d'Uzès

10h30_Messe de la truffe en la Cathédrale d'Uzès

Bénédiction des truffes

10h30>11h30

Dégustations de spécialités truffées en accord avec les vins AOP Duché d'Uzès

Réservation conseillée

11h40_Vente aux enchères des truffes bénites

12h_Repas truffé salle de l'Ancien Evêché

Sur réservation

14h30_Visite guidée de la ville d'Uzès rendez-vous à l'Office de Tourisme

15h_Conférence sur la truffe



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

www.vins-truffes-terroirs-uzes.com

comitepromotion@gmail.com - t. 04 66 01 60 04



DOMAINE LES LYS

DES VINS FINS ET RACÉS

Une terrasse panoramique avec vue imprenable sur les vignes : l'arrivée au Domaine les Lys impressionne !

Propriétaires-gérants depuis 2015, Marie-Hélène et Thomas, proposent une gamme de 7 vins en appellation Duché d'Uzès et IGP Cévennes, tous représentatifs d'un long travail d'élevage sur lies de 18 à 24 mois, minimum deux hivers.

Ils règnent sur 26 hectares de syrah, grenache et merlot pour les rouges, chardonnay, sauvignon et pinot gris pour les blancs, désormais tous passés en bio ou en conversion. Le grès de la garrigue blauzacoise donne de la finesse au vin et son calcaire le rend « serré » : il faut du temps pour qu'il s'ouvre. Précisément ce qui correspond à l'exigence d'œnologue de Marie-Hélène en cave et de Thomas dans les vignes, entre régularité et pureté, pour un résultat net et franc.

Une vision naturelle du vin avec très peu d'intrants et un outil moderne constitué de cuves en inox, béton et bois : l'alliance de la jeunesse et de l'expérience pour des vins concentrés sur le plaisir. Une volonté de respect de la nature, du vin et du consommateur...

Pour sublimer les plats truffés, pas d'hésitation sur les conseils maison : la longueur et la délicatesse du grenache du Duché Rouge contrebalancera le côté fort du champignon, et le chardonnay en barrique Ste Anastasie, rond et floral, fera des merveilles en apportant une touche minérale.

Fins et racés, les vins du Domaine lui valent cette année d'être élu coup de cœur du Guide Hachette avec La Grande Rouge, tandis que Ste Anastasie s'y voit adjuger 2 étoiles...

Et si vous veniez les découvrir sur place, les déguster face aux vignes ? Rien de meilleur pour comprendre les vins des Lys.

*Caveau ouvert du lundi au samedi,
de 9h30 à 18h30*

*Route d'Uzès à Blauzac
04 66 59 33 08
contact@les-lys.fr
www.les-lys.fr*

DÉCOUVREZ LES SECRETS DE LA
NATURE MÉDITERRANÉENNE ET DE LA
TRUFFE AU CŒUR D'UNE EXPLOITA-
TION TRUFFICOLE DE 15 HECTARES.



VISITES GUIDÉES :

Tous les samedis après-midi en janvier pour
les particuliers sur réservation et selon pro-
duction. Groupes sur réservations.

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE :

Les vendredis et samedis soir uniquement
sur réservation de mi-décembre à fin février.

BAR À TRUFFE

COURS DE CUISINE SUR RÉSERVATION
LES SAMEDIS MATINS

VENTE DE TRUFFES FRAÎCHES À LA
BOUTIQUE.

T U

LES
TRUFFIÈRES
D'UZÈS



830 Route D'Alès__ Uzès
T. 04 66 22 08 41__06 07 96 00 56
www.lestruffieresduzes.fr



LES TRUFFIÈRES D'UZÈS

LES SECRETS DU DIAMANT NOIR

Comme il aime à le raconter, la vie de Michel Tournayre est une histoire de champignons, de celui qui a détruit son aspergeraie, la fusariose, à celui qui l'a sauvé : la *Tuber melanosporum*. Autrement dit, la fameuse truffe noire.

Enfant déjà, son grand-père l'emmenait truffer dans les garrigues : il lui a transmis cette passion, avec tout le savoir empirique autour de la truffe, de la reconnaissance des plantes et de l'environnement, au dressage des chiens pour le cavage. Ensuite c'est son père qui lui a transmis l'outil de cette passion : une plantation de chênes truffiers.

Quand Michel reprend l'exploitation, à 20 ans, il décide de se lancer entièrement dans la trufficulture, qui n'était jusque-là qu'un à-côté incertain. Pour sa formation à l'École Nationale Supérieure d'Agronomie de Montpellier, il soutient un mémoire consacré à la diversification et au développement local autour de la truffe qui, iro-

nie du sort, se révélera devenir les Truffières d'Uzès : son projet pédagogique et gastronomique est né. Accueil des groupes pour des visites guidées, en salle et sur le terrain, à la découverte historique, scientifique et gastronomique du diamant noir, puis ouverture d'un restaurant éphémère à menu tout truffe concocté par le chef Jean-Yves Piccinali, d'une boutique dédiée à la truffe avec une sélection de vins du Duché d'Uzès et la nouveauté : un bar à truffes, pour le plaisir d'un plat truffé et d'un verre de vin dans une ambiance décontractée.

Aux Truffières d'Uzès, vous êtes dans un musée à ciel ouvert dont le conservateur est un puriste : à la tête d'une des plus grosses collections d'objets, photos et livres autour de ce champignon unique, il peut vous en parler pendant des heures...

Anecdotes, conseils, astuces, recettes, démonstrations, dégustations : une passion contagieuse !

*Restaurant éphémère ouvert le week-end, sur réservation
Boutique ouverte du mercredi au samedi de 10h à 12h et sur rendez-vous*

830, route d'Alès à Uzès.
04 66 22 08 41 - 06 07 96 00 56
www.lestruffieresduzes.fr

Corrida de la Truffe Uzès



4^{ème} édition

1€
reversé par participant
à la Croix Rouge d'Uzès

**Course
6,1 km**

&

**Marche
5,6 km**



www.run-evasionchrono.com

**Vendredi 10 Janvier 2020
19 h 30 à la Mairie**

**Renseignement :
06 63 73 66 89**



Crédit Mutuel



LES VIGNES DE L'ARQUE

TRADITION ET PASSION EN HÉRITAGE

Héritiers du savoir-faire de 7 générations de vigneron, voilà qui en dit long sur l'esprit passionné de Pierre et Patrick Fabre qui veillent sur la destinée des Vignes de l'Arque... En plein cœur de l'AOP Duché d'Uzès, les 80 hectares du vignoble Fabre et Rouveyrolles s'étirent entre sols argilo-calcaires et parcelles à flanc de coteaux autour du caveau familial de Baron.

S'ils pratiquent depuis plusieurs années la viticulture raisonnée, la volonté de ces vigneron de père en fils est de s'engager dans l'agriculture biologique afin de produire des vins en accord avec la nature et le terroir : tous les rouges sont désormais en bio et les rosés achèvent leur conversion.

Des raisins mûrs, des sols respectés et une méthode de vinification traditionnelle, voilà ce qui vaut aux vins des Vignes de l'Arque d'être reconnus et régulièrement récompensés (coup de cœur au guide hachette 2020, 4 médailles dont 2 d'or au concours general agricole de Paris, félicitation du jury au concours des vins de Nîmes

et prix d'excellence à la foire aux vins d'Uzès.

Sélectionnés pour leur potentiel qualitatif et aromatique, les 12 cépages cultivés permettent de proposer une gamme variée de vins déclinés dans les 3 couleurs en IGP Pays des Cévennes, IGP Pays d'Oc et AOP Duché d'Uzès. Chaque collection vous promet de grands moments de plaisir, et toutes les occasions sont bonnes pour en profiter !

Ainsi, Amélie, la finesse d'un chardonnay élevé en fûts de chêne, sublimera de sa rondeur vos plats de poisson truffés, et la souplesse gourmande du Terroir de l'Arque éclairera les volailles à la truffe...

Issu d'une fine sélection parcellaire classée en AOP Duché d'Uzès et coup de cœur du Guide Hachette 2018, il est la pépite du Domaine : l'élégant et puissant Chant des Baumes, à goûter absolument.

Et pourquoi pas au tout nouveau caveau, plus moderne et lumineux, qui vous accueille pour des dégustations ouvertes sur la nature ?

*Caveau ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h
Le dimanche, de 9h à 12h.*

*Route d'Alès à Baron
04 66 22 37 71
www.vignesdelarque.com*

SAMEDI 11 JANVIER

19H00

CAVEAU DE ST MAXIMIN

**TRUFFE
&
VINS**

DÉGUSTATION COMMENTÉE DE SIX GOURMANDISES
TRUFFÉES ACCOMPAGNÉES PAR NOS CUVÉES D'EXCELLENCE

les **Alliances**
Gourmandes
TRUFFE & VINS

PLACES LIMITÉES - 25€ / PERSONNE - SUR RÉSERVATION

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM

COLLINES
DU — Vignerons depuis 1928
BOURDIC

Contact : 04 66 81 81 65

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération



COLLINES DU BOURDIC

DU TERROIR AUX CATHEDRALES D'INOX

Un domaine de 1800 hectares réparti sur plusieurs communes de l'Uzège, trois dénominations AOP Duché d'Uzès, IGP Pays d'Oc et IGP Cévennes, des vins de cépage et d'assemblage : bienvenue aux Collines du Bourdic, 1er producteur sous l'appellation Duché d'Uzès.

Sélections parcellaires, cahiers des charges rigoureux, raisins vendangés à maturité optimale, un outil de vinification de pointe, permettent de magnifier le travail des 108 vigneronns coopérateurs... Rien n'est laissé au hasard et la qualité constante des vins se traduit régulièrement par des récompenses parmi les guides et concours les plus reconnus.

Le terroir des Collines du Bourdic baigné par le soleil méditerranéen, se ressource à proximité du piémont cévenol, ce qui confère à tous ses vins la spécificité d'une belle fraîcheur.

Fidèles à leur forte identité, ils ont créé le trio « La Rabassière » en AOP Duché d'Uzès, des têtes de cuvées destinées à sublimer les plats truffés. Un blanc floral et complexe, un rouge soyeux et persistant, et très original, un rosé fruité subtilement boisé. Une gamme d'excellence à découvrir pendant le mois de la Truffe, sans oublier des dégustations toute l'année dans les deux caveaux pour un voyage entre tradition et modernité.

Des vins du terroir de l'Uzège à déguster dans les caveaux de vente

Caveau de Bourdic : 8 km d'Uzès dir. Anduze - 04 66 81 20 82

Caveau de St Maximin : 4 km d'Uzès dir. Pont du Gard - 04 66 22 14 09

*Ouverts du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h (19h en saison),
et le samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h (le dimanche en saison)*

www.collinesdubourdic.com

TABLE ET TRUFFES

BALADE EN CALÈCHE

Les dimanches 29 décembre, 05 janvier, 12 janvier,
26 janvier, 02 février

Le temps d'une journée, vous vivez trois expériences autour de la truffe noire, *la Tuber melanosporum*. Au rythme de l'attelage, conduit par Emmanuel Pédeneau, truffières et paysages typiques du Duché d'Uzès se succèdent. Chez Michel Tournayre, le cavage de truffes livre tous les secrets du «diamant noir» de l'Uzège. Succède à cette expérience si particulière, la dégustation d'une tartine de beurre truffé accompagnée d'un verre de vin AOP Duché d'Uzès. Enfin, dans un salon privé de la Maison d'Uzès, un menu dégustation en accord mets et vins, réalisé par Christophe Ducros, Chef étoilé, est servi. Rémi Curtil, vigneron récoltant du Domaine de Grappe et d'Ô, présente ses vins bio AOP Duché d'Uzès et Emmanuel Pédeneau vous fera découvrir sa cartagène Écurie Font Clarette.



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

04 66 36 98 12 | reservation@tourismegard.com
Destination pays d'Uzès Pont du Gard
04 66 22 68 88



TERROIRS

LE GOÛT DE L'ESPRIT DU TERROIR

Place aux Herbes, les fauteuils de la terrasse du Terroirs vous tendent les bras... Chapeau et brumisateurs en été, plaid en hiver : en plus d'un service non-stop et du chaleureux accueil de l'équipe de Tom et Corinne, chaque détail est étudié pour vous faire savourer un moment aussi confortable que gourmand.

Réputée pour ses spécialités de tartines grillées et de foie gras maison, la cuisine met en avant une sélection de produits des meilleurs producteurs de l'Uzège et de sa région, également disponibles dans la boutique. Des grands classiques aux plus originaux, huiles d'olive, tapenades, vins du Duché d'Uzès, sirops, miels... Un choix incontournable de saveurs authentiques et locavores !

Pour le mois de la Truffe, le Terroirs se démarque avec une proposition originale : des copeaux de truffe fraîche sur n'importe quelle assiette et tous les ingrédients de la carte, selon votre palais et vos envies !

Et si vous n'arrivez pas à choisir, retrouvez le menu spécial de la Journée de la Truffe, composé de pèlardon-truffe et carpaccio de saint Jacques-truffes, accompagnés de vins du Duché d'Uzès, rouge 100 % syrah ou blanc chardonnay-roussane...

Avec gentillesse et décontraction, l'équipe saura vous conseiller en s'adaptant à vos goûts, parce qu'ici l'attention est un état d'esprit.

D'ailleurs la clientèle ne s'y trompe pas, entre touristes de passage et fidèles habitués, c'est une ambiance familiale qui règne tout au long de la journée.

Ouvert tous les jours de l'année

5, place aux Herbes à Uzès

04 66 03 41 90

www.enviesdeterroirs.com

La
8^{ème}

VT TRUFFES

UZES VELO CLUB



DIMANCHE 26 JANV. 2020

A l'arrivée,
repas aux
truffes*

SUR PLACE
ECO
GOBELET
CONSIGNE 1€

VTT SPORT 35 et 55 km

VTT VAE (conseillé) 35 km

VTT DÉCOUVERTE de 20 à 35 km

PÉDESTRE (ou trail) 8 et 15 km

Pour tous à l'arrivée : Soupe truffée + bouteille de vin (valeur 5,30€).

Tombola : Nombreux lots dont truffes d'Uzès, valeur +100€.

Départ
UZÈS

Domaine St Firmin

Inscription par internet (avant jeudi 23 - 22h) sur notre site. Tarif : 10€

(+2€ si inscription sur place) Gratuit pour les moins de 12 ans

Repas aux truffes : 14€ (pré-inscription obligatoire, 200 repas maxi)

INFOS : 06 27 81 35 23 (Denis) et www.uzesveloclub.fr

Inscriptions sur place et départs de 8h00 à 10h00.

© Photos D. Canitrot - Ne pas jeter sur la voie publique * Suivant formule choisie



Le Républicain
d'Uzès et du Gard

SYNDICAT DE LA TRUFFE D'UZÈS

WELEDA
Depuis 1921

DOMAINE
Saint
Firmin

CRÉDIT
AGRICOLE
PARTENAIRE OFFICIEL



DOMAINE SAINT FIRMIN

UNE CAVE PARICULIÈRE AU COEUR DE LA CITÉ

Unique cave particulière au cœur de la cité ducale, le Domaine Saint Firmin bénéficie d'une situation exceptionnelle.

Vignerons indépendants installés depuis trois générations, la famille Blanc voit son travail se perpétuer par deux frères, Robert dans les vignes et Didier à la cave. Un même état d'esprit les définit et les rassemble : faire découvrir et partager leur savoir-faire.

Régulièrement récompensés (Concours Agricole de Paris, Concours des Vins de Mâcon et d'Orange...) et nommés par les guides (3 vins sélectionnés au Guide Hachette 2018), ils cultivent 45 hectares de vignes sur un territoire argilo-calcaire, dont quatre cépages blancs et cinq rouges. Muscat Petit Grain, Viognier, Grenache, Roussane, Syrah, Grenache, Carignan, Merlot, Cabernet: chacun est sélectionné pour une vinification attentive et subtile qui fait la réputation du Domaine.

Si « Les Deux Frères » et le « 1925 » (date d'installation de la famille Blanc à Uzès) sont les vins les plus connus, il en existe un plus atypique qui fait la fierté de Didier : l'Absolu, un rouge haut-de-gamme très accompli. Rouges, rosés, gris, blancs, venez les découvrir au caveau où vous serez chaleureusement accueillis et guidés, entre dégustations de millésimes et épicerie gourmande de spécialités locales. Pour accompagner vos plats truffés, Didier vous conseillera deux vins qui représentent l'exigence du travail mené à bien, la cuvée Ariane, blanc aromatique élevé en fût de chêne, et Révélation, une cuvée noble et profonde en rouge. Un Domaine qui offre de belles découvertes !

*Caveau ouvert du lundi au samedi
de 9h à 19h.*

*Quartier Saint Firmin à Uzès.
04 66 22 11 43 - 06 09 72 37 57
www.saint-firmin.com*

LA TRUFFE INSOLITE



NOS VISITES ONT DU GOÛT !

AVEZ-VOUS DÉJÀ GOÛTÉ À NOTRE HISTOIRE ?

14 & 28 DÉCEMBRE 2019 | 18 & 25 JANVIER 2020



RDV à **14h30** devant l'Office de Tourisme
(Réservation conseillée)

Adresse

16 Place Albert 1er,
30700 UZÈS

Adulte : 10,50€

Enfant : 8€

Infos

04 66 22 68 88

www.destinationpupg.com

DESTINATION PAYS D'UZES
PONTGARD
PLURIELLE ET TELLEMENT UNIQUE

DES SENSATIONS AU PLURIEL, UN HIVER UNIQUE



DESTINATION PAYS D'UZÈS PONT DU GARD

Au Pays d'Uzès Pont du Gard, l'hiver vous invite à la douceur de vivre et aux belles émotions. La nature, l'art, la gastronomie et un patrimoine d'exception vous attendent pour vous faire vivre des instants uniques.

DESTINATION PAYS D'UZES
PONT DU GARD
PLURIELLE ET TELLEMENT UNIQUE

LA TRUFFE D'UZÈS

S'EXPORTE À NÎMES

Vendredi 31 janvier, Samedi 01 février et Dimanche 02 février

9h-18h _ Place du marché à Nîmes

Vente de truffes en association avec le Syndicat des producteurs de truffes du Gard.

Repas et dégustations de produits truffés par les restaurateurs de la ville.



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

catherine.jacques@ville-nimes.fr

Manifestation organisée par «Produits de Terroir-Tradition Truffles», en partenariat avec :





LE COMPTOIR DU 7

HAUTE BISTRONOMIE FAMILIALE

Deuxième fleuron de la Maison St Georges après le Zanelli, le Comptoir du 7 lance avec fierté sa 5^e saison, misant toujours sur le savoir-faire et le travail d'une équipe menée par le chef Benjamin.

Jeune et talentueux, il laisse libre-cours à sa créativité autour d'une cuisine élaborée du marché, à base de produits frais et locaux, notamment de légumes, de multiples herbes aromatiques, de filets de poissons et de viandes d'origines sélectionnées avec rigueur.

Dans un cadre magnifique, chaleureuse salle voûtée ou rafraîchissant patio fleuri, laissez-vous tenter par des suggestions qui changent quotidiennement midi et soir, dont l'appétissante formule déjeuner à 23 ou 18 € et une carte originale qui saura vous surprendre. Comment résister à cette joue de bœuf cuite 24 heures ? Ici toutes les saveurs sont sublimes, précises et maîtrisées...

Autour du week-end de la truffe, Benjamin vous propose de belles et gourmandes suggestions, par exemple son filet de turbot épinards poêlés et pomme de terre fondante servi avec un sabayon à la truffe, que vous pouvez accompagner d'un magnifique Duché d'Uzès blanc : l'Alba Dolia du Mas des Volques.

Secondée par Ophélie aux entrées et desserts, un troisième cuisinier et trois personnes en salle sous la houlette de Fiona, le Chef veille à la sophistication de chaque assiette, contenu et visuel, jusqu'à celles des enfants qui ont droit à leur propre menu comme des grands. La preuve que l'on peut être à la fois une table incontournable et privilégier un accueil familial...

Si le Comptoir du 7 est l'histoire d'une rencontre entre l'enthousiasme des propriétaires et la passion du chef, préparez-vous à une autre belle rencontre : la découverte de cette adresse.

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir

7 Boulevard Charles Gide à Uzès
04 66 22 11 54
www.maisonsaintgeorges.com

LES MARCHÉS

DE LA TRUFFE

dès le 14 décembre tous les mercredis et samedis

9h à 12h_ Place aux Herbes à Uzès

Les marchés aux particuliers

vous souhaitez acquérir une truffe, venez rencontrer les trufficulteurs du gard à la «cabane à truffes». Ils vous conseilleront et proposeront le produit de leur récolte.

du 15 novembre à mi-mars le vendredi

13h à 15h_ Cour de l'ancien Évêché à Uzès

le marché des trufficulteurs professionnels

Réservé aux trufficulteurs et aux courtiers, il se tient durant toute la saison.





LE ZANELLI

L'ITALIE SUR UNE TERRASSE

En plein cœur du centre historique, une immense terrasse à la vue imprenable, abritée en été, bâchée et chauffée en hiver... Voilà qui fait rêver ! Et dès que l'on s'y installe, on comprend illico pourquoi le Zanelli est l'adresse de référence de cuisine italienne à Uzès.

Antipasto, bocconcini gratinati, pâtes à l'encre de seiche ou vongole, viandes d'origines certifiées, pizzas préparées minute, panna-cotta : entre générosité des assiettes, impeccable fraîcheur des ingrédients et saveurs typiques, ici tout est aussi gourmand que familial. Chaque jour le chef Boris propose des suggestions inspirées de produits de saison en direct des régions italiennes qui vous emmènent dans un voyage très Dolce Vita...

Avec des prix inchangés en saison et aucun supplément à la carte (sauf pizzas), le Zanelli affiche régulièrement complet, se partageant entre une clientèle de touristes et d'habitues locaux accueillis par Michaël, le responsable de salle. Si tout le monde aime revenir ici avec autant de plaisir, c'est bien sûr pour la qualité mais aussi pour une exigence qui se vérifie tout au long de l'année : celle de la régularité. Accueil, service, cuisine, fournisseurs, on prend le meilleur et on ne change rien. Pendant le mois de la Truffe, le Zanelli vous propose une carte courte et dédiée : pizza-truffe, tagliatelle-truffe, filet de bœuf-truffe.

Des classiques de la tradition maison qui font le bonheur de tous les palais, accompagnés de vins du Duché d'Uzès sélectionnés par Jean-Michel, le caviste du Trésor des Vignes.

L'Italie servie en terrasse, c'est au Zanelli !

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir

3 Rue Nicolas Froment à Uzès

04 66 03 01 93

www.maisonsaintgeorges.com

LA TRUFFE

MODE D'EMPLOI

Comment la nettoyer ?

Vous disposez de truffes fraîches, il se peut qu'elles soient encore enrobées d'un peu de terre. Il vous faut les brosser sous un filet d'eau froide, et soigneusement les essorer avec du papier absorbant afin de bien les sécher avant utilisation.

Comment la conserver ?

Pendant une semaine environ au réfrigérateur, ni brossée ni lavée, dans un bocal étanche avec du papier absorbant (type essuie-tout).

Au-delà de huit jours, vous pouvez après l'avoir brossée à l'eau froide puis séchée : la congeler en l'enfermant dans une boîte hermétique garnie de papier absorbant.

Comment la préparer ?

D'une façon générale, le parfum des truffes est si spécifique et si exceptionnel, qu'il ne faut pas le tuer en chargeant les ingrédients de base (œufs, viandes, volailles, pâtes...) d'autres parfums. Une simple truffe suffit à anoblir le mets le plus simple. Les amateurs préfèrent consommer la truffe noire quasiment crue (en tranches, râpée, ou en assaisonnement). En règle générale, il faut éviter de trop cuire ce champignon pour lui conserver au maximum son goût et son parfum. La truffe ne supporte pas les cuissons vives ou les cuissons prolongées à haute température.

À titre indicatif, dix grammes par personne sont la promesse d'un plat réussi.

Vous trouverez dans les pages qui suivent plusieurs idées de recettes savoureuses pour cuisiner votre truffe noire.



DOMAINE NATURA

TOUT L'ESPRIT DU TERROIR

Depuis 2004, le Domaine Natura, en plus de cultiver ses vignes avec passion, a pour maître mot le partage. C'est donc avec convivialité que vous êtes accueilli au caveau tout au long de l'année pour découvrir les vins de la propriété. Classé en AOP Duché d'Uzès et IGP Pays d'Oc, le vignoble situé au nord d'Uzès restitue toute la générosité du raisin pour le plus grand plaisir de tous. Sélections parcelles, vendanges à maturité, assemblages choisis parmi 9 cépages : tout est réuni pour élaborer une gamme soignée de vins. Conseillés par Laurent, Julien ou Virginie, vous êtes les bienvenus au caveau pour de superbes dégustations ! Des vins gourmands et légers (MMS Rosé), des plus structurés (Duché d'Uzès), ceux élevés en barrique (N), l'exceptionnel et puissant N2 (prononcer N au carré) et la nouveauté 2019, l'Opus, un gris, assemblage viognier-grenache fait à la vinification. Un choix complété par le liquoreux Secret d'Antonin et l'effervescent Pap's en rosé et blanc, ainsi que des magnums et des jéroboams. Une

particularité de Natura est de vous proposer toute une gamme de coffrets, déjà composés ou à remplir comme bon vous semble : vin bien sûr, huile d'olive, tapenades, pâtés, miel... Rien que des produits du terroir gourmands et une belle idée de cadeau ! Pour accompagner vos plats truffés, le Duché Blanc viognier, grenache, vermentino, révélera subtilement entrées et poissons, tandis que le Duché Rouge à dominante fruitée et épicée de syrah, récompensé par une Médaille d'Argent 2019 à Orange apportera son élégance aux viandes et fromages...

Le Domaine vous donne rendez-vous chaque année le 1^{er} dimanche de février pour un événement aussi festif que sportif : une grande randonnée VTT et pédestre. Au programme, pas de compétition ni de chrono mais une belle journée de nature ! A ne pas rater, les soirées festives autour du rosé primeur à l'automne et les journées portes ouvertes pour les nouveaux millésimes à Pâques. Venez partager notre esprit terroir !

*Caveau ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h
le samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h*

*Impasse des Charrettes, route de Fontarèches à Saint-Laurent-la-Vernède
04 66 72 89 01
www.domainenatura.fr*

RECETTE

TARTINE DE TRUFFES EN CROC AU SEL

Ingrédients par personne

pain au levain tranché

10 gr de truffe noire melanosporum

fleur de sel de camargue

huile d'olive

Faites griller quelques tranches de pain au levain.

Tranchez à la mandoline ou au couteau bien aiguisé, de fines lamelles de truffes que vous disposerez sur les tranches de pain imbibées d'huile d'olive.

Ajoutez la fleur de sel.

Servez cette préparation avec un grand vin blanc Duché d'Uzès



RECETTE

BROUILLADE DE TRUFFES



Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

40 gr de truffes

beurre

sel, poivre, crème fraîche épaisse

La veille, mettre dans un bocal

vos œufs avec la truffe, fermer

hermétiquement.

Préparer un bain marie.

Dans une casserole, casser vos œufs, ajouter 2 pépites de beurre par œuf. La poser sur feux doux au bain-marie et fouetter jusqu'à épaissement. Saler, poivrer

Détendre la brouillade avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Finir en déposant les lamelles de truffe dessus. Servir chaud.

RECETTE

ŒUFS COCOTTE À LA TRUFFE

Ingrédients par personne

2 œufs

15 gr de truffe noire melanosporum

crème fleurette

fleur de sel de camargue

Préparez d'abord une infusion de truffe avec la crème fleurette. Dans une casserole chauffez à feu doux la crème dans laquelle vous incorporez des copeaux de truffe (réservez de la truffe pour la fin de la recette). Salez, poivrez.

Lorsque cette infusion est prête, tapissez-en un fond de ramequin dans lequel vous casserez délicatement les deux œufs.

Faites cuire au bain-marie dans un four chaud environ 3 minutes. L'œuf doit rester moelleux et surtout ne pas trop cuire.

Au moment de servir, râpez des lamelles de truffe à la mandoline sur les œufs et ajoutez la fleur de sel.



LE COMITÉ DE PROMOTION AGRICOLE

Son objet est d'organiser ou participer à toutes les manifestations assurant la promotion des activités et productions agricoles d'Uzès et de sa région.

Géré par des agriculteurs et des élus, il travaille en partenariat avec les syndicats de producteurs (trufficulteurs du Gard, huile d'olive et olives de Nîmes, vigneron AOP Duché d'Uzès, les vigneron bio du secteur ainsi que les producteurs locaux) et en relation avec les Offices de Tourisme ainsi qu'avec de nombreux partenaires institutionnels et privés. C'est ainsi que le Comité de Promotion Agricole d'Uzès développe des manifestations incontournables aujourd'hui, telles que :

LE WEEK-END DE LA TRUFFE EN PAYS D'UZÈS
le 17, 18 et 19 janvier 2020

OLIVES EN FÊTE EN PAYS D'UZÈS ET PONT DU GARD
le 5 avril 2020

TONNERRE DE BIO À SAINT QUENTIN LA POTERIE
les 30, 31 mai et 1^{er} juin 2020

LES MARCHÉS NOCTURNES
en juillet et août 2020

LA FOIRE AUX VINS D'UZÈS
les 14, 15 et 16 août 2020

2, rue Joseph Lacroix à Uzès
Tél : +33(0)4 66 01 60 04
comitepromotion@gmail.com



**Comité de Promotion
Agricole d'Uzès**

Le Comité de Promotion Agricole d'Uzès et le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard remercient pour leur collaboration les partenaires de « La Saison de la Truffe » :

La Ville d'Uzès et la Communauté de communes Pays d'Uzès
Le Département du Gard et « Militant du Goût »
La Région Occitanie et « Sud de France »
Le Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès
L'office de tourisme Destination Pays d'Uzès-Pont du Gard
L'association des Sites Remarquables du Goût
France Bleu Gard Lozère

Ainsi que l'ensemble des trufficulteurs, pépiniéristes, vignerons, hôteliers, restaurateurs et chefs étoilés qui animent cette manifestation.



Création visuelle et réalisation : komm-in.com / contact@komm-in.com
Crédits photos : Fanny Jorda Iniguez et le Petit Gastronom
Réalisation des textes : Laëtitia Chazel



LA SOIRÉE DE
GALA
AVEC LES CHEFS
ÉTOILÉS DU GARD

LE 18 JANVIER 2020

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS
www.vins-truffes-terroirs-uzes.com
comitepromotion@gmail.com - t. 04 66 01 60 04





BIODIVERSITÉ

LA RÉGION OCCITANIE S'ENGAGE

LA BIODIVERSITÉ, UN PATRIMOINE NATUREL À PRÉSERVER

L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée accueille plus de la moitié des espèces françaises de faune et de flore.

La Région fait de la préservation de la biodiversité une priorité par des actes concrets : soutien à la gestion et à la création de Réserves Naturelles Régionales, aide aux actions de reconquête des trames vertes et bleues, maintien de la nature ordinaire qui structure nos paysages, financement des actions des Parcs Naturels Régionaux.

