

Ville
de
Goût

Uzès

RESTAURANTS
VINS DE TERROIR
ÉPICERIE FINE
RECETTES DE CHEFS



"La deuxième édition de la Fête du Goût met à nouveau le savoir-faire de nos Chefs au premier plan. Ces professionnels, choisissant des produits de qualité, vous sont présentés ici à cette occasion. Pour votre plus grande satisfaction."

Le président de l'ACVU*

Uzès.
Une ville de goût.
Une cité de caractère.
Un endroit où il fait bon vivre.

Riche de son histoire, de son architecture et de son patrimoine, Uzès vit aussi au travers des multiples initiatives que des hommes et des femmes de goût prennent chaque jour. Artisans, créateurs, chefs... De nombreux passionnés mettent leurs compétences et leurs talents au service du goût. Ils inventent, façonnent ou revisitent les textures et les saveurs. Pour faire vivre le terroir.

Nous avons sélectionné pour vous certains de ces orfèvres, soucieux de partager leur expérience et leur savoir-faire. Une carte du goût à découvrir ou redécouvrir sans attendre.

La rédaction

*Association des Commerçants de la Ville d'Uzès - Hôtel de ville - 30701 UZES CEDEX - Tel : 09 72 47 20 79 - Mail : contact@acvu.fr - Site : <http://acvu.fr>



Jean-Michel Reymond

Élevage de brebis

Tomme de brebis, brousse, petit frais, ...
Viande d'agneau et merguez suivant saison.

Vente sur le marché d'Uzès le mercredi matin, de Saint-Quentin-la-Poterie le vendredi matin, et d'Alès le samedi. Vente directe à l'EARL SA-VEURS BIO de Belvezet

Le puget
Chemin de coucarrière
30580 - Belvezet

Tél : 06 74 28 34 73



Les escargots de l'Uzège

Élevage d'escargots

Vente d'escargots vifs et cuisinés, préparations artisanales. Vente sur l'exploitation tous les jours sauf le dimanche. Sur rendez-vous, visite de l'élevage avec dégustation de spécialités à base d'escargots accompagnées d'un vin de pays. Repas sur réservation. Présence sur le marché d'Uzès le mercredi et samedi.

Chemin du Moulin à Vent
30700 - Montaren-et-Saint-Médiers

Tél: +33 (0)4 66 74 53 52
Tél: +33 (0)6 12 42 03 03

E-Mail: escargot.uzege@gmail.com
Site: <http://www.escargotdeluzege.com>

Sommaire



Créateurs de saveurs

- 4 **24 Place aux Herbes** - Restaurant
- 7 **L'Artémise** - Restaurant
- 9 **L'Esprit du Samaritain** - Restaurant
- 10 **L'Auberge d'Uzès** - Hôtel / Restaurant
- 11 **La Bégude Saint-Pierre** - Hôtel / Restaurant
- 14 **La Maison d'Uzès** - Hôtel / Restaurant
- 16 **La Parenthèse** - Hôtel / Restaurant
- 17 **La Table 2 Julien** - Restaurant
- 18 **Le Bistrot du Duché** - Bar à vin / Restaurant
- 21 **Les Deux Frères d'Uzès** - Restaurant
- 23 **Ma Cantine** - Bar à vin / Restaurant
- 25 **MilléZime** - Restaurant
- 26 **Terroirs** - Restaurant
- 27 **Thai wok** - Restaurant Thaïlandais

Artisans du goût

- 2 **Jean-Michel Reymond** - Eleveur de brebis
- 2 **Les Escargots de l'uzège** - Producteur
- 4 **Boulangerie Provençale** - Boulanger
- 5 **De Grappe et d'Ô** - Viticulteur bio
- 6 **Deschamps** - Pâtissier / Chocolatier
- 6 **L'Alchimiste** - Siropier
- 8 **L'Atelier du Café** - Torréfacteur
- 10 **Le Moulin d'Uzès** - Moulin à huile
- 12 **La Cave du Suisse d'Alger** - Caviste
- 13 **La Fabrique Givrée** - Glacier
- 15 **La Nougatine** - Boulanger / Pâtissier
- 19 **Le Marché** - Epicier
- 20 **Les Bières d'Uzès** - Brasseur bio
- 22 **Les Macarons d'Anthony** - Pâtissier
- 24 **Malaïgue** - Viticulteur bio

Recettes

- 7 **"Risotto" de Betterave** - L'Artémise
- 11 **Maigre rôti** - La Bégude Saint-Pierre
- 13 **Recette Guzuta** - La Fabrique Givrée
- 14 **Cabillaud confit** - La Maison d'Uzès
- 16 **Escargots de l'Uzège** - La Parenthèse
- 17 **Tuile croustillante** - Table 2 Julien
- 22 **Macarons au café** - Les Macarons d'Anthony
- 27 **Porc au caramel** - La Fille des Vignes



24 Place aux Herbes

Restaurant

24 place aux herbes
30700 Uzès

04 66 58 24 16
06 60 43 34 73

"Donner une bonne énergie à la clientèle."

Restaurateur

"Donner une bonne énergie à la clientèle."

Pour Eric et Christophe, créateurs du 24 place aux Herbes, la bonne ambiance est primordiale. Depuis trois ans, ils proposent une cuisine traditionnelle faite à base de produits frais, influencée par leurs ori-

gines du Sud-Ouest. Des salades mariant fruits et légumes de saison, des poissons, des vins locaux... *"La carte varie au gré de notre humeur, toujours bonne !"*

Idéalement situé un peu en retrait de la célèbre place aux Herbes, le restaurant offre un espace calme et une vue extraordinaire. En terrasse l'été, sous les arcades chauffées ou en salle lorsqu'il fait plus froid : tout est fait pour que les clients, réguliers ou de passage, passent un agréable moment. La simplicité dans l'excellence.

Laisser du temps au pain. Ne pas faire de vite-fait. Pour Martial, à la Boulangerie Provençale, le travail se fait à l'ancienne. Car le goût du travail bien fait prédomine pour cet enfant d'Uzès, qui a repris la boulangerie avec son épouse Fanny il y a douze ans. Cet artisan, qui a toujours été dans le métier, développe une gamme de pains classique, essentiellement *"bien cuite."* Martial a été médaillé du prix Gard Gourmand à de nombreuses reprises pour ses meilleurs produits : le pain paillasse, la baguette aux graines, le sacristain, les navettes à l'anis... Et son plaisir, c'est aussi de créer de nouvelles recettes, qu'il baptise lui-même, comme le pavé de la Bourgade et le Duché. En honneur au quartier des *"Bourgades"* et à Uzès. *"J'aime découvrir et tester..."* Il décline ainsi une *"baguette de saison"* et propose une célèbre galette des Rois. Sans oublier viennoiseries et pâtisseries...

Boulangerie Provençale

Boulangier

6 rue de la grande Bourgade
30700 Uzès

04 66 22 25 96



"J'aime découvrir et tester..."



De Grappes & d'Ô

Viticulteur bio

1, rue du Parizet
30700 Blauzac

06 75 19 99 55

degrapetdo@orange.fr
degrappesetdo.free.fr

"**Q**uand on ouvre une bouteille, il y a une émotion." Pour Rémi, au-delà de l'ivresse suscitée, il y a le goût,

le caractère. Il a créé De Grappes & d'Ô, où il produit artisanalement des vins exclusivement

issus de l'agriculture biologique. Travaillés le plus naturellement possible, ses produits ne sont pas corrigés par intrants ou acidification. Sa philosophie ? Développer des vins qui reflètent le terroir et la patte du vigneron. Sans tomber dans la technologie viticole, qui uniformise les goûts.

Rémi propose des rouges Duché d'Uzès, des blancs et des rosés. Il cultive des cépages essentiellement méditerranéens, mieux adaptés au milieu : Viognier, Grenache Blanc et Vermentino pour les blancs,

"Quand on ouvre une bouteille, il y a une émotion."

Grenache Noir et Syrah pour les rouges. Cet ancien sommelier a fait de "De Grappe & d'Ô" un véritable laboratoire d'idées. Il évolue constamment dans le travail de ses 7,5 hectares : la-

bour à cheval, calendrier lunaire, biodynamie... Ce passionné assure la production, la

transformation, l'embouteillage, la commercialisation : l'humain demeure au cœur du métier. Les vins, quant à eux, doivent rester vivants, naturels. Non standardisés. Respectueux de l'environnement. En un mot, authentiques. A découvrir au caveau du lundi au samedi de 17h à 19h, sur le marché des producteurs et les marchés nocturnes. Pédagogie à la cuverie sur rendez-vous.



Deschamps

Pâtissier

Chocolatier

6 boulevard des Alliés
30700 Uzès

17 boulevard Gambetta
30700 Uzès

04 66 22 15 84

04 66 81 75 97

www.patisserie-deschamps-uzes.fr

**"Pour faire ce métier il faut
aimer faire plaisir aux autres."**

"**P**our faire ce métier, il faut aimer faire plaisir aux autres." Pour Philippe, les "petits bonheurs" sont au cœur de la vie. Pour cet artisan, compagnon du tour de France, installé à Uzès depuis 26 ans, le souci d'excellence est omniprésent. En pâtisserie, comme pour la chocolaterie, ouverte en 2005.

Pâtissier

Sélectionner les meilleurs produits, faire les bons mélanges, les associations réussies... Pour les créations comme pour les grands classiques, Philippe s'attèle à concevoir des desserts de grande qualité tout en valorisant l'aspect visuel. Il recherche des matières moins sucrées, moins grasses. Il bannit les goûts synthétiques et n'utilise que très peu d'alcool. Et développe même une gamme sans gluten. Finesse et raffinement sont au rendez-vous.

Marc est artisan siropier. Créateur. Alchimiste. Depuis 20 ans, ce passionné autodidacte, ancien animateur du goût, élabore des sirops. En véritable orfèvre, il sublime les goûts. "Ce que j'aime bien dans ce métier, c'est créer."

Marc réalise les cueillettes, utilise des fruits locaux et de saison. Extractions, décoctions, macérations... Il expérimente jusqu'à trouver ce qui convient le mieux à chaque plante, chaque épice. Sans colorants, sans conservateurs, ni arômes artificiels. A cuisson douce. Le résultat ? La finesse des parfums, un côté frais, la sensation d'avoir un fruit en bouche...

A découvrir parmi une trentaine de parfums, ses sirops de cardamome, géranium ou potiron aux épices. Les sirops de Marc se dégustent avec de l'eau, du vin et même en cuisine. Des saveurs que les chefs intègrent déjà à leurs recettes... A retrouver sur les marchés et en boutiques (Terroirs, L'Escale des Gourmets, caveau de Saint-Firmin).



L'Alchimiste

Siropier

06 98 79 80 67

chenue-marc@laposte.net

**"Ce que j'aime bien
dans ce métier,
c'est créer."**



L'Artémise

Restaurant gastronomique
Chambres et spa

Chemin de la Fontaine aux bœufs
30700 Uzès

04 66 63 94 14

www.lartemise.fr

"Nous avons fait le restaurant que nous aimerions trouver."

Nous avons fait le restaurant que nous aimerions trouver."

Pierre et Benoît ont ouvert en 2010 les portes de l'Artémise. Un cadre exceptionnel, une vue imprenable : le restaurant gastronomique s'intègre harmonieusement dans l'ancienne résidence d'été d'Evêques. L'élégance côtoie le naturel dans ce lieu magique. Au jardin ou dans les salles voûtées du

XVIème, XVIIème et XVIIIème siècle, l'alliance entre traditions et modernité est parfaitement réussie. Férus d'art contemporain, Pierre et Benoît exposent leur collection au restaurant comme dans les chambres. En cuisine, c'est le jeune chef Nicolas Deroche qui officie. Menus surprises uniquement ! Après consultation préalable des goûts lors de la prise de commande, le chef crée des plats adaptés à chacun. Des réalisations maison élaborées à partir des légumes du potager bio, irrigué par la source, et de produits frais locaux de saison. A la carte des vins, plus de 150 références, essentiellement régionales, sont identifiées par le nombre de kilomètres les séparant de l'Artémise. Charme et raffinement se mêlent pour une étape gastronomique décontractée, atypique et créative.

"Risotto" de Betterave Chioggia et huître, coulis acidulé et lotte rôtie

Restaurateur

Recette



Ingrédients

Risotto :

- 2 betteraves Chioggia
- 50g mascarpone
- 50g parmesan
- 3 échalotes
- 3 cl vin blanc sec
- 5 huîtres

Coulis acidulé :

- 5 échalotes
- 3 betteraves cuites au feu
- 1 cl de vinaigre xeres

Risotto

Eplucher et tailler la betterave en coupe de 2 mm de côté. Suer l'échalote ciselée, ajouter la betterave, déglacer au vin blanc. Lier avec le mascarpone et le parmesan. Ajouter les huîtres hachées.

Coulis acidulé

Suer les échalotes au beurre. Ajouter la betterave taillée en gros morceaux. Mouiller à hauteur avec de l'eau et l'eau des huîtres. Mixer. Ajouter le vinaigre et une noix de beurre.

Option

Dresser accompagné de fleurs de bourrache et feuilles d'huîtres.

Lotte

Rôtir les filets de lotte au beurre 1/2 sel.

L'Atelier du Café

Torréfacteur

ZA Pont des Charrettes
30700 Uzès

04 66 57 62 91

www.latelierducafe.com
atelierducafe@gmail.com

Torréfier à l'ancienne : un procédé, un savoir-faire, un engagement. Julien a installé "L'Atelier du Café" à Uzès en 2010. Ce passionné utilise un outil de travail unique : une machine à torréfier de 1905, fonctionnant au bois et au charbon. Sa méthode complètement artisanale permet de griller les grains verts de café à 200 degrés pendant une vingtaine de minutes. C'est la chaleur de la braise, moins agressive que les flammes d'un brûleur à gaz, généralement utilisé dans le métier, qui fait toute la différence. "Pour une cuisine à cœur," comme un plat mijoté en cuisine.

Il développe une gamme de cafés arabicas grands crus venant des quatre coins du monde : Brésil, Salvador, Ethiopie, Inde, Pérou et Honduras, Papouasie et Nou-

velle-Guinée... Et propose également un café bio et un décaféiné sans solvants. Sans oublier ses assemblages, des créations comme l'Uzétien, un mélange de

cinq arabicas plusieurs fois médaillé, le Trois mokas 100 % éthiopien et le Stretto, un italien plus corsé. Des cafés fraîchement torréfiés, une à deux semaine maximum, pour conserver les arômes.

**Ce passionné
utilise une machine
à torréfier de 1905.**

A découvrir sur place, ainsi que la machine à torréfier et des objets de collection. Visites commentées pour les groupes sur réservation. Produits également disponibles via le site Internet.



L'Esprit du Samaritain

Restaurant

24 boulevard Charles Gide
30700 Uzès

04 66 22 58 86

"Revenir aux sources,
aux vrais produits,
aux valeurs sûres."

Authenticité et simplicité : Anne-Marie et Philippe ont fait de l'Esprit du Samaritain un endroit qui leur ressemble. Depuis dix ans, ils proposent une cuisine traditionnelle française. Ambiance familiale oblige, ils sont secondés par leurs filles, Mandy et Cynthia. Les restaurateurs, originaires de la campagne normande, ont fait du bœuf leur spécialité. Ils travaillent à 97 % avec des viandes françaises : montbéliardes, charolaises, salers, normandes... Ils sont surtout des restaurateurs indépendants. "J'achète moi-même toutes mes viandes" précise Philippe. Il sélectionne avec soin les meilleures matières premières, uniquement à partir de produits frais, et réalise tout maison. Des plats cuisinés à la minute, sur commande. Tartare de bœuf au couteau, selon la tradition, et taille du filet pour le client. "Des achats à



l'assiette, tout passe par moi" : un gage de qualité, qui fait aussi la différence.

"Revenir aux sources, aux vrais produits, aux valeurs sûres." A l'Esprit du Samaritain, les clients viennent aussi pour l'ambiance. Pour se faire plaisir et passer un moment agréable. Anne-Marie et Philippe aiment accueillir de "vrais gens," naturels, comme eux, dans leur salle voûtée en pierres, décorée des ustensiles en cuivre chinés par Philippe. Le samaritain, quelqu'un dévoué à son prochain. Tout simplement.

Un hôtel à visage humain, une restauration simple et traditionnelle. L'Auberge d'Uzès est à l'image de Valérie et Denis : naturelle et authentique. Après 30 ans de métier, ils se sont installés il y a 12 ans dans les lieux, transformés par leurs soins en véritable auberge.

Les produits sont frais, de saison, et faits maison "de l'entrée au dessert," dans la tradition culinaire française. "On ne travaille qu'avec des hommes de valeur, avec qui on a un feeling." Des vignerons, des apiculteurs, qui comme eux recherchent avant tout la qualité. Sans prétention.

Aux fourneaux, Valérie concocte une cuisine gourmande "comme celle de nos grands-mères," qui change tous les jours, au gré du marché. L'ardoise affiche trois entrées, trois plats et trois desserts de saison. Un lieu cosy, où l'on se sent un peu comme à la maison.

Depuis cet été, une boutique de produits du terroir est attenante à l'auberge.



L'Auberge d'Uzès

Hôtel ** - Restaurant

Route de Remoulins
Pont des Charrettes
30700 Uzès

auberge-uzes@wanadoo.fr
www.auberge-uzes.fr

Tel : 04 66 22 16 15
Fax : 04 66 03 13 34

"On ne travaille
qu'avec des
hommes de
valeurs."

Hôtel

Assumer et revendiquer le terroir. Le Moulin d'Uzès produit exclusivement des variétés d'olives locales : Picholine, Négrette, Aglandau, Cul-blanc... Marc, créateur des lieux, a voulu affirmer le caractère des terres uzétiennes. Ce passionné a réparti les dix-sept hectares du Moulin d'Uzès sur neuf communes, pour multiplier les terroirs et pouvoir réaliser des mélanges aux fruités différents.

De la production à la récolte d'olives, jusqu'à l'extraction de l'huile et l'assemblage, tout est réalisé par le Moulin d'Uzès. Le but de Marc et son équipe ? Proposer des huiles typiquement locales. "Ce n'est pas une science exacte, et c'est tant mieux." Chaque année produit son millésime, et les oléologues, dont les produits ont été plusieurs fois médaillés, recherchent avant tout l'excellence.

A découvrir également, des huiles bio ou AOP et des cosmétiques réalisés à base d'huile d'olive. Visites et animations toute l'année. Vente en boutique sur place, sur les marchés d'Uzès et via le site Internet.



Le Moulin d'Uzès

Producteur d'olives
Moulin à huile d'olive

chemin du Mas de France
30700 Uzès

04 66 01 62 39

www.lemoulinduzes.com

"Ce n'est pas une science
exacte, et c'est tant mieux."



La Bégude Saint-Pierre

Hôtel ****

Restaurant gastronomique

295, chemin des Bégudes
30210 Vers-Pont-du-Gard

04 66 02 63 60

www.hotel-begude-saint-pierre.com
reservation@hotel-begude-saint-pierre.com

Offrir des instants
privilégiés à ses visiteurs.

Une bâtisse exceptionnelle du XVII^{ème} siècle, une rénovation soignée et résolument moderne, un site de quatorze hectares à proximité du Pont-du-Gard : la Bégude Saint-Pierre a tout pour offrir des instants privilégiés à ses visiteurs. Côté cuisine, le nouveau chef Michel Christmann a revu toute la carte à son arrivée. Il apporte son savoir-faire à l'équipe ainsi qu'un grain d'originalité aux plats d'inspiration méditerranéenne et aux recettes traditionnelles du Sud de la France. Il travaille avec minutie les produits locaux de saison et sélectionne les producteurs au coup de cœur. Des spécialités à découvrir au travers de plusieurs menus : "*l'Expression du chef*", réalisé chaque midi à partir du marché, le "*Saint-Pierre*" ou le "*Découverte*." A déguster en terrasse au bord de la piscine ou en intérieur. Sans oublier le brunch du dimanche midi, pour allier plaisir et détente. Une étape envoûtante dans un lieu prestigieux et authentique.

Maigre Rôti, petits légumes de saison et panisse aux olives, tomates confites et aïoli.

Restaurateur

Recette

Tailler un pavé de maigre d'environ 130gr sur un filet puis le rôti coté peau jusqu'à obtenir une belle coloration. Ensuite le retourner et laisser reposer 4 minutes au chaud.

Panisse

Faire bouillir 500ml d'eau avec 5cl d'huile d'olive, du sel et du poivre puis ajouter 100gr de farine et 70gr de farine de pois chiches.

Travailler cette pâte sur le feu 2mn puis mouler selon la forme souhaitée. Une fois refroidi, rôti un morceau dans de l'huile d'olive. Cuire l'ensemble des légumes à l'anglaise puis les glacer avec du bouillon de volaille et du beurre.



Aïoli

Blanchir 3 gousses d'ail et cuire 100gr de pommes de terre.

Mixer l'ail, les pommes de terre avec 1 jaune d'œuf, un peu de safran et du curcuma.

Ensuite monter cette base avec 15cl d'huile d'olive comme une mayonnaise.



La Cave du Suisse d'Alger

Caviste

12 rue de la République
30700 Uzès

04 66 03 44 86

au-suisse-d-alger@wanadoo.fr
www.cave-du-suisse-alger.com



La cave du Suisse d'Alger, c'est un peu la cave de d'Ali Baba." Pour Colette, qui a repris les lieux il y a sept ans, l'idée est de proposer "tout ce que l'on ne peut pas trouver chez les autres cavistes." Des vins, bien sûr. Bourgogne, Bordeaux, vins du Jura et d'Alsace, côtes du Rhône, vins de Pays... Toutes les grandes régions viticoles de France sont représentées. Mais la spécialité de la maison, ce sont les alcools forts : rhum, Armagnac, Cognac, liqueurs, pastis, champagnes, Porto... Et surtout des whiskies.

"Mes whiskies, je les adore" confesse cette fille de bouilleur de cru.

Hasard de la vie ?

Elle se retrouve dans les origines helvète et pied-noir du créateur d'origine. A l'intérieur de la cave, le sol en graviers donne le ton. "C'est pour la température des vins, mais aussi pour l'ambiance" explique Colette. Elle reçoit et conseille en français, en anglais, en allemand. Et propose aussi des produits atypiques, comme la bière américaine ou le whisky japonais. "Mais c'est la clientèle qui importe, pas le nombre de références. Mon but ? Leur faire plaisir et proposer de beaux produits." Une adresse incontournable, en plein cœur d'Uzès.

"La cave du Suisse d'Alger, c'est un peu la caverne d'Ali Baba."



La Fabrique Givrée

Glacier

27 place aux Herbes
30700 Uzès

04 66 57 45 71

www.lafabriquegivree.com

Artistes glaciers. Trois compétences et une idée pas si givrée : Hugues, Martin et Jérémie ont ouvert la seconde Fabrique Givrée, sous les arcades de la place aux Herbes, au mois d'avril. Ils y proposent des glaces artisanales, réalisées à partir de produits de qualité, régionaux ou d'appellation. Des créations fines et peu sucrées, mélangeant textures et

saveurs. Même les classiques sont revisités et agrémentés d'une touche personnelle qui fait toute la différence.

A la Fabrique Givrée, tout est fait maison : glaces, sauces, meringues, toppings, pâtisseries... La carte est élaborée en fonction des saisons, pour un goût plus authentique. Du 100 % naturel, sans additifs ni colorants. Et le "*goût du vrai*" se décline aussi en milkshakes et smoothies. L'originalité est au rendez-vous et Jérémie, le jeune chef de l'équipe, n'hésite pas à créer des alliances inattendues dans son laboratoire. A déguster sur place ou à emporter.

Des créations fines
et peu sucrées.

Glacier

Recette Guzuta (pour 50 pots de yaourt)



Photo : La Fabrique Givrée

Mélanger 115 g de farine avec 170 g de poudre d'amandes, 170 g de cacahuètes concassées, et 400 g de sucre. Monter 560 g de blancs en ajoutant le mélange sucre petit à petit afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse. Incorporer les poudres. Verser dans un demi cadre 60/40 cm saupoudrer de cacahuètes concassées. Cuire four ventilé 190°C environ 10 min.

Caramel mou vanille

Réaliser un caramel à sec avec 110 g de sucre semoule et 110 g de glucose. Décuire avec un mélange de

tenir une meringue. Avant de monter les 680 g de crème 35%, infuser 7 gousses de vanille au frigo pendant 24 heures. Mélanger la crème mousseuse à la meringue. Couler sur les cubes de dacquoises 20 g de parfait/verrine et surgeler.

Crème glacée caramel fleur de sel à acheter en magasin.

Montage

Réaliser des coulures dans les verres préalablement passés au congélateur. Placer 5, 6 petits cubes de dacquoises et conserver au surgélateur. Réaliser le parfait vanille. Mettre environ 20 g / par verre, surgeler. A l'aide d'une poche, dresser le caramel en forme de boule sur la surface du parfait. Congeler. Pour terminer dresser environ 30 g de crème glacée caramel et parsemer la surface du verre d'éclats de cacahuètes.

195 g de crème fleurette 84 g de lait concentré sucré préalablement chauffé. Porter légèrement à ébullition puis chinoiser et mixer. Réserver au réfrigérateur.

Parfait vanille

Chauffer au Bain-Marie 176 g de blancs d'oeufs et 230 g de sucre semoule. Faire monter le mélange afin d'ob-

Charme, élégance et prestige : la Maison d'Uzès est à l'image de la ville. En un peu plus d'un an, elle a su se distinguer dans le paysage hôtelier et parmi les meilleures tables. Cinq étoiles, une affiliation Relais & Châteaux et une étoile Michelin récompensent déjà l'établissement.

Côté restaurant, c'est le jeune chef Oscar Garcia qui met son talent au service de la Maison d'Uzès. Il y façonne une cuisine de goût, élaborée dans la simplicité. Respect du produit et maîtrise de la cuisine à basse température sont les maîtres-mots de son travail. Il utilise essentiellement des produits locaux et exclusivement de saison.

Et ne manque pas de sortir de la cuisine pour aller à la rencontre des clients. *"On essaie de garder l'esprit Maison, même avec une étoile"* commente le créateur des lieux, Arnaud Morandi. Et pour sélectionner les meilleurs accompagnements aux plats d'Oscar, la sommelière Sarah Pagès vient d'arriver à la Maison d'Uzès. Une Maison qui a de l'avenir...

"On essaie de garder l'esprit Maison, même avec une étoile."



Restaurateur

Cabillaud confit au sel fumé, couteaux, dubarry, choux-fleurs multicolores et ail noir.

Ingrédients

Pour 4 personnes.

- 500 g de dos de cabillaud
- 12 pièces de couteaux
- 1 chou-fleur blanc
- 1 chou-fleur violet
- 1 chou-fleur jaune
- 1 brocoli
- sel fumé

Passer le dos de cabillaud au sel fumé (10 minutes), le rincer et couper 4 portions. Réserver au frais.

Blanchir le chou-fleur blanc. Une fois bien cuit, le mixer avec de la crème et monter au beurre jusqu'à obtenir une crème dubarry lisse, vérifier l'assaisonnement.

Tailler les sommets de la moitié des 2 choux (le violet et le jaune) et du brocoli. Blanchir puis glacer. Mélanger avec une demi botte de ciboulette. Incorporer 10cl de vinaigre balsamique blanc et 20cl d'huile d'olive.

Cuire le cabillaud préalablement huilé à la vapeur à 47°C (30 minutes).



Recette

Ouvrir les couteaux, faire suer une échalote, déposer les couteaux et mouiller au vin blanc. Cuire 2 minutes et réserver. Nettoyer et tailler en biseau dans un fond de marinère. Réduire la marinère, crémier et ajouter deux têtes d'ail noir. Ecraser. Mixer et passer au chinois.

Dressage

Au fond d'une assiette plate, déposer la sauce vierge aux choux-fleurs, le cabillaud au centre ; sur le dessus, quelques points de Dubarry et de crème d'ail noir. Sur un côté, dans un couteau évidé, déposer la crème de choux-fleurs, les couteaux taillés en biseau et les sommets. Ajouter quelques fleurs et servir.



La Nougatine

Boulangier
Pâtissier
Salon de thé

23 boulevard Gambetta
30700 Uzès

04 66 22 09 72

Assurer une fabrication maison : tel est l'axe choisi par Christophe et Isabelle pour La Nougatine. Depuis 2005, ils impulsent la dynamique à cette boulangerie-pâtisserie-salon de thé. Tous les produits sont réalisés sur place par Christophe et son équipe. Les passants matinaux peuvent même observer le travail des artisans à travers la baie vitrée.

"On travaille avec de vrais œufs, du vrai lait, du beurre," mais aussi avec des fruits de saison, locaux. "Pour que le produit final soit bon, il faut que les matières premières

soient bonnes." Ajouter à cela le savoir-faire, l'expérience et le goût des bonnes choses : tous les ingrédients sont réunis pour une recette réussie. Et authentique. Du chocolat chaud maison réalisé à partir de ganache, accompagné d'un éclair au crumble ? Traditions et créa-

"Pour que le produit final soit bon, il faut que les matières premières soient bonnes."

tions sauront surprendre les palais les plus fins.

Côté boulangerie, c'est le Pain d'Oc aux farines du Gard et de Lozère et la Fagaute aux graines de sésame qui

séduisent le plus les amateurs de bon pain. Quant à la célèbre Figatine, une brioche à l'huile d'olive AOC du Gard, composée de figues et de nougatine, elle vaut à elle seule le détour ! Un incontournable.



La Parenthèse

Hostellerie Provençale
Restaurant

1-3-5 rue de la Grande Bourgade
30700 Uzès

04 66 22 11 06

www.hostellerieprovencale.com

"**Q**ue les gens repartent heureux." Telle est la philosophie de François et Eric. Ils ont repris il y a cinq ans le restaurant La Parenthèse et l'Hostellerie Provençale, un monument uzétien existant depuis 300 ans. Ils y ont apporté savoir-faire et dynamisme et proposent un service semi-gastronomique en salle ou sur la terrasse du troisième étage, surplombant les toits de la ville. Côté cuisine, le jeune chef Guillaume Raoul a d'ores et déjà été récompensé d'une toque au Gault et Millau. Il élabore une cuisine alliant la rusticité des mets à une inventivité plus contemporaine. Tout est préparé maison "de A à Z," sauf le pain, à partir de produits frais et la carte est renouvelée chaque saison. L'ambiance reste cependant familiale : *"on accueille les gens comme des amis."* Une sérénité et une quiétude à l'image de la rue de la Grande Bourgade. Et d'Uzès. Revitalisant.

Restaurateur

Escargots de l'Uzège, risotto safrané, crème aux piquillos.

Recette

Recette

Pour 4 personnes.

- 150g de risotto
- 2g pistoles de safran
- échalote ciselée
- 10 cl vin blanc
- 40 cl bouillon de légumes
- 20 cl crème liquide
- sel et poivre du moulin
- 30 gr parmesan râpé
- 200 gr piquillos hachés
- 48 escargots cuits au court-bouillon.



- Faire revenir l'échalote. Verser le risotto, cuire nacré et ajouter le safran. Mouiller avec le vin et avec le bouillon.

- Cuire 10 minutes. Réchauffer avant de servir avec la crème.

- Crème de piquillos : mélanger 10 cl de crème et les piquillos, faire réduire.

- Décor Chips de Serrano.



La Table 2 Julien

Restaurant

12 route d'Uzès
30700 Montaren et Saint Médiers

04 66 03 75 38

"On aime bien tout ce qui est bon." A la Table 2 Julien, la passion est source d'inspiration. Le chef crée une cuisine méditerranéenne aux accents de voyages. Cet Uzétien ayant travaillé dans des restaurants à l'étranger aime intégrer des touches asiatiques, créoles, ou des saveurs sucrées-salées aux plats du terroir. Forts d'une expérience de quinze ans dans le métier, Julien et Jennifer accueillent à leur table "dans la joie et la bonne humeur." Simplicité et professionnalisme vont de pair pour ces restaurateurs privilégiant la qualité, en salle comme en cuisine. La carte, réalisée à partir de produits frais, évolue

chaque mois et le menu change tous les jours. Tout est fait maison à partir de produits locaux ou de spécialités venues d'ailleurs : "on aime bien faire découvrir aussi les autres

terroirs." Une table qui a tout pour plaire.

Fermé dimanche et lundi.

"On aime bien tout ce qui est bon."

Restaurateur

Tuile croustillante au sirop d'érable, figes, fromage de chèvre et Pata Negra



Recette

Faire cuire beurre et sirop jusqu'à ce que le mélange se lie. Réserver. Disposer une feuille de brick. Avec un pinceau, étaler la préparation de manière homogène et sans surplus. Superposer une autre feuille de brick et renouveler l'opération jusqu'à la dernière feuille. (Ne pas enduire la dernière). Tailler quatre rectangles. Les disposer sur du papier cuisson entre deux plaques. Cuire au four 170°C entre 9 à 12 minutes.

Panure

Tailler six cubes dans chaque fromage de chèvre. Faire des rouelles d'oignons. Réaliser une panure à l'anglaise sur les cubes et les rouelles. (Farine, œuf, chapelure).

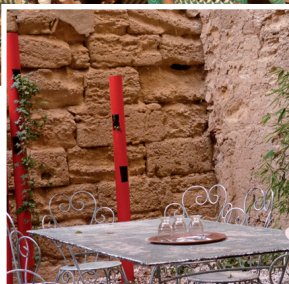
Dressage

Couper les figes en 1/2 rondelle, les disposer sur une tuile de feuille de brick. Frire le fromage de chèvre et les oignons (180°C). Les disposer sur les figes. Ajouter le jambon cru. Assaisonner votre salade et déposer les feuilles une à une de manière à obtenir du volume. Autour de la tarte, à l'aide d'une cuillère déposer le reste de vinaigrette sur l'assiette.

- 6 figes fraîches
- 8 tranches de jambon cru
- mesclun
- huile d'olive
- sel/ poivre
- vinaigre de Xérès
- 4 feuilles de brick
- 100g sirop d'érable
- 100g beurre
- 2 fromages de chèvre
- 100g de chapelure
- 20g de farine
- 1 œuf
- 1 oignon doux

Ingrédients

Recette



Le Bistrot du Duché

Restaurant
Bar à vin

10 place Dampmartin
30700 Uzès

04 66 22 70 08

Bar à vin classique, le Bistrot du Duché propose aussi une restauration traditionnelle et des tapas, élaborés à partir des produits du marché. Suivant les saisons, *"et en fonction de ce que j'ai envie de faire,"* Olivier mitonne des petits plats de tous les jours. *"Des plats de grand-mère, en plus travaillés."* Le restaurateur, formé auprès de grands chefs, puise son inspiration dans les traditions culinaires françaises, mais aussi asiatiques et italiennes.

Hors saison, la carte change tous les jours. *"J'aime beaucoup l'automne. Il y a des champignons et des légumes oubliés extraordinaires"* Car Olivier et Paola ont envie de faire découvrir ce qu'ils aiment. Côté vins, l'idée est aussi à la transmis-

sion. A la carte, des vins du Languedoc, mais aussi de Bourgogne, d'Alsace, de la Loire... et d'autres venus d'ailleurs, Chili ou Hongrie, moins connus. A

déguster en terrasse, sous les arcades gothiques, dans l'une des parties les plus anciennes d'Uzès, dans la salle voûtée ou au jardin. L'hiver, concerts de blues et de jazz viennent réchauffer l'ambiance. Et les plus téméraires pourront même sabrer le champagne, accompagnés par Olivier, seul maître-sabreur du Gard et membre de la confrérie du sabre d'or. Puis partir avec un diplôme. Et de jolis souvenirs.



Le Marché

Fruits et légumes
Produits régionaux

ZA de Pont des Charrettes
30700 Uzès

04 66 03 49 93

lemarcheduzes@gmail.com

Il y avait le célèbre marché d'Uzès. Il y a aussi, désormais, "Le Marché." Depuis presque un an, Mario et Annick ont installé leur boutique aux portes de la cité ducale. Fruits et légumes de saison, produits fins et épicerie gourmande : l'artisanat est privilégié dans les étals. *"Nous choisissons les producteurs et artisans qui travaillent avec naturel, en n'utilisant pas trop de chimie."*

Spécialités d'ici et d'ailleurs sont toutes soumises à la même sélection : *"on aime les bonnes choses."* Qualité et finesse des goûts se donnent rendez-vous au Marché. Riz de Camargue, amandes du Mont-Bouquet ou

**"On aime les
bonnes choses."**

Vanille de Madagascar séduiront à coup sûr les gourmands. Tout comme la Pata Negra, charcuterie ibérique et les pasta di Gragnano, fabriquées traditionnellement et grands coups de cœurs de

Mario et Annick.

A découvrir aussi, les nombreux produits "Sud de France," des vins locaux, des huiles, des épices, des confitures... Le bien-manger a trouvé son adresse. En projet, un site de e-commerce et une livraison de paniers sur commande.



Les Bières d'Uzès

Brasseur bio

9030 chemin de la Flesque
30700 Uzès

06 64 98 37 41

www.biere-uzes.com
brasserie.uzes@gmail.com

<https://www.facebook.com/bieres.uzes>

"Je fais ma bière comme
les viticulteurs font leur vin
en naturel."

Authentiques. Naturelles. Artisanales. Les Bières d'Uzès ont vu le jour en 2011, créées par Florian, un brasseur alchimiste passionné. Pour cet autodidacte, qui a commencé à brasser dans une cuve à nougat du garage de son oncle apiculteur, le virus de la fermentation est bien ancré. De livres en stages, d'expériences en formations, il a développé des bières s'intégrant dans une philosophie de vie plus globale : le respect de la nature.

Bio, non filtrées, non pasteurisées, refermentées en bouteille, les bières de Florian sont également sans additif. "*Mon idée est de brasser comme avant, sans aucun auxiliaire technologique*" explique-t-il. Il produit une gamme de bières classiques toute l'année : blonde, ambrée et

brune. Et en fonction de ses récoltes, il propose la Mélivoise, au miel de ses ruches.

"*Je fais ma bière comme les viticulteurs font leur vin en naturel*" explique Florian. C'est le savoir-faire du brasseur qui fait la différence. Un métier très empirique, bien que scientifique. La connaissance du matériel, la sélection des matières premières, le travail des arômes, des recettes toujours repensées et améliorées... "*Le houblon, c'est la vie*" commente le brasseur. Pétillant.

Ventes et visites sur place et sur le marché du mercredi à Uzès.

Ventes en fûts pour les événements avec prêt de matériel.



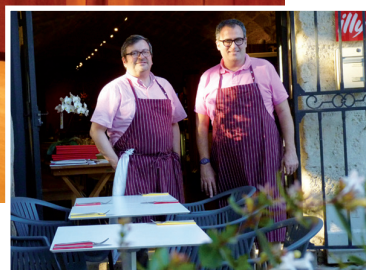
Les Deux Frères d'Uzès

Cave à vins
Comptoir de dégustation
Petits-déjeuners
Epicerie fine

5 boulevard Charles Gide
30700 Uzès

09 81 12 04 00

les2freresduzes@gmail.com



Deux frères. Un concept : proposer leur sélection de vins et produits régionaux. L'objectif de Geoffroy

et Renaud, anciens propriétaires de l'hôtel-restaurant du château de Saint-Victor-des-Oules ? Créer un endroit convivial.

Sous les voûtes en pierres ou en terrasse, ils accueillent gourmets et gourmands, toute l'année. Pour ces enthousiastes, cette nouvelle aventure est aussi l'occasion de mettre en valeur les produits et le travail d'autres passionnés. *"C'est souvent des histoires d'hommes, de rencontres"* expliquent-ils. Ils travaillent au coup de cœur, à l'humain.

Dans leur cave, Geoffroy et Renaud proposent ainsi une carte de vins provenant essentiellement du Languedoc-

"C'est souvent des histoires d'hommes, de rencontres..."

Roussillon, et disposent même d'un appareillage spécial permettant de conserver les bouteilles

ouvertes en préservant toutes les qualités des blancs, des rosés comme des rouges. Et pour les accompagner, ils concoctent et as-

semblent en cuisine salades, assiettes et planchas. Sans oublier les desserts et le café Illy, réputé des connaisseurs... Ils conseillent, proposent le petit-déjeuner et de nombreux produits d'épicerie fine choisis avec goût.

A venir, un site d'e-commerce et des soirées thématiques autour du vin et de la musique. Tout en élégance.



Les Macarons d'Anthony

Pâtissier

2 avenue Claude Monnet
Quartier Mayac
30700 Uzès

06 78 58 42 05

www.anthonymissioncuisine.com

Chef à domicile, cours de cuisine et pâtisserie, créations de macarons : Anthony incarne la cuisine nouvelle. Ce fils de boulangers-pâtisseries, cuisinier de formation et ayant appris la pâtisserie chez Lenôtre, anime depuis cinq ans "*les Macarons d'Anthony*." Anthony est un créatif. Il recherche les tendances, innove, anticipe. "*J'aime beaucoup ce qui est artistique.*" Ici, les produits sont aussi beaux que bons. Il fait du sur-mesure et travaille essentiellement sur commande. Il propose ainsi des prestations de traiteur à domicile, avec une spécialité cocktail dinatoire et dispense des cours à thèmes pour tous dans son atelier-boutique.

Et surtout, l'artisan décline le macaron sous de nombreuses formes, sucrées et salées. Plusieurs fois récompensé, il remporte la médaille d'or « *Militant du goût* » 2014 avec son « *chèvre-basilic*. » Le mariage parfait entre originalité et savoir-faire.

Pâtissier

Macarons au café.

Recette



Ingrédients

Pour 30 macarons

- 125g poudre d'amande
- 225g sucre Glace
- 100g blancs d'œufs
- 25g sucre Poudre
- 1 càc de poudre de réglisse

Ganache café :

- 150g chocolat au lait
- 120g crème liquide
- 30g beurre
- 15g café d'Uzès*

Macarons

Mélanger la poudre d'amande, la poudre de réglisse et le sucre glace et tamiser. Monter les blancs d'œufs avec le sucre en poudre, serrer les blancs bien ferme et incorporer délicatement le mélange poudre d'amande, sucre glace et café aux blancs jusqu'à obtenir un mélange onctueux, lisse et brillant. Dresser les macarons sur du papier cuisson et cuire à 150°C (en option four ventilé) pendant 15 à 20 minutes.

Ganache café

Hacher le chocolat. Torrifier les grains de café au four. Chauffer la crème avec le café jusqu'à frémissement, laisser infuser 10 minutes et filtrer. Verser sur le chocolat, bien mélanger puis incorporer le beurre froid et mixer, réserver au froid.

Finitions

A l'aide d'une poche à douille, garnir la moitié des coques de ganache au café et assembler avec les coques restantes.



Ma cantine

Bar à vin – Restaurant

22 boulevard Gambetta
30700 Uzès

04 66 01 00 07

ma.cantine@orange.fr

www.restaurant-ma-cantine.com

"Faire rencontrer les gens et se retrouver."



"**C**omme à la maison." C'est le crédo choisi par Fabienne et Thierry pour "Ma cantine." Forts de leurs expériences dans la restauration en Uzège, ils ont créé en 2012 ce bar à vin, où ils proposent également une cuisine simple et familiale.

Le couple privilégie les produits frais et locaux, et présente une jolie carte des vins d'une cinquantaine de références, essentiellement régionales. La part belle est faite à l'agriculture raisonnée, mais aussi à la bio et la biodynamie. Toute l'année, les habitués ont plaisir à se retrouver en salle ou sur la terrasse pour un café, un petit-déjeuner, un grignotage à toute heure ou un plat du jour. Ici, pas de carte. L'ardoise indique les choix du jour, variables selon la sai-

son et l'inspiration de Fabienne. "Ma cantine est un lieu bon enfant, sans prétention" précisent Fabienne et Thierry. C'est surtout un endroit authentique et convivial, où les relations humaines prédominent. Des événements à thèmes viennent renforcer les liens et créent l'ambiance : soirées Beaujolais, Trivial Poursuite gastronomie, rencontres avec des acteurs locaux... Le prétexte ? "Faire rencontrer les gens et se retrouver." En toute simplicité.



Malaïgue

Viticulteur bio

Domaine de Malaïgue
30700 Uzès - Blauzac

04 66 22 25 43

www.domainedemalaigue.com



"On essaie de travailler en faisant attention à la nature." En conscience. Au domaine de Malaïgue, François

et son équipe exercent leur activité selon leurs convictions. Depuis 1998, tous les vins de Malaïgue sont issus de l'agriculture biologique. Leur but ? Faire les meilleurs vins possibles, bons pour la nature et la santé. Une terre équilibrée *"qui sent bon l'humus,"* une vigne en bonne santé, au rendement non poussé, des cépages accordés aux sols : l'essentiel du travail est réalisé en amont. *"Pour nous, l'important est d'amener un bon raisin à la cave. Après tout est facile."* L'accompagnement à la transformation se fait avec un minimum d'interventions et une utilisation limitée des intrants. Une recherche perpé-

"On essaie de travailler en faisant attention à la nature."

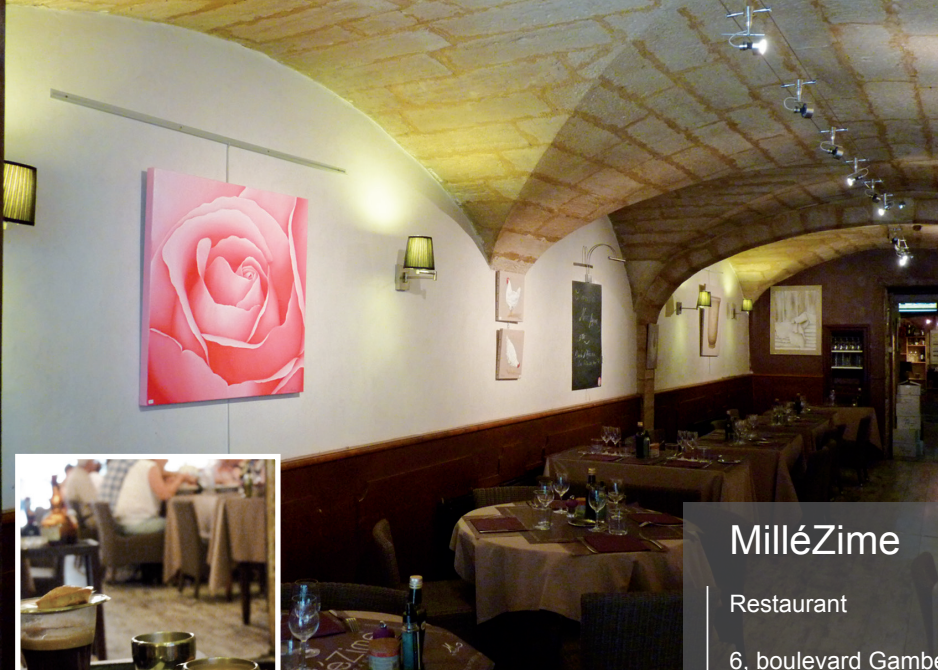
tuelle qui va bien plus loin que la labellisation bio.

Ils proposent des vins en vrac et bouteilles, issus de nombreux cépages, traditionnels ou oubliés. Six rouges, un rosé et deux blancs, ainsi qu'un vin sans

soufre sont disponibles au caveau, un bâtiment du XIIème siècle avec salle voûtée, ou à la

boutique Malaïgue située en centre-ville.

Et leur philosophie s'étend au-delà des vins : farines de variétés anciennes de blé, mais aussi lentilles, pois-chiches et huile d'olive... Ainsi que du raisin de table à venir cueillir soi-même, pour découvrir simplement le travail et les vignes. Essentiel.



MilléZime

Restaurant

6, boulevard Gambetta
30700 Uzès

04 66 22 27 82

contact@restaurant-millezime.fr
www.restaurant-millezime.fr

Je suis un aubergiste." Pour David, créateur du restaurant MilléZime, c'est la convivialité qui prime. *"J'aime recevoir les gens, leur faire plaisir, leur faire découvrir de bons produits."* Après 15 ans de métier à Paris, David et Sylvie ont eu un coup de cœur pour Uzès. Depuis six ans, ils s'investissent dans cette maison familiale et traditionnelle. Une cuisine simple et efficace, locale, réalisée avec des produits frais de région, bien cuisinés et bien assaisonnés. Sans fioritures ni faux-semblants. Un véritable travail sur la saisonnalité est effectué avec

"J'aime recevoir les gens, leur faire plaisir, leur faire découvrir de bons produits."

des menus et plats à thèmes renouvelés chaque mois : figues, cèpes et girolles, gibier, fruits du verger... Sans oublier la carte habituelle et ses incontournables, comme la Gardianne de tau-reau ou le Soufflé chaud au Grand-Marnier. Le

tout accompagné par une belle carte des vins offrant quelques 140 références.

Toute l'année, la clientèle fidèle peut s'attabler dans la superbe salle vou-tée *"elle a beaucoup*

de cachet, à l'image d'Uzès," la terrasse ou le patio, ou profiter de la salle de réception pri-vative. Et les curieux peuvent surtout parler recettes avec David, qui n'hésite pas à confier ses trouvailles. *"Savoir-faire et faire-savoir : ici, l'échange et le partage sont essentiels."* Tout est dit.



Terroirs

Restaurant
Boutique

5 place aux Herbes
30700 Uzès

04 66 03 41 90
www.terroirs-uzes.com



On essaye toujours de s'améliorer." Rester à l'affût, faire découvrir de nouveaux produits, s'adapter : Tom et Corinne travaillent à faire de Terroirs un endroit accueillant. Côté restaurant comme en boutique, ils privilégient les producteurs locaux et veillent à sélectionner les meilleurs produits du terroir.

Depuis dix ans, ils proposent une cuisine simple et fraîche, à prix raisonnable. Réalisée à base de préparations que l'on peut aussi retrouver en vente dans l'épicerie fine et via le site Internet.

"On a envie que les gens soient bien ici."

Le tout, dans une ambiance conviviale. Coloriages pour les enfants, ponchos et chapeaux à disposition : *"on a envie que les gens soient bien ici."* C'est tout l'esprit Terroirs.

Sur la terrasse, idéalement située place aux Herbes, plein sud et à l'abri du mistral, sous les arcades ou bien en salle, les clients peuvent apprécier le service non-stop entre mars et octobre. Tartines et salades l'été, plats chauds du jour, quiches, soupes et gratins en demi-saison et l'hiver : la carte évolue au cours de l'année. En projet, les recettes de chefs, élaborées spécialement pour Terroirs par des chefs d'ici. Et de nombreux coups de cœur que Tom, Corinne et toute leur équipe ne manqueront pas de faire partager.



Photos : La fille des vignes

La Fille des Vignes

Restaurant - Salon de thé

18 place Albert 1er - 30700 Uzès

04 66 37 17 46

www.lafilledesvignes.com

Porc au caramel.

Faire revenir les dés de porc 5 minutes dans une cocotte avec un peu d'huile. Dès qu'ils sont colorés les retirer et les réserver.

Dans la même cocotte, mettre oignons, cébettes, citronnelle, épices, ail et faire revenir 5 minutes à feu doux puis ajouter le sucre et laisser caraméliser. Ensuite déglacer au vinaigre de riz. Ajouter la sauce soja, le concentré de tomate et la viande, rajouter un verre d'eau et laisser mijoter 30 minutes. Versez dans un plat à service recouvert de cacahuètes et de coriandre. Accompagner de riz thaï.

Pour 6 personnes

- 1kg échine de porc en dés de 2cm
- 400 gr oignons émincés
- 6 gousses d'ail hachées
- 1 tige de citronnelle émincée
- 2 cébettes fraîches émincées
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 4 c.à.s de cacahuètes grillées concassées
- 1 c.à.s de graines de coriandre
- 1 c.à.s de gingembre en poudre
- ½ c.à.c de piment en poudre
- 150 gr de sucre en poudre
- 2 c.à.s de sauce soja
- 2 c.à.s de vinaigre de riz
- 1 c.à.s de concentré de tomate

Ingrédients

Recette



Thaï Wok

Restaurant Thaïlandais
Sur place ou à emporter

3 avenue Maréchal Foch
30700 Uzès

04 66 72 42 61

www.thaiwok-uzes.fr

"Rafraîchir la cuisine asiatique..."

Rafraîchir la cuisine asiatique et plus particulièrement thaïlandaise, en s'inspirant des modèles de la gastronomie urbaine de Thaïlande." Aurélien, créateur du Thaï Wok, s'est appuyé sur sa connaissance du pays, où il a vécu, et sur ses quinze années d'expérience dans la restauration asiatique en France, pour créer le concept.

Il propose, sur place ou à emporter, toute l'année, des plats typiques comme le Pad Thaï ou le Lap, et des formules au wok à composer soi-même, avec des choix simples et ludiques. Une cuisine ouverte, assurée par des cuisiniers thaï et laotien, des produits frais du marché et des prix abordables : depuis l'ouverture en juin 2013, tout est mis en œuvre pour satisfaire les clients.

Restaurateur

A scenic view of the historic town of Carcassonne, France, featuring the massive stone towers and battlements of the Cité de Carcassonne. The towers are partially obscured by lush green trees in the foreground. A red flag flies from one of the towers. The sky is blue with light clouds.

A scenic view of the historic town of Carcassonne, France, featuring the massive stone towers and battlements of the Cité de Carcassonne. The towers are partially obscured by lush green trees in the foreground. A red flag flies from one of the towers. The sky is blue with light clouds.

A scenic view of the historic town of Carcassonne, France, featuring the massive stone towers and battlements of the Cité de Carcassonne. The towers are partially obscured by lush green trees in the foreground. A red flag flies from one of the towers. The sky is blue with light clouds.

A scenic view of the historic town of Carcassonne, France, featuring the massive stone towers and battlements of the Cité de Carcassonne. The towers are partially obscured by lush green trees in the foreground. A red flag flies from one of the towers. The sky is blue with light clouds.

A scenic view of the historic town of Carcassonne, France, featuring the massive stone towers and battlements of the Cité de Carcassonne. The towers are partially obscured by lush green trees in the foreground. A red flag flies from one of the towers. The sky is blue with light clouds.

