

Bonjour,

Via Gusto : les chefs défilent

16 chefs du Gard seront sur le Pont le 8 mai pour nous régaler

Via Gusto, c'est l'événement culinaire incontournable qui conjugue patrimoine mondial de l'humanité et gastronomie gardoise ! Porté par l'association *Gard aux Chefs*, le cru 2024 prendra une fois de plus ses quartiers avec vue sur le plus vieil aqueduc romain du monde, qui deviendra le temps d'un repas gastronomique le restaurant éphémère le plus étoilé de France. 350 convives sont attendus pour déguster le menu d'exception concocté par les 16 chefs participants, dans la bonne humeur et sous l'éclatant soleil du Gard.



Des arches et des étoiles

Les meilleurs produits, cuisinés par les plus grands artistes des fourneaux, servis sur le plus vieil aqueduc romain du monde : Via Gusto accumule les superlatifs sans même avoir besoin de dévoiler le contenu des assiettes... Pour célébrer avec des accents gardois le « **repas gastronomique des Français** » inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO depuis 2010, rien de tel que le décor du **Pont du Gard**, chef-d'œuvre architectural lui aussi classé par la prestigieuse institution.

Quant aux acteurs toqués de ce déjeuner d'excellence, ils sont au nombre de 16 en 2024, parmi lesquels **Michel Kayser** ainsi que les nouveaux étoilés **Matthieu Hervé** ou **Sébastien Rath**. En binômes et en **huit services constitués de petites portions**, ils s'attacheront à sublimer quelques-unes des **spécialités emblématiques du Gard**, crevettes du Grau-du-Roi, fleurs de courgette de Bellegarde ou cochons de la ferme Beauregard par exemple. Les accords mets et vins du menu seront imaginés par **11 vignerons du territoire**, tandis que, comme en 2023, le plateau de fromages sera conçu par **Vincent Vergne (MOF)**, avant l'arrivée du dessert où la fraise jouera les vedettes.

Un repas d'exception au prix de 145 € par personne, stationnement inclus - places en vente sur www.gardauxchefs.fr
« Via Gusto » aura lieu le mercredi 8 mai de 12 h à 17 h, Pont du Gard, rive gauche (repli en salle en cas de mauvais temps).

Dans le Gard, suivez le Guide

Quatre nouveaux chefs étoilés par l'institution Michelin

L'édition 2024 du Guide Michelin s'est enrichie de quatre astres de la gastronomie « **made in Gard** » à qui il serait dommage de ne pas rendre visite ! On y va ? Direction Sabran et le *Cèdre de Montcaud* pour commencer, où **Matthieu Hervé** mitonne des assiettes originales aux saveurs influencées par sa Normandie natale, dans le cadre enchanteur du Château de Montcaud. Puis c'est vers un nouveau château non loin d'Uzès que se tournent les pas des gourmets désireux de savourer la cuisine du jeune chef **Julien Martin**. À *L'Hirondelle*, restaurant de l'intimiste Château de Collias, le charme sobre des vieilles pierres est l'écrin élégant de ses créations raffinées. À Saint-Hilaire-de-Brethmas, point de château, mais une ode au terroir alésien orchestrée en couleurs et en saveurs par **Sébastien Rath** : son établissement *Le Saint-Hilaire* met à l'honneur le patrimoine gastronomique gardois, grâce à la technicité et au talent du chef, dont les efforts en faveur d'une cuisine durable ont aussi été récompensés d'une étoile verte. Le quatuor au firmament comprend enfin le chef **Christophe Chiavola**, qui récupère l'étoile Michelin du restaurant provençal *Le Prieuré-Baumanière* de Villeneuve-lez-Avignon, grâce à sa cuisine épurée autant que juste.

--