

Septembre 2020



NÎMES - GARD

Il est des territoires, en France, qui aujourd'hui encore demeurent confidentiels. Le Gard, assurément, en fait partie. Au-delà de Pont-du-Gard, de Nîmes, d'Aigues-Mortes peut-être, la notoriété du département reste encore à faire. « Quel dommage ! », disent les Gardois à la fois fiers et heureux de faire connaître leur pays, et farouches en même temps.

Ce qui est certain, c'est que le Gard recèle de trésors qui s'étendent des Cévennes au Rhône et de la frontière ardéchoise à la mer Méditerranée. Les amateurs d'histoires seront comblés par les vestiges préhistoriques [des dolmens, des menhirs qui n'ont rien à envier à la Bretagne], gallo-romains [le Pont du Gard, la Maison Carrée, le Musée de la Romanité], médiévaux [églises, villages et châteaux romans pullulent sur tout le territoire], miniers [Alès, la Grand-Combe] et par l'héritage des Camisards. Les amoureux de belles pierres s'émerveilleront devant Uzès, la

cité ducale, devant Aigues-Mortes, liée à Saint-Louis, ou en déambulant dans certains des plus beaux villages de France. Du mont Aigoual au petit port méditerranéen du Grau-du-Roi en passant par la vallée de la Cèze, du Gardon, le tourisme vert et sportif est également à l'honneur ici.

Enfin, les amateurs de bonne chère et de savoir-vivre ne seront pas en reste. Produits du terroir uniques [gardiane de taureau, oignon doux des Cévennes, pèlardon, brandade de morue...], vins renommés [de nombreuses AOC et IGP parsèment le département], fêtes joyeuses et authentiques et traditions taurines [notamment pour les anti-corridas] raviront les plus fins gourmets et les bons vivants. En cette année 2020 si particulière pour le tourisme français, le Gard, territoire rural par excellence, a des atouts qui auraient de quoi séduire toute une famille !

NB : Cette édition souhaite, au delà du simple guide de voyage, rendre hommage à ces femmes et ces hommes qui font vivre le Gard intensément et lui donnent son supplément d'âme. Alors, cette année plus que d'habitude, le Petit Futé vous encourage à partir à la rencontre de ces restaurateurs, hôteliers, guides et autres passionnés qui sauront vous faire vivre une parenthèse inoubliable.

Infos pratiques : NÎMES - GARD 2021-2022 - Le Petit Futé - **Versión numérique offerte** - 336 pages quadri.
Prix public : version print : 9,95 € - version numérique : 4,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>
Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com