

pays  
de  
sommieres

GUIDE SAVOUREZ  
2024

# SAVOUREZ

[www.ot-sommieres.com](http://www.ot-sommieres.com)





4-5

Terre de marchés colorés

6-7

Les soirées ont du goût

8-11

Les produits du terroir

14-17

Les vins AOC Languedoc Sommières

18-21

Le plaisir de la table

24-26

Acheter local



# Le Pays de Sommières tout en saveurs

Ici on prend le temps de flâner sur les marchés, de goûter les produits du terroir et de partager des moments. C'est aussi ça notre nature !

Here we take the time to stroll through the markets, to taste the local products and to share these moments. This is also our nature !



## Le jour de marché, un incontournable

Vivre au rythme des gens d'ici, en voilà une idée séduisante !  
Toute l'année, on profite de nombreux marchés colorés aux multiples saveurs, on se retrouve pour partager et savourer les produits frais, le goût du vrai.

## Market day... a must in the Pays de Sommières

Living at the pace of the local people, what an attractive idea !  
All year round, you can take advantage of the many colourful markets with their many flavours, where you can share and savour fresh produce and the taste of the real thing.

## 6 bonnes raisons de faire son marché ici

- Commencer la journée dans la bonne humeur.
- Rencontrer et échanger avec les producteurs.
- Faire le plein de produits de saison.
- Profiter de bons conseils et d'idées recettes.
- Passer un excellent moment en toute simplicité.
- Accéder à un large choix de produits.

## Consommer local

Faire son marché, c'est favoriser les circuits courts et l'économie locale, c'est acheter directement du producteur au consommateur.

## Agenda

### SOMMIÈRES

Marché traditionnel le samedi matin.  
Marché nocturne les mercredis du 10 juillet au 21 août.

### CALVISSON

Marché traditionnel le dimanche matin.

### VILLEVIEILLE

Petit marché le jeudi en fin d'après-midi.

### JUNAS

Petit marché le mardi matin.

### PARIGNARGUES

Petit marché le mercredi matin.

## Le petit + du marché de Sommières

« Achetez des produits frais et installez-vous en terrasse pour les déguster avec un verre de vin local ! Rien de tel pour se sentir comme un vrai Sommiérois ».

# Les soirées ont du goût



## Dégustez au rythme des soirées vigneronnes de l'été !

Ces rendez-vous sont l'occasion d'en apprendre un peu plus sur les vins AOC Languedoc Sommières et sur l'art de la dégustation, en compagnie des vignerons. Que vous soyez expert ou amateur, vacancier ou habitant, ces soirées conviviales sont des instants de partage, de découvertes et de rencontres.

Les producteurs s'associent aux événements et vous accompagnent dans la découverte des produits du terroir. Les animations musicales apportent la touche festive. Tout est pensé pour savourer l'instant présent !

## Taste local wines at the rhythm of the summer winegrowers' evenings !

These events are an opportunity to learn a little more about AOC Languedoc Sommières wines and the art of wine tasting, in the company

of the winemakers. Whether you are an expert or an amateur, a holiday-maker or a resident, these convivial evenings are moments of sharing, discoveries and meetings.

The producers join in the events and will accompany you in the discovery of local products. Musical entertainment adds a festive touch. Everything has been thought of to make you enjoy the moment !

## Agenda juillet et août

### Les Estivales de Sommières 🌻

Les lundis soir, de 18h30 à 23h.  
Place du marché.

### Les Jeudis de Salinelles 🌻

Les jeudis soir, de 19h à 23h.  
Parc du Château.

### Les Apéros Gourmands de Calvisson 🌻

Les vendredis soir, de 18h à 22h.  
Place Général de Gaulle.

## Les gens d'ici en parlent le mieux

Adrien, calvissonnais

« Les Apéros Gourmands, c'est l'un de mes rendez-vous favoris. En famille et entre amis, on profite des soirées d'été et on déguste que de bons produits, tout ça en musique, c'est ça l'ambiance du sud. »

## Le bon plan de l'équipe

Vinum : salon des vins d'ici, dégustations et rencontres avec les vignerons de l'AOC Languedoc Sommières, 11 août.



# Les produits du terroir



## ... la Picholine est la variété d'olive la plus cultivée ...

### Les olives

L'huile d'olive est un produit naturel et sain utilisé depuis l'Antiquité. Ici, la variété d'olive la plus cultivée est la picholine. Elle est reconnue en AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes. Le fruit se caractérise par un noyau long et fin, entouré d'une chair ferme. Cueillies vertes en septembre, les olives de bouche se dégustent à l'apéritif. Leur chair est tout à la fois ferme, juteuse et craquante, au goût de beurre noisette. Au cœur de l'hiver quand l'olive mûre est devenue noire, on la récolte pour en extraire l'huile par simple pression à froid. L'originalité de cette huile d'olive passe par son intensité aromatique accompagnée d'une ardente amertume reconnue.

Olive oil is a natural and healthy product that has been used since ancient times. The most widely cultivated olive variety here is the picholine. The fruit is characterised by a long, thin stone surrounded by firm flesh. Picked green in September, the olives are best enjoyed as an aperitif. Their flesh is firm, juicy and crunchy, with a nutty butter taste. In the middle of winter, when the ripe olives have turned black, they are harvested to extract the oil by simple cold pressing. The originality of this olive oil lies in its aromatic intensity accompanied by a recognized fiery bitterness.

### À ne pas manquer

#### Le Charroi des olives

Début décembre, des passionnés font revivre le convoi de charrettes attelées qui transportaient autrefois la récolte des olives de Saint-Génies des Mourgues au Moulin oléicole de Villevieille, en passant par Sommières.



### Cave oléicole

Le Moulin à huile de Villevieille est une coopérative qui existe depuis 3/4 de siècle. Lors de la cueillette, chaque producteur sépare les olives par variétés. Au moulin, les olives sont travaillées indépendamment les unes des autres. Les variétés de notre terroir sont : la *Picholine*, la *Négrette*, l'*Aglандаu*, la *Bouteillan*.

#### Moulin à Huile de Villevieille

Villevieille. Boutique autour des saveurs nées de l'olivier, miel, confitures, pâté, vin, cartagène, ...  
Petit + : boutique 100% terroir.  
Ouvert toute l'année.  
T/04 66 80 03 69



## Le pélardon

C'est un fromage de chèvre au goût inimitable, typique du Languedoc et protégé par une AOP.

En Pays de Sommières, la zone de l'AOP Pélardon concerne Cannes-et-Clairan, Calvisson, Crespian, Montmirat, Montpezat et Parignargues.

It is a goat's cheese with an inimitable taste, typical of the Languedoc region and protected by a PDO. Did you know that? It is one of the oldest goat cheeses in Europe.

In the Pays de Sommières, the Pélardon PDO zone covers Cannes-et-Clairan, Calvisson, Crespian, Montmirat, Montpezat and Parignargues.

### Comment le déguster ?

Lorsqu'il est "jeune" : la croûte est de couleur crème et le fromage a un goût de noisette. Lorsqu'il est affiné, il s'assombrit et se durcit pour développer un goût davantage prononcé.

La meilleure période ? De mars à novembre.

### Le bon plan de l'équipe

**Le saviez-vous ?** Le Pélardon est l'un des plus vieux fromages de chèvre d'Europe.

Le nom Pélardon est issu d'un mot du dialecte cévenol dont le nom dériverait de "pèbre" (poivre) de par le goût légèrement piquant du fromage.

### Le 5 Calvisson

Epicerie fine avec un large choix de produits du terroir, de vins et de fromages AOP. Dégustations.

Petit + : terrasse ombragée au cœur du village.

Ouvert toute l'année.

T/06 71 54 18 75

### Des Cévennes à la Camargue Sommières

Produits du terroir, vins régionaux, spiritueux et champagnes fins, artisanat.

Petit + : planches apéritives à déguster sur place.

Ouvert toute l'année.

T/ 04 66 71 21 15

# recettes d'été



## Toasts de tapenade

C'est la recette incontournable pour un apéritif dans le Sud. Elle fera son effet à coup sûr !

### Ingrédients

250 g d'olives vertes dénoyautées, 2 càc. de câpres, 6 filets d'anchois à l'huile, 10 cl d'huile d'olive, 2 càc de basilic, 1 gousse d'ail, un peu de citron, sel et poivre

### Préparation

Mixer le tout en rajoutant de l'huile d'olive peu à peu pour lier la tapenade. A vous de juger le moment où il faut arrêter de mixer. Selon le goût de chacun, on optera pour une consistance plus ou moins fine.

### Idee gourmande : une version épicée

**Ingrédients :** 100 g d'olives noires, 300 g d'olives vertes, 50 g de câpres, 2-3 gousses d'ail pressées, 4 tomates confites, 3 cuillères à soupe de poudre d'amandes, 2 dl d'huile d'olive, thym, poivre fraîchement moulu, 1 cuillère à café de harissa.

Mêmes conseils de préparation.

## Confit de poivrons et tomates

Fines et délicates, les saveurs subtiles de cet heureux mélange mettront du soleil sur vos tartines.

### Ingrédients

4 belles tomates, 2 poivrons rouges, 2 gousses d'ail, huile d'olive, piment d'Espelette.

### Préparation

Laver et épépiner les poivrons rouges. Les faire griller au four, puis les couvrir afin d'en retirer la peau facilement. Les détailler en lamelles. Réserver aussi le jus. Laver les tomates, les plonger dans de l'eau bouillante, puis en retirer la peau et les détailler en cubes.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une casserole. Y déposer les poivrons et leur jus puis les tomates et une ou deux gousses d'ail écrasées. Faire cuire, à feu doux, surtout ne pas faire frire. Ajouter sel, poivre et un peu de piment suivant votre goût.

Laisser mijoter à feu doux jusqu'à évaporation. Surveiller la cuisson, en remuant de temps en temps. Une fois refroidie, tartiner la préparation sur des toasts et déguster.



Marie et Ludovic vous accueillent dans la zone commerciale de Congénies, à l'épicerie de la gare.

Ils vous proposent un coin primeur, une belle cave à vin, un espace bière artisanale, épicerie fine salée & sucrée, un rayon vrac, des fromages et toujours les célèbres charcuteries de Lacaune (81) & Verlaquet (30)...

\*\*Centre commercial côté gare - 2, chemin du Pesquier 30111 Congénies\*\*  
04 66 93 60 30 - [epicieredelagarecongenies@hotmail.com](mailto:epicieredelagarecongenies@hotmail.com)

SERVICE NON STOP DU LUNDI AU SAMEDI 10H/19H



 **Produits frais et de qualité !**

*L'Épicerie Lyonnaise à emporter.  
En direct de Chez Bobosse Halles de Lyon Paul Bocuse*

Sandwiches - Salades - Charcuteries - Vins - Champagnes - Bières

**06 64 50 76 12**

13 place de la Libération 30250 Sommières

Anniversaire  
Grande poêlée  
Cocktail dinatoire



Comité d'entreprises  
Buffet froid, verrines  
Spécialités culinaires

**Chef à domicile**  
Aide culinaire et conseil - Évènementiel



**07.49.36.58.04**  
[delices.des.cuisines@gmail.com](mailto:delices.des.cuisines@gmail.com)



**Mas des Cabres**

ELEGANT PAR NATURE



\* Depuis 1819 \*



**VINS BIO DE TERROIR**

12, Le Plan - 30250 ASPERES  
Tel : 06-23-68-14-24 / [masdescabres@hotmail.fr](mailto:masdescabres@hotmail.fr)  
[www.masdescabres.com](http://www.masdescabres.com)



# Les vins AOC Languedoc Sommières



**Implanté à l'extrémité nord-est de l'AOC Languedoc, le terroir « Sommières » est la seule zone de l'appellation entièrement située dans le département du Gard. Cette dénomination concerne essentiellement les vins rouges et correspond à une sélection de parcelles qualifiées.**

Les rouges AOC Languedoc Sommières présentent une belle couleur pourpre à grenat foncé. Leur nez est complexe. On retrouve souvent des arômes dominants de fruits rouges (cerise, fraise, mûre, prune...) associés à des notes de garrigue, d'épices, de réglisse et de vanille. En bouche, ces vins sont concentrés avec des tanins bien enrobés. Ils possèdent beaucoup de gras et de rondeur. Les rosés ont des notes florales et de petits fruits rouges. Les blancs sont fruités avec des notes de fleurs d'acacia et une belle rondeur en bouche.

D'autres labels de qualité et d'origine des vins sont présents sur le territoire du Pays de Sommières : AOC Languedoc et IGP Pays d'Oc.

Situated at the north-eastern end of the Languedoc AOC, the "Sommières" terroir is the only area of the appellation entirely located in the Gard department. This denomination essentially concerns red wines and corresponds to a selection of qualified plots.

The AOC Languedoc Sommières reds have a beautiful purple to dark garnet colour. Their nose is complex. One often finds dominant aromas of red fruits (cherry, strawberry, blackberry, plum...) associated with notes of garrigue, spices, liquorice and vanilla. On the palate, these wines are concentrated with well-coated tannins. They have a lot of body and roundness. The rosés have floral and red berry notes. The whites are fruity with notes of acacia flowers and a nice roundness in the mouth. Other quality and origin labels are present in the Pays de Sommières: AOC Languedoc and IGP Pays d'Oc.

## Syndicat de l'AOC Languedoc Sommières

**Sommières.** Réseau de vignerons qui valorise les vins AOC Languedoc Sommières.

Petit + : présent sur les Estivales de Sommières, les Jeudis de Salinelles.

Ouvert toute l'année  
T/06 95 16 94 06

## Les gens d'ici en parlent le mieux

### Valérie, sommiéroise

*« Adepte de la rando, j'ai testé la balade à vélo Vignoble proposé par les Vignerons du Sommiérois. J'ai adoré les divers paysages et les panneaux le long du parcours permettent d'en apprendre plus sur les vignes. Plus d'info Balade T/04 66 80 03 31*



# Les domaines viticoles et caves

## Domaines viticoles et cavistes

### Mas des Cabres

Domaine en Agriculture Bio, 8 générations de vigneron. AOP Languedoc - AOP Sommières  
Petit + : balade vigneronne organisée en saison.  
Ouvert toute l'année. Aspères.  
T/06 23 68 14 24.

### Mas Granier Mas Montel

Domaine viticole AB, vente de vin, AOC Languedoc et Sommières (rouge, rosé et blanc) et Pays d'Oc IGP.  
Petit + : aire de stationnement camping-car.  
Ouvert toute l'année. Aspères.  
T/04 66 80 01 21.

### Vignerons propriétés associés

Vignerons de 20 Châteaux & Domaines, 31 cépages, 3 sites de vinifications, 9 appellations.  
Petit + : à proximité du centre d'interprétation Vinopanorama.  
Ouvert toute l'année. Calvisson.  
T/04 66 01 77 93

De la visite à la dégustation, nous vous invitons à la rencontre et à la découverte du quotidien passionnant de ces hommes et femmes engagés, et de produits vrais.

From the visit to the tasting, we invite you to meet and discover the exciting daily life of these committed men and women, and the real products

### Ici, on parle de 27 siècles d'histoire du vin...

La rencontre avec les vignerons est le meilleur moyen d'apprécier les vins d'ici, de partager leur quotidien et leur passion. Visites de leur domaine, démonstrations, dégustations, soirées, stages... à chacun sa spécificité.



 Vignobles & Découvertes, Vidourle Camargue.

### Domaine Roc de Gachonne

Domaine à flanc de coteaux sur un sol argilo-calcaire. Vignoble familial. Vins IGP Pays d'Oc et AOP.  
Petit + : balade, dégustation d'huile d'olive et vins, visite de la cave.  
Ouvert toute l'année. Calvisson.  
T/06 74 45 79 70

### Domaine de l'Escattes

Domaine viticole familial. Agriculture Biologique, vins AOP Languedoc Sommières, AOP Languedoc et Vins de Pays du Gard.  
Petit + : dégustations de vins.  
Ouvert toute l'année. Calvisson. T/04 66 01 40 58.

### Mas Costeplane

Domaine viticole, agriculture biodynamique. AOP Languedoc. IGP Cévennes en mono cépage.  
Petit + : vins sincères et authentiques en biodynamie.  
Ouvert toute l'année. Cannes-et-Clairan. T/04 66 77 85 02

### Domaine de Bancel

Domaine viticole avec 6ha de vignes en agriculture biologique. AOC Languedoc & IGP Gard.  
Petit + : dégustations gratuites possibles sur rendez-vous.  
Ouvert toute l'année [sur rdv]. Carnas. T / 06 10 16 74 26

### Domaine des Sauvaire

Domaine viticole familial. Caveau de dégustation, vente de coteaux du Languedoc et Vins de Pays d'Oc.  
Petit + : Dégustation de vins gratuite pour particuliers et groupes.  
Ouvert toute l'année. Crespian.  
T/04 66 77 89 71

### Domaine de Trépaloup

Domaine de vins BIO en AOP Languedoc Sommières et IGP Cévennes. 14 cépages sur 16 ha.  
Petit + : des animations variées au printemps et en été.  
Ouvert toute l'année. Saint-Clément. T/04 66 77 48 39

### Terres de Jeanne

Domaine viticole labellisé bio et culture en biodynamie. Avant tout une aventure humaine.  
Petit + : valeurs de partage et de respect de la nature.  
Ouvert toute l'année. Saint-Dionisy. T/06 62 39 68 04.

### Les Vignerons du Sommiérois

Domaine de près de 700 ha. Gammes AOP Languedoc, Languedoc Sommières et vins IGP Pays d'Oc.  
Petit + : nombreuses soirées à thème autour du vin.  
Ouvert toute l'année. Sommières. T/04 66 80 03 31.

### Domaine Costes Cirgues

Domaine viticole familial, vins bio sans sulfites ajoutés et huile d'olive bio.  
Petit + : soirées vigneronnes en saison.  
Ouvert toute l'année. Sommières. T/04 66 71 83 85

### Domaine de Massereau

Domaine sur 20 ha, 11 cépages différents tous cultivés avec la certification biologique ou HVE.  
Petit + : soirées vigneronnes.  
Ouvert toute l'année. Sommières. T/04 66 80 03 23

### Mas Mouries

Domaine viticole bio 20 ha avec une production de vins Coteaux du Languedoc.  
Petit + : dégustations de vins et balade vigneronne pour les groupes  
Ouvert toute l'année. Vic-le-Fesq. T/06 25 55 04 81

### Domaine Bos de Canna

Vigneronne Indépendante installée sur 6 ha de vignes. Vins AOP Languedoc, IGP Cévennes et Sommières et Microbrasserie.  
Petit + : dégustation privée avec visite possible sur réservation.  
Ouvert toute l'année. Vic-le-Fesq. T/06 61 92 76 25.

### Les Terrasses du Vidourle

Cave coopérative, avec les vignerons des caveaux de Villevieille et de Saint-Clément.  
Petit + : dégustations de vins sur place.  
Ouvert toute l'année. Villevieille. T/04 66 80 02 90

## Le bon plan de l'équipe

Pour vivre un moment privilégié avec les vignerons, prenez contact avec le Domaine au préalable de votre visite.

# Le plaisir de la table



Installez-vous confortablement dans des lieux authentiques au cadre enchanteur... et appréciez les saveurs d'ici et d'ailleurs ! Du caractère et de la couleur dans vos assiettes, avec des produits locaux et de saison qui raviront vos papilles ! Les chefs sauront vous surprendre par leur savoir-faire, leur passion et leur créativité.

Make yourself comfortable in authentic places with enchanting surroundings... and enjoy flavours from here and elsewhere! Character and colour on your plate, with local and seasonal products that will delight your taste buds! The chefs will surprise you with their know-how, their passion and their creativity.

# où manger en Pays de Sommières

## Sur le pouce

### L'Epicurienne

Sandwicherie, saladerie sur place, à emporter ou livraisons. Produits épicerie lyonnaise.

Petit + : produits épicerie lyonnaise.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 7,50 à 15 €.

13 place de la Libération, Sommières. T/06 64 50 76 12



## Restaurant gastronomique

### Monique

Lieu de vie, de gastronomie et d'expression. Sur réservation uniquement

1 Ter imp du charron, Calvisson T/ 04 66 68 05 41

## Restaurant bistronomique

### Bistro Mundo

Cuisine bistronomique, alliant la cuisine française aux influences du Monde. Charme de la pierre.

Petit + : une cuisine fait maison avec des produits locaux.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 18 à 45 €

6 rue Paulin Capmal, Sommières.

T/04 34 28 83 80



## Chef à domicile

### La Cuisine de Marcel

Chef à domicile et traiteur. Cuisine traditionnelle, buffets et apéritifs dînatoires, repas de festivités...

Petit + : des produits frais et locaux.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 12€ à 80€

18 Rue du Temple, Calvisson.

T/07 49 36 58 04

## Restaurants traditionnels

### Hygge by La Villa Vicha

Cuisine traditionnelle du sud aux influences danoises, un menu du marché, vue panoramique.

Petit + : des terrasses ombragées.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 25 à 56 €.

810 chemin de Cardione, Aubais.

T/04 66 77 07 98



### L'Entre Nous

Cuisine traditionnelle qui fait la part belle aux produits frais et aux viandes de race.

Petit + : une belle terrasse et un service attentionné.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 15,90 à 25,90 €

68 bis rue de la République,

Aujargues.

T/04 66 80 33 81



### Bistrot Coco

Cuisine traditionnelle simple, raffinée et fait-maison, tapas. Avec des produits de saison.

Petit + : spécialités "cuisses de grenouille".

Ouvert toute l'année.

Prix : de 20 à 30 €.

585 avenue du Collège, Calvisson.

T/04 66 22 92 25.



### Sous le Chêne

Cuisine méditerranéenne, de saison et fait-maison. Végétariens, vegans bienvenus. Restaurant d'extérieur écoresponsable.

Petit + : terrasse dans un jardin sous un chêne.

Ouvert de mai à septembre.

Prix : de 19 à 33 €

60 Grand Rue, Corconne.

T/04 66 77 15 85.



### Auberge du Cèdre

Cuisine traditionnelle et bistonique, fait-maison et de saison. Orangerie climatisée et terrasses.

Petit + : grandes terrasses avec vue sur le parc centenaire.

Ouvert de fin mars à mi-novembre.

Prix : de 22 à 45 €

969 Route de Cazeneuve, Lauret.

T/04 67 59 02 02.



### Le Patio d'Eve

Cuisine traditionnelle avec des produits locaux et de saison. Une salle avec pierres apparente et un patio.

Petit + : dégustations de vins et soirées musicales.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 13 à 26 €

11 Place de la République,

Restinclières. T/04 48 78 25 41



### L'Esplanade

Cuisine du soleil, traditionnelle, avec des produits frais et locaux.

Petit + : animation musicale (fêtes et week-ends).

Ouvert toute l'année.

Prix : de 15 à 17 €.

2 rue Eugene Rouché, Sommières.

T / 04 66 73 74 85



### Ristorante Sansavino

Cuisine italienne, avec des produits frais et un service de qualité.

Petit + : terrasse ombragée avec brumisateurs.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 7,50 à 26,50 €

9 place des Docteurs Dax,

Sommières. T/04 66 80 09 85.



### La Source

Cuisine et ambiance méditerranéenne, au Camping du Domaine de Massereau.

Petit + : une aire de jeux pour les enfants.

Ouvert d'avril à octobre.

Prix : de 14 à 39 €.

1803 Route d'Aubais, Sommières.

T/04 66 53 11 20.

### L'Arhûmatik

Cuisine traditionnelle fait-maison avec des produits frais et locaux.

Petit + : menu au fil des saisons.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 10 à 19 €.

19 bis quai Cléon Griolet,

Sommières. T/04 66 88 62 38



### La Maison d'Avignon

Cuisine traditionnelle faite-maison, produits locaux et viande française de qualité.

Petit + : salle voûtée et pierres apparentes. Terrasse et patio.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 14,90 à 38 €.

4 place Jean Jaurès, Sommières.

T/04 66 35 63 19



### La Canotine

Tartines gourmandes avec des produits terroir issus de producteurs à proximité de la ville.

Petit + : produits frais, bio et de saison.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 10 à 15 €.

31 rue Antonin Paris, Sommières.

T/04 11 77 03 03



### La Bistoure

Cuisine traditionnelle basée sur des produits terroir, et pizzeria. Dans la cité médiévale.

Petit + : un air de toscane avec terrasse ombragée.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 10 à 22 €.

1 rue Antonin Paris, Sommières.

T/04 66 80 08 72



### Les Korrigans du Vidourle

Crêperie bretonne, au bord de l'eau sur le pont romain.

Petit + : une des plus belles vues de Sommières.

Ouvert toute l'année.

Prix : à partir de 17 €.

2 rue du Faubourg du Pont,

Sommières. T / 06 62 01 07 60.



### Le Nulle Part Ailleurs

Cuisine traditionnelle et méditerranéenne, produits frais, fait maison. Dans la cité médiévale

Petit + : une cave à vins de qualité.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 16 à 22 €.

11 rue Paulin Capmal, Sommières.

T/09 51 30 48 36.



### Le 5h40

Guinguette. Planchas, tapas et sélection de bières belges dans une ambiance musicale.

Petit + : de nombreux concerts en saison.

Ouvert de mai à mi-octobre

Prix : de 5 à 22 €.

5 Rue des Reboussiers,

Sommières. T/06 51 27 99 39



### Chez Tibère

Cuisine traditionnelle de Bistro. Un style industriel avec terrasse ou verrières, en bord de rivière.

Petit + : plats fait-maison et des produits issus de circuits courts.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 12 à 35 €

1 rue Compagnie, Sommières.

T/04 66 51 32 72.



### O'CS

Cuisine traditionnelle française, pizzas, burgers et tapas. Terrasse couverte ou salle climatisée.

Petit + : carte des pizzas et burgers à emporter.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 14,90 à 30 €.

230 route de Sommières,

Souviagnargues.

T/04 66 95 55 26



### La Canopée - Château de Pondres

Cuisine traditionnelle, raffinée et de saison, avec une sélection de vins de la région, dans le château de Pondres.

Petit + : terrasse avec vue sur les Jardins et le Parc.

Ouvert toute l'année.

Prix : de 15 à 55 €.

2, allée du Pigeonnier, Villevieille.

T/04 66 35 97 20.



## Légendes

Accès PMR

Animaux admis

Parking



HÔTEL | RESTAURANT | ESPACE BIEN-ÊTRE  
 2 allée du Pigeonnier 30250 Villevielle  
 +33 (0)4 66 35 97 20  
 reception@chateaudepondres.com  
 WWW.CHATEAUDEPONDRES.COM



## DOMAINE DES SAUVAIRE

Vins AOP Languedoc Sommières  
 Vins IGP Cévennes



165, chemin du Mas de  
 Reilhe Mas de Reilhe  
 30260 CRESPIAN

Tél : 33 (0)4 66 77 89 71  
 earl@domaine-sauvaire.fr  
 www.domaine-sauvaire.fr

# VINS DE TERRE

Les pieds sur Terre, la tête dans les Etoiles.  
 Rêvons et savourons ensemble.  
**Retrouvons le goût du vin**, de tannin et de soleil, des vins de transmission, ceux qui nous racontent une histoire.

**Caveau de Calvisson**  
 32 Route de la cave 30420 Calvisson  
 Tel: 04 66 01 77 93  
 caveaucalvisson@vigneronsproprietesassocies.fr

<https://vigneronsproprietesassocies.fr/>

# Le Prieuré

## HUILE - MIEL

Olives & produits gourmands  
 Espace de vente directe - Producteur récoltant  
 Produits artisanaux d'exception...

CONCOURS DES MIELS DE FRANCE 2017  
 CONCOURS DES MIELS DE FRANCE 2020

Hameau de Bizac - rue du Prieuré  
 30420 CALVISSON  
 Du mardi au samedi de 9h30 à 12h00  
 Dimanche marché de Calvisson  
 06 25 02 60 07

BIENVENUE à la ferme

Le domaine du Prieuré  
 lerucherduprieure30@gmail.com

# Brasserie des Garrigues

## Bières artisanales bio

Venez découvrir nos bières à la Brasserie à Sommières

du lundi au mercredi de 9h à 12h30  
 jeudi et vendredi de 9h à 18h  
 samedi de 9h à 12h30

Plus d'infos sur : [www.brasseriesdesgarrigues.fr](http://www.brasseriesdesgarrigues.fr)

40 rue des Cardes - ZA L'Arnède - 30250 Sommières - Tél. : 04 66 71 05 53  
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

# Domaine de Trépaloup

Vins BIO, IGP Cévennes, AOP Languedoc Sommières.

**Horaires du Caveau:**  
 Mercredi et Vendredi : 17h00-19h30.  
 Samedi : 15h00-19h30.  
 En été s'ajoutent Mardi et Jeudi: 17h00-19h30.

4 Rue du Moulin d'Huile 30260 St Clément  
 Tél : +33 (0)4 66 77 48 39  
 trepaloup@gmail.com

DomaineTrépaloup Rémi Vandôme  
 www.domainetrepaloup.com

# Acheter local

## Les bons plans pour faire le plein d'idées gourmandes.

Good plans to fill up on gourmet ideas.

**Les producteurs du terroir**  
Rendez-vous dans les domaines viticoles et les caves (voir pages 16-17) ou sur les marchés traditionnels du Pays de Sommières.

**Les artisans producteurs**  
Retrouvez une large gamme de produits de bouche artisanaux : torréfacteur, apiculteur, glacier, boucher, boulanger, pâtissier, brasseur, chocolatier, ... Laissez-vous tenter pour le plus grand plaisir de vos sens !

## Les artisans producteurs

### Boulangerie Waïlle

Artisan boulanger, pâtissier et chocolatier. Un large choix de produits artisanaux.

Petit + : snacking avec un panel de produits.

Ouvert toute l'année, Boisseron.  
T/04 67 86 61 65.

### La Casa del Café

Torréfaction de café. Vente aux particuliers et aux professionnels.

Petit + : découverte et dégustations de cafés 100% Arabica sur place.

Ouvert toute l'année, Calvisson.  
T/04 66 72 12 94.

### Au jardin de Bizac

Tisanes, thés, huiles essentielles, ... production bio de plantes aromatiques et médicinales.

Petit + : visites guidées, sorties botaniques et ateliers.

Ouvert toute l'année, Calvisson.  
T/06 88 58 61 29.

### Cafés Gorille

Torréfaction artisanale. Cafés de spécialité, d'exception, grands crus et cafés du terroir.

Petit + : mélanges de variétés de café fait-maison.

Ouvert toute l'année, Calvisson.  
T/06 24 58 91 57.

### Le Prieuré

Moulin à huile et miellerie rucher. Producteur récoltant. Olives, miel et produits gourmands.

Petit + : productions locales et artisanales.

Ouvert toute l'année, Calvisson.  
T/06 25 26 00 07

suite →

### Miellerie de Clairan

Boutique artisanale avec plusieurs variétés de miels, de la propolis et autres gourmandises.  
dégustations.

Ouvert toute l'année, Cannes-et-Clairan. TT/04 66 77 81 66

### Les Frérots Givrés

Glaces artisanales uniques, mariant fraîcheur et créativité. Des saveurs délicieusement originales.

Petit + : saveurs d'antan garanties.

Ouvert d'avril à octobre.

Sommières.

T/07 82 95 88 59.

### Glaces et délices

Crèmes glacées et sorbets naturels fabriqués de façon artisanale par la Maison Casalini, à déguster sur place ou à emporter.

Petit + : ingrédients 100% naturels sans colorant, ni arôme artificiel.

Ouvert d'avril à novembre.

Sommières. T/06 50 83 20 04

### Brasserie des Garrigues

Fabrique de bières artisanales bio brassées sur site, selon les traditions des real ales britanniques.

Petit + : bières naturelles, non filtrées et non pasteurisées.

Ouvert toute l'année, Sommières. T/04 66 71 05 53.

### Boucherie Traiteur Salles Florent

Viande labellisée de Lozère, charcuterie maison, spécialités et traiteur.

Petit + : découverte du saucisson de taureau.

Ouvert toute l'année, Sommières. T/04 66 80 47 87.

### Courtin Chocolaterie

Boutique proposant un large choix de chocolats 100% cacao pur, et des produits régionaux.

Petit + : découverte de la Mathildette.

Ouvert toute l'année, Sommières. T/04 66 35 32 04.

### La Biscuiterie Artisanale de Sommières

Fabrication et vente de biscuits sucrés, salés et gâteaux de voyage.

Petit + : produits de provenance locale et française.

Ouvert toute l'année, Sommières. T/06 42 39 86 21.

### Épiceries fines, boutiques du terroir

#### Le 5 Calvisson

Épicerie fine avec un large choix de produits du terroir, de vins et de fromages AOP. Dégustations.

Petit + : Terrasse ombragée au cœur du village.

Ouvert toute l'année., Calvisson T/ 06 71 54 18 75

#### Au gré des sens

Épicerie fine, produits locaux, cave à vins, spiritueux, charcuteries, fromages, gourmandises.

Petit + : un service Mondial relay.

Ouvert toute l'année, Calvisson T/ 04 66 63 44 17

#### Épicerie de la gare

Fruits & légumes, produits de la région, produits bio, viande de Lacaune, vente en vrac.

Petit + : cave à vins, fromages.

Ouvert toute l'année, Congénies T/ 04 66 93 60 30

### Des Cévennes à la Camargue

Produits du terroir, vins régionaux, spiritueux et champagnes fins, artisanat.

Petit + : planches apéritives à déguster sur place.

Ouvert toute l'année, Sommières T/ 04 66 71 21 15

### Boutique du Mas de la Comtesse

Vente directe de produits de l'exploitation à base de taureaux et autres produits du terroir.

Petit + : paniers garnis avec des produits variés.

Ouvert toute l'année, Aigues-Mortes. T/ 04 66 71 66 34

### Moulin à Huile de Villevieille

Boutique autour des saveurs nées de l'olivier, miel, confitures, pâté, vin, cartagène,...

Petit + : boutique 100% terroir.

Ouvert toute l'année, Villevieille. T/ 04 66 80 03 69

### Mas Granier – Boutique

Vins AOC Languedoc et Sommières [rouge, rosé et blanc] et IGP Oc, pâtes fraîches et sèches avec la farine de blé dur produite par le domaine.

Petit + : produits terroir issus des terres du Mas Granier.

Ouvert toute l'année Aspères. T/04 66 80 01 21

## été 2024

Les vignerons vous invitent à  
découvrir leurs événements et leurs vins  
AOP Languedoc Sommières

DU 1 JUILLET AU 26 AOÛT

les  
Estivales  
de  
SOMMIÈRES

PLACE DU MARCHÉ  
LE LUNDI DE 18 H 30 À 23 H

6€

Dégustation de vins, produits régionaux, animation musicale

Dimanche 11 août

SOMMIÈRES, ESPACE HENRI DUNANT

vinum

18<sup>e</sup> SALON DES VINS  
DU TERROIR SOMMIÈRES

6€

DE 10 H À 19 H 30  
DÉGUSTATIONS ET VENTES DE VINS - MASTERCLASS  
AMBIANCE MUSICALE - RESTAURATION VARIÉE

DU 4 JUILLET AU 29 AOÛT

les  
Jeudis de  
SALINELLES

PARC DU CHÂTEAU  
LE JEUDI DE 19 H À 23 H

6€

Dégustation de vins, produits régionaux, animation musicale

**CHÂTEAU L'ARGENTIER**  
Sommières - 04 66 80 98 66  
www.chateauargentier.fr

**CLOS DES ORS**  
Orthoux Sérignac Quilhan - 06 26 36 46  
90 https://clos-des-ors.fr

**DOMAINE BOS DE CANNA**  
Vic-Le-Fesq - 06 61 92 76 25  
www.bosdecanna.fr

**DOMAINE COSTES-CIRQUES**  
Sommières - 04 66 71 83 85  
https://costes-cirques.com

**DOMAINE D'ÉRIANE**  
Saint-Mamert-du-Gard - 06 09 52 37 85  
www.domainederiane.fr

**DOMAINE DE BANCEL**  
Carnac - 06 10 16 74 26  
https://domaine-de-bancel.fr

**DOMAINE DE COURSAC**  
Carnas - 06 26 82 29 98  
www.domainedecoursac.fr

**DOMAINE DE L'ESCATTES**  
Calvisson - 04 66 01 40 58  
www.escattes.com

**DOMAINE DE MASSEAREU**  
Sommières - 04 66 80 03 23  
www.domainedemassereau.com

**DOMAINE DE TRÉPALOUP**  
St Clément - 04 66 77 48 39  
www.domainetrepaloup.com

**DOMAINE DES SAUVAIRE**  
Crespian - 04 66 77 89 71 / 06 71 31 68 95  
www.domaine-sauvaire.fr

**DOMAINE FORTUNÉ**  
Souvignargues  
06 82 34 58 70 - 07 72 35 93 54  
www.domaine-fortune.com

**DOMAINE GUILLAUME ARMAND**  
St-Mamert-du-Gard - 06 52 45 78 88  
domaineguillaumearmand.over-blog.com

**DOMAINE LES BRUYÈRES**  
Quissac - 06 81 37 95 79  
c.combaluz@orange.fr

**DOMAINE ROC DE GACHONNE**  
Calvisson - 06 74 45 79 70  
www.domainerocdegachonne.fr

**LES TERRASSES DU VIDOURLE**  
Villevieille - 04 66 80 02 90  
www.lesterrassesduvidourle.com

**LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS**  
Sommières - 04 66 80 03 31  
www.vin-vds.com

**MAS COSTEPLANE**  
Cannes et Clairan - 04 66 77 85 02  
www.costeplane.com

**MAS D'ESPANET**  
St-Mamert-du-Gard - 06 32 07 05 16  
http://masdespanet.com

**MAS DE LA BARBEN**  
Nîmes - 07 62 28 08 85  
www.masdelabarben.com

**MAS DES CABRES**  
Aspères - 06 23 68 14 24  
www.masdescabres.com

**MAS GRANIER - MAS MONTEL**  
Aspères - 04 66 80 01 21  
www.masgranier.com

**MAS MOURIÈS**  
Vic-le-Fesq - 06 86 32 89 55  
www.mas-mouries.com

**TERRES DE JEANNE**  
Saint Dionisy - 06 62 39 68 04  
www.terresdejeanne.com



SOMMIÈRES  
LANGUEDOC  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
06 95 16 94 06  
www.languedoc-sommieres-aoc.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



# l'Office de tourisme du Pays de Sommières

## Office de Tourisme du Pays de Sommières

1 Quai Cléon Griolet. 30250 Sommières  
T/ +33 (0)4 66 80 99 30  
accueil@ot-sommières.fr

Pour connaître nos horaires d'ouverture,  
flashez le QR code.



[www.ot-sommières.com](http://www.ot-sommières.com)



Toute l'actualité  
de l'Office de Tourisme.

Suivez-nous !   

L'Office de Tourisme du Pays de Sommières, classé catégorie II et porteur des marques Qualité Tourisme Occitanie Sud de France et Tourisme & Handicap, vous réserve un accueil de qualité et facilite l'accès à l'information. Pour cela, nous nous engageons à apporter un conseil éclairé, à prendre en compte la satisfaction du visiteur et à développer les échanges avec nos partenaires.

The Tourist Office does his best to offer you a quality welcome and to facilitate access to information for all. We provide you our best advice, and take into account customer satisfaction.

Merci de ne pas le jeter ni le gaspiller.

Les informations, bien que sérieuses et vérifiées, peuvent être soumises à des changements de dernière minute. En aucun cas, la responsabilité de l'Office de Tourisme ne peut être engagée.

