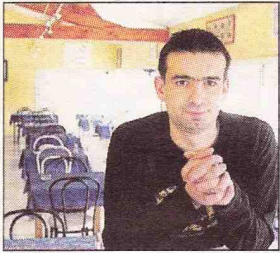


Dions La Guinguette



➤ Idéal aux premiers beaux jours (enfin !) du printemps, La Guinguette de Dions, sur les berges du Gardon, son terrain de boules et bien sûr sa terrasse en surplomb... Et si le temps est à la pluie, on peut s'installer dans la grande salle. Le lieu aujourd'hui géré par Nicolas Tissier propose une restauration régionale simple et copieuse. En entrée, de fraîches salades variées (campagnarde, chèvre), assiettes de charcuterie, mais aussi soupe de poisson, gratinée de St-Jacques ou parmentier de brandade. Côté plats, des viandes grillées, mais aussi la gardiane de taureau ou la bourride de lotte. Formule midi 10 €. Menus 13 € et 15 €. Midi et soir. 6 h 30 - 1 h. Fermé le lundi. La Guinguette, Dions. ☎ 04 66 59 19 93.

L'endroit

Le Darling

À Nîmes, une table où la création et l'harmonie sont les maîtres mots

➤ C'est une belle aventure culinaire que vous vivrez à cette table précieuse, d'une esthétique rare (couleur chocolat et pointes d'or, fresques, bois, cuir, pierre, mise en lumière aérienne), un véritable écrin où s'activent Mireille Touyeras et Gisèle Croizard, mère et fille, pour un accueil chaleureux, et le chef Vincent Croizard, gardien des parfums, arômes et épices, toujours à la recherche de l'harmonie des saveurs. Un menu-carte "Au fil des saisons", pour goûter par exemple un foie gras de canard rôti aux cinq parfums marbré de vins d'épices au balsamique, un dos de morue cuit en vapeur de réglisse et badiane à l'huile négrette du moulin Paradis, un filet de lapereau rôti à l'origan, tomates séchées et pignons de pin... Et les



crus du Languedoc-Roussillon en duo. Goûtez aussi les fromages cuisinés du chef et les délices de desserts. Menu carte. Formules à 36 € et 39 €. Ouvert le soir du lundi au vendredi. Midi et soir samedi et dimanche. Le Darling, 40 rue de la Madeleine, Nîmes. ☎ 04 66 67 04 99.

Alès Le Rabelais

➤ Cuisinier de métier, Lionel Huszeza est le nouveau propriétaire du Rabelais entre bistrot gourmand bar à vin. Murs blancs, banquettes et chaises bistrot, pour cette table (avec terrasse) – non fumeur – qui propose une cuisine du marché l'ardoise le midi et un menu le week-end. Une cuisine originale, une présentation soignée dans une jolie vaisselle pour déguster des cannellonis d'aubergin grillées à la brandade (morue, coulis de tomate confites, un pavé de saumon aux lardons, un souris d'agneau confite aux figues, des tagliatelles orientales... Et pour dessert le choco-banane. Formule 11 €, midi en semaine. Menu 16 €, vendredi soir, samedi midi et soir. Fermé dimanche. Le Rabelais, 13 place Ebusse, Alès. ☎ 04 66 52 70 84.



Vergèze Patio "Gourmand"

➤ Le restaurant de Vergèze Le Veri Gourmand inaugure son patio d'été, un bel espace ombragé par deux mûriers platanes. Ce samedi 22 avril, Rémy et David Magny organisent un repas dansant (avec DJ). Au menu feuilleté au pélaridon et pommes caramélisées sur lit de crisson et vinaigrette balsamique, assiette du boucher et crème brûlée au genépi. Repas 25 € (vin, café). Le Veri Gourmand, 2 place de la République, Vergèze. ☎ 04 66 35 36 68.

Montpellier Ma cuisine autour du monde

➤ Si votre enfant rêve de devenir un vrai petit chef, l'Agropolis muséum de Montpellier organise pour les 7-12 ans des ateliers culinaires pour découvrir un pays et ses recettes, mais aussi les trucs et astuces de la cuisine. Il reste encore quelques places pour le stage programmé du 24 au 27 avril. Tarifs 12 €/jour, 40 €/4 jours. Agropolis muséum, 951 av. Agropolis, Montpellier. ☎ 04 67 04 75 00.

Les bars

Nîmes Le bar des Beaux-arts

➤ Le bar des Beaux-arts sur la place aux Herbes est géré depuis quarante ans par la famille Martinez. Une institution sur l'une des terrasses les plus agréables de Nîmes. Vous y croiserez Josette, Robert son époux, Roland ou Daniel, plateau à la main prenant les commandes avec une égale bonne humeur. Et depuis quelques semaines, il y a du nouveau, le bar des Beaux-arts s'est agrandi, côté rue de la Madeleine offrant ainsi à l'intérieur davantage d'espace. Ouvert tous les jours sauf le dimanche. 7 h 30 - 21 h. Bar des Beaux-arts, 17 place aux Herbes, Nîmes. ☎ 04 66 67 97 97.

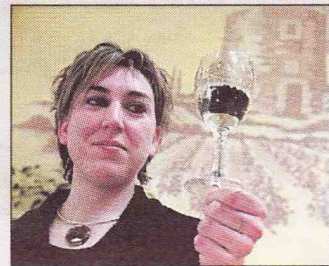


St-Laurent La Maison des vins

➤ Jacques Chevalier de la Maison des vins de Saint-Laurent-des-Arbres propose de déguster ce week-end, les grands vins du Languedoc, pic-saint-loup, corbières, faugères, minervois... Samedi 22 et dimanche 23 avril. Maison des vins, La Croisette, RN 580, Saint-Laurent. ☎ 04 66 50 05 50.

Gardonnenque Le caveau des Collines de Bourdic

➤ Créée en 1928, la cave des "Collines de Bourdic" offre en rouge, blanc et rosé une belle gamme de vins de pays. (ex : cuvée Racine et Rabassière, VdP Duché d'Uzès). Le caveau



(dégustation et vente) est ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Visite des chais et dégustation commentée sur rendez-vous. Les Collines de Bourdic, Bourdic. ☎ 04 66 81 20 82.