Mémo des RECETTES 2012

MIAM

Spécial Cévennes

20 ANS

LE GARD
MILITANT DU GOÛT

Sud de France

Salon de la Gastronomie et des produits du terroir

*Toutes les **saveurs** gardoises dans vos **recettes !***



Tarte pomme figue foie gras et tarte aux coings et à la crème de noisette

Ingrédients : 8 personnes

Pâte :
250 gr de farine
125 gr de de beurre doux
1 œuf
1 pincée de sel et 1/2 dl d'eau

Farce :
125 gr de beurre doux
125 gr de sucre
025 gr de poudre de noisette
2 œufs
3 ou 4 coings pelés et coupés en dés (600 gr)
200gr de sucre
4 dl d'eau

Préparation de la pâte:

Mélanger ensemble et du bout des doigts le beurre, la farine et le sel jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. A ce moment : ajouter l'eau et l'œuf et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte se mette en boule . Réservez au frais.

Préparation de la farce:

1— Dans une casserole, mettre 200 gr de sucre et les 4 dl d'eau, porter à ébullition et jeter les coings pelés et coupés ainsi que la julienne de zeste, baisser le feu et laisser pocher 10 à 15 minutes. Retirer du feu et laisser tiédir

2— Pendant ce temps, préparer la crème de noisette.
Battre ensemble (au fouet ou au batteur) la poudre de noisette, le beurre, les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une crème mousseuse et bien blanche. Réservez.

Montage de la tarte :

Mettre le four à 180°
Beurrer et fariner un moule à tarte.
Foncer avec la moitié de la pâte .
Etaler les coings égouttés avec les zestes sur le fond de la tarte.
Etaler la crème de noisette sur le dessus et mettre à cuire au four 25 à 30 minutes.

Déguster chaud, tiède ou froid.

Cette tarte, servie froide est meilleure le lendemain ou le surlendemain.

Recette proposée par :
M. Michel DEHOUX– **L'atelier du tartiste**
Saint Ambroix
Tél : 06 13 50 53 56

Velouté aux poivrons jaunes et à l'huile d'olive

I*ngrédients (Pour 4 personnes) :*

1 oignon
1 céleri
4 poivrons jaunes
2 pommes de terre
1 fond de volaille
20 cl de lait ou crème liquide
Sel et poivre
Huile d'olive

Préparation :

Faire revenir avec de l'huile d'olive vierge extra un oignon doux émincé et 1 branche de cèleri en dés. Ajouter 4 poivrons jaunes épépinés et coupés en quartiers ainsi que 2 pommes de terre en gros dés. Mouiller avec du fond de volaille. Cuire à feu moyen 25 minutes avec du sel.
Mixer le velouté. Ajouter 20 cl de lait ou de crème liquide. Poivrer.
Servir sur assiette creuse en arrosant d'un filet d'huile d'olive.

Recette proposée par :
M. Michel Gomy– **Restaurant La Balme**
Place du Portalet– 48800 VILLEFORT
Tél : 04 66 46 80 14

Sabayon au chocolat, pomme Reinette du Vigan et caramel mou aux épices

Ingrédients et préparation (Pour 10 personnes)

Sabayon chocolat d'origine

20 gr de jaunes d'œufs
40 gr d'œufs entiers
40 gr de sucre (Cuire à 115°C)
12 gr d'eau

Procédé :
Réaliser une pâte à bombe

120 gr de couverture 72% origine
240 gr de crème fouettée

Fondre au bain marie

Caramel mou aux épices

150 gr de crème UHT
1 gousse de vanille
2 étoiles de badiane
2 bâtons de cannelle
2 gr de coriandre
2gr de cardamome
2 gr de fleur de sel

Infuser les épices dans la crème bouillante
Réaliser un caramel à sec et le décuire avec la crème chaude chinoisée.

45 gr de sucre

Cuire 3 pommes Reinette coupées en dés dans ce caramel.

Recette proposée par :
M. Michel Frédéric - **Auberge du Pont Romain**
2, avenue Emile Jamais- 30250 SOMMIERES
Tél : 04 66 80 00 58

Tarte tatin aux pommes Reinette du Vigan et miel de châtaignier

Ingrédients pour 8 personnes:
1kg de pommes Reinette du Vigan
50 gr de miel de châtaignier
100 gr de beurre ½ sel
100 gr de sucre en poudre
1 c. à c. de cannelle moulue
1 c. à c. d'arôme de vanille
250 gr de pâte feuilletée
5 cl de liqueur de châtaigne

Préparation :
Eplucher et couper les pommes en deux.
Epépiner les pommes
Préchauffer le four à 180°C.
Dans un moule à tarte à bords hauts :
Faire fondre le beurre sur feu moyen et ajouter le sucre.
Laisser caraméliser.
Ranger les pommes droites, en partant des bords du moule jusqu'au centre.
Ajouter l e miel, la cannelle et la vanille.
Cuisson : Faire cuire à 180°C pendant 15 min.
Sortir le moule et laisser refroidir 10min.
Déposer la pâte feuilletée sur le dessus et les bords du moule.
Faire cuire au four 15 min de plus.
Laisser refroidir environ 20 min puis démouler la tatin en retournant le moulin sur un plat.

Recette proposée par :
M. Serge BELDIO — **Restaurant le Petit Bec**
87 bis rue de la République- 30000 NIMES
Tél : 04 66 38 05 83

Oignons des Cévennes flambés à l'eau de vie et pommes du Vigan, bouillon mousseux de châtaignes

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

Bouillon mousseux :
500 g châtaignes fraiches
1 échalote
50 gr de beurre
50gr de jambon de pays
1 lit de bouillon clair de volaille
1/2 noix de muscade
Sel et poivre

Oignons flambés :
8 oignons doux des Cévennes
2 pommes de Reinette du Vigan taillées en cubes
10 cl eau de vie régionale
1 cuillère à soupe de miel de pays
1 cuillère de parmesan râpé
Sel et poivre du moulin

Bouillon mousseux :

1. Epluchez les châtaignes: incisez la peau assez profondément pour atteindre la seconde
peau, puis ébouillantez les châtaignes 10mn. Sortez et épluchez les châtaignes une à une.
Astuce : Une cuillérée d'huile dans l'eau assouplira l'écorce et facilitera l'épluchage. Procédez
par petites quantités pour pouvoir éplucher à chaud.
2. Faites suer l'échalote épluchée et ciselée dans 20g de beurre et le jambon de montagne,
ajoutez les châtaignes épluchées et faites les dorer (gardez 2 châtaignes de côté). Versez
dessus le bouillon de volaille avec la muscade râpée, salez, poivrez et laissez cuire 10mn.
(Réservez 12 châtaignes cuites pour la finition). Emulsionnez au mixer, plongez le bouillon et
le liez avec quelques châtaignes et finir de le monter au beurre.

Oignons flambés :

Épluchez les oignons et les coupez en deux puis enlevez la racine et les taillez en demi-lune.
Mettre les oignons dans un sautoir avec du beurre, assaisonnez et couvrir d'une feuille de
papier cuisson. Les faire suer en les gardant un peu nerveux ; ajoutez les dés de pomme
cuisinées pendant 2 minutes, ajoutez l'eau de vie flambée et finir avec le beurre et le
parmesan.
Dressage :
Présentez les oignons et la pomme en fond d'assiette, ajouter les châtaignes.
3. Servez le bouillon de châtaignes et décorez en râpant dessus comme du parmesan, les
châtaignes réservées.
Suggestion du Chef :
Vous pouvez ajouter des petits cubes de foie gras sautés
ou des gougeonettes de sole, selon votre inspiration.
.
.

Recette proposée par :
M. David Mollicone- **La villa Augusta**
14, rue du Serre blanc– 26130 Saint Paul trois Châteaux
Tél :

Le Burger cévenol

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

360 gr de farine de châtaigne
200 ml de lait
10 gr de levure de boulanger
15gr de sucre semoule,
2 gr de sel
20 gr de beurre ramolli
100gr poudre de châtaignes sèche

Préparation de la pâte à pain:

Faire tiédir le lait, y ajouter la levure, mélanger le tout à la farine, mettre le sel puis le beurre ramolli.
Mélanger le tout durant 5 bonnes minutes, il faut que la pâte se décolle facilement des bords de votre récipient
Bouler votre pâte en pâton de 150 gr chacun
Laissez reposer pendant 35 min
Ensuite préchauffer votre four à 175 C° pendant 15 min
Mettre la poudre de châtaignes sur vos pâtons
Cuire pendant 15 min
Laisser refroidir

Pour le Burger : Hacher 600 gr de filet de taureau

Préparer la sauce pour le burger : Mélanger 2 cuillères à soupe de mayonnaise ,1 cuillère à soupe de ketchup ,1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

Pour la crème de pélardon : Mixer 2 pélardons avec 1 cuillère à soupe de fromage blanc ,1 pincée de sel, et une pincée de poivre

Laver 4 feuilles de salade verte
Coupé 4 tranches de tomates
Eplucher 1 oignon doux des Cévennes, puis émincer-le finement
Couper un cèpe cueillit fraîchement du matin et en tirer 8 belles tranches
Faire chauffer une poêle à feux vif, rajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive
Mettre les oignons dans la poêle et les faire doucement colorer
Pendant ce temps, couper votre pain en deux dans le sens de la largeur
Tartiner les deux moitiés de sauce préalablement réalisées
A l'aide d'une grosse cuillère ajouter une cuillère de crème de pélardon
Mettre au four a 180 C° 5 min
Faire revenir vos steaks de taureau dans une poêle bien chaude avec un petit morceau de beurre N'oubliez pas de bien assaisonner
Sortir vos pains de votre four
Mettre sur une moitié du pain : le steak ensuite la salade les belles tranches de tomates, les oignons grillés, les cèpes grillés
Refermer avec l'autre moitié de pain que vous aurez conservé au chaud

Recette proposée par :

M. Jérôme COROIR- **Le Christnat**
Impasse des Oliviers - 30380 Saint Christol les Alès
Tél : 06 11 51 02 38

Nougat de chèvre frais sur chutney de figues

Ingrédients (Pour 10 personnes) :

Nougat:

600 gr de chèvre frais
2 dl de crème liquide
30 feuilles de basilic haché
4 feuilles de gélatine
50 gr de tomates confites hachées
50 gr d'olives vertes hachées
50 gr de jambon cru haché

Chutney :

1 oignon rouge
300 gr de figues fraîches
100 gr d'eau
100 gr de sucre
½ cuillère à café de cannelle en poudre
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Préparation :

NOUGAT :

Egoutter le fromage de chèvre. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et l'incorporer dans la crème liquide tiède. Ajouter les tomates, olives vertes, jambon cru et basilic dans la crème ainsi que le chèvre frais. Bien mélanger le tout délicatement et assaisonner. Chemiser une terrine avec du film alimentaire, mouler la préparation et la mettre au réfrigérateur une nuit. Dresser la terrine coupée en tranche accompagnée d'une petite salade et de son chutney de figues

CHUTNEY DE FIGUES :

Hacher l'oignon assez fin. Hacher les figues grossièrement.
Dans une casserole, déposer les figues et les oignons, ajouter l'eau, le sucre et la cannelle. Faire cuire à feu doux environ 15 minutes.
En fin de cuisson, incorporer le vinaigre balsamique et cuire une bonne minute de plus. Mettre au réfrigérateur t servir frais.

Recette proposée par :
M. André BRUNEL- **L'Arceau**
1 Rue de l'arceau- 30210 Saint Hilaire d 'Ozilhan
Tél : 04 66 37 34 45

Brochette de lapin aux figues et jus de vin de Bourdie

Ingrédients (Pour 6 personnes) :

6 cuisses de lapin
12 feuilles de laurier vert
6 tranches de poitrine fumée très fines
1 cuillère de concentré de tomates
4 figues moelleuses
¼ litre de vin
(vignes rousses de Bourdie)
125 gr de beurre

Désosser les cuisses. Récupérer les os, les faire rôtir avec un oignon, une carotte coupée en quartiers + un bouquet garni, ajouter une cuillère de concentré de tomates. Ajouter de l'eau, laisser cuire 1 heure puis filtrer.
Pendant la cuisson, confectionner les brochettes en alternant les morceaux de lapin, les morceaux de figues enveloppés dans les tranches de lard et les feuilles de laurier.
Réduire le vin et le bouillon de moitié, assaisonner, puis monter le beurre avec un fouet en ajoutant le beurre petit à petit.
Cuire les brochettes avec une cuillère d'huile d'olive.

Recette proposée par :
M. Jean CHEVALLIER - Restaurant **Le Riche**
42 place Pierre Sémard - 30100 Alès
Tél : 04 66 86 00 33

Croustillant de brunoise de cèpes et son escalope de bonite juste poêlée à l'huile d'olive de Nîmes

Ingrédients :

Pâte feuilletée
Cèpes frais
Beurre
Sel et poivre
Escalope de bonite
Huile d'olive de Nîmes

Préparation :

Cuire le cercle de feuilletage à blanc comme un millefeuille.
Préparer et nettoyer les cèpes, les couper en brunoise, les faire revenir à feu vif au beurre.
Rajouter la persillade en fin de cuisson et assaisonner avec sel et poivre.
Dresser sur le fond de tarte la brunoise de cèpes, poêler, tourner et retourner une escalope de bonite à l'huile d'olive et la disposer sur les champignons.
Servir avec un petit mesclun

Recette proposée par :
M. Joël AUBERT - **Restaurant La palette gourmande**
29 rue Roussy- 30000 Nîmes
Tel : 04 66 23 74 34

Sushi de truite rose de Lozère

Ingrédients (Pour 6 personnes) :

Riz :
400g de riz japonais
400 ml d'eau
50 ml de vinaigre de riz
2 cuil à soupe de sucre
1/2 cuil à café de sel

Marinade pour 1 kg de filet de truite rose de Lozère :
110gr gros sel
10 gr de poivre blanc
3 citron pelés à vif (sans le zeste et le blanc)
2 anis étoilé
40 gr de sucre
½ bulbe de fenouil
2 cuil à soupe d'herbes hachées : aneth, cerfeuil, estragon

Laver le riz 3 fois , cuire à couvert avec 400 ml d'eau, à ébullition. Cuire 2 mn, puis baisser le feu, cuire 10 mn de plus, stopper le feu laisser reposer 10 mn. Tiédir le vinaigre avec le sucre et le sel, on retire le couvercle et on retourne délicatement le riz avec une spatule pour que les grains du fond ne deviennent pas trop humides (laisser reposer le riz 30 mn) ajouter la solution tiède de vinaigre/sucre/sel tout en refroidissant le riz. Hacher tous les ingrédients ensemble, étaler un papier film, disposer la moitié de la marinade sous la truite, et l'autre moitié dessus, bien enveloppé le filet avec le papier film. Mariner 36 heures. Faire les sushis avec un peu de wasabi sur le riz, enveloppé d'une tranche de truite marinée.

Recette proposée par :
M. Martial PAULET - **Restaurant L'Adonis**
48 rue du pêcher — 48400 FLORAC
Tel : 04 66 45 00 63

Crémeux de caille au pélardon et aux châtaignes

Ingrédients (Pour 12 personnes)

0.5 lit de lait
150g de pélardon
6 feuilles de gélatine
0.6 lit de crème fouettée
800g de viande de caille cuite et désossée (10)
300g de châtaignes cuites
Sel et poivre

Assaisonner les cailles
Cuire les cailles au four à 180°. Après cuisson, désosser les cailles, effilocher légèrement la viande, conserver au froid.
Réaliser une crème au pélardon : chauffer le lait à 85°, incorporer les pélardons, les laisser fondre puis mixer le tout, incorporer les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide (environ 20 min). Refroidir à 25°. Monter la crème fraîche dans un bol glacé. Emincer les châtaignes cuites.
Montage du crémeux : Mélanger la crème de pélardon avec la crème fouettée , incorporer délicatement la viande de caille et les châtaignes émincées, vérifier l'assaisonnement, dresser aussitôt en verrine.
Mettre au froid pendant 3 heures
Servir avec un bouquet de mesclun

Recette proposée par :
M. Gilles GRANIER– **Auberge cigaloise**
Route de Nîmes - 30170 Saint Hippolyte du Fort
04 66 77 64 59

Clafoutis aux myrtilles

Ingrédients :

Crème d'amande
150 gr de beurre
150 gr de sucre
150 gr de poudre d'amande
2 œufs
15 gr de poudre à crème

Crème pâtissière
500 gr de lait
½ gousse de vanille
5 jaunes d'œufs
100 gr de sucre
40 gr de poudre à crème

100 gr de myrtille

Préparation :

Réaliser la crème pâtissière et la crème d'amande.
Mélanger les deux appareils : 1/3 de crème pâtissière et 2/3 de crème d'amande.
Garnir les moules graissés parsemés de myrtilles.

Recette proposée par :
M. Christian CIURO- **Restaurant Le jardin secret**
16 avenue François Griffeuille — 30800 Saint Gilles
Tel : 04 66 87 42 96

Crème de châtaignes et son croustillant de pied de cochon

Ingrédients :

Crème de châtaigne (Bajana)
Oignons doux des Cévennes
Lard paysan
Châtaigne
Crème fraîche

Croustillant de pied de cochon
Pied de cochon cuit
Blanc de volaille
Blanc d'œuf
Crème fraîche
Pignon de pins
Œuf entier
Chapelure de pain

Crème de châtaigne (Bajana)

Emincer l'oignon doux, le lard, ajouter les châtaignes et laisser cuire 30 mn avec la crème fraîche. Mixer le tout et passer au chinois

Croustillant de pied de cochon

Désosser les pieds de cochons et couper la chair en petits dés. Mixer la chair de volaille, les blancs et la crème afin d'obtenir une farce mousseline. Mélanger les pieds, la farce et les pignons grillés. Après refroidissement, paner à l'anglaise des petites boules (une cuillère à café) de farce. Ensuite les faire frire dans l'huile et disposer les sur la crème de marron (appelée Bajana).

Recette proposée par :

M. Jean-Michel NIGON – **Wine Bar — Le Cheval blanc**
1 place des Arênes- 30000 Saint Nîmes
04 66 76 19 59

Salade d'oignons doux des Cévennes, œuf poché, jambon de pays

Ingrédients (4 pers) :
4 oignons doux des Cévennes
50 gr de carottes en julienne
50 gr de betteraves en julienne
50 gr de choux rave en julienne
50 gr de courgettes en julienne
Salade Roquette
4 œufs
20 tranches de jambon de pays
2 volume d'huile d'olive
1 volume de vinaigre balsamique
1 volume d'huile de noix
vinaigre blanc
Quelques châtaignes , sel, poivre.

Préparation : Faire cuire les oignons sur un lit de gros sel, vérifier la cuisson avec un couteau celui-ci doit se détacher de l'oignon facilement. Couper les légumes en julienne. Réaliser une vinaigrette à l'huile d'olive, de noix, le vinaigre balsamique, salé, poivré. Pocher les œufs 3 mn dans l'eau bouillante vinaigrée. Griller les châtaignes mixées dans un four à 185°C jusqu'à coloration. Assaisonner la salade d'oignons, les légumes, la roquette avec la vinaigrette, disposer un œuf poché, 5 tranches de jambon autour Mettre quelques châtaignes grillées sur la salade

Recette proposée par :
M. Martial PAULET - **Restaurant L'Adonis**
48 rue du pêcher — 48400 FLORAC
Tel : 04 66 45 00 63

Crème de châtaignes et son nuage d'oignons doux des Cévennes sur tartine de Pélardon

Ingrédients (4 à 6 personnes): Crème de châtaignes

400 g de châtaignes cuites
1 oignon blanc
1 noix de beurre
300 g de lait
400 g de crème liquide

1. Émincer châtaignes et oignon.
2. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et ajouter l'oignon émincé. Faire suer quelques minutes.
3. Ajoutez ensuite les châtaignes émincées. remuer et couvrir avec le lait. laisser cuire un bon quart d'heure à feu doux.
4. Versez le tout dans le bol de votre blender, saler, poivrer et mixer finement. Ajouter la crème jusqu'à la consistance voulue.
5. Passer au chinois si nécessaire.

Servir bien chaud avec quelques copeaux de châtaigne et/ou de la ciboulette ciselée et un tour de poivre du moulin par ex. Et dans le cas présent, rajouter le nuage d'oignon.

Nuage d'oignon

1 ou 2 Oignons doux des Cévennes
500g de lait
3 g de lécithine de soja

Emincer l'oignon et faire revenir sans coloration . Ajouter le lait et porter à ébullition. Mixer. Ajoutez la lécithine et mixer jusqu'à l obtention d'une mousse légère que vous déposerez sur la crème.

Recette proposée par :
Mme Georgiana SAN - **Atelier de Georgiana**
19 rue Saint Jacques – 13006 MARSEILLE
Tel : 09 53 08 39 72

Brioche perdue et crème anglaise à la truffe

Ingrédients (6 personnes):

Brioche perdue
6 tranches de brioches
2 à 3 œufs suivant la grosseur
150 gr de sucre
1/4 de lait de Lozère
60 gr de beurre de Lozère

Crème anglaise
35 cl de lait de Lozère
150 gr de mascarpone
95 gr de sucre
40 gr de truffes de Lozère
5 jaunes d'œufs

Crème anglaise : Porter à ébullition le lait. Dans une calotte , mélangés les jaunes d'œufs au sucre jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse. Incorporer ensuite celle-ci progressivement au lait chaud tout en continuant à mélanger la préparation. Cuire sur feu doux la crème en remuant jusqu'à ce qu'elle nappe le dos de la cuillère. Pas faire bouillir. Hacher le reste des truffes Incorporer le mascarpone, la truffe hachée à la crème chaude en remuant.

Brioche perdue : Verser le lait dans une assiette, battre les œufs, dans une assiette. Tremper chaque tranche dans le lait puis l'œuf. Faire colorer chaque morceau dans une poêle avec le beurre. En fin de cuisson, saupoudrer de sucre, cuire jusqu'à caramélisation..

Recette proposée par :

M. Martial PAULET - **Restaurant L'Adonis**

48 rue du pêcher – 48400 FLORAC

Noix de Saint Jacques dorées, mousse de châtaignes, pommes Reinette du Vigan caramélisées

Ingrédients (4 personnes) :

300 g de châtaignes
600 ml de lait
12 coquilles st jacques
2 feuilles de brick
2 pommes du Vigan
3 oignons doux des Cévennes
50g de sucre
2g de safran
Beurre, huile d'arachide
Balsamique réduit
sel, poivre du moulin

Préchauffez le four à 250 °. Incisez les châtaignes et enfournez pendant 20 min jusqu'à ce que la peau éclate. Sortez les du four et enlevez la peau de suite. Mettez les châtaignes dans une casserole et versez le lait. Laissez cuire pendant 45 min. Réduisez en crème avec un mixeur. Ajoutez 2 cuillères à café de beurre, salez et poivrez et réaliser une écume. Emincez les oignons finement, les faire fondre au beurre et safran, puis réserver au chaud. Taillez les pommes en 6, les mettre dans une poêle avec beurre et sucre, caramélisez lentement. Réalisez une tuile en superposant les feuilles de brick beurrées, cuire au four a 200° jusqu'à coloration. Chauffez 3 cuillères à soupe d'huile dans la poêle et faites revenir les coquilles. Posez sur la fondue d'oignon avec les tranches de pommes, ajouter l'écume de châtaigne et servez chaud avec la tuile et balsamique réduit.

Recette proposée par :

M Sébastien BALDY - **Traiteur**
35, chemin Louis Durand – 30380 ST CHRISTOL LES ALES
Tel : 06 72 38 58 23

Millefeuille croustillant à la pomme Reinette du Vigan confite, tuiles aux amandes, sauce caramel à la fleur de sel de Camargue

Ingrédients (6 personnes) **:**
6 pommes Reinette du Vigan

Tuiles aux amandes
80 gr de glucose
80 gr de beurre
80 gr de farine
80 gr de sucre
80 gr d'amandes hachées

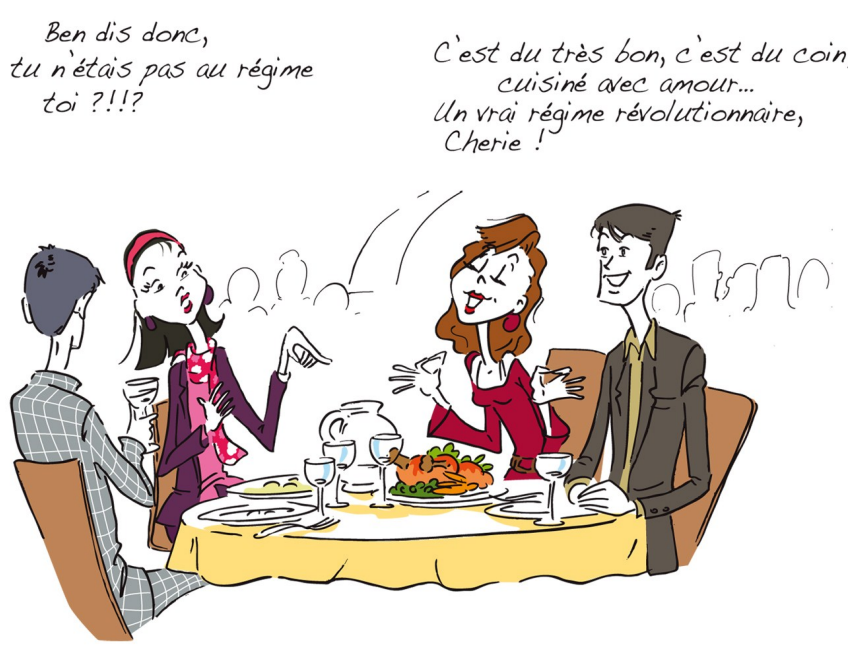
Sauce caramel
150 gr de sucre cuit à sec
250 gr de crème fraîche
Fleur de sel de Camargue

Crème pâtissière
0.25 lit de lait
1 gousse de vanille
60 gr de jaunes d'œufs
50 gr de sucre
35 gr de farine

Recette proposée par :
M. Jan TREPALA- **Restaurant La table du marché**
5 rue des narcisses – 30250 AUJARGUES
Tel : 04 66 80 45 62

LE GARD
MILITANT DU GOÛT

Sud de France



Le Gard, c'est le Goût!





Restaurants Militant du Goût

les ambassadeurs des saveurs de nos terroirs

Riz et taureau de Camargue, brandade, pomme Reinette du Vigan, pélardon, huile d'olive AOC… À chaque saison, les terroirs de notre département offrent une large palette de produits d'excellence. Pour votre enchantement, 70 chefs gardois se sont associés à Militant du Goût. Avec ces maestros du piano, authenticité, qualité, créativité, savoir-faire et produits locaux de saison prennent toute leur dimension pour enchanter vos papilles.

la Région Languedoc Roussillon

CCI ALÈS CÉVENNES

CCI NÎMES

LE GARD CONSEIL GENERAL

www.militantdugout.gard.fr

Notes

Notes

LE GARD

MILITANT DU GOÛT

Sud de France



*Toutes les **saveurs** gardoises dans vos **recettes !***

CCI ALÈS CÉVENNES

CCI NÎMES

Logis

LE GARD
CONSEIL GENERAL

www.gard.fr