

Restos : sept pépites dans le Gard

Terre propice à la gastronomie avec ses douze établissements étoilés au Guide Michelin, le Gard regorge de jeunes chefs talentueux. Des Cévennes à la Camargue, de la Vaunage à l'Uzège, les bonnes adresses fleurissent. La Gazette vous livre ses coups de cœur, étoilés de demain ? Colin Delprat

1 L'auberge de Valestalière, du savoir aux saveurs

À quelques kilomètres de Saint-Hippolyte-du-Fort, l'auberge familiale de la Valestalière domine la vallée éponyme. Dans cette ancienne école, les manuels scolaires ont laissé place aux plats régionaux concoctés par le chef Romain Brunier, qui officie depuis juillet 2024 avec sa compagne Suzanne Coularou, en charge du service en salle. Le couple prône *"une expérience simple et authentique grâce à une proposition culinaire ancrée dans le terroir et avec une ouverture sur le monde"*. Le menu en trois temps (42€), avec trois choix de plats, change chaque semaine au gré des récoltes des producteurs locaux. Selon les saisons et les inspirations, on y retrouve des plats comme le carré de porc sauce au poivre avec pommes de terre rôties et choux, de la truite du Vigan nacrée avec un lait d'amande à la verveine et des blettes au thym, ou l'épaule d'agneau aux épices d'Orient avec son tajine de navets, sans oublier le cocktail crème de châtaigne, liqueur de mandarine, Napoléon et vin blanc pour l'apéritif.

Départementale 39, Hameau de Valestalière, 855 Route de Lasalle à Monoblet (56 km de Nîmes). Ouvert du mercredi au samedi midi et soir. Réouverture le 10 juin. Tél. 04 66 85 45 79. aubergedevalestaliere.fr



2 L'Ode des sens, de la cueillette à l'assiette

"Après une dizaine d'années au sein de tables étoilées, je voulais revenir dans le sud et je suis tombé amoureux du lieu". Le chef Enzo Savournin a trouvé son havre de paix à Saint-Siffret, aux portes d'Uzès. D'importants travaux ont permis de transformer un ancien bistrot de 200 m² en restaurant gastronomique d'une vingtaine de couverts. *"Je n'exige rien de mes producteurs, c'est la nature qui dicte ma cuisine chaque jour"*, résume Enzo Savournin qui va cueillir tous les jours ses herbes et ses légumes pour accompagner les carcasses entières de viande qu'il travaille lui-même pour sublimer les cochons, les volailles ou les canards. L'Ode à la nature, avec ses 40 légumes travaillés séparément et sa vingtaine d'herbes, est le plat signature inclus dans un menu unique en trois temps, les jeudis et vendredis midi (49€), cinq ou huit plats le reste du temps (68€ ou 84€). Près de 300 références de vins locaux et du sud se glissent à la carte pour conjuguer au mieux les accords.

Place de l'École à Saint-Siffret (30 km de Nîmes). Ouvert du mercredi soir au dimanche soir. Tél. 04 66 68 05 89 / odedessens.fr

3 Les Terrasses de la Borie, le concept du menu secret

La vue panoramique sur les Cévennes gardoises de cet hôtel-restaurant est déjà une raison à elle seule de découvrir l'ancienne bâtisse en pierre au nord du Vigan. Après un demi-siècle comme auberge, les Terrasses de la Borie sont depuis deux ans une destination gastronomique. Repris par Jean-Philippe et Isabelle Pelletier, l'établissement a nécessité six mois de travaux, dont la rénovation de cinq chambres et de la piscine. Dès le départ de cette aventure, le chef Florian Chekroun a pris les commandes de la cuisine pour *"magnifier le terroir cévenol et occitan entre montagne et mer tout en ajoutant quelques notes surprenantes de mes voyages"*. Le concept de menu secret en 4, 5 ou 7 plats (52€, 68€ ou 89€) permet une expérience culinaire nouvelle avec des produits de saison comme les asperges et fleurs de courgettes de Mandagout ou encore le gigot fumé au foin.

Les Terrasses de la Borie à Mandagout (80 km de Nîmes). Ouvert du mercredi soir au samedi soir, et dimanche midi. Tél. 04 65 09 03 32. www.lesterrassesdelaborie.fr



"TOUS AU RESTAURANT" DU 1^{ER} AU 14 JUIN

Initiée en 2009 par le chef Alain Ducasse, l'opération Tous au restaurant réunit 1 000 établissements, du bistrot aux tables étoilées, partout en France. Du lundi 1^{er} au dimanche 14 juin, 34 restaurants d'Occitanie participent à cette 11^e édition autour d'une promesse : un menu offert pour un menu acheté. Dans le Gard, le New Delhi et le Chiwaya à Nîmes, les Aubuns à Garons participent tout comme Le Terminus à Tarascon ou huit adresses à Montpellier. Les réservations sont ouvertes (exclusivement via le site ou l'application TheFork).

4 Le Melba, l'étoile montante



Le prix jeune talent du Gault & Millau décerné à Élouan Tréhin est tout sauf un hasard. Autodidacte, le chef s'est installé avec sa femme Léa dans une ancienne quincaillerie de 1900. Une cuisine bistronomique à l'ouverture en mai 2024, avant un virage vers du gastronomique à l'été 2025. Le couple se donne l'ambition devenir une adresse incontournable du Piémont Cévenol, voire gardoise. Si la devanture d'origine a été conservée, la salle d'une vingtaine de couverts se décline dans les tons beige et rouge pour un style sobre et élégant. Dans l'assiette et selon les saisons, les récoltes des producteurs locaux s'accordent à des notes acidulées et amères dans des plats comme le lièvre à la royale en période de chasse, le pâté en croûte revisité agneau et foie gras ou la mousse au chocolat avec son sorbet persil, bergamote et yuzu, le tout dans un menu unique en six temps à 89 €.

6 rue du Pont à Quissac, 33 km de Nîmes. Ouvert du mardi au samedi de 19h à 21h. Tél. 04 66 77 74 90 / restaurantmelba.com

5 Saveurs de Bourgarel, le pari de l'agroforesterie

Le concept d'Éléna Boulay et Pierre Galand a conquis les cœurs et les palais. Le couple a ouvert en Petite Camargue une ferme-auberge pour la saison estivale en parallèle de leurs activités de biscuiterie, chocolaterie et conserverie. Dans le potager, entourant les tables des clients, poussent près de 300 variétés de fruits, légumes et autres aromates dont certaines insolites. "On a récolté nos premiers avocats, bananes et on va avoir un croisement entre la prune et l'abricot", raconte Pierre Galand qui est en cuisine. "C'est une fierté de faire découvrir des variétés peu connues à nos clients. Nos viandes d'agneau, cochons, pintades ou taureaux sont d'éleveurs voisins et nous avons environ 200 références de vin sélectionnées lors de nos séjours en France." Le menu unique, entrée, plat et dessert à 38 € ou 45 € le week-end, est suspendu à la nature et à la récolte. Pour le dessert, c'est Éléna Boulay, la pâtissière, qui redouble d'imagination pour confectionner des recettes comme, récemment, autour de la rhubarbe ou la cerise.

Mas de Bourgarel, route de la Laune à Gallician (29 km de Nîmes). Ouvert le midi du mercredi au samedi de mai à octobre, vendredi et soir de mi-juin à fin août sur réservation. Annulation en cas de mauvais temps. Tél. 06 87 92 42 16.



6 L'Oléa, un repas face aux oliviers

L'ancienne cave viticole de Maruéjols a repris vie devenant un domaine oléicole au cœur de la Vaunage.

Face au champ d'oliviers se dresse une bâtisse rénovée avec sa terrasse ombragée grâce à une structure en bois. Passé par des adresses renommées à Paris et Saint-Tropez, le chef Alan Chappet initie un "concept bistronomique avec des plats revisités et une touche de modernité". L'huile d'olive produite par ses parents sur l'exploitation familiale est un élément prépondérant de la cuisine que l'on retrouve par exemple sur le pavé de saumon confit avec son riz de Camargue au fenouil, dans la marinère au gingembre ou dans le jarret de veau confit avec son croustillant d'Agata à l'huile d'olive. Le menu Saint-Cômois en quatre temps est proposé à 45 €, le menu Fête des mères à 60 € pour le week-end du 31 mai, et le menu découverte selon les surprises du chef à 68 €.

95 route Porte Vaunage à Saint-Côme-et-Maruéjols (22 km de Nîmes). Ouvert du mercredi soir au dimanche midi. Tél. 09 86 25 10 88. restaurantleavaunage.com

7 L'Auberge du cap, une histoire de famille



Les produits des parents jusqu'au service des enfants, c'est l'aventure de la famille Delpuech. Depuis quatre ans, le hangar agricole perché sur les hauteurs de Sumène s'est transformé en une auberge "conviviale, simple et authentique où les aliments des Cévennes sont mis en valeur", résume Élodie Delpuech, formée à la pâtisserie. Élevé à quelques mètres des cuisines, l'agneau en deux cuissons, en gigot confit ou en côtelette grillée, est la spécialité de la maison. Il est accompagné de frites maison à volonté ou de légumes du moment. Le menu tournant entrée, plat et dessert est fixé à 27 € ou à 32 € avec le fromage dont le fameux Pélardon des Cévennes. Sur la terrasse avec une vue panoramique ou dans sa grande salle, mention spéciale pour l'Auberge et sa capacité à accueillir les groupes. Cap de Coste à Sumène (65 km de Nîmes). Ouvert les jeudis, vendredis et samedis midi et soir et le dimanche midi puis tous les jours sauf le lundi à partir du 29 juin. Tél. 07 49 95 28 98 / aubergeducap.com