

A row of five oak leaf illustrations in various shades of grey and brown, positioned above the first banner.

SAISON DE LA

A row of six oak leaf illustrations in various shades of grey and brown, positioned above the second banner.

TRUFFEE

A row of five oak leaf illustrations in various shades of grey and brown, positioned above the third banner.

EN PAYS

A row of six oak leaf illustrations in various shades of grey and brown, positioned above the fourth banner.

D'UZÈS

15 DÉCEMBRE - 15 MARS 2022

HISTOIRE & SAVEURS TRUFFÉES

15, 22 & 29 JANVIER 2022 | 5 & 12 FÉVRIER 2022

Uzès, l'Histoire truffée d'une cité et d'un terroir.
Visite guidée et dégustation.

Suivez le guide, soyez gourmand !



Infos pratiques : Durée 1h30. RDV à 15h devant l'office de tourisme.
Conseillée à partir de 15 ans .

Tarifs :

15€ adulte

10€ (-12 ans)

Infos & réservations (obligatoire) :

16 place Albert 1er, 30700 UZÈS

04 66 22 68 88 | www.uzes-pontdugard.com

DESTINATION
**PAYS D'UZÈS
PONT DUGARD**
VIVEZ L'ESSENTIEL !



SAISON

2021 - 2022

TERROIR DE TRUFFES TERROIR DE VINS... LE PAYS D'UZÈS

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

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

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

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

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

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

Louis Teulle

Président du Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard

Luc Reynaud

Président du Comité de Promotion Agricole d'Uzès

PROGRAMME

SAISON DE LA TRUFFE 2021-2022 EN PAYS D'UZÈS



DÉCEMBRE

Ouverture de la saison

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

La truffe dans l'histoire d'Uzès

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

JANVIER

Visites des truffières d'Uzès

La truffe de sa naissance à sa production
Restaurant Gastronomique · Bar à truffes
Renseignements et réservation :
Les Truffières d'Uzès, 830 route d'Alès
04 66 22 08 41 · 06 07 96 00 56

«Alliances Gourmandes» truffe et vins

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

«Table et Truffes» balade en Calèche

Une journée pour vivre 3 expériences uniques
autour de la truffe noire
Destination Pays d'Uzès Pond du Gard
Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

WEEKEND DE LA TRUFFE

14-16

La truffe dans l'histoire d'Uzès

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

La truffe dans l'histoire d'Uzès

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

«Table et Truffes» balade en Calèche

Une journée pour vivre 3 expériences uniques
autour de la truffe noire
Destination Pays d'Uzès Pond du Gard
Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

La VT Truffe

Domaine St Firmin – Uzès

Découverte de l'Uzège en VTT, circuits découverte
et parcours sportifs, parcours pédestres, soupe
truffée pour tous, repas à la truffe sur réservation
Renseignements : Denis 06 27 81 35 23
Inscriptions sur le site www.uzesveloclub.fr



Dégustation truffe et vins

19 h Durfort

Découvrez la truffe associée aux cuvées de Durfort la Cave

Renseignements : Comité de Promotion agricole
04 66 01 60 04 · comitepromotion@gmail.com

La truffe dans l'histoire d'Uzès

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

Destination Pays d'Uzès Pond du Gard

Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

«Table et Truffes» balade en Calèche

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

Destination Pays d'Uzès Pond du Gard

Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

FÉVRIER

La truffe dans l'histoire d'Uzès

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

Destination Pays d'Uzès Pond du Gard

Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

«Table et Truffes» balade en Calèche

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

Destination Pays d'Uzès Pond du Gard

Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com

La truffe dans l'histoire d'Uzès

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

Destination Pays d'Uzès Pond du Gard

Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès
04 66 22 68 88 · accueil@destinationpupg.com



PROGRAMME

WEEK-END DE LA TRUFFE 2022 UZÈS

JANVIER

Soirée Vigneronne

Salle «L'Ombrière» d'Uzès

Soirée de gala des vignerons de l'Appellation Duché d'Uzès, présentation du nouveau millésime accompagné de mets truffés.

Réservation : www.vinsducheduzes.com

Truffe insolite :

14h30 Nos visites ont du goût !

Destination Pays d'Uzès Pont du Gard

Renseignements et réservation à l'OT d'Uzès

04 66 22 68 88 accueil@destinationpupg.com

Soirée de Gala «La Nuit de la Truffe»

Salle «L'Ombrière» d'Uzès

19h30 Accueil des convives avec un apéritif truffé

20h Repas gastronomique totalement composé autour de la truffe noire, de l'entrée au café, réalisé par les Chefs étoilés du Gard et des alentours.

Renseignements et réservation

04 66 01 60 04 comitepromotion@gmail.com

Soirée Truffes, Tapas et Vins

19h Soirée Bodega conviviale sous chapiteau

Place aux Herbes à Uzès, en collaboration avec le Comité des fêtes d'Uzès.

Entrée libre

16

La journée de la truffe

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

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

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

- Ventes de truffes fraîches au détail directement par les producteurs

- Ventes de plants mycorbizés

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

- Démonstration de « cavage » au chien et au cochon

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

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

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

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

Bénédictin des truffes

10h30 **Dégustations de spécialités truffées**

et 11h30 en accord avec les vins AOP Duché d'Uzès

à l'Office de Tourisme d'Uzès

Renseignements et réservation

04 66 01 60 04 comitepromotion@gmail.com

11h40 **Vente aux enchères des truffes bénites**

sur la Place aux Herbes

12h **Repas truffé Salle «L'Ombrière» d'Uzès**

Renseignements et réservation

04 66 01 60 04 comitepromotion@gmail.com

15h **Conférence sur la truffe**



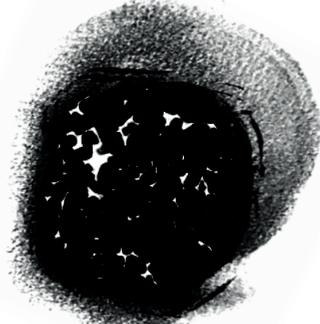
WEEK-END

DE LA

TRUFFE



UZÈS



14, 15, 16 JANVIER 2022

LA TRUFFE

... UN PRODUIT DE TERROIR... UN PRODUIT DE SAISON...
CHAMPIGNON MYSTÉRIEUX

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

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

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



TUBER MELANOSPORUM



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

Les Romains la mangeaient au théâtre comme un bonbon.

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

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

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

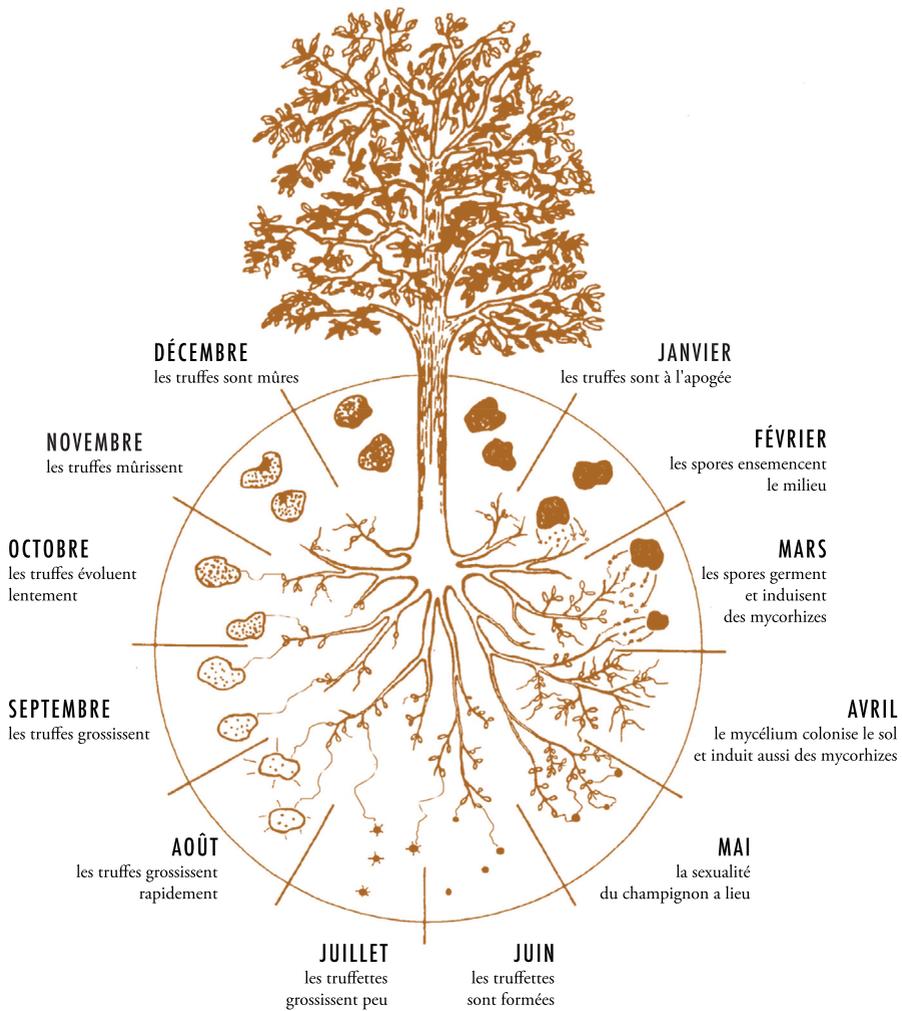
Pour se développer et fructifier, la truffe, qui pousse sous terre, doit s'associer aux racines d'un arbre, la plupart du temps avec un chêne, un noisetier ou un tilleul.

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

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

LA TRUFFE

AU COURS DE L'ANNÉE



LES VINS

AOP DUCHÉ D'UZÈS

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

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

Sur des coteaux magnifiquement exposés et parsemés de capitelles, la vigne cohabite avec les oliviers et les chênes truffiers.

Les sols calcaires, les étés chauds et humides associés à des hivers doux constituent aussi l'écrin idéal pour la *Tuber melanosporum*.

Aujourd'hui un virage est amorcé en faveur de l'environnement avec près de 80% des caves labellisées (Agriculture Biologique, Conversion vers l'AB, Haute Valeur Environnementale ou encore Terra Vitis.)

ROUGES *aromatiques, épicés et fruités*

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

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

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

BLANCS *robe dorée et puissance aromatique*

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



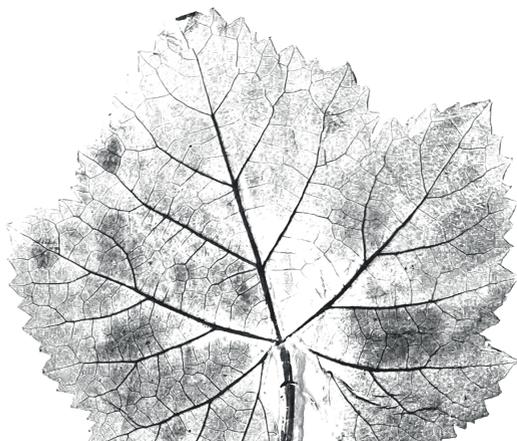
LES AMBASSADEURS

DE LA COMPAGNIE BACHIQUE

La Compagnie bachique du Duché d'Uzès a été créée en 2003. Jean-Louis Bouvard en a été président jusqu'au 22 janvier 2015. Jean Paratian, lui a succédé jusqu'au 23 janvier 2020, date à laquelle Geneviève Caizergues a été élue présidente.

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

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



DOMAINE CAMP GALHAN

Ribaute-les-Tavernes
campgalhan.com

DOMAINE CHABRIER FILS

Bourdic
chabrier.fr

DOMAINE DE COULORGUES

Saint-Just-et-Vacquières
vin-coulorgues-montbouquet.com

DOMAINE DE L'AQUEDUC

Saint-Maximin
domaine-vidal-30.com

DOMAINE DE L'ORVIEL

Saint-Jean-de-Serres
orviel.com

DOMAINE DE MALAÏGUE

Blauzac
domainedemalaigue.com

DOMAINE DELEUZE-ROCHETIN

Arpaillargues et Aureilhac
deleuzerochetin.com

DOMAINE DES COUDEROUSSES

Fons
domaine-des-couderousses.com

DOMAINE DU CHÊNE

Castelnau-Valence
ozildomaineduchene.fr

DOMAINE LE SOLLIER

Monblet
domainelesollier.fr

DOMAINE LES LYS

Blauzac
les-lys.fr

DOMAINE REYNAUD

Saint-Siffret
domaine-reynaud.com

DOMAINE SAINT-FIRMIN

Uzès
saint-firmin.com

DURFORT LA CAVE

Durfort et Saint-Martin
durfort.eu

LA TOUR DE GÂTIGNE

Saint-Chaptes
domainedelatour.org

LES CAVES D'EUZET

Euzet
lescavesdeuzet.com

COLLINES DU BOURDIC

Bourdic
bourdic.com

LES VIGNES DE L'ARQUE

Baron
vignesdelarque.com

MAISON BLANC SETHILLE

Saint-Jean-de-Crieulon
facebook.com/MaisonBlancSethille

MAS DES VOLQUES

Aigremont
facebook.com/domainemasdesvolques

1/ LA ROBE



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

2/ LE 1^{ER} NEZ



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

3/ L'AÉRATION



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

LES BONS RÉFLEXES DÉGUSTATION !

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

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

4/ LE 2ND NEZ



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

5/ LA BOUCHE



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

DUCHÉ  D'UZÈS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

SOIRÉE
VIGNERONNE
UZÈS

14 JANVIER 2022

RÉSERVATION OBLIGATOIRE | WWW.VINSDUCHEDUZES.COM

SITE REMARQUABLE DU GOUT

LA TRUFFE NOIRE

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

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

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

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

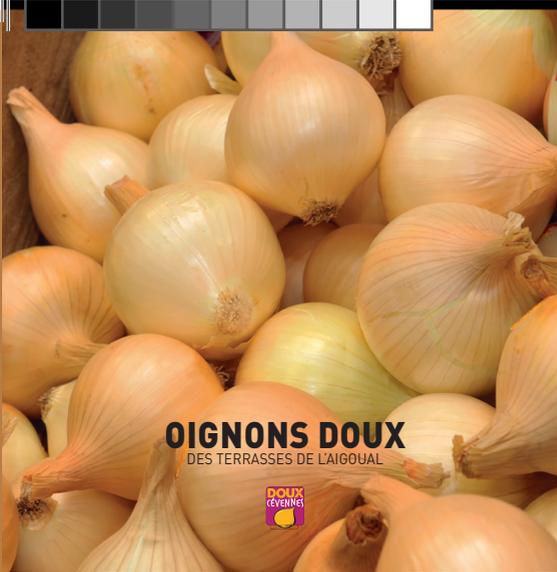
Le Comité de Promotion Agricole de l'Uzège, porteur du label, reste ainsi l'interlocuteur phare en termes d'agritourisme.

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

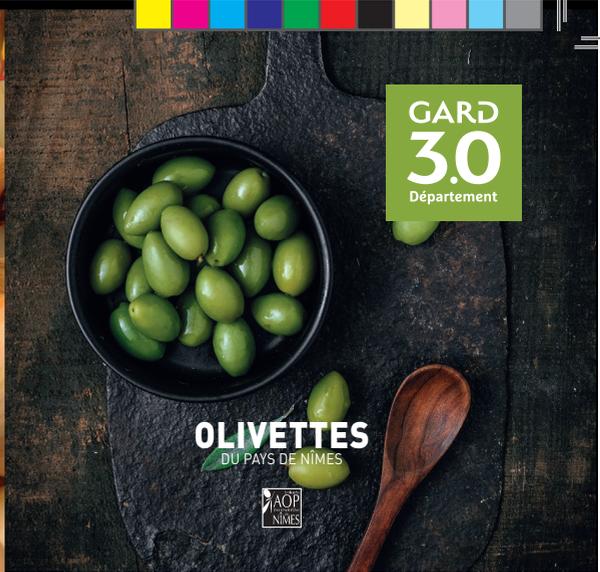
RENSEIGNEMENTS

www.tourismegard.com





OIGNONS DOUX
DES TERRASSES DE LAIGOUAL



GARD
3.0
Département

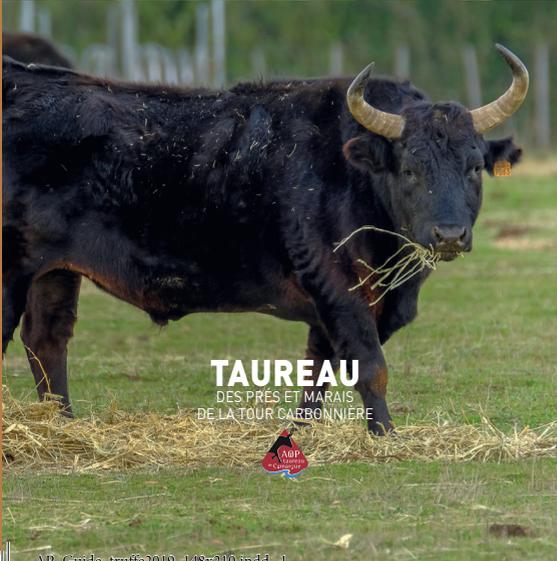
OLIVETTES
DU PAYS DE NÎMES



FIGUES
DE VÉZENOBRES



Croquez
le Gard
et ses 5 Sites
Remarquables
du Goût



TAUREAU
DES PRÉS ET MARAIS
DE LA TOUR CARBONNIÈRE



TRUFFE NOIRE
DE LUZÈGE-PONT DU GARD



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PAYS D'UZÈS

« L'Uzège s'est imposé comme un territoire incontournable de l'art de vivre et la truffe participe en premier lieu à lui donner cette identité.

Aussi, il faut souligner le travail remarquable qui est mené depuis de nombreuses années par le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard ainsi que le Comité de Promotion Agricole d'Uzès.

Cette réussite est d'autant plus éclatante quand le savoir-faire est accompagné du faire-savoir ; c'est-à-dire la valorisation de nos bons produits.

Ainsi, il nous faut miser sur la qualité, rappeler la saisonnalité qu'un producteur respecte et le travail qu'il abat pour que la terre aboutisse à ses fruits.

Certains labels comme les sites remarquables du goût savent mettre en valeur cette démarche et sont garants de la qualité qui fait notre attractivité.

La communauté de communes Pays d'Uzès, aux côtés de la ville d'Uzès, accompagne avec enthousiasme ce travail, soutient les initiatives qui animent notre territoire autour de son terroir.

Au-delà de ce soutien volontaire, avec Joseph Guardiola, notre vice-président, nous sommes également engagés dans un Projet Alimentaire Territorial qui vise à favoriser les circuits courts, encourager l'installation d'agriculteurs, porter un projet de légumerie pour alimenter nos cantines et bien d'autres initiatives à construire avec tous les acteurs locaux de l'alimentation. Labellisés et financés par l'Etat, nous sommes au début de ce travail collectif.

L'énergie d'agir nous est donnée par notre passion pour ce terroir, toujours intacte.

Le Président,
Fabrice Verdier





SOIRÉE

BODEGA

UZÈS

15 JANVIER 2022

TAPAS TRUFFÉS & VINS AOP DUCHÉ D'UZÈS
ENTRÉE LIBRE | PLACE AUX HERBES

LES MARCHÉS

DE LA TRUFFE

DÈS LE 15 DÉCEMBRE TOUS LES MERCREDIS ET SAMEDIS

Place aux Herbes à Uzès

Les marchés aux particuliers

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

9h-12h

DU 15 NOVEMBRE À MI-MARS LE VENDREDI

Cour de l'ancien Évêché à Uzès

Le marché des trufficulteurs professionnels

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

12h-14h



LE COMITÉ DE PROMOTION AGRICOLE



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

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

LE WEEK-END DE LA TRUFFE EN PAYS D'UZÈS

14,15,16 JANVIER 2022

OLIVES EN FÊTE EN PAYS D'UZÈS ET PONT DU GARD

24 AVRIL 2022

TONNERRE DE BIO À SAINT QUENTIN LA POTERIE

4, 5, 6 JUIN 2022

SENTEURS DE GARRIGUE

24 JUILLET 2022

LES MARCHÉS NOCTURNES

JUILLET ET AOUT 2022

LA FOIRE AUX VINS D'UZÈS

13, 14 ET 15 AOUT 2022

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



Comité de Promotion
Agricole d' Uzès

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

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

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



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

LA SOIRÉE DE
GALA

AVEC LES CHEFS
ÉTOILÉS DU GARD

LE 15 JANVIER 2022

Renseignements et réservations

www.vins-truffles-terroirs-uzes.com

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



DESTINATION UZÈS

AUTOMNE-HIVER 2021 / 2022



SAISON CULTURELLE "RENDEZ-VOUS Uzès" - Octobre à mars

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

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

MARCHÉ DE NOËL, 25^E ÉDITION - Du 18 au 20 décembre

MARCHÉS D'UZÈS - vendredis 24 et 31 décembre (changement de dates)

En lieu et place des samedis 25 décembre et 1er janvier

WEEK-END DE LA TRUFFE - Du 14 au 16 janvier

BODEGA DE LA TRUFFE - Samedi 15 janvier

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



WWW.UZES.FR