

# Saveurs & savoirs

FESTIVAL DE LA CULTURE & DE LA GASTRONOMIE D'UZÈS

8 / 11 octobre 2026 • 4<sup>ème</sup> édition • Uzès

Pour sa quatrième édition, le Festival Saveurs et Savoirs s'installe de nouveau au cœur d'Uzès du jeudi 8 au dimanche 11 octobre 2026. Pendant quatre jours, chefs étoilés, auteurs culinaires, artisans, producteurs et passionnés de gastronomie se retrouvent sous la direction éditoriale de François-Régis Gaudry & Charles Patin O'Coohoon, pour célébrer la cuisine sous toutes ses formes tout en valorisant ses terroirs locaux : rencontres-conférences, démonstrations, dégustations, dedicaces, tables rondes et projections. La programmation complète, avec horaires, est désormais en ligne sur [festivalsaveursetsavoirs.fr](https://festivalsaveursetsavoirs.fr).



## LE FESTIVAL SAVEURS ET SAVOIRS, C'EST QUOI ?

---

Né de la volonté de faire dialoguer la gastronomie et la culture dans un cadre d'exception, le Festival Saveurs et Savoirs est devenu en trois éditions un rendez-vous incontournable du Sud de la France. La ville d'Uzès, classée parmi les plus beaux sites d'Occitanie, accueille chaque année des personnalités du monde culinaire pour un programme exigeant, accessible et festif orchestrée par le journaliste émérite François-Régis Gaudry.

Après Pierre Gagnaire, Anne-Sophie Pic, Philippe Etchebest, Stéphanie Le Quellec ou encore Nina Métayer, l'édition 2026 s'annonce de nouveau ambitieuse : plus d'espaces investis, des thématiques inédites, des invités de renom et une programmation enrichie sur quatre jours, du jeudi soir au dimanche après-midi.



## INFORMATIONS PRATIQUES

---

**Dates :** Jeudi 8 au dimanche 11 octobre 2026

**Lieu :** Uzès - Ombrière, Librairie de la Place aux Herbes, Restaurant Loggia, Cinéma Le Capitole, Collège Lou Redounet et espaces partenaires

**Entrée :** Sur réservation (en ligne ou sur place) et gratuit pour de nombreux événements

Programme complet et horaires sur le site :

[www.festivalsaveursetsavoirs.fr](http://www.festivalsaveursetsavoirs.fr)

---

## LES TEMPS FORTS DE CETTE ÉDITION

---

Cette 4ème édition réunit une quarantaine d'intervenants autour de conférences, démonstrations, ateliers et tables rondes, articulés autour de quatre scènes principales – l'Ombrière, la Librairie, Loggia et Le cinéma Le Capitole, ainsi que de nombreux espaces secondaires (la boutique du festival, les restaurants partenaires, les ateliers, le OFF...)

### À l'Ombrière • la grande scène

Jeudi 8 :

**Jean Sulpice • Ouverture du festival : Le Règne Végétal**

Vendredi 9 :

**Hélène Darroze • Des Landes à Londres : la route de l'excellence**

**Olivier Roellinger • Des étoiles aux épices, le cuisinier corsaire**

**Le Comté** comme vous ne l'avez jamais goûté (*Grande dégustation gratuite*)

**Tout Feu Tout Flamme, rencontre avec les artisans du piquant : Sonia Lounes, Stéphane Bour, Ferdi Aupetit & Whoogy's**

Samedi 10 :

**Le pois chiche : le bio du futur ? : Écologie, nutrition et cuisine**

**Bocuse, une inspiration vivante**, avec **Olivier Couvin, Gautier Battistella & Laurent Suaudeau**

**Pizza vivante : une autre façon de penser la pizza : secret et bienfaits** avec Bartolo Calderone , Alessandra Pierini & Stéphane Solier

Dimanche 11 :

**On Va Déguster met le couvert à d'Uzès en direct**

**Cyril Lignac • Des fourneaux aux plateaux : une success story à la française + Clôture du festival**

### À la Librairie • scène des auteurs

Vendredi 9 :

**Beena Paradin • De mère en fille, les saveurs de l'Inde**

**Louis-Albert de Broglie • Le Prince des tomates**

**Alessandra Pierini • Vive le risotto aux fraises !**

Samedi 10 :

**Sonia Ezgulian • Little Arménie, la cuisine en héritage**

**Brandon Dehan • Leçon de praline, Douceur d'enfance et desserts étoilés**

**Fegh** • *L'outil et l'agréable, le geste qui sauve en cuisine*

**Whoogy's** • *Tous les jours c'est « Daylicieux », une leçon de cuisine au quotidien*

Dimanche 11 :

**Nadia Sammut & Olivier Baussan** • *Pistache, nouvel or vert*

**Pierre Coulon** • *La cuisine made in Normandie*

### **Chez Loggia • démonstrations & dégustations**

Vendredi 9 :

**Beena Paradin** • *Quand les épices racontent l'Inde*

**Nathan Henck** • *Tielle sétoise façon Takoyaki*

Samedi 10 :

**Vivien Sonzogni & Emmanuel Perrodin** • *Le Comté dans tous ses états*

**Sonia Lounes** • *Parlez-vous piment ?*

**Brandon Dehan** • *Les secrets des pralinés enfin dévoilés*

**Mon cours de cocktails** avec l'ENVB (formation à la sommellerie et mixologie)

Dimanche 11 :

**Sébastien Rath** • *Ravioles végétales, herbes & épices*

**Bartolo Calderone** • *Pizza au levain naturel : gestes, pâte et cuisson*

### **Au cinéma Le Capitole — avec Laurent Delmas**

Vendredi 9 :

**Saveurs d'exil** • *Documentaire suivi d'un buffet vietnamien*

Samedi 10 :

**Les Chaillées de l'enfer** • *Documentaire suivi d'une dégustation de vin du Domaine Georges Vernay*

**Claude Chabrol** • *Scènes choisies par Laurent Delmas en présence de Thomas Chabrol & Olivier Roellinger*

... et la **grande dictée Gastronomique**

### **Hors les murs & événements spéciaux**

**Lancement d'un concours de Gâteaux de voyage**

**Saveurs & Savoirs x Région Sud de France**

Lancement et dégustation du gâteau pendant le festival

**Le peaufinage de la proposition sur le Parvis** : foodtrucks, dégustations, village

Vendredi :

**Soirée Comté au Prieuré Saint-Nicolas** avec les Chefs Vivien Sonzogni et Nicolas Fontaine (également le samedi)

Samedi :

**Déjeuner paysan à l'Évêché** avec Bienvenue à la Ferme et le Comité de promotion agricole d'Uzès

**Dîner Domaine de Panéry** sur le thème Bocuse (également le vendredi)

Dimanche :

**Marché de producteurs**, Place aux Herbes : animations & dégustations

**La Boutique du Festival :**

Nouveau lieu à découvrir avec l'Atelier Tuffery, Cristel, l'Arbre à café, le Gâteau de voyage gagnant du concours régional, Hap céramique et autres propositions

**Le photocall à l'Ombrière d'Héloïse Saby**

**LA JEUNESSE AU CŒUR DU FESTIVAL**

Pour la quatrième année consécutive, le festival accueille le public scolaire avec le **Concours de Boulettes Junior**, organisé en partenariat avec le Collège Lou Redounet d'Uzès. Une manière de transmettre le goût, le geste et la curiosité culinaire aux générations futures.

Cette année le concours accueillera du public dans l'enceinte du collège Lou Redounet

Organisation cette année de sorties scolaires avec les collèges St Firmin et Lou Redounet : de la ferme à l'assiette : visite des fermes du réseau J'enracine (Malaïgues et Ferme du Clos d'Uzès) puis transformation en atelier chez Loggia avec Nathan Henck.

Restitution de ces aventures pendant le festival !

**LA CAUSE SOUTENUE PAR LE FESTIVAL : J'ENRACINE**

L'association J'enracine œuvre pour l'accès collectif et pérenne au foncier agricole. Sa mission est d'acquérir et de préserver des terres agricoles ou naturelles pour en faire un bien commun, de les gérer collectivement et de les mettre à disposition de projets paysans qui répondent à des enjeux d'autonomie alimentaire, de biodiversité et d'atténuation du dérèglement climatique.

INFOS : [www.jenracine.fr](http://www.jenracine.fr)

**LE OFF**

De plus en plus nombreuses sont les initiatives des uzétiens pour proposer leur festival Saveurs & Savoirs. Le détail sera à retrouver sur le site du festival.

**PARTENAIRES & SOUTIENS**

---

Le Festival Saveurs et Savoirs bénéficie du soutien de ses partenaires institutionnels et privés, sans lesquels cette aventure ne serait pas possible.

**Institutionnels :** Mairie d'Uzès, Communauté de communes du Pays d'Uzès, Département du Gard, Région Occitanie / Sud de France, France Inter

**Partenaires privés\*** : Cristel, Atelier Tuffery, Comté, Banque des Territoires, TheFork, L'Arbre à Café, l'Agence Bio, Épices Acadie / Cook, Le Domaine de Panéry, Slow Food Bordeaux, Perrier, Librairie de la Place aux Herbes, Galerie 5 heures / Fondation Vie Mutualiste et Mécénat Crédit Agricole

**Nos soutiens** : L'Ombrière, Loggia, Le Capitole, Le Prieuré Saint-Nicolas, Pollen, Le comité de promotion agricole, les vins du Duché, la médiathèque d'Uzès, UP Uzès Pont du Gard, Cyril taxis, le collège Lou Redounet

\* Cette année, notre partenaire fondateur **Cristel, fête ses 200 ans**

\* **Le Comté** notre partenaire AOP nous rejoint cette année et **investit les lieux du festival** : le Prieuré St Nicolas, L'Ombrière, le parvis avec le foodtruck de Johannes Richard, le Marché des producteurs & artisans.

\* Le **Crédit Agricole** nous rejoint également pour 2 années consécutives ainsi que la **Fondation Crédit Agricole** – Solidarité et développement.

*« Saveurs et Savoirs, c'est la conviction que la cuisine est une langue universelle – celle du partage, de la mémoire et de la créativité. Uzès en est le cadre idéal. »*

## SITE INTERNET & BILLETTERIE

## **Programmation complète & réservations sur** **festivalsaveursetsavoirs.fr**

### **Festival Saveurs et Savoirs**

[www.festivalsaveursetsavoirs.fr](http://www.festivalsaveursetsavoirs.fr) • [saveursetsavoirs.uzes@gmail.com](mailto:saveursetsavoirs.uzes@gmail.com)

Toutes les actualités sur :

Instagram : [@festival\\_saveurs\\_et\\_savoirs](https://www.instagram.com/festival_saveurs_et_savoirs)

Facebook : [Festival Saveurs & Savoirs - Uzès](https://www.facebook.com/Festival-Saveurs-et-Savoirs-Uzes)

