

## Autour de Anduze

Livret voyage du circuit - Version du 3 février 2022



## Table des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Information régionale.....</b>       | <b>2</b>  |
| Gard.....                               | 2         |
| Lozère.....                             | 3         |
| <b>Carte du circuit.....</b>            | <b>7</b>  |
| <b>Programme du circuit.....</b>        | <b>8</b>  |
| Jour 1.....                             | 8         |
| Jour 2.....                             | 11        |
| Jour 3.....                             | 11        |
| <b>Fiches communes.....</b>             | <b>13</b> |
| Alès.....                               | 13        |
| Anduze.....                             | 13        |
| Florac Trois Rivières.....              | 14        |
| Nîmes.....                              | 14        |
| <b>Activités de loisirs.....</b>        | <b>16</b> |
| <b>Hébergement et restauration.....</b> | <b>17</b> |
| Restaurants.....                        | 17        |
| Chambres d'hôtes.....                   | 19        |
| Locations de vacances.....              | 20        |
| Campings.....                           | 21        |
| Hôtels.....                             | 21        |



Conditions d'utilisation: Les informations contenues dans ce document sont indicatives, et doivent être reconsidérées pour la période de visite effective en fonction de la saison, des horaires d'ouverture, et du mode de transport. L'impression de ce document est autorisée dans le cadre d'un usage privé uniquement. Malgré le soin apporté au traitement des informations, France-Voyage.com ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations mises à la disposition dans ce document. En conséquence, France-Voyage.com décline toute responsabilité pour toute imprécision ou omission portant sur ces informations. Les textes, images et photos contenus dans ce document sont protégés. Toute représentation, reproduction intégrale ou partielle sans consentement préalable est considérée comme illicite.



## Information régionale

### Gard



Gastronomie

Situé entre le Massif central, la Méditerranée, la vallée du Rhône et le Languedoc, le département du [Gard](#) dispose d'une situation privilégiée. À cet atout géographique s'ajoute un bel éventail de découvertes, allant des villages provençaux et des villes au riche patrimoine comme Nîmes, Uzès, Aigues-Mortes et Beaucaire, au célèbre pont du Gard classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, en passant par les paysages préservés de la Camargue gardoise et du Parc National des Cévennes.

#### [Le miel des Cévennes](#)

Produit au coeur de la Lozère et du Gard, sur le territoire préservé du massif des Cévennes, le miel cévenol, qu'il soit de châtaignier, de bruyère callune ou de sapin, est réputé pour ses qualités gustatives aux arômes intenses. D'aspect crémeux, liquide ou cristallisé, le miel des Cévennes, riche en oligo-éléments, se déguste seul, sur une tartine beurrée, ou pour sucrer une tisane, et peut être utilisé en cuisine, dans la confection d'un pain d'épices ou de plats sucrés-salés, par exemple.

Plusieurs mielleries des Cévennes proposent, au cours d'une visite guidée, la découverte des différentes étapes de fabrication du miel cévenol, ainsi qu'une dégustation de leurs produits apicoles.

#### [Le pélardon](#)

Produit dans les départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et de l'Aude, le pélardon est un délicieux petit fromage au lait cru de chèvre, à pâte molle, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée. Moulé à la louche puis affiné sur des claies pendant au moins onze jours, le pélardon peut, selon les préférences, se déguster jeune ou plus affiné, avec un verre de vin rouge du Languedoc.

À goûter, le pélardon chaud - une fois pané puis doré au four avec un filet d'huile d'olive -, accompagné d'une salade fraîche !

#### [La fraise de Nîmes](#)

Si la ville de Nîmes est réputée pour son huile d'olive, elle l'est aussi pour sa fraise IGP, un fruit sucré qui fait le régal des plus gourmands. Très appréciée, la fraise de Nîmes est principalement issue de deux espèces très connues en France: la fameuse gariguette, et la ciflorette, toutes deux très parfumées.

Cultivée en pleine terre sous abri au sud de la ville, sur les Costières, la fraise de Nîmes est la première fraise française de l'année, puisqu'elle apparaît sur les étals dès le début du mois de mars. Cette douceur que l'on déguste nature, à la crème chantilly, ou encore dans un fromage blanc, connaît un grand essor depuis le début des années 1960.

#### [L'huile d'olive de Nîmes](#)

AOC et AOP, l'huile d'olive de Nîmes est produite aux environs de la ville, ainsi qu'au nord du département de l'Hérault. Il s'agit de la première AOC oléicole du Languedoc-Roussillon. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, la culture de l'olive est prépondérante dans cette partie de la France. Très fruitée, l'huile d'olive de Nîmes se fabrique obligatoirement avec au moins 60 % de picholine, une olive cultivée dans la région depuis plusieurs siècles déjà. Les amateurs de ce divin nectar lui trouvent un léger goût de prune et d'ananas, ainsi qu'une pointe d'amertume qui fait tout son charme.

Chaque année, en octobre, la ville de Nîmes organise la fête de l'olivier. On peut y découvrir des stands de producteurs locaux, des conférences sur l'olive et sa culture, ou encore un très amusant concours de craché de noyaux d'olives. Il ne vous reste plus qu'à vous entraîner !



### Le riz de Camargue

La culture du riz de Camargue a été lancée par Henri IV vers la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. En effet, ce territoire français, avec ses faibles écarts de température, sa luminosité intense et son mistral qui sèche et protège le riz des maladies, est idéal pour la culture de cette céréale.

Après quelques aléas, la culture a repris définitivement en 1942, et aujourd'hui, on peut apprécier trois sortes de riz en Camargue: le blanc, le noir, et le plus emblématique, le riz rouge, un riz complet teinté par une mutation naturelle. Ce dernier est issu de l'agriculture biologique et sèche naturellement après récolte, au soleil et sous le mistral. Ce produit de qualité, IGP depuis 2000, se marie à la perfection avec des viandes de la région, comme une gardiane de taureau, ou un carpaccio de taureau de Camargue AOP. Il accompagne également à merveille le poisson. Il nécessite beaucoup de temps de cuisson, avec un trempage d'environ 2 heures, puis une cuisson de 30 à 35 minutes.

Une confrérie du riz de Camargue est chargée de la promotion de cette céréale connue dans le monde entier, notamment lors de la feria du riz qui se déroule chaque mois de septembre à Arles.

### La brandade de morue

Spécialité de la ville de Nîmes, la brandade de morue s'est cependant rapidement étendue dans toute l'Occitanie orientale. La recette se compose de cabillaud et d'huile d'olive, ainsi que de jus de citron, d'ail, de persil, de thym et d'oignons. Dans certaines recettes, comme la nîmoise par exemple, il est également possible de rajouter des pommes de terre gratinées au four.

La morue était autrefois un poisson très apprécié dans la région, il était rapporté par les pêcheurs partant vers le Nouveau Monde, et acheminé via le port de Sète. A cette époque, on conservait le cabillaud en le salant, puis en le séchant.

A Nîmes, la brandade de morue est traditionnellement consommée le jour de Pâques et le Vendredi saint. On la déguste également truffée pour Noël, ou dans des tartes, et sur des toasts le reste du temps.

### La gardiane de taureau

Plat traditionnel en Camargue, la gardiane de taureau est principalement composée de produits de la région. Ainsi, on y trouve uniquement du taureau de race Brava ou Camargue, qui bénéficient d'une AOC. En général, on fait un mélange de viande entrelardée, maigre et gélatineuse, qu'on prélève dans le collier, la joue et la pointe de la culotte. A cela s'ajoute un vin rouge très corsé, car la viande de taureau est très forte et goûteuse. Puis, on met du laurier, du thym, de la peau d'orange séchée, du sel, du poivre, du vinaigre, de l'oignon et de l'ail.

En général, on sert la gardiane de taureau avec du bon riz blanc de Camargue. Cette recette, servie comme plat principal, est l'occasion de repas festifs et familiaux, et ce, depuis plusieurs générations. La gardiane de taureau était autrefois une bonne occasion de réutiliser le taureau, une bête élevée en grand nombre dans la région.

### L'agriade saint-gilloise

L'agriade saint-gilloise, également appelée grillade, est un mets traditionnel que les bateliers du Rhône et les paysans prenaient autrefois comme repas sur leur lieu de travail. Il s'agit d'un plat copieux qui permettait de bien tenir une journée de dur labeur.

Ce plat typique de la région se compose de paleron, d'oignons, d'huile d'olive, de câpres, de cornichons, d'anchois, d'ail et de persil, le tout assaisonné de sel et de poivre. L'agriade saint-gilloise doit mijoter longtemps à feu doux afin de prendre toute sa saveur. On fait d'abord mariner la viande 24 heures dans du vin blanc sec avant de tout faire cuire ensemble. Il est important d'ajouter le vin de la marinade au moment de la cuisson. L'agriade saint-gilloise est encore meilleure le lendemain, réchauffée, comme tous les ragoûts.

En général, on sert ce plat typique avec du riz de Camargue et, plus rarement, avec des pommes de terre. Un vin rouge du type Costières-de-Nîmes est très apprécié avec cette viande.



## Lozère



### Gastronomie

Paradis des amateurs de nature et de tranquillité, la Lozère, ancienne province du Gévaudan, localisée au coeur du Massif central, abrite des paysages exceptionnels, à la fois variés et préservés, faisant le bonheur des amoureux de la randonnée. Ponctués de pittoresques villages et hameaux, l'Aubrac, la Margeride, les gorges du Tarn et de la Jonte, les Causses et les Cévennes, sont autant de grands espaces sauvages et authentiques à parcourir à pied, à cheval ou en VTT, le long des innombrables chemins et sentiers qu'offre la Lozère.

#### Le miel des Cévennes

Produit au coeur de la Lozère et du Gard, sur le territoire préservé du massif des Cévennes, le miel cévenol, qu'il soit de châtaignier, de bruyère callune ou de sapin, est réputé pour ses qualités gustatives aux arômes intenses. D'aspect crémeux, liquide ou cristallisé, le miel des Cévennes, riche en oligo-éléments, se déguste seul, sur une tartine beurrée, ou pour sucrer une tisane, et peut être utilisé en cuisine, dans la confection d'un pain d'épices ou de plats sucrés-salés, par exemple.

Plusieurs mielleries des Cévennes proposent, au cours d'une visite guidée, la découverte des différentes étapes de fabrication du miel cévenol, ainsi qu'une dégustation de leurs produits apicoles.

#### Le pélardon

Produit dans les départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et de l'Aude, le pélardon est un délicieux petit fromage au lait cru de chèvre, à pâte molle, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée. Moulé à la louche puis affiné sur des claies pendant au moins onze jours, le pélardon peut, selon les préférences, se déguster jeune ou plus affiné, avec un verre de vin rouge du Languedoc.

À goûter, le pélardon chaud - une fois pané puis doré au four avec un filet d'huile d'olive -, accompagné d'une salade fraîche !

#### Le bleu des Causses

Autrefois appelé le bleu de l'Aveyron, le bleu des Causses bénéficie d'une AOC et d'une AOP. Ce fromage au lait cru de vache et à la délicieuse pâte persillée possède une longue histoire commune avec le roquefort, autre fromage français très apprécié.

Affiné pendant trois à six mois, le bleu des Causses possède une croûte naturelle, et une belle couleur ivoire parsemée de moisissures bleu-vert. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat et possède une pâte consistante, grasse et onctueuse, ainsi qu'une odeur forte. S'il est apprécié en salade ou en omelette, c'est en fin de repas avec une tranche de pain de campagne et un verre de vin de Cahors ou de Marcillac, que le bleu des Causses révèle toutes ses saveurs.

#### L'aligot

Plat traditionnel des hauts plateaux de l'Aubrac, l'aligot est une recette savoureuse, constituée de purée de pommes de terre que l'on mélange avec du beurre, de l'ail et de la crème. À cette préparation est ajoutée la fameuse tomme fraîche de l'Aubrac qui donnera à l'aligot sa consistance si bien connue !

#### La truffade

Célèbre spécialité culinaire fromagère originaire de l'Aubrac, la truffade se compose traditionnellement de pommes de terre, de tome fraîche, d'ail et de sel. On la sert souvent avec une salade verte afin d'alléger le tout, et du jambon de pays, pour l'apport de protéines et le goût.

En général, la truffade est servie à volonté dans une casserole bien chaude qu'on pose au milieu de la table. Avant cela, on laisse les pommes de terre rissoler dans une sauteuse avec du lard blanc fondu. On ajoute ensuite hors du feu le fromage en lamelles, et on remue le tout. Le plat est délicieux avec un petit vin rouge du Sud-Ouest comme un Gaillac ou un





Cahors.

### L'eau de Quézac

Niché entre Cévennes et Grands Causses, à l'entrée des gorges du Tarn, le village de Quézac est réputé pour son eau minérale gazeuse. Naturellement pétillante, légèrement salée et riche en minéraux, l'eau de Quézac, aux multiples vertus, notamment digestives, est idéale pour accompagner un repas ou tout simplement se désaltérer.

Une visite guidée, De la source à l'usine, proposée au départ du bâtiment d'accueil situé près du pont médiéval du village, vous permettra de connaître l'univers de l'eau de Quézac, depuis ses origines et son histoire jusqu'au processus d'embouteillage.

### Le fricandeau

Sorte de pâté de campagne cuit au four dans de la crépine, le fricandeau est une boule de viande de porc à la couleur marron possédant une consistance bien ferme et un délicieux petit goût de rôti doré.

En général, le fricandeau se compose de maigre et de gras de porc, d'abats, d'herbes et d'épices. On le sert chaud avec des légumes ou encore froid avec quelques cornichons. Il se marie très bien avec un petit verre de vin rouge du pays.

La confrérie de la Saint-Michel, basée à Meyrueis, a en charge la promotion de ce pâté très apprécié dans la région. Elle met en avant ce produit chaque année, le dernier week-end de septembre, lors de la fameuse foire de la Saint-Michel, rendez-vous incontournable de la gastronomie locale.

### La saucisse d'herbe

La saucisse d'herbe est une charcuterie qui se compose à part égale de légumes verts et de viande de porc. Traditionnellement, on assaisonne la viande de porc avec de l'ail, des oignons et du sel, et on la laisse reposer pendant toute une nuit. On prend ensuite du vert de blettes, d'épinards ou de salade verte, on les blanchit, puis on les hache avec la viande de porc avant de les insérer dans un boyau naturel. Cette spécialité est ensuite mise à étuver pendant de longues heures avant d'être vendue et consommée dans la semaine pour éviter que les légumes verts ne se détériorent. Une fois cuite à l'eau ou grillée à la poêle ou au barbecue, la saucisse d'herbe se déguste accompagnée de pommes de terre.

### Le croquant de Mende

Fabriqué au pied du mont Mimat, le croquant de Mende est un petit gâteau sec de forme allongée aux amandes et aux noisettes. Dans sa composition, on retrouve, en plus des amandes et des noisettes, de la farine, du sucre, de la matière grasse, de la crème de lait, de la vanille et de la poudre levante. Ce biscuit doré peut se conserver longtemps, et il est très apprécié en fin de repas ou à l'heure du goûter, accompagné d'une bonne tasse de café ou de thé.

### La coupétade

Spécialité lozérienne, la coupétade est une sorte de pain perdu cuit au four avec des pruneaux, qui tient son nom du plat qui sert à sa préparation. Copieuse et peu coûteuse, la coupétade était l'occasion de réutiliser le pain sec et de ne faire aucun gâchis.

Pour préparer ce délicieux dessert, on commence par mettre des pruneaux au fond d'une terrine, puis on place d'épaisses tranches de pain sec. Ensuite, on ajoute un mélange de sucre, d'œufs et de lait, puis le tout va doucement cuire au four.

La coupétade peut se manger tiède ou froide, généralement nappée de caramel, de gelée de fleurs de pissenlit ou encore de crème fraîche, accompagnée d'une tasse de café.

### La pouteille et les manouls

La pouteille est surtout originaire du village de La Canourgue. Il s'agit d'un mélange de pieds de porc, de bœuf à braiser, de saindoux, de pommes de terre, d'oignons, d'ail, d'échalotes, de bouquet garni, de marc et de vin rouge. Traditionnellement, on préparait ce plat le dimanche et les jours de fêtes, avant de le faire cuir dans le four du boulanger. La pouteille est très appréciée avec un verre de vin rouge et une tranche de pain de seigle.

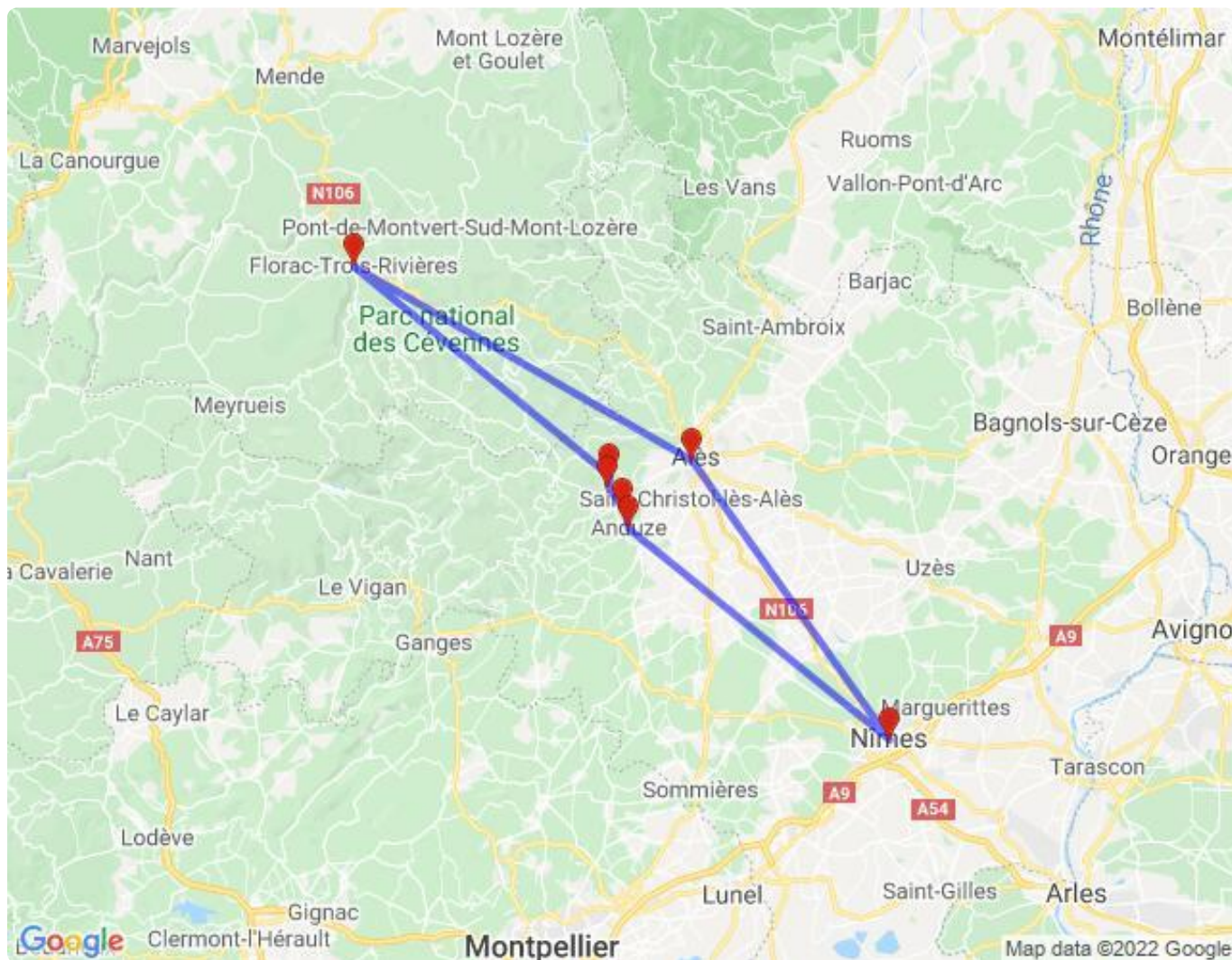


Les manouls sont une variante des tripoux. On mélange des tripes et des panses de mouton avec de la fraise de veau et de la poitrine salée, puis on laisse le tout cuire pendant sept heures dans une cocotte avec du vin blanc, de l'eau, un oignon piqué de clous de girofle, des carottes et un os de jambon sec. Autrefois, on dégustait ce plat au lever du jour pour tenir la journée de travail ou encore en entrée, avec des pommes de terre. Le nom de ce plat souvent servi à Pâques, vient de la pièce découpée pour servir d'enveloppe aux abats. La confrérie de la Pouteille et du Manouls, qui a vu le jour à La Canourgue en 1972, tient son chapitre annuel chaque troisième dimanche du mois d'août.



## Carte du circuit

La carte ci-dessous offre une vue générale du circuit. Le trajet est dessiné en bleu, alors que les étapes sont indiquées par des points rouges.





## Programme du circuit

### Jour 1



Départ depuis Anduze en direction de la première étape

4 min



### La bamboueraie de Prafrance

1h45

#### Un merveilleux jardin exotique empreint de sérénité

Coordonnées GPS: Latitude 44.0718319 ( N 44° 4' 19" ) - Longitude 3.9814764 ( E 3° 58' 53" )

Créée en 1856 par Eugène Mazel, un habitant cévenol passionné de botanique, la célèbre bamboueraie de Prafrance, située non loin d'Anduze, est un merveilleux jardin exotique qui invite tout particulièrement à la flânerie. Les allées reposantes, bordées de hauts bambous ; le vallon du Dragon, splendide jardin zen à la japonaise ; le bambusarium aux multiples espèces de bambous ; les serres Mazel abritant des plantes à parfums et des fleurs exotiques ; le village laotien aux constructions typiques en bambou ; le jardin aquatique, paisible à souhait avec ses carpes koi, ses nénuphars et ses lotus... Autant de splendeurs qui font la renommée de ce parc.

Lieu unique en Europe, la bamboueraie en Cévennes, plus communément appelée bamboueraie d'Anduze, est située à 2 km du centre-ville d'Anduze, à la Porte des Cévennes.

Ce parc d'environ 15 hectares abrite plus de 150 variétés de bambous, ainsi qu'une grande diversité de plantes exotiques et d'arbres remarquables. Le parcours proposé aux visiteurs les fait voyager de la forêt de bambous géants, au jardin d'inspiration japonaise, en passant par le village laotien et l'incroyable vallon du Dragon. La bamboueraie dispose également d'un jardin floral et d'un jardin aquatique... et même d'un labyrinthe !

Chaque année, la bamboueraie accueille des artistes pour des expositions temporaires en harmonie avec la nature.

Labellisée Jardin remarquable et Qualité Sud de France, la bamboueraie en Cévennes est aujourd'hui l'un des premiers sites touristiques visités dans le Gard. Depuis 2008, la bamboueraie est inscrite sur la liste supplémentaire des monuments historiques.

Afin de permettre à ses voyageurs de découvrir cet univers magnifique, le Train à Vapeur des Cévennes, qui circule entre Anduze et Saint-Jean-du-Gard, propose un arrêt à la bamboueraie.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune d'Anduze...](#)



Trajet jusqu'à la prochaine étape

8 min



### Le Mas Soubeyran

1h30

#### Haut lieu du protestantisme

Coordonnées GPS: Latitude 44.0958038 ( N 44° 5' 45" ) - Longitude 3.9574492 ( E 3° 57' 27" )

Pittoresque hameau cévenol, situé sur la commune de Mialet, Le Mas Soubeyran fut un haut lieu de la résistance protestante aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Installé dans la maison natale du chef camisard Pierre Laporte, surnommé Rolland, le musée du Désert propose, à travers quinze salles, de découvrir l'histoire des Camisards et de leur lutte contre les persécutions subies durant la période du Désert, qui s'étendait de la révocation de l'Édit de Nantes, en 1685, à l'Édit de Tolérance, en 1787 ; ainsi



qu'un mémorial dédié aux martyrs du Désert.

Chaque premier dimanche de septembre a lieu sur le site du musée du Désert un grand rassemblement protestant.



Déjeuner

1h30



Trajet jusqu'à la prochaine étape

4 min



### La grotte de Trabuc

1h15

#### **Plus grande grotte des Cévennes**

Coordonnées GPS: Latitude 44.1079113 ( N 44° 6' 28" ) - Longitude 3.9591980 ( E 3° 57' 33" )

Non loin du Mas Soubeyran, sur la commune de Mialet, se niche la grotte de Trabuc, qui, avec ses 1 200 mètres de galeries, constitue le plus grand réseau souterrain des Cévennes. La visite guidée d'environ une heure permet de découvrir des minéraux aux couleurs splendides, des draperies, des cascades, des lacs, et surtout un mystérieux ensemble de 100 000 petites stalagmites ressemblant étrangement à une armée de soldats, et dont l'origine reste inexplicquée à ce jour !

Exposition d'art dans la grotte de Trabuc de fin avril à début juillet: Depuis quelques années de nombreux artistes des vallées cévenoles participent à un événement incontournable: la création et l'intégration d'oeuvres d'art dans l'un des sites touristiques incontournables du sud de la France, la grotte de Trabuc ! En effet, le travail et l'investissement des nombreux artistes participant à cette action depuis 2011, a fait de cette exposition l'événement majeur de la vallée des Gardons, située entre Anduze, Saint-Jean-du-Gard et Générargues. Venez découvrir l'exposition dans ce lieu millénaire qui, après le 4 juillet, date de la fin de l'exposition, retrouvera son aspect originel.

Les grottes de Trabuc sont connues depuis la plus haute antiquité ;

E. Dumas y signale des découvertes d'ossements et d'outils, qui montrent qu'elles furent habitées par les hommes préhistoriques et jusqu'à l'époque romaine. Ces occupations s'expliquent aisément. L'entrée est étroite, la présence d'une vaste salle, pourvue d'eau précieuse, conjuguent les facilités de défense et les possibilités de cachettes, favorables à l'habitat.

Plus tard, les grottes servirent de refuge et de poudrière aux Camisards à l'époque de la Réforme. Les troupes du roi en murèrent l'entrée, comme celles de bien d'autres grottes de la région, pour éliminer ces invulnérables cachettes.

Un siècle après, on pense qu'elles servirent de refuge aux trabucaires ou autres chauffeurs et bandits de grand chemin. Le nom de la grotte, doit provenir de cette époque trouble. Les bandits portaient le Trabuc, pistolet à large embouchure ou tromblon, arme dangereuse et efficace une fois bourrée de poudre et de ferraille.

En patois local on les surnommait les trabucaires étant les porteurs et les utilisateurs du trabuc. A ces premiers explorateurs patibulaires, succédèrent les premiers explorateurs sérieux, qui pénétrèrent dans les grottes, spéléologues avant l'heure, puisque le terme n'existait pas encore, pour en déchiffrer les secrets.

En 1823, Nicod et Gallière pénétrèrent très profondément sous terre et peuvent ainsi à juste titre figurer parmi les pionniers de la spéléologie. Des expéditions de trois jours consécutifs passés sous terre en firent des précurseurs des camps souterrains. C'est Gallière, perdu un jour, plutôt une nuit, sans lumière, qui dut passer cinquante-deux heures avant d'être retrouvé mordillant ses lacets et buvant son urine. Pratiquement, dès cette époque, l'ensemble de ce qu'il est convenu d'appeler les anciennes grottes, fut exploré.

Plus tard, en 1889, des entomologistes, V. Maget et G. Mignaud, y découvrirent une espèce de niphargus, baptisé Bathyscia Mialetensis en l'honneur des grottes de Mialet.

1899: C'est cette année-là que les réseaux de Trabuc furent parcourus par les premiers spéléologues. Mazauric, collaborateur de Martel, les décrit dans le bulletin de la Société Spéléologique de France. Un plan du réseau de galeries et de salles fut publié en 1920 dans la revue « "Spelunca" qui montrait l'importance de la cavité déjà célèbre dans les milieux spéléologiques.



A cette époque déjà, des visites touristiques de la partie profonde des grottes se faisaient par l'entrée naturelle et le passage bas de "l'estrangladou" conduisait à la Salle des Vasques, où le guide, qui tenait la torche ou la bougie, allumait des feux de bengale qu'il vendait à qui en voulait pour grappiller quelques sous. Si vaste que soit la salle, la fumée l'envahissait bien vite et toute la troupe, suivant le guide, regagnait la sortie à tâtons.

Les visites pour le 14 juillet faisaient partie de la fête et dans le noir propice au chahut allaient déjà de joyeuses troupes.

En 1945 commença l'ère des découvertes nouvelles, dues à la persévérance de M.G. Vaucher, aidé de ses fils, Marc et Olivier. A la suite de ces travaux, le développement des galeries connues est considérable. Plus de 7 km de grands réseaux sont explorés.

Aujourd'hui encore, l'exploration n'est pas terminée. Nombreux sont les réseaux prometteurs. Recherche dans les plafonds, poursuite de désobstructions, passage dans les siphons des réseaux inférieurs !

Les mystères de Trabuc ne sont pas encore tous élucidés. Comme dans tous les grands réseaux, des surprises attendent les explorateurs opiniâtres.



Trajet jusqu'à la prochaine étape

1h21



### **Le Parc National des Cévennes**

1h00

**Ce territoire du Massif central abrite une faune et une flore riches et variées**

Coordonnées GPS: Latitude 44.3230038 ( N 44° 19' 23" ) - Longitude 3.5938811 ( E 3° 35' 38" )

Localisé au sud du Massif central, le Parc National des Cévennes, d'une superficie de 321 380 hectares, s'étend sur le sud-est de la Lozère et le nord-ouest du Gard. Culminant au mont Lozère, au sommet de Finiels à 1 699 mètres d'altitude, le Parc des Cévennes, aux paysages sauvages et préservés, jalonnés de torrents, rivières et ruisseaux, abrite une faune et une flore à la fois riches et diversifiées, qui lui valent d'être classé réserve mondiale de biosphère par l'UNESCO.

Les gorges du Tarn et de la Jonte, le massif granitique du mont Lozère, la corniche des Cévennes entre Florac et Saint-Jean-du-Gard, les grottes de l'Aven Armand et de Dargilan, le chaos de Nîmes-le-Vieux, et le massif de l'Aigoual, avec l'abîme de Bramabiau, le site de l'observatoire météorologique du mont Aigoual et le col du Minier, sont autant de lieux magnifiques à découvrir. L'occasion aussi de faire de merveilleuses randonnées pédestres, comme par exemple sur le chemin de Stevenson, célèbre sentier de grande randonnée (GR 70) traversant les Cévennes, que l'écrivain écossais Robert Louis Stevenson sillonna en automne 1878 en compagnie de son ânesse Modestine.

Incontournable, la Maison du Parc, installée dans le château de Florac, en Lozère, met à la disposition de ses visiteurs informations et documents sur le territoire cévenol, ainsi qu'une exposition permanente - "Passagers du paysage" - consacrée aux milieux naturels du Parc National des Cévennes.

En sillonnant les petites routes pittoresques, tantôt bordées de hêtraies-sapinières et de chênaies, tantôt de landes à bruyère, de pâturages et de châtaigneraies, profitez-en pour admirer l'architecture typique des Cévennes, où règnent en maître le granite, le calcaire et le schiste. Visitez également des sites relatant l'histoire et la culture cévenoles, comme la Magnanerie de la Roque, à Molezon, avec son exposition "Le Fil de la Mémoire" consacrée à la sériciculture ; le Musée Cévenol du Vigan et le Musée des Vallées Cévenoles de Saint-Jean-du-Gard, tous deux dédiés aux arts et aux traditions populaires des Cévennes... Enfin, ne manquez pas de goûter aux produits du terroir, comme le miel, la charcuterie et le pélardon (fromage au lait cru de chèvre), ainsi qu'aux plats typiquement cévenols, comme la Bajana, une soupe traditionnelle à base de châtaigne !



[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Florac Trois Rivières...](#)

## Jour 2



### Le Parc National des Cévennes

3h15

**Ce territoire du Massif central abrite une faune et une flore riches et variées**

Suite de la visite...



Déjeuner

1h30



### Le Parc National des Cévennes

1h45

**Ce territoire du Massif central abrite une faune et une flore riches et variées**

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

59 min



### Alès

1h00

#### **Porte d'entrée des Cévennes**

Coordonnées GPS: Latitude 44.1239943 ( N 44° 7' 26" ) - Longitude 4.0769309 ( E 4° 4' 37" )

Porte d'entrée des Cévennes, l'accueillante ville d'Alès, au riche passé minier, se découvre au fil de ses agréables espaces fleuris et de ses monuments, tels la cathédrale Saint-Jean-Baptiste, le fort Vauban, l'hôtel de ville ou encore l'ancien palais épiscopal.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune d'Alès...](#)

## Jour 3



### Alès

1h40

#### **Porte d'entrée des Cévennes**

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

51 min





## Nîmes

**1h00**

### **Ville romaine**

Coordonnées GPS: Latitude 43.8354489 ( N 43° 50' 8" ) - Longitude 4.3594801 ( E 4° 21' 34" )

Ville d'Art et d'Histoire, Nîmes est réputée pour son patrimoine antique et son ambiance méridionale particulièrement festive. Remarquablement conservé, l'amphithéâtre romain de la fin du I<sup>er</sup> siècle et du début du II<sup>e</sup> siècle, d'une longueur de 133 mètres et d'une largeur de 101 mètres, peut abriter jusqu'à 24 000 spectateurs ! Ouvertes à la visite, ces vastes arènes accueillent régulièrement des spectacles, et notamment les célèbres corridas et courses de taureaux camarguaises.

Autre monument phare de la cité nîmoise, la Maison Carrée, un superbe temple romain de la fin du I<sup>er</sup> siècle, aux colonnes surmontées de chapiteaux corinthiens. En face de la Maison Carrée se dresse le Carré d'Art, un édifice moderne qui abrite un musée d'Art Contemporain. La ville de Nîmes dispose également d'un musée des Beaux-Arts dans lequel sont exposées des peintures françaises et étrangères allant du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle.

À ces multiples attraits s'ajoute l'incontournable découverte du jardin de la Fontaine, un merveilleux parc romantique, classé Jardin Remarquable, aménagé au XVIII<sup>e</sup> siècle autour de la source de Nemausus et des vestiges antiques du temple de Diane et de la tour Magne. Fort reposante, la promenade en ces lieux dévoile un jardin à la française dans la partie basse, et une succession de plantes méditerranéennes, de pins et de cèdres dans la partie haute. Depuis la tour Magne, au sommet du mont Cavalier, la vue sur les toits de la ville est superbe !

Avant de quitter la capitale du Gard, ne manquez pas de faire un tour dans les ruelles pittoresques de la vieille ville et de prendre un verre sur l'une des jolies places, que sont par exemple la place du Marché, la place aux Herbes ou encore la place de l'Horloge.

Côté événements, la Feria de Pentecôte, au mois de mai, est une grande manifestation festive de cinq jours durant laquelle le taureau est roi. Outre ses corridas, la Feria de Nîmes est aussi l'occasion de faire la fête en musique, au rythme des bandas, dans les rues du centre ville.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Nîmes...](#)



Déjeuner

**1h30**


## Nîmes

**3h30**

### **Ville romaine**

Suite de la visite...



Retour vers Anduze

**1h01**




## Fiches communes

### Alès



Adossée aux Cévennes, tout près de la Méditerranée, Alès, deuxième ville du Gard, bénéficie d'un environnement exceptionnel. Si la ville est résolument tournée vers le futur, elle n'en reste pas moins authentique, c'est à dire fidèle à son titre honorifique de "capitale" des Cévennes, entretenant avec soin la valorisation de son patrimoine cévenol.

Alès peut ainsi se targuer d'être située en lisière de paysages exceptionnels, qu'il s'agisse du Parc National des Cévennes ou de prestigieux sites touristiques tels que la Bambouseraie d'Anduze ou le pont du Gard... De nombreuses manifestations participent à ce dynamisme qui fait d'Alès une ville où il fait bon vivre.

#### A voir, à faire

- » Musée PAB: Art contemporain, entrée gratuite.
- » Musée du Colombier: Archéologie et Beaux-Arts, entrée gratuite.
- » Parc floral de la Prairie.
- » Visite de ville et halte gourmande aux halles de l'Abbaye en juillet et août, et visite guidée d'Alès toute l'année sur rendez-vous pour les groupes.
- » Pôle mécanique Alès Cévennes.
- » Théâtre Le Cratère.

#### Évènements

- » Alès'Trem: fin janvier.
- » Itinérances festival du Cinéma: au mois de mars.
- » Féria de l'Ascension: en mai.
- » Les fous chantants d'Alès: la dernière semaine de juillet.
- » Estiv'Alès, concerts gratuits: en juillet et août.
- » Semaine cévenole: spectacles historiques costumés autour de l'histoire des Cévennes: début octobre.

### Anduze



Véritable porte entre les Cévennes et la plaine du Gardon, le site d'Anduze est occupé depuis la Préhistoire. Passage obligé entre la montagne et la garrigue, sa situation stratégique participa au développement de l'une des plus anciennes et puissantes seigneuries du Languedoc au Moyen-Âge, favorisant ainsi des échanges prospères: commerce du sel, de la soie, des minerais, transhumance des animaux... La région fut marquée aussi par l'histoire protestante et la révolte des Camisards. Les nombreux cours d'eau dévalant des Cévennes ont favorisé les activités humaines comme en témoigne un riche patrimoine bâti: bancels, moulins, fontaines, filatures, magnaneries, mas et châteaux modèlent le paysage. Pour découvrir la région, de nombreux sentiers de randonnées serpentent à travers la garrigue, les vignes ou les collines cévenoles. Autant de paysages variés qui incitent à des activités sportives, à la détente au bord des rivières ou à la découverte de villages de caractère.

Les vases d'Anduze, renommés depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, ont connu un nouvel essor depuis une vingtaine d'années. D'inspiration florentine, ce vase en terre cuite de grandes dimensions est orné de guirlandes et de macarons. Les potiers d'Anduze



**A voir, à faire**

et des alentours ont su innover dans les formes et les couleurs des poteries tout en respectant la tradition et l'authenticité du célèbre vase d'Anduze.

Anduze vous offre un panel étendu de sites incontournables:

- La bambouseraie.
- Le train à vapeur des Cévennes.
- Le musée de la Musique.
- Les poteries.
- 180 km de sentiers de randonnée.

**Évènements**

- Foire "Sucré salé" en avril.
- Marché des potiers en juillet.
- Fête du vin et des produits cévenols en juillet.
- Festival de la Céramique en août.
- Marchés nocturnes en juillet et août.
- Vide atelier des potiers en septembre.
- Fête de la Châtaigne en octobre.
- De nombreux concerts.

## Florac Trois Rivières



Commune nouvelle depuis le 1er janvier 2016 et la réunion des villes de Florac et de La Salle-Prunet, Florac-Trois-Rivières se situe en Occitanie, dans le département de la Lozère. Celle qui tient son nom du latin Flor aquae, Fleur des eaux, prend place non loin de Quézac au confluent de quatre cours d'eau qui lui ont valu son appellation.

Installée en partie dans le Parc National des Cévennes, Florac-Trois-Rivières est appréciée pour sa nature préservée et ses lieux de promenades privilégiés. Avec ses ruelles anciennes et son architecture traditionnelle, la commune d'Occitanie ne manque pas de charme et d'intérêt.

Vous profiterez d'un véritable havre de paix loin du tumulte de la ville dans cette cité où l'eau règne en maître.

**A voir, à faire**

Les rivières sont le principal attrait de la ville. Elles offrent un cadre idyllique pour des promenades au bord de l'eau et vous pourrez admirer poissons et canards. Attention, la pêche est interdite dans ces contrées.

En vous promenant dans la commune de Florac-Trois-Rivières, vous profiterez des ruelles en dédale et pourrez admirer les différents passages voûtés de la vieille ville. Un parcours balisé et commenté permet de mieux connaître les secrets et les mystères de cette ville du sud.

Ne manquez pas de passer par le château, qui sert d'entrée au Parc National des Cévennes. Une partie de l'édifice sert de musée du Parc, retraçant l'histoire, la faune et la flore de ce site unique.

**Évènements**

Le marché se tient tous les jeudis matin. Le mardi, en juillet et en août, la commune propose également un marché nocturne.

Les Festa's de Florac se tiennent chaque année en août, proposant des olympiades, des soirées musicales, ou encore des jeux pour les enfants.

En octobre, à la fin du mois, le festival de la Soupe propose de déguster différentes variétés de soupes préparées par les habitants de la ville.

## Nîmes



Nîmes, territoire très étendu entouré de sept collines, ville romaine à découvrir ou redécouvrir avec le nouveau musée de la Romanité, ainsi que les avenues Jean-Jaurès, Feuchères refaites à neuf, qui donnent du caractère à la ville, sans oublier ses monuments historiques, les superbes jardins de la Fontaine de plusieurs hectares, l'esplanade Charles de Gaulle, le musée du vieux Nîmes. Côté loisirs, vous pourrez vous adonner au golf ou aux parties de pétanques, "jeux de boule", traditionnels de la région.

Les Jeudis de Nîmes sont à l'honneur du premier jeudi de juillet au premier jeudi de septembre, avec les marchés du soir, des animations, des bals de quartier, une belle occasion de visiter le centre-ville !

### A voir, à faire

- » Vieille ville et ses monuments antiques.
- » Golf.
- » Centre de loisirs de l'association Les Mille Couleurs, dans le quartier Pissevin. Fondée en 1995, l'association soutient les valeurs républicaines et laïques. Sa démarche pédagogique et citoyenne s'inscrit dans les fondements de l'éducation populaire. C'est dans cet esprit que l'association développe et défend ses engagements. Le respect de chacun quelque soit sa condition sociale, culturelle, économique est la première.



## Activités de loisirs

Les possibilités de loisirs sont nombreuses. Vous pouvez retrouver ici une sélection d'activités complémentaires pour votre circuit. Certaines activités nécessitant une réservation, nous vous conseillons de prendre contact avant de vous rendre sur place.



[Balade avec des ânes à la journée, pour petits et grands](#)

La Flanerie

Aigaliers

Tel: 07 57 58 13 78

Latitude: 44.0584590 (N 44° 3' 30")

Longitude: 4.3220130 (E 4° 19' 19")

[Visite du musée 1900](#)

Culture et pédagogie

Chemin du moulin, Arpaillargues-et-Aureillac

Tel: 04 66 22 58 64

Latitude: 44.0018022 (N 44° 0' 6")

Longitude: 4.3864273 (E 4° 23' 11")

[Visite de la Grotte de Trabuc](#)

Grotte de TRABUC

2316 route des grottes, Mialet

Tel: 07 87 39 06 24 ou 04 66 85 03 28

Latitude: 44.1110070 (N 44° 6' 40")

Longitude: 3.9434910 (E 3° 56' 37")

[Baptême de l'air sur la garrigue Gardoise](#)

Parapente Sud

Le village, Seynes

Tel: 06 12 17 20 16 ou 06 11 70 88 58

Latitude: 44.1168747 (N 44° 7' 1")

Longitude: 4.2866253 (E 4° 17' 12")

[Balade accompagnée en trottinette électrique tout terrain](#)

Trott'in Gard

1012 chemin de Larnac, Alès

Tel: 06 12 78 81 82

Latitude: 44.1088165 (N 44° 6' 32")

Longitude: 4.1054306 (E 4° 6' 20")

[Visite de la grotte de la Salamandre](#)

Nature et grand air

Chemin de la Place du Roy, Méjannes-le-Clap

Tel: 04 66 60 06 00

Latitude: 44.2452606 (N 44° 14' 43")

Longitude: 4.3484356 (E 4° 20' 54")

[Visite d'une distillerie artisanale d'huiles essentielles](#)

Distillerie Bel Air

Distillerie bel air, Saint-Just-et-Vacquières

Tel: 06 09 87 78 84

Latitude: 44.1155969 (N 44° 6' 56")

Longitude: 4.2233054 (E 4° 13' 24")

## Hébergement et restauration

Le guide en ligne France-Voyage.com vous propose de nombreuses options d'hébergement et de restauration tout au long de vos vacances. En voici quelques-unes, pertinentes dans le cadre de ce circuit.

### Restaurants



#### [Le Rascassel](#)

Restaurant Cuisine française  
7 Rue Mandajors, Alès  
Latitude: 44.1220909 (N 44° 7' 20")  
Longitude: 4.0809339 (E 4° 4' 51")

#### [Jade Coquillages](#)

Restaurant Poissons et fruits de mers  
Rue de la République, Alès  
Latitude: 44.1224486 (N 44° 7' 21")  
Longitude: 4.0783469 (E 4° 4' 42")

#### [Le Roi du Couscous](#)

Restaurant Oriental  
3 Rue Balore, Alès  
Latitude: 44.1215595 (N 44° 7' 18")  
Longitude: 4.0782173 (E 4° 4' 42")

#### [Les 3 Barbus](#)

Restaurant Cuisine française  
Generargues D50, Anduze  
Latitude: 44.0804041 (N 44° 4' 49")  
Longitude: 3.9686750 (E 3° 58' 7")

#### [Auberge des Voutins](#)

Restaurant Cuisine française  
409 Rue des Ecoles, Méjannes-lès-Alès  
Latitude: 44.0972879 (N 44° 5' 50")  
Longitude: 4.1516869 (E 4° 9' 6")

#### [Côté Sushi - Nîmes](#)

Restaurant Japonais  
8 Bd Alphonse Daudet, Nîmes  
Latitude: 43.8388479 (N 43° 50' 20")  
Longitude: 4.3556470 (E 4° 21' 20")

#### [VinScene](#)

Restaurant Cuisine française  
22 Rue de l'Etoile, Nîmes  
Latitude: 43.8362844 (N 43° 50' 11")  
Longitude: 4.3582558 (E 4° 21' 30")

#### [Le Club House du Bas-Rhône](#)

Restaurant Cuisine française  
1391 Avenue Pierre Mendes France, Nîmes  
Latitude: 43.8197615 (N 43° 49' 11")  
Longitude: 4.3885265 (E 4° 23' 19")

#### [Brasserie Vatel - Nîmes](#)

Restaurant Cuisine française  
140 Rue Vatel, Nîmes  
Latitude: 43.8208137 (N 43° 49' 15")  
Longitude: 4.3194523 (E 4° 19' 10")

#### [Duende - Pierre Gagnaire](#)

Restaurant Cuisine française  
15 Rue Gaston Boissier, Nîmes  
Latitude: 43.8386050 (N 43° 50' 19")  
Longitude: 4.3528440 (E 4° 21' 10")

#### [L'Himalaya](#)

Restaurant Indien  
4 Bis Rue des Hortes, Alès  
Latitude: 44.1218873 (N 44° 7' 19")  
Longitude: 4.0822745 (E 4° 4' 56")

#### [Au 220](#)

Restaurant Cuisine française  
Alès  
Latitude: 44.1265721 (N 44° 7' 36")  
Longitude: 4.0812153 (E 4° 4' 52")

#### [Château de Boisson](#)

Restaurant Cuisine française  
Hameau de Boisson, Allègre-les-Fumades  
Latitude: 44.2098163 (N 44° 12' 35")  
Longitude: 4.2562099 (E 4° 15' 22")

#### [La Plage aux Herbes](#)

Restaurant Européen  
Rue du Château, Arpaillargues-et-Aureillac  
Latitude: 43.9994146 (N 43° 59' 58")  
Longitude: 4.3727626 (E 4° 22' 22")

#### [Le Damant' Bistro Chic](#)

Restaurant Cuisine française  
2 Boulevard Gambetta, Nîmes  
Latitude: 43.8400076 (N 43° 50' 24")  
Longitude: 4.3569147 (E 4° 21' 25")

#### [Questel Brasserie](#)

Restaurant Cuisine française  
4 Place Questel, Nîmes  
Latitude: 43.8373317 (N 43° 50' 14")  
Longitude: 4.3552906 (E 4° 21' 19")

#### [Emile et Simone](#)

Restaurant Cuisine française  
5 Rue Thoumayne, Nîmes  
Latitude: 43.8361342 (N 43° 50' 10")  
Longitude: 4.3580587 (E 4° 21' 29")

#### [Le Nocturne](#)

Restaurant Sud-Ouest  
29 Rue Benoit Malon, Nîmes  
Latitude: 43.8346628 (N 43° 50' 5")  
Longitude: 4.3528400 (E 4° 21' 10")

#### [La Réserve](#)

Restaurant Cuisine française  
17 Boulevard Amiral Courbet, Nîmes  
Latitude: 43.8381389 (N 43° 50' 17")  
Longitude: 4.3629166 (E 4° 21' 46")

#### [Les Caves Bar à Vins](#)

Restaurant Cuisine française  
1 Rue de Bernis, Nîmes  
Latitude: 43.8371498 (N 43° 50' 14")  
Longitude: 4.3589819 (E 4° 21' 32")





[La Table](#)

Restaurant Cuisine française  
5 Rue de Sauve, Nîmes  
Latitude: 43.8377062 (N 43° 50' 16")  
Longitude: 4.3492727 (E 4° 20' 57")

[Au Bon Endroit](#)

Restaurant Cuisine française  
24 Bd Victor Hugo, Nîmes  
Latitude: 43.8363073 (N 43° 50' 11")  
Longitude: 4.3576169 (E 4° 21' 27")

[Brasserie Gusto - Nîmes](#)

Restaurant Italien  
145 Rue Michel Debre, Nîmes  
Latitude: 43.8141529 (N 43° 48' 51")  
Longitude: 4.3681960 (E 4° 22' 6")

[À La Belle Saison](#)

Restaurant Cuisine française  
12 Rue de l'Etoile, Nîmes  
Latitude: 43.8366965 (N 43° 50' 12")  
Longitude: 4.3577756 (E 4° 21' 28")

[Aux Petits Oignons](#)

Restaurant Cuisine française  
Nîmes  
Latitude: 43.8344361 (N 43° 50' 4")  
Longitude: 4.3623129 (E 4° 21' 44")

[Les Magnolias](#)

Restaurant Cuisine française  
Place des Esclafidous, Nîmes  
Latitude: 43.8392300 (N 43° 50' 21")  
Longitude: 4.3616900 (E 4° 21' 42")

[La Table de Lydie](#)

Restaurant Cuisine française  
10 Rue du Fort, Nîmes  
Latitude: 43.8411275 (N 43° 50' 28")  
Longitude: 4.3568203 (E 4° 21' 25")

[Big ben food](#)

Restaurant Nord américain  
6 Rue Maubet, Nîmes  
Latitude: 43.8365697 (N 43° 50' 12")  
Longitude: 4.3575768 (E 4° 21' 27")

[Gard Ô Vin](#)

Restaurant Italien  
3 Place du Marche, Nîmes  
Latitude: 43.8362376 (N 43° 50' 10")  
Longitude: 4.3592870 (E 4° 21' 33")

[Ciel de Nîmes](#)

Restaurant Méditerranéen  
16, place de la Maison Carree, Nîmes  
Latitude: 43.8382855 (N 43° 50' 18")  
Longitude: 4.3565001 (E 4° 21' 23")

[Le Bouchon des Greffes](#)

Restaurant Cuisine française  
18 Grand Rue, Nîmes  
Latitude: 43.8369883 (N 43° 50' 13")  
Longitude: 4.3621057 (E 4° 21' 44")

[Madow](#)

Restaurant Cuisine française  
6 Place de l'Hotel de ville, Nîmes  
Latitude: 43.8364520 (N 43° 50' 11")  
Longitude: 4.3604126 (E 4° 21' 37")

[Novotel Café Nîmes](#)

Restaurant Cuisine française  
5 Boulevard de Prague, Nîmes  
Latitude: 43.8354486 (N 43° 50' 8")  
Longitude: 4.3633928 (E 4° 21' 48")

[Le 43](#)

Restaurant Européen  
43 Rue Emile Jamais, Nîmes  
Latitude: 43.8344656 (N 43° 50' 4")  
Longitude: 4.3516558 (E 4° 21' 6")

[Le Bistrot Jacquemart](#)

Restaurant World food  
6 Pl. de l'Hotel de ville, Nîmes  
Latitude: 43.8364476 (N 43° 50' 11")  
Longitude: 4.3604165 (E 4° 21' 37")

[Le Brennus](#)

Restaurant Européen  
10 Place du Marche, Nîmes  
Latitude: 43.8362745 (N 43° 50' 11")  
Longitude: 4.3589396 (E 4° 21' 32")

[Victoria](#)

Restaurant Europe de l'Est  
2 Rue Cremieux, Nîmes  
Latitude: 43.8389280 (N 43° 50' 20")  
Longitude: 4.3613580 (E 4° 21' 41")

[Milan](#)

Restaurant Italien  
4 Rue de la Monnaie, Nîmes  
Latitude: 43.8360235 (N 43° 50' 10")  
Longitude: 4.3582191 (E 4° 21' 30")

[AntePrima](#)

Restaurant Européen  
19 Avenue de la Mediterranee, Nîmes  
Latitude: 43.8311815 (N 43° 49' 52")  
Longitude: 4.3683382 (E 4° 22' 6")

[Bistro Régent - Nîmes](#)

Restaurant Cuisine française  
421 Chemin la Croix de Vauvert, Nîmes  
Latitude: 43.8174383 (N 43° 49' 3")  
Longitude: 4.3455200 (E 4° 20' 44")

[Mealtin' Pot](#)

Restaurant Cuisine des îles  
12 Rue Jean Reboul, Nîmes  
Latitude: 43.8345793 (N 43° 50' 4")  
Longitude: 4.3579531 (E 4° 21' 29")

[Avant Garde](#)

Restaurant Cuisine française  
1 Place du Marche, Nîmes  
Latitude: 43.8362559 (N 43° 50' 11")  
Longitude: 4.3594327 (E 4° 21' 34")

[La Bodeguita du Royal Hôtel](#)

Restaurant Méditerranéen  
1 Place d'Assas, Nîmes  
Latitude: 43.8384894 (N 43° 50' 19")  
Longitude: 4.3550294 (E 4° 21' 18")

[MGL](#)

Restaurant Asiatique  
10 Rue de la Casernette, Nîmes  
Latitude: 43.8315300 (N 43° 49' 54")  
Longitude: 4.3545975 (E 4° 21' 17")

[Le Vintage](#)

Restaurant Méditerranéen  
7 Rue de Bernis, angle rue fresque, Nîmes  
Latitude: 43.8369480 (N 43° 50' 13")  
Longitude: 4.3583155 (E 4° 21' 30")

[The Little Italy Shop](#)

Restaurant Italien  
29 Boulevard Amiral Courbet, Nîmes  
Latitude: 43.8396444 (N 43° 50' 23")  
Longitude: 4.3633680 (E 4° 21' 48")



[O2 Là "O Deux Là"](#)

Restaurant Cuisine française  
Nîmes  
Latitude: 43.8392267 (N 43° 50' 21")  
Longitude: 4.3616917 (E 4° 21' 42")

[Grill Brasil](#)

Restaurant Sud américain  
17 Rue de l'Hotel Dieu, Nîmes  
Latitude: 43.8333439 (N 43° 50' 0")  
Longitude: 4.3556700 (E 4° 21' 20")

[La Maisonnée](#)

Restaurant Cuisine française  
7 Rue des Marchands, Nîmes  
Latitude: 43.8378002 (N 43° 50' 16")  
Longitude: 4.3600056 (E 4° 21' 36")

[Enoteca Shop](#)

Restaurant Italien  
18 Rue de la Madeleine, Nîmes  
Latitude: 43.8378117 (N 43° 50' 16")  
Longitude: 4.3583386 (E 4° 21' 30")

[Le Dé-K-Lé](#)

Restaurant Cuisine française  
40 Rue de la Madeleine, Nîmes  
Latitude: 43.8372017 (N 43° 50' 14")  
Longitude: 4.3568843 (E 4° 21' 25")

[Mésopota Nîmes](#)

Restaurant Libanais  
87B Rue de la Republique, Nîmes  
Latitude: 43.8270737 (N 43° 49' 37")  
Longitude: 4.3539727 (E 4° 21' 14")

[Comptoir de l'Evesque](#)

Restaurant Cuisine française  
Levesque, Sauve  
Latitude: 43.9311595 (N 43° 55' 52")  
Longitude: 3.9782704 (E 3° 58' 42")

[l'Adresse](#)

Restaurant World food  
4 Rue Stanislas Clement, Nîmes  
Latitude: 43.8363840 (N 43° 50' 11")  
Longitude: 4.3533580 (E 4° 21' 12")

[Livestation DIY - Nîmes](#)

Restaurant Européen  
15 Rue Fresque, Nîmes  
Latitude: 43.8367840 (N 43° 50' 12")  
Longitude: 4.3583547 (E 4° 21' 30")

[Poum and pub](#)

Restaurant Cuisine française  
5 Rue Jean Reboul, Nîmes  
Latitude: 43.8342912 (N 43° 50' 3")  
Longitude: 4.3580935 (E 4° 21' 29")

[Vincent Croizard](#)

Restaurant Cuisine française  
17 Rue des Chassaintes, Nîmes  
Latitude: 43.8372004 (N 43° 50' 14")  
Longitude: 4.3529384 (E 4° 21' 11")

[Original](#)

Restaurant Crêperie  
55 Rue St Remy, Nîmes  
Latitude: 43.8277595 (N 43° 49' 40")  
Longitude: 4.3550076 (E 4° 21' 18")

[La bastide des senteurs](#)

Restaurant Cuisine française  
Le village, Saint-Victor-de-Malcap  
Latitude: 44.2605438 (N 44° 15' 38")  
Longitude: 4.1980100 (E 4° 11' 53")

## Chambres d'hôtes


[Domaine du mas d'alphonse](#)

●●●●● Mas avec 4 chambres  
1297 route du mas alphonse, Aigremont  
Tel : 608501505 ou 06 08 50 15 05  
Latitude: 43.9565182 (N 43° 57' 23")  
Longitude: 4.1039345 (E 4° 6' 14")

[Chateau de bessas](#)

●●●●● Château avec 4 chambres  
Rue du Chateau, Bessas  
Tel : 04 75 38 64 34 ou 06 11 50 39 60  
Latitude: 44.3081611 (N 44° 18' 29")  
Longitude: 4.3466735 (E 4° 20' 48")

[La vieille maison - halte gourmande](#)

●●●● Mas avec 3 chambres  
Valensole, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac  
Tel : 04 66 77 06 46  
Latitude: 44.0090896 (N 44° 0' 33")  
Longitude: 3.9708509 (E 3° 58' 15")

[Chambres d'hôtes Les Trois Comtes](#)

●●●●● Maison avec 4 chambres  
14 Rue Blanquerie, Saint-Hippolyte-du-Fort  
Tel : 06 74 76 94 32  
Latitude: 43.9653407 (N 43° 57' 55")  
Longitude: 3.8569258 (E 3° 51' 25")

[Natura-Lodge](#)

●●● Yourte avec 5 chambres  
Chemin du Brugas, Barjac  
Tel : 06 46 61 05 27  
Latitude: 44.3184650 (N 44° 19' 6")  
Longitude: 4.3544190 (E 4° 21' 16")

[Le Mas de Ribard en Cévennes Méridionales](#)

● Mas avec 4 chambres  
Route de Salagosse, Bréau-Mars  
Tel : 06 21 86 24 06 ou 04 99 53 76 93  
Latitude: 44.0072542 (N 44° 0' 26")  
Longitude: 3.5664879 (E 3° 33' 59")

[Château Zen](#)

●●●●● Château avec 5 chambres  
Hameau de Madières, Rogues  
Tel : 04 67 71 85 38 ou 06 37 22 32 69  
Latitude: 43.8555965 (N 43° 51' 20")  
Longitude: 3.5632441 (E 3° 33' 48")

[L'occitemps](#)

●●●●● Rez-de-jardin avec 1 chambre  
79 impasse des marronniers, Saint-Julien-les-Rosiers  
Tel : 06 60 30 58 71  
Latitude: 44.1708680 (N 44° 10' 15")  
Longitude: 4.1004089 (E 4° 6' 1")



[La Maisonnette](#)

●●● Maison avec 3 chambres  
 Isserviel, Saint-Martial  
 Tel : 04 67 81 35 97  
 Latitude: 44.0377814 (N 44° 2' 16")  
 Longitude: 3.7314786 (E 3° 43' 53")

[Mas Abicou](#)

●●●● Appartement avec 2 chambres  
 27 Chemin de la Rouvierette, Vézénobres  
 Tel : 06 72 87 15 83  
 Latitude: 44.0480818 (N 44° 2' 53")  
 Longitude: 4.1463676 (E 4° 8' 47")

[La Vie Naturelle-Le Castandel La Terre](#)

●●● Mas avec 1 chambre  
 Lieu dit : Le Castandel, Saint-Paul-la-Coste  
 Tel : 06 51 87 12 58  
 Latitude: 44.1518047 (N 44° 9' 6")  
 Longitude: 3.9652359 (E 3° 57' 55")

## Locations de vacances


[Villa de charme 5 \\* L'oasis de Boisset](#)

●●●●● Villa pour 10 personnes  
 Anduze  
 Tel : 06 11 02 47 68  
 Latitude: 44.0542229 (N 44° 3' 15")  
 Longitude: 4.0161467 (E 4° 0' 58")

[Mas procençale 18ème avec piscine chauffée](#)

●●●●● Mas pour 10 personnes  
 45 Rue de l'Acacia, Le Puget, Le Plus Haut Mas, Belvézet  
 Tel : +41 0)313515560 ou +41 0)774744628  
 Latitude: 44.0881045 (N 44° 5' 17")  
 Longitude: 4.3574334 (E 4° 21' 27")

[Gîte 'le Paillot'](#)

●●● Maison pour 4 personnes  
 Ferrières, Cans et Cévennes  
 Tel : 06 83 34 38 15 ou 06 76 93 33 48  
 Latitude: 44.2760080 (N 44° 16' 34")  
 Longitude: 3.6329714 (E 3° 37' 59")

[Grande villa rénovée avec goût](#)

●●●●● Villa pour 7 personnes  
 5 route des mas, Combas  
 Tel : 04 94 75 12 17 ou 06 09 47 20 06  
 Latitude: 43.8492814 (N 43° 50' 57")  
 Longitude: 4.1081568 (E 4° 6' 29")

[Gîtes la Ganière \("La Grande"\)](#)

●●● Maison pour 10 personnes  
 388 chemin du moulin, Gagnières  
 Tel : 07 69 47 32 68  
 Latitude: 44.3075808 (N 44° 18' 27")  
 Longitude: 4.1245110 (E 4° 7' 28")

[Location appartement meublé](#)

●●● Maison pour 4 personnes  
 223 rue du temple, La Rouvière  
 Tel : 06 28 23 04 17 ou 06 19 22 60 04  
 Latitude: 43.9330841 (N 43° 55' 59")  
 Longitude: 4.2337489 (E 4° 14' 1")

[Mas des claparèdes](#)

●● Appartement pour 14 personnes  
 Mas des claparedes, route de Ferrieres-les-Verreries, Montoulieu  
 Tel : 06 24 32 17 02  
 Latitude: 43.8909050 (N 43° 53' 27")  
 Longitude: 3.7815604 (E 3° 46' 54")

[Mas Philia, évadez-vous loin de la foule](#)

●●●●● Maison pour 10 personnes  
 6 rue du Luzas, Pompignan  
 Tel : 04 67 59 56 37 ou 07 71 14 32 42

[Lou mazet, petite maison écolo nature, Uzes](#)

●●● Maison pour 4 personnes  
 191 Chemin du Moulin à Vent, Arpaillargues-et-Aureillac  
 Latitude: 44.0019110 (N 44° 0' 7")  
 Longitude: 4.3862530 (E 4° 23' 11")

[Les auzieres "Au calme à la campagne"](#)

●●● Maison pour 4 personnes  
 392 chemin vieux, Brissac  
 Tel : 06 17 52 45 01  
 Latitude: 43.8843950 (N 43° 53' 4")  
 Longitude: 3.7042118 (E 3° 42' 15")

[Theana](#)

●● Maison pour 2 personnes  
 198 route de Valmarie, Cazilhac  
 Tel : 07 67 26 67 41  
 Latitude: 43.9223187 (N 43° 55' 20")  
 Longitude: 3.7056675 (E 3° 42' 20")

['La Petite Bambouseraie'](#)

●● Appartement pour 4 personnes  
 Chemin de gargory, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac  
 Tel : 06 03 12 31 42  
 Latitude: 43.9903445 (N 43° 59' 25")  
 Longitude: 3.9448714 (E 3° 56' 42")

[Gîtes la Ganière "La Petite"](#)

●●● Maison pour 4 personnes  
 388 chemin du moulin, Gagnières  
 Tel : 07 69 47 32 68  
 Latitude: 44.3076549 (N 44° 18' 28")  
 Longitude: 4.1244577 (E 4° 7' 28")

[Les Fermes de Rieumal](#)

●●●● Mas pour 40 personnes  
 Chemin de Cornelly Quartier de Rieumal, Lasalle  
 Tel : 06 14 83 56 12  
 Latitude: 44.0446678 (N 44° 2' 41")  
 Longitude: 3.8605025 (E 3° 51' 38")

[Mas des Bergeronnettes](#)

●● Appartement pour 4 personnes  
 215 impasse des Bergeronnettes, Nîmes  
 Tel : 04 66 26 17 22 ou 06 83 19 28 47  
 ou 06 45 49 84 84  
 Latitude: 43.8374903 (N 43° 50' 15")  
 Longitude: 4.3082245 (E 4° 18' 30")

[Gîte à la ferme](#)

●●● Mas pour 10 personnes  
 Mas du sire, route du cros, Quissac  
 Tel : 06 69 44 87 79



[Maison cévenole Dechavanne](#)

●●● Maison pour 6 personnes  
 Toumeyrolles-le-Haut, Saint-Julien-de-la-Nef  
 Tel : 06 58 37 00 62 ou 06 61 07 83 78  
 ou 04 67 79 58 47  
 Latitude: 43.9583364 (N 43° 57' 30")  
 Longitude: 3.6769927 (E 3° 40' 37")

[La Vie Naturelle-Le Castandel Gîte Le Feu](#)

●●● Appartement pour 4 personnes  
 Lieu dit : Le Castandel, Saint-Paul-la-Coste  
 Tel : 06 51 87 12 58  
 Latitude: 44.1517936 (N 44° 9' 6")  
 Longitude: 3.9653530 (E 3° 57' 55")

[Le Mazet des cigales](#)

●●● Mas pour 6 personnes  
 82A, chemin de la Pouzotte, Saint-Privat-des-Vieux  
 Tel : 06 80 38 33 69 ou 06 51 36 69 29  
 ou 09 84 15 53 26  
 Latitude: 44.1389161 (N 44° 8' 20")  
 Longitude: 4.1391708 (E 4° 8' 21")

[Mas Alphonse](#)

●●● Mas pour 8 personnes  
 Tornac  
 Tel : 0041797903908 ou 0041796933017  
 Latitude: 44.0226780 (N 44° 1' 22")  
 Longitude: 3.9979290 (E 3° 59' 53")

[Entre Lune et Soleil](#)

● Appartement pour 5 personnes  
 12 Montée du Temple, Vézénobres  
 Tel : 06 12 25 31 51  
 Latitude: 44.0528340 (N 44° 3' 10")  
 Longitude: 4.1370060 (E 4° 8' 13")

[Gîte le Mas de l'hoste en Cévennes](#)

●●● Maison pour 8 personnes  
 Le Mas de l'hoste, Saint-Martial  
 Tel : 04 67 81 49 44 ou 07 83 26 53 02  
 Latitude: 44.0375162 (N 44° 2' 15")  
 Longitude: 3.7282376 (E 3° 43' 42")

[La Vie Naturelle-Le Castandel Gîte L'EAU](#)

●●● Appartement pour 6 personnes  
 Lieu dit : Le Castandel, Saint-Paul-la-Coste  
 Tel : 06 51 87 12 58  
 Latitude: 44.1518694 (N 44° 9' 7")  
 Longitude: 3.9653905 (E 3° 57' 55")

[Maison de village cévenol](#)

●●● Maison pour 6 personnes  
 1 Bis rue Villeneuve, Sumène  
 Tel : 04 67 81 35 92 ou 06 86 15 68 42  
 Latitude: 43.9794424 (N 43° 58' 46")  
 Longitude: 3.7156676 (E 3° 42' 56")

[Gîte de Favières en Cévennes](#)

●●● Mas pour 11 personnes  
 Hameau de Favières, Val-d'Aigoual  
 Tel : 06 11 58 83 04 ou 06 23 26 71 25  
 Latitude: 44.0673360 (N 44° 4' 2")  
 Longitude: 3.7078970 (E 3° 42' 28")

## Campings


[Camping le Pont du Tarn](#)

★★★★ 182 emplacements sur 5ha  
 D998, Florac Trois Rivières  
 Tel : 04 66 45 18 26  
 Latitude: 44.3361275 (N 44° 20' 10")  
 Longitude: 3.5896003 (E 3° 35' 23")

[Camping de Graniers](#)

★★★★ 55 emplacements sur 6ha  
 Rd 133 hameau de graniers, Monoblet  
 Tel : 04 66 25 19 24 ou 06 59 74 24 88  
 Latitude: 43.9828877 (N 43° 58' 58")  
 Longitude: 3.8913066 (E 3° 53' 29")

[Universal](#)

★★★★ 90 emplacements sur 4.5ha  
 Chemin de Belbuis, Rochegude  
 Tel : 04 66 24 41 26  
 Latitude: 44.2619959 (N 44° 15' 43")  
 Longitude: 4.2934502 (E 4° 17' 36")

[Camping Iaparot](#)

150 emplacements sur 2.5ha  
 Impasse basse tessone, Le Vigan  
 Tel : 06 85 82 15 29 ou 04 34 40 71 19  
 Latitude: 43.9685680 (N 43° 58' 7")  
 Longitude: 3.5837770 (E 3° 35' 2")

[Camping à la Ferme du Domaine de La devèze](#)

★★ 12 emplacements sur 5ha  
 Mas de La Devèze, Montoulieu  
 Tel : 06 82 49 50 41 ou 06 82 49 53 12  
 ou 04 67 73 78 33  
 Latitude: 43.9282406 (N 43° 55' 42")  
 Longitude: 3.8069926 (E 3° 48' 25")

## Hôtels



7 hôtels à [Alès](#)  
 8 hôtels à [Anduze](#)  
 1 hôtel à [Avèze](#)  
 1 hôtel à [Baron](#)

1 hôtel à [Allègre-les-Fumades](#)  
 1 hôtel à [Arpailargues-et-Aureillac](#)  
 3 hôtels à [Barjac](#)  
 1 hôtel à [Bédouès-Cocurès](#)



5 hôtels à [Florac Trois Rivières](#)

1 hôtel à [La Vernarède](#)

1 hôtel à [Les Mages](#)

1 hôtel à [Méjannes-le-Clap](#)

39 hôtels à [Nîmes](#)

1 hôtel à [Saint-André-de-Majencoules](#)

1 hôtel à [Saint-Germain-de-Calberte](#)

1 hôtel à [Saint-Jean-de-Valérisclé](#)

1 hôtel à [Saint-Martin-de-Valgalmgues](#)

3 hôtels à [Sauve](#)

1 hôtel à [Vézénobres](#)

1 hôtel à [Ganges](#)

1 hôtel à [Le Vigan](#)

1 hôtel à [Lussan](#)

1 hôtel à [Moulès-et-Baucels](#)

1 hôtel à [Quissac](#)

1 hôtel à [Saint-Geniès-de-Malgoirès](#)

1 hôtel à [Saint-Hippolyte-du-Fort](#)

4 hôtels à [Saint-Jean-du-Gard](#)

1 hôtel à [Saint-Victor-de-Malcap](#)

1 hôtel à [Vagnas](#)

