# pays de sommières

GUIDE SAVOUREZ
**2023**




Pays de Sommières
OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL

www.ot-sommieres.com




4-5
**Terre de marchés colorés**

6-7
**Les soirées ont du goût**

8-10
**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 !*

# terre de marchés colorés



## 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 toute l'année.
**CALVISSON**
Marché traditionnel le dimanche matin toute l'année.
**VILLEVIEILLE**
Petit marché le jeudi en fin d'après-midi toute l'année.
**JUNAS**
Petit marché le mardi matin, toute l'année.
**PARIGNARGUES**
Petit marché le mercredi matin, toute l'année.

## 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 évènements 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 holidaymaker 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, 15 août.



# les produits du terroir

## 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'Aglandau*, 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
*www.moulindevillevieille.com*



# Recette 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**
Hacher les olives, peler la gousse d'ail.
Egoutter les filets d'anchois et les sécher sur du papier absorbant.
Egoutter les câpres.
Mettre olives, anchois et câpres dans le mixeur.
Mixer fin et ajouter l'huile d'olive en filet pour obtenir une pâte souple.

## Le pélardon

C'est un fromage de chèvre au goût inimitable, typique du Languedoc et protégé par une AOP. Le saviez-vous ? C'est l'un des plus vieux fromages de chèvre d'Europe.
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 5 Calvisson

Calvisson. Fromagerie et épicerie fine. Un large choix de fromages AOP et produits du terroir.
Petit ✚ : bar à vins et à fromages, dégustations sur place.
Ouvert toute l'année.
T/06 71 54 18 75
*www.le5calvisson.fr*

### Les Fromages de Titi

Sommières. Fromagerie. Vente de fromages artisanaux située au cœur de la cité médiévale.
Petit ✚ : un panel de fromages variés.
Ouvert toute l'année.
T / 04 49 05 20 67







**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

# été 2023

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













RENSEIGNEMENTS/INSCRIPTIONS
06 95 16 94 06
Inscription en ligne sur :
www.languedoc-sommieres-aoc.com
terroirdesommieres@hotmail.fr

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

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

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

**DOMAINE COSTES-CIRGUES**
Sommières - 04 66 71 83 85
www.costes-cirgues.com

**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 MASSEREAU**
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

**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 D'ESPANET**
St-Mamert-du-Gard - 06 32 07 05 16
www.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

SOMMIÈRES LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

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


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

L'Épicurienne

SANDWICHERIE - SALADERIE - ÉPICERIE LYONNAISE

Produits frais et de qualité !

*L'Epicerie 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*

FROMAGERIE
EPICERIE FINE • CAVISTE

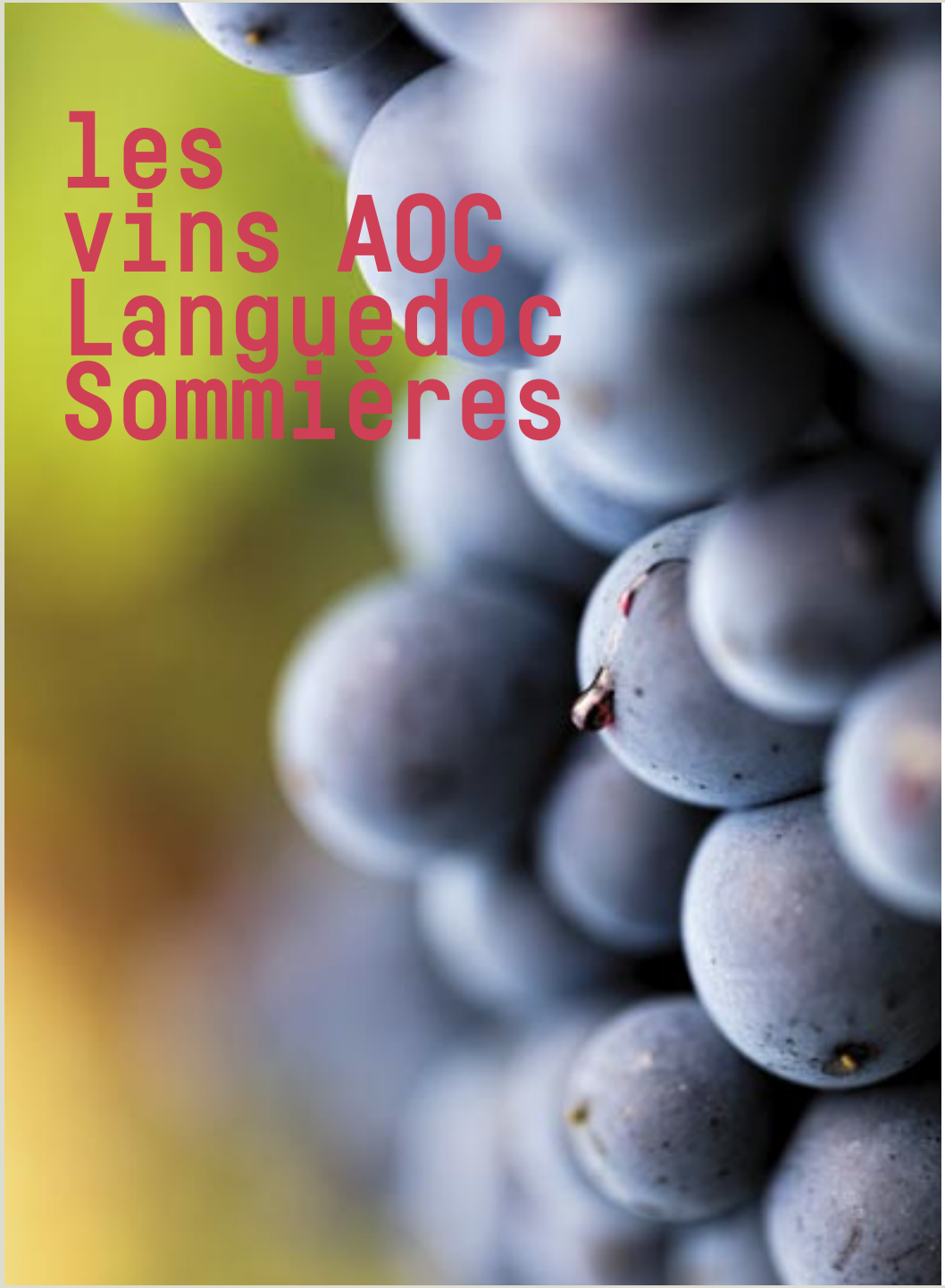
Le 5 FROMAGERIE VINS & EPICERIE FINE

• ***Fromage à la coupe*** *large choix d'AOP français et plus...*

• ***Cave à vins*** *« les Pépites de Céline »*
- *un large choix de vins de vignerons indépendants*
- *des bières artisanales étonnantes*

• ***Dégustation sur place*** *«2 terrasses, 2 ambiances»*
- *sous les platanes OU autour d'un mange-debout*
- *planche charcuterie-fromage, apéro dînatoire*
- *vin au verre, bières artisanales, café, thé*

**CALVISSON - Centre ville - place Général de Gaulle**
**06 71 54 18 75**



# 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 Langue-doc 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 Som mières 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.*

**À NE PAS MANQUER**
**Escapade gourmande de Sommières :** une balade à la rencontre des vignerons de l'AOC Languedoc-Sommières qui proposeront leurs vins associés aux mets. Au mois de mai.

## 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
*www.languedoc-sommieres-aoc.com*



# les domaines viticoles et caves

**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, label national.

## Domaines viticoles et cavistes

**Mas des Cabres**
**Aspères.** Domaine en Agriculture Bio, 8 générations de vignerons.
AOP Languedoc - AOP Sommières.
Petit ✚ : balade vigneronne organisée en saison.
Ouvert toute l'année.
T/06 23 68 14 24
*www.masdescabres.com*

**Mas Granier Mas Montel**
**Aspères.** Domaine viticole AB, vente de vin, AOC Languedoc et Sommières (rouge, rosé et blanc) et IGP Oc.
Petit ✚ : aire de stationnement camping-car.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 80 01 21
*www.masgranier.com*

**Domaine de l'Escattes**
**Calvisson.** 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.
T/04 66 01 40 58
*www.escattes.com*

**Domaine Roc de Gachonne**
**Calvisson.** Domaine à flanc de coteaux sur un sol argilo-calcaire. Vignoble familial. Vins IGP Pays d'Oc et AOP.
Petit ✚ : présent sur les marchés de Sommières et Calvisson.
Ouvert toute l'année.
T/06 74 45 79 70
*www.domainerocdegachonne.fr*

**Vignerons Propriétés Associés**
**Calvisson.** 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.
T/04 66 01 77 93
*www.vigneronsproprietesassocies.fr*

**Mas Costeplane**
**Cannes-et-Clairan.** Domaine viticole, agriculture biodynamique. AOP Languedoc. IGP Cévennes en mono cépage.
Petit ✚ : qualité gustative des vins biodynamiques.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 77 85 02
*www.costeplane.com*

**Domaine des Sauvaire**
**Crespian.** Domaine viticole familial. Caveau de dégustation, vente de coteaux du Languedoc et Vins de Pays d'Oc.
Petit ✚ : soirées vigneronnes en saison.
T/04 66 77 89 71
*www.domaine-sauvaire.fr*

**Domaine de Trépaloup**
**Saint-Clément.** 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.
T/04 66 77 48 39
*www.domainetrepaloup.com*

**Domaine Costes Cirgues**
**Sommières.** Domaine viticole familial, vins bio sans sulfites ajoutés et huile d'olive bio.
Petit ✚ : dégustations et visites du domaine.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 71 83 85
*www.costes-cirgues.com*

**Domaine de Massereau**
**Sommières.** Domaine sur 50 ha, 15 cépages différents tous cultivés avec la certification biologique ou HVE.
Petit ✚ : soirées vigneronnes en saison.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 80 03 23
*www.domainedemassereau.com*

**Les Vignerons du Sommiérois**
**Sommières.** 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.
T/04 66 80 03 31
*www.vin-vds.com*

**Domaine Fortuné**
**Souvignargues.** Domaine familial viticole de 30 ha de vigne en culture biologique depuis 12 ans.
Petit ✚ : soirées vigneronnes en saison.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 77 11 94
*www.domaine-fortune.com*

**Les Terrasses du Vidourle**
**Villevieille.**
Cave coopérative, avec les vignerons des caveaux de Villevieille et de Saint-Clément.
Petit ✚ : dégustations de vins.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 80 02 90
*www.lesterrassesduvidourle.com*

**Mas Mouries - Domaine Viticole**
**Vic-le-Fesq.**
Domaine viticole bio 20 ha avec une production de vins Coteaux du Languedoc.
Petit ✚ : dégustations de vins.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 77 87 13
*www.mas-mouries.com*

## 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 ?
Restaurants traditionnels, gastronomiques, brasserie, bar à vin,...
il y en a pour tous les goûts !

Légendes
- Accès PMR
- Animaux admis
- Parking

## Restaurants traditionnels

### Bistrot Coco
**Calvisson,** 585 Av du Collège.
Cuisine traditionnelle simple, raffinée et fait-maison, tapas.
Petit ✚ : spécialités "cuisses de grenouille". Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 15 à 25 €
T/04 66 22 92 25
*www.restaurant.calvisson.bistrotcoco.fr*

### La Table des Marchands
**Calvisson,** 2 Rue des Marchands.
Cuisine traditionnelle avec des produits de saison. Brasserie.
Petit ✚ : viandes d'exception Black Angus et la Galice maturée.
Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : partir de 12 €
T/04 66 01 46 73
*www.latabledesmarchands.com*

### Chez Tibère
**Sommières,** 1 Rue Compane.
Food court spécialisé dans les burgers dit à la française. Terrasse au bord du fleuve.
Petit ✚ : produits issus de circuits courts. Terrasse.
Ouvert de mi-mars à décembre.
Prix : 10 à 18 €
T/04 66 51 32 72
*www.brasserie-chez-tibere.business.site*

### La Bistoure
**Sommières.** 1 Rue Antonin Paris.
Cuisine traditionnelle basée sur des produits terroir, et pizzeria.
Dans la cité médiévale.
Petit ✚ : un air de toscane avec sa terrasse ombragée sous un grand pin.
Ouvert toute l'année.
Prix : 10 à 22 €
T/04 66 80 08 72

### La Canotine
**Sommières.** 31 Rue Antonin Paris.
Tartines gourmandes avec des produits terroir issus de producteurs à proximité de la ville.
Petit ✚ : produits 100% locaux.
Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 15 à 20 €
T/04 11 77 03 03

### La Farandole
**Sommières.** 4 Pl Jean Jaurès.
Crêperie, salon de thé et glaces artisanales.
Petit ✚ : terrasse sur une des places les plus animées de la cité.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 53 47 56

### La Maison d'Avignon
**Sommières.** 4 Pl Jean Jaurès
Cuisine traditionnelle faite-maison, produits locaux et viande française de qualité.
Petit ✚ : salle voûtée et pierres apparentes. Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 18 à 36 €
T/04 66 35 63 19

### L'Arhûmatik
**Sommières.** 19 Quai Cléon Griolet.
Cuisine traditionnelle fait-maison avec des produits frais et locaux.
Petit ✚ : menu au fil des saisons.
Ouvert toute l'année.
Prix : 10 à 19 €
T/04 66 88 62 38



**La Source**
**Sommières.** 1803 Rte d'Aubais
Cuisine traditionnelle, ambiance méditerranéenne, au Camping du Domaine de Massereau.
Petit ✚ : une aire de jeux pour les enfants. Terrasse.
Ouvert d'avril à début octobre.
Prix : 14 à 39 €
T/04 66 53 11 20
*www.massereau.com*

**Le Nulle Part Ailleurs**
**Sommières,** 11 Rue Paulin Capmal.
Cuisine traditionnelle et méditerranéenne, produits frais, fait maison. Dans la cité médiévale.
Petit ✚ : une cave à vins de qualité. Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 16 à 22 €
T/09 51 30 48 36
*www.lenullepartailleurs.com*

**Les Korrigans du Vidourle**
**Sommières,** 2 Rue du Faubourg du Pont.
Crêperie bretonne, au bord de l'eau sur le pont romain.
Petit ✚ : une des plus belles vues de Sommières. Terrasse.
Prix : env. 17 €
T/04 66 51 61 74
*www.leskorrigansduvidourle.com*

**L'Esplanade**
**Sommières,** 2 Rue Eugene Rouché.
Cuisine du soleil, traditionnelle, avec des produits frais et locaux.
Petit ✚ : animation musicale (fêtes et week-ends). Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 15 à 17 €
T/04 66 73 74 85

**Le 5h40**
**Sommières,** 5 Rue des Reboussiers.
Guinguette. Planchas, tapas et sélection de bières belges.
Petit ✚ : de nombreux concerts en saison. Terrasse.
Ouvert de mai à mi-octobre.
Prix : 5 à 22 €
T/06 51 27 99 39

**Ristorante Sansavino**
**Sommières,** 9 Pl des Dr. Dax
Cuisine italienne, avec des produits frais et un service de qualité.
Petit ✚ : terrasse ombragée avec brumisateurs.
Prix : 25 à 35 €
T/04 66 80 09 85

**La Villa Vicha**
**Aubais,** 810 Chemin de Cardione.
Cuisine traditionnelle d'ici et d'ailleurs, un menu du marché.
Petit ✚ : vue panoramique, terrasses ombragées.
Ouvert toute l'année.
Prix : 25 à 56 €. T/04 66 77 07 98
*www.villavicha.com*

**Sous le Chêne**
**Corconne,** 60 Grand Rue.
Cuisine méditerranéenne et exotique. Restaurant d'extérieur écoresponsable.
Petit ✚ : terrasse dans un jardin sous un chêne.
Ouvert de mi-mai à mi-septembre.
Prix : 19 à 33 €. T/04 66 77 15 85
*www.souslechene.monsite-orange.fr*

**La table d'azord**
**Saint-Dionisy,** 7 Chemin d'Azord.
Cuisine traditionnelle avec un menu différent au gré des saisons.
Petit ✚ : terrasse avec vue sur la plaine.
Ouvert toute l'année.
Prix : 20 à 25 €
T/04 66 62 19 58
*www.latabledazord.fr*

## Restaurants gastronomiques et bistronomique

**Le Patio**
**Sommières,** 23 Pl de la Libération.
Cuisine gastronomique raffinée et délicate, avec des produits frais, de saison.
Petit ✚ : cuisine fait-maison, dans un ancien chai viticole.
Ouvert toute l'année.
Prix : 22 à 45 €
T/04 66 77 50 98
*www.le-patio-by-lou-caleou.com*

**La Canopée**
**Villevieille,** 2 Allée du Pigeonnier.
Cuisine gastronomique, raffinée et faite-maison, dans l'enceinte du château de Pondres.
Petit ✚ : salle dans un château, terrasse avec vue sur les Jardins et le Parc.
Ouvert toute l'année.
Prix : 15 à 45 €
T/04 66 35 97 20
*www.chateaudepondres.fr*

**Auberge du Cèdre**
**Lauret.** 969 Rte de Cazeneuve.
Cuisine méditerranéenne, fait-maison, bistronomie. Terrasses avec vue sur un parc centenaire.
Petit ✚ : orangeraie climatisée et grandes terrasses.
Ouvert d'avril à début novembre.
Prix : 21 à 45 €
T/04 67 59 02 02
*www.auberge-du-cedre.com*

## Bars à vins

**Le 5 Calvisson**
**Calvisson.** 5 Rue de Plaisance.
Bar à vin et caviste. 80 références de vins et une vingtaine de bières artisanales.
Petit ✚ : bar à fromage sur place. Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 5 à 30 €
T/06 71 54 18 75
*www.le5calvisson.fr*

**Des Cévennes à la Camargue**
**Sommières.** 4 Rue Général Bruyère.
Bar à vins et planches à partager. Découvertes gourmandes.
Petit ✚ : produits terroir et ambiance conviviale. Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 8 à 20 € la planche
T/04 66 71 21 15

## A emporter

**La Fabrique à Sushi**
**Calvisson.** 2 bis Pl Mireio.
Sushi, Poke bowl, Chirashi.
Sur place, à emporter, livraison.
Petit ✚ : créations de sushis, mochi fait-maison.
Ouvert toute l'année.
Prix : 1,90 à 52,90 €
T/04 30 67 01 16
*www.lafabriqueasushi30.fr*

**L'Epicurienne**
**Sommières.** 13 Pl de la Libération.
Sandwicherie, saladerie sur place, à emporter ou livraisons. Produits épicerie lyonnaise.
Petit ✚ : produits épicerie lyonnaise. Terrasse.
Ouvert toute l'année.
Prix : 6,50 à 15 €
T/06 64 50 76 12

## A la recherche d'un traiteur

Pour de belles tablées gourmandes qui séduiront vos invités...

**Les Frères Rouvière**
**Calvisson.** 2 Place Marquis de Baroncelli.
Traiteur. Plats cuisinés, avec viandes, volailles, poissons et accompagnements.
Petit ✚ : une belle variété de plats.
Ouvert toute l'année.
Prix : 3,90 à 65,90€
T/04 66 01 20 53

**Phnom Penh**
**Sommières.** 10 Rue Général Bruyère.
Traiteur. Spécialités asiatiques.
Une belle variété de plats à emporter.
Petit ✚ : épicerie avec de nombreux produits.
Ouvert toute l'année.
Prix : 0,90 à 7,50 €
T/06 11 17 23 72

**Légendes**
- Accès PMR
- Animaux admis
- Parking




**SPÉCIALISTE DU BURGER À LA FRANÇAISE**

Service au comptoir · Livraison · Sur place ou à emporter

CHEZ TIBÈRE

L'EMPEREUR DU BURGER

Parking du Vidourle • 04 66 51 32 72 •

BURGER • SALADE • DESSERT • FORMULE • COMMANDE INTERNET

# Les Frérots Givrés

GLACES, SMOOTHIES, MILKSHAKES, BACS A EMPORTER

## Venez DECOUVRIR LE VERITABLE GOÛT des FRUITS mixés sur place !

Lait de brebis, lait végétal, sans sucre ajouté ...



**7j/7**
**Avril à Sept**

SOMMIERES

7 place de la République 30250

07 82 85 96 16 frerotsgivres@gmail.com

le guide du routard



# 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 !

### Brasserie

**Brasserie des Garrigues**
**Sommières.** 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.
T/04 66 71 05 53
*www.brasseriedesgarrigues.fr*

### Gourmandises

**Courtin Chocolaterie**
**Sommières.** Boutique proposant un large choix de chocolats et des produits régionaux.
Petit ✚ : découverte de la Mathildette.
T/04 66 35 32 04
*www.courtin-chocolatier.com*

**Les Frérots Givrés**
**Sommières.** Glaces artisanales 100% naturelles, personnalisées au vrai goût fruité. Saveurs d'antan garanties.
Petit ✚ : un large choix de smoothies.
Ouvert toute l'année.
T/07 82 95 88 59
*www.frerotsgivres.com*

### Torréfactions

**Cafés Gorille**
**Calvisson.** 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.
T/06 24 58 91 57
*www.cafesgorille.com*

**La Casa del Café**
**Calvisson.** Torréfaction de café. Vente aux particuliers et aux professionnels.
Petit ✚ : dégustations sur place.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 72 12 94
*www.lacasadel-cafe-torrefacteur.fr*

**D'une tasse à l'autre**
**Sommières.** Torréfaction de café, boutique de thés, gourmandises, théières, cafetières.
Petit ✚ : dégustations sur place.
Toute l'année.
T/04 34 39 04 85

### Boucheries

**Boucherie Les Frères Rouvière**
**Calvisson.** Boucherie, charcuterie et plats cuisinés.
Petit ✚ : service traiteur de qualité.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 01 20 53

**Boucherie Salles Florent**
**Sommières.** Viande labellisée de Lozère, charcuterie maison, spécialités et traiteur.
Petit ✚ : découverte du saucisson de taureau.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 80 47 87
*www.boucheriesalles.weboucherie.fr*

### Miellerie

**Miellerie de Clairan**
**Cannes-et-Clairan.** Boutique artisanale avec plusieurs variétés de miels, de la propolis et autres gourmandises.
Petit ✚ : dégustations possibles.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 77 81 66

**Le Prieuré**
**Calvisson.** Moulin à huile et miellerie rucher. Producteur récoltant. Olives, miel et produits gourmands.
Petit ✚ : productions locales et artisanales.
Ouvert toute l'année.
T/06 25 26 00 07

## Boulangeries

**Fournil de la République**
**Aujargues.** Pâtisserie Boulangerie. Pains, pains spéciaux, pâtisseries, snacking, Pmu.
Petit ✚ : cave à vins.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 95 18 54

**Boulangerie Waille**
**Boisseron.** Artisan boulanger, pâtissier et chocolatier. Un large choix de produits artisanaux.
Petit ✚ : snacking avec un panel de produits.
Ouvert toute l'année.
T/04 67 86 61 65
*https://boulangeriewaille.wixsite.com/boulangerie-waille*

## Fromageries

**Le 5 Calvisson**
**Calvisson.** Fromagerie et épicerie fine. Un large choix de fromages AOP et produits du terroir.
Petit ✚ : bar à vins et fromages, dégustations sur place.
Ouvert toute l'année.
T/06 71 54 18 75
*www.le5calvisson.fr*

**Les Fromages de Titi**
**Sommières.** Fromagerie. Vente de fromages artisanaux située au cœur de la cité médiévale.
Petit ✚ : un panel de fromages variés.
Ouvert toute l'année.
T/04 49 05 20 67

## Plantes aromatiques

**Au Jardin de Bizac**
**Calvisson.** Producteur de plantes aromatiques et médicinales. Créateur de tisanes et thés bio.
Petit ✚ : ateliers, conférences et sorties botanique.
Ouvert toute l'année.
T / 06 88 58 61 29
*www.unconditionallovebyplants.com*

## Épiceries fines, boutiques du terroir

Découvrez les produits d'ici : fruits et légumes de saison, viandes, charcuteries, fromages, épices, vins et spiritueux, terroir local et régional, douceurs sucrées...

## Boutiques terroir en circuit court

**Mas Granier - Boutique**
**Aspères.** Vente de vins, AOC Languedoc et Sommières (rouge, rosé et blanc) et IGP Pays d'Oc.
Petit ✚ : un large choix de vins.
Ouvert de janvier à début août.
T/04 66 80 01 21
*www.masgranier.com*

**Boutique du Mas de la Comtesse**
**Aigues-Mortes.** 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.
T/04 66 71 66 34
*www.manademasdelacomtesse.com*

## Épiceries fines

**Au gré des sens**
**Calvisson.** Épicerie fine principalement de produits locaux : vins, spiritueux, charcuteries, fromages, épices...
Petit ✚ : un large choix de produits terroir.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 63 44 17

**Epicerie de la gare**
**Congénies.** Fruits & légumes, produits de la région, produits bio, viande de Lacaune, vente en vrac.
Petit ✚ : cave à vins, fromages.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 93 60 30

**Des Cévennes à la Camargue**
**Sommières.** Produits du terroir, vins régionaux, spiritueux et champagnes fins, artisanat
Petit ✚ : une grande variété de produits.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 71 21 15

**L'Epicurienne**
**Sommières.** Épicerie lyonnaise avec produits et charcuterie bobosse.
Petit ✚ : sandwicherie, saladerie sur place.
Ouvert toute l'année.
T/06 64 50 76 12

**La Grange Cévenole**
**Saint-Dionisy.** Boutique de produits paysans et artisanaux issus des Cévennes, Hérault, Méditerrannée.
Petit ✚ : grand choix de produits de saison.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 74 81 86

**La Halte Paysanne**
**Saint-Dionisy.** Boutique de producteurs locaux proposant une belle variété de produits fermiers et artisanaux.
Petit ✚ : une généreuse variété de produits.
Ouvert toute l'année.
T/04 66 19 12 87
*www.halte-paysanne.fr*












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) & Verlaguet (30)...

**Centre commercial côté gare - 2,chemin du Pesquier **30111 Congénies****
04 66 93 60 30 - epiceriedelagarecongenies@hotmail.com







EPICERIE FINE - CAVE A VIN - PRODUITS REGIONAUX



TERRASSE - VIN - BIERES - TAPAS
OUVERT 7/7 JUILLET ET AOUT

4 rue Général Bruyère 30250 SOMMIERES -Tel : 04.66.71.21.15
**www.cevennes-camargue.fr**









le Comptoir d'Eric

GARD FRANCE





Savon de Marseille, d'Alep et au lait d'ânesse

Gamme cosmétique à base d'aloé véra et d'huile d'Argan, lait corporel
Parfum d'ambiance, bougies parfumées

Terre de Sommières :
Produits 100% naturel, détachants surpuissants et savons détachants





le Comptoir d'Eric

6 rue Antonin Paris - 30250 Sommières
04 66 93 40 48
Boutique en ligne : www.lecomptoirderic.fr

# 1'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-sommieres.fr

www.**ot-sommieres.com**

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

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 client 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 custo mer 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.

Pays de Sommières
OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL

Pays de Sommières

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL

**CHRISTOPHEMEIER.COM** - 0223 . Photos : Alexandre Mazzocco, Régis Domergue, Aurelio Rodriguez, Hervé Leclair Aspheries, Aiesha Bonneau, Roland Proeger, Florian Carravella, Christophe Meier, Gabrielle Salom, OT de Sommières. Brochure imprimée sur du papier certifié PEFC.



Par ici l'info !

**ot-sommieres.com**

Pays de Sommières COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

LE GARD le Sud

Offices de Tourisme de France