



Sous un chapiteau pouvant accueillir jusqu'à 2 000 spectateurs, le cirque Maximum de Stéphane Zavatta met en scène "Bravo", le nouveau spectacle. Des tigres blancs, une éléphante, une cinquantaine d'animaux et des numéros grandioses présentés par des artistes venus du monde entier. Du vendredi 7 au mercredi 18 février au Champ de foire, route de Montpellier. Adultes de 20 € à 30 €, Enfants : de 15 € à 25 €.

À CARNON CA GLISSE SUR LE PORT

Patiner au bord de l'eau c'est désormais possible. Une patinoire de 400 m² est installée jusqu'au 8 mars sur le port de Carnon. Accessible aux adultes comme aux enfants, elle peut aussi accueillir les tout-petits grâce à son jardin de glace. Du lundi au vendredi et dimanche 10h-13h / 14h-19h Samedi 10h-13h/14h-19h. Tarif : 5 € adultes et 3 € enfants.

... ET TOUJOURS

- ▶ **Piscine Aquatropic :** 04 66 38 31 00. ▶ **Piscine Fenouillet :** 04 66 26 77 08.
- ▶ **Piscine les Iris :** 04 66 64 15 56. ▶ **Piscine Nemausa :** 04 66 70 98 80.
- ▶ **Planétarium :** 04 66 67 60 94. ▶ **Office de tourisme :** 04 66 58 38 00.

Ambiance hippies et "peace and love" pour la première fête de la Saint-Valentin de Manduel.

Manduel, valentin musique des aux couleurs tres grosses

le prochain W-E

NÎMES ▶ **Gala de catch Wrestling Stars.** Vendredi 20 février à 20h30 au Parc expo, avenue du Languedoc. Entrée: adultes 10 €, enfants de - 12 ans accompagnés 7 €.

VERGÈZE ▶ **Volailles et nature :** exposition nationale. Samedi 21 de 10h à 19h et dimanche 22 février de 9h à 18h à la salle Vergèze-Espace à Vergèze. Rens. 04 66 71 33 44. Entrée : 4 €.

Bonheur de table pour la Saint-Valentin

Vous aviez oublié que la fête des amoureux c'était ce samedi 14 février? Pas de panique, la Gazette a sélectionné quelques adresses où partager un repas de rêve avec son ou sa dulciné(e). Sautez quand même vite sur le téléphone pour réserver, les places commencent à être chères.

TENDRESSE AUX 5 SENS

Une cuisine caressée par les vents des Cyclades pour ce restaurant gréco-italien dont le cadre convient très bien à un dîner en amoureux. Vous serez accueilli par un verre de spumante, avant de déguster coquilles Saint-Jacques, raviolis au jambon, rouget au four ou plat de viande et pâtisserie maison pour le dessert. Une cuisine tendresse à apprécier à deux pour 35 € par personne. Les 5 Sens, 44 boulevard Gambetta. Tél. : 04 66 76 08 04.

EXPLOSION À L'EXAEQUO

Un menu gastronomique à se damner au restaurant L'Exaequo, une explosion de saveurs. Foie gras mi-cuit, crème brûlée framboises-balsamique, pain d'épices croustillant suivi d'une noix de Saint-Jacques à la plancha avec un flan de cerfeuil et un coulis de topinambour. Puis tournedos de veau au beurre de truffes et gâteau de cèpes avant un lingot de faiselle aux fruits secs et miel, une espuma de vodka et un crémeux chaud au chocolat grand cru du Mexique. Tout cela vous coûtera 60 € par personne. L'Exaequo, 11 rue Bigot. Tél. : 04 66 21 71 96.

MÉTISSÉE AU DARLING

Pas de menu spécial Saint-Valentin au Darling de la rue de la Madeleine, mais, avec un nom comme ça, ce restaurant où opère le talentueux Vincent Croizard sera une bonbonnière



Vincent Croizard, chef au restaurant Le Darling, rue de la Madeleine.

plus que confortable pour les amoureux amateurs de cuisine inventive et métissée. Au menu ou à la carte, on a le choix entre quatre entrées : rouget grondin à l'étuvée, foie gras de canard comme un burger avec brioche de sésame, haché de canard et oignons confits. Des huîtres poêlées, ou des panais et escargots. En plats, le cabillaud en vapeur d'algue, la sole confite au beurre, la Saint-Jacques tandoori, le lapin à la truffe, œuf aux lentilles ou biche en croûte de graines, grand veneur. Des desserts étonnants pour finir en beauté : entre autres, clémentines et fenouil, truffe mélanosporum en froid avec huile d'olive ou chocolat palmira aux baies de Jamaïque. 42 € le menu, ou 45 € avec un des fabuleux fromages proposé par le Darling.

Le Darling, 40 rue de la Madeleine à Nîmes. Tél. : 04 66 67 04 99.

CHANDELLES À VATEL

L'institut Vatel de Nîmes propose un dîner tendresse dans son restaurant le Provençal. Une mise en bouche avec magret de canard et crumble de salsifis. Un nem croustillant de gambas, un pavé d'agneau rôti accompagné d'une pomme

de terre farcie au ris d'agneau, assiette de fromages et un buffet de desserts à volonté. Le tout pour 33 €.

Un ton au-dessus au restaurant Les Palmiers, toujours à Vatel, qui pour 43 € décline un dîner aux chandelles : crème brûlée de foie gras sur un biscuit de rutabaga au miel, noix de Saint-Jacques marinées à l'écorce d'orange truffe et fondant de fenouil au saumon fumé suivi d'un médaillon de veau enrichi de ses ris avec champignons, crème au citron, confit et polenta. Une assiette tout chèvre et un Amour de petits gâteaux au chocolat cœur passion framboise pour clore ce délicieux repas. À noter que l'on peut prolonger ces dîners par une nuit à l'hôtel avec petit déjeuner servi en chambre, une bouteille de champagne, le petit bonheur du chef pâtissier et l'accès libre aux hammam, sauna, jacuzzi et piscine. Le tout pour 200 € pour deux personnes avec le repas aux Palmiers et 180 € avec le repas au Provençal. Ces formules sont valables pour la nuit du samedi 14.

Hôtel Vatel, rue Vatel à Nîmes, dans le quartier de Carêmeau. Tél. : 04 66 67 57 57.

VOIR AUSSI
CINÉMA
 Toutes les salles
p.38
EXPO
 Ludovic Bastide

Jean Vallon
 COIFFEUR CRÉATEUR
 Madame,
 Votre salon Jean Vallon
 vous offre le confort