

Vignes Toquées – Les 24 et 25 mai 2025

La 15^e édition de « Vignes Toquées » revient avec un programme alléchant : découverte du vignoble gardois et gastronomie

Pour cette 15^e balade gastronomique, l'appellation Costières de Nîmes s'apprête à accueillir plus de 3 000 amateurs de vin et de gastronomie au cœur de son terroir, entre Manduel et Bellegarde, les 24 et 25 mai prochains. Pendant deux jours, les visiteurs exploreront les paysages sublimes du vignoble tout en savourant la cuisine créative et audacieuse du chef étoilé Sébastien Rath.



LES JOURNÉES VIGNES TOQUÉES :

Samedi 24 et dimanche 25 mai

Un voyage sensoriel au cœur des Costières de Nîmes

C'est dans le cadre enchanteur du Mas Carlot que débutera cette 15^e édition. Le parcours traversera également les

domaines et vignobles du Château Saint-Louis la Perdrix, du Domaine Pierre Teissonnière, et du Château Les Sources de la Marine.

Munis de leurs couverts et d'un verre de dégustation, à travers un itinéraire gourmand, les participants découvriront le vignoble des Costières de Nîmes, mais aussi entre Manduel et Bellegarde celui de la Clairette de Bellegarde. Plus de 35 vigneronnes de l'AOC Costières de Nîmes et AOC Clairette de Bellegarde seront présents pour faire déguster leurs vins. À chaque étape, ils savoureront six plats créatifs et authentiques, signés par Sébastien Rath, chef doublement étoilé (étoile verte et étoile rouge) du restaurant Le Saint-Hilaire, à Saint-Hilaire-de-Brethmas. Ce chef cévenol, à l'inspiration mêlant tradition et modernité, proposera une cuisine audacieuse, riche des saveurs locales, pour offrir une expérience gastronomique unique et inoubliable. Le menu sera mis en scène par **Cabiron Traiteur**, partenaire historique de l'évènement.

Infos pratiques :

- Vignes Toquées, la balade en journée : rendez-vous les 24 et 25 mai 2025
- Balade gastronomique itinérante de 7 km avec 6 plats servis à 6 étapes de dégustation
- 35 vins à déguster en présence des vigneronnes
- Départs tous les quarts d'heure, de 9h30 à 13h30 par groupe de 100 participants

- 77€ par personne - tarif unique
- Plus de 3 400 places disponibles
- Ouverture des inscriptions le 3 février 12h00 sur le site www.costieres-nimes.org

FOCUS CHEF : SÉBASTIEN RATH

En 2024, Sébastien Rath, en déménageant son restaurant à Saint-Hilaire-de-Brethmas, a décroché le Graal des chefs : une étoile Michelin. *"Tout passionné ne peut travailler sans rêver d'une étoile"*, confie-t-il. Ce sacre marque l'aboutissement d'un parcours loin d'être tracé d'avance. Fils d'une lignée de bouchers, Sébastien rêvait d'être pilote de moto. **C'est à l'école hôtelière, aux côtés de grands noms comme Christian Morisset et Michel Kayser, qu'il a trouvé sa voie.** Avec sa compagne Gwladys, il a lancé plusieurs projets, passant de traiteur à restaurateur, jusqu'à ouvrir Le Saint-Hilaire en 2023, le lieu même de son premier stage. Moins d'un an plus tard, la première étoile rouge vient récompenser leur travail, deux ans après avoir obtenu une étoile verte. **Ce chef des Cévennes, amoureux de sa région et maître dans l'art de sublimer les produits locaux, est aujourd'hui le 15e chef des Vignes Toquées.**



FOCUS MENU : L'AMOUR DU SUD DECLARÉ

Mise en bouche :
l'Île flottante au pastis & cacahouètes
(Plat signature du chef)

Entrée Froide :
La tomate des halles bio de Vézénobres en trois séquences

Poisson :
Déclinaisons de courgettes farcie à la crevette de l'ami Mathieu, crème de galère du Graud-du-Roi

Viande :
Suprême de volaille d'Ardèche, réflexions sur l'aubergine : en bonbon croustillant à l'orange, à la réglisse des bois, et au sarrasin torréfié

Fromage une sélection par Vincent Vergne MOF :
Sorbet glacé au Pélardon émulsion de romarin

Dessert :
Chocolat de chez Alfonzo, noisettes en textures rafraîchit au citron

Cette 15ème édition s'annonce, une nouvelle fois, une occasion unique de savourer le meilleur des Costières de Nîmes.

Retour sur les grands chefs qui ont marqué les éditions précédentes de cet incontournable rendez-vous des Costières de Nîmes :

- 2009 et 2010 : Michel Kayser - « Alexandre », Garons
- 2011 : Christian Etienne - « Restaurant Christian Etienne », Avignon
- 2012 : Armand Arnal - « La Chassagnette », Arles
- 2013 : Bruno d'Angélys - "Hôtel de l'Europe", Avignon
- 2014 : Christian Têtedoie - "Restaurant Têtedoie", Lyon
- 2015 : Jérôme Nutile - "Restaurant Jérôme Nutile", Nîmes
- 2016 : Fabien Fage - "Le Prieuré Beaumanière", Villeneuve-Lès-Avignon
- 2017 : Cyril Attrazic - "Chez Camillou", Aumont-Aubrac
- 2018 : Serge et Maxime Chenet - "Entre Vignes et Garrigues", Pujaut
- 2019 : Damien Sanchez - « Skab », Nîmes
- 2022 : Christophe Ducros - "La Maison d'Uzès", Uzès
- 2023 : Michel et Sébastien Bras - "Le Suquet", Laguiolle
- 2024 : Franck Putelat - "La Table de Franck Putelat", Carcassonne



A propos de l'AOC Costières de Nîmes :

Le vignoble des Costières de Nîmes, reconnu en appellation depuis 1986, s'étend sur la rive droite du Rhône, depuis les bords du fleuve jusqu'aux portes de la Camargue, à quelques encablures de la Méditerranée. La vigne y grandit sur des sols de galets roulés tout en profitant du souffle frais des brises marines. Les vins y ont de l'élégance et des arômes savoureux de fruits frais et d'épices. Mais ils sont aussi le reflet d'une culture où la vie est célébrée à chaque instant, chaque verre de vin y est une invitation à prendre le temps et à profiter du moment présent. Le vignoble, qui court sur 3 200 ha entre Nîmes et Camargue, regroupe aujourd'hui 65 domaines (dont 8 caves coopératives) et produisent 12 millions de bouteilles par an dans les trois couleurs : rouge (42 %), rosé (47 %) et blanc (11%). 30 % du vignoble est en bio et 56% en HVE, Terra Vitis. La gamme des vins couvre aussi bien les vins de gastronomie que les vins plaisir.