

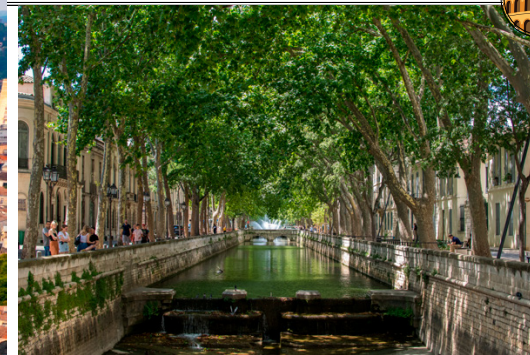
NÎMES

LE SENS DE LA FÊTE

Adossée au Piémont cévenol, entre la garrigue provençale et les marais de Camargue, Nîmes rayonne, telle une étoile, à la croisée des influences. Deux fois par an, dans la furie des férias, la cité gardoise ravive avec bonheur l'écho des siècles passés, embrassant fièrement son exceptionnel héritage romain. Ici, le soleil, plus abondant que l'eau, illumine deux mille ans d'histoire, au rythme de concerts festifs, de belles tables gastronomiques et d'œuvres contemporaines au cœur d'un métissage urbain réussi. En quittant la « Rome française », le visiteur plonge dans une nature préservée de garrigue, de vignobles et de villages paisibles, qu'il convient d'honorer en saluant une autre merveille, le pont du Gard.

Textes et photos (sauf mention) MÉLANIE KOMINEK





© Jean-Marc Scherck

Ah ! les crocos, ah ! les crocodiles...

Le blason de Nîmes, frappé d'un crocodile et d'un palmier, évoque un épisode fascinant de l'histoire de la ville. En 31 av. J.-C., le destin de Rome et de l'Égypte bascula au large de la Grèce, après la bataille d'Actium. Octave, neveu et fils adoptif de Jules César, venait de battre son rival Marc-Antoine, allié par les armes et par le cœur à Cléopâtre. La conquête de l'Égypte par les légions romaines permit à Octave de fonder un nouveau régime, l'Empire romain, et de devenir l'empereur Auguste. C'est à cette époque que la ville frappa une nouvelle monnaie marquée de la légende *Col Nern* pour *Colonia Nemausus* (« Colonie de Nîmes »). Sur l'envers apparaît un crocodile, symbole de l'Égypte vaincue, enchaînée à une palme, symbole de la victoire de Rome. En 1535, François I^{er}, grand passionné d'Antiquité, attribua officiellement le crocodile et la palme (devenu un palmier) comme blason à la ville. En 1983, le célèbre designer Philippe Starck s'est emparé de ce symbole pour mieux le réactualiser, et aujourd'hui, le crocodile est partout : sur les pavés, sur les grilles des jardins de la Fontaine, ou encore sur le blason du Nîmes Olympique, dont les joueurs sont fièrement surnommés les « Crocos ». Pour conclure sur une note plus sucrée, les Crocos Haribo, quant à eux, sont fabriqués à Uzès, à 25 kilomètres au nord de Nîmes.



© Hung Hung Shutterstock



© crocodiles Shutterstock



Ci-contre.
Buste de l'empereur Auguste.
Page de droite,
en bas.
La porte Auguste.
L'un des seuls vestiges de l'enceinte romaine.

Vieux de plus de quatre mille cinq cents ans, le menhir de Courbessac se dresse tel un témoin immémorial, seul dans un pré, à proximité de l'aérodrome de Nîmes-Courbessac. Considéré comme le plus ancien monument nîmois, ce mégalithe atteste de la présence de l'homme depuis le Néolithique. Mais à Nîmes, c'est autour d'une source sacrée que les routes de l'histoire ont finalement convergé. Au VI^e siècle av. J.-C., cette résurgence des eaux de pluie permit l'établissement des Volques Arécomiques. Cette tribu gauloise fonda une cité au pied de la



garrigue desséchée, attribuant l'origine de la source à une divinité tutélaire dont le nom originel nous est inconnu. Seule nous est parvenue sa version latine, *Nemausus*, à l'origine du nom actuel de... Nîmes

L'âge d'or gallo-romain

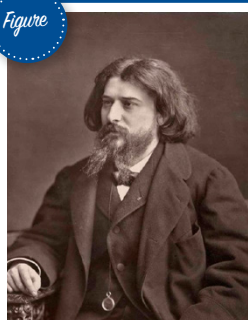
À partir du II^e siècle av. J.-C., la romanisation s'amorça, avec la création de la *Via Domitia* (ou voie Domitienne), route commerciale et militaire reliant Rome à l'Espagne et à ses mines d'or, d'argent ou de plomb. Située sur cet axe stratégique, Nîmes connut un essor fulgurant. Sous le règne de l'empereur Auguste, elle s'embellit à l'image de Rome. Dotée de l'une des plus grandes enceintes de l'Empire (près de sept kilomètres), dont subsistent encore la porte Auguste, la porte



SOUS LE RÈGNE DE L'EMPEREUR AUGUSTE, NÎMES S'EMBELLIT À L'IMAGE DE ROME ET FUT DOTÉE DE L'UNE DES PLUS GRANDES ENCEINTES DE L'EMPIRE

L'essor du textile

La Renaissance marqua un tournant. C'est à cette époque que François I^{er} octroya à la ville le crocodile comme blason officiel, afin de célébrer son glorieux passé. Mais en grande partie peuplée de protestants, Nîmes connut aussi des turbulences. Du XVI^e au XVIII^e siècle, les guerres de Religion alliaient déchirer la ville. Parallèlement, l'industrie de la soie, qui succéda au travail de la laine et du cuir, offrit à Nîmes une certaine prospérité. Les indiennes et la fameuse toile de Nîmes, précurseur du denim, prirent naissance à cette époque. Le XVII^e siècle signa ainsi l'âge d'or de la cité, marqué par la construction de magnifiques hôtels particuliers : de Bernis, de Régis encore Fontfroide. Au XVIII^e siècle, Nîmes se transforma, avec l'aménagement de l'un des premiers jardins publics d'Europe autour de sa source originelle. L'arrivée du chemin de fer, au XIX^e siècle, favorisa le développement des exportations. La technique de tissage de la toile de Nîmes traversa l'Atlantique. Initiée par un certain Levi Strauss, ce fut la naissance du blue-jeans, un vêtement désormais porté dans le monde entier. Sur le plan architectural, pigeonniers, tuiles vernissées et cours intérieures incarnent des influences architecturales très méditerranéennes, tandis qu'au XIX^e siècle, la ville se modernisait, avec l'aménagement de nouveaux boulevards et la construction de monuments publics. Au XX^e siècle, Nîmes a retrouvé son esprit bâtisseur et joué le pari de la modernité, avec des projets ambitieux conduits par Norman Foster (le Carré d'Art), mais aussi Jean Nouvel (Nemausus), Philippe Starck (les armoiries de la ville), Elizabeth de Portzamparc (le musée de la Romanité), Martial Raysses ou encore Claude Viallat (l'Immeuble Bloch). ♦



Un enfant de Nîmes

« *Je suis né le 13 mai 1840, dans une ville du Languedoc, où l'on trouve, comme dans toutes les villes du Midi, beaucoup de soleil, pas mal de poussière, un courant de camellées et deux ou trois romans romains.* » On a connu des descriptions plus flatteuses de la « Rome française », mais qui en voudrait à la figure littéraire de la ville, Nîmois malgré lui ? Poète, romancier et dramaturge reconnu, Alphonse Daudet (1840-1897) naquit à Nîmes au 20, boulevard Gambetta. « *Tout petit, je jouais à la marelle sous la porte Auguste, aux osselets dans les arènes ou sur les marches du temple de Diane.* » Daudet n'avait que 9 ans lorsqu'il quitta sa ville natale pour Lyon, où sa famille s'installa. En 1858, il rejoignit son frère Ernest à Paris, mais c'est à Fontvieille, près d'Arles, qu'il puisa l'inspiration pour ses fameuses *Lettres de mon moulin* (1869). Profondément marqué par son enfance à Nîmes, il garda tout au long de sa vie une certaine nostalgie de la ville, sans pour autant lui consacrer un ouvrage. Nîmes ne lui en tiendra jamais rigueur. En 1900, peu après sa mort, une statue lui fut dédiée au square de la Couronne, et le principal lycée du centre-ville, ancien hospice, puis palais des Arts reconnaissable à sa coupole, en face des arènes de la ville, porte son nom.



Ci-dessus.
Les jardins de la Fontaine, qui, sur plus de quinze hectares, combinent nature, histoire et architecture.

Ci-contre.
Le musée de la Romanité, signé Elizabeth de Portzamparc (ci-contre) ; le Carré d'Art, œuvre de Norman Foster (au centre, en haut) ; Nemausus, de l'architecte Jean Nouvel.



Le vieux Nîmes

LA ROMANITÉ AU PRÉSENT

Cœur vibrant de la cité, le Vieux Nîmes entremêle ruelles pavées, hôtels particuliers, gargouilles, balcons en fer forgé, vestiges romains, musées, commerces, bars et restaurants, avec pour centre de gravité les arènes. Dédié aux piétons, protégé du soleil l'été, abrité du mistral l'hiver, l'ensemble résonne d'un accent chantant aux consonances des plus charmantes.



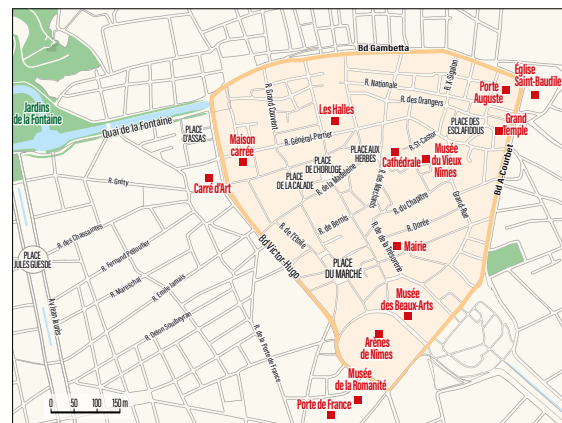


© Arny Formans / Shutterstock

Ci-dessus. Construites vers la fin du I^{er} siècle, les arènes de Nîmes constituent l'un des amphithéâtres les mieux préservés du monde antique. **Page de droite, de haut en bas.** Dans les arènes, une exposition évoque les combats de gladiateurs qui se déroulaient dans les arènes à l'époque romaine : le parvis et la statue du torero Nîmeo II.

Avant de s'aventurer dans le centre historique, il est essentiel de comprendre le plan de la ville et, surtout, ce curieux terme, « Écusson », que l'on croise fréquemment. Ce surnom provient de la forme particulière du centre, délimité par trois artères principales, le boulevard Gambetta, le boulevard Amiral-Courbet et le

boulevard Victor-Hugo. Ces boulevards suivent les contours des anciens remparts médiévaux, formant un véritable écrin pour la ville. Le centre historique, principalement piéton, se parcourt facilement à pied. Le rêveur solitaire peut facilement s'y perdre, comme le recommande d'ailleurs l'office de tourisme, qui, fidèle à son esprit, préfère laisser



les visiteurs flâner sans itinéraire précis. Mais pour ceux qui préfèrent un fil d'Ariane, la visite commence ici.

Un parfum d'Antiquité

Premier rendez-vous très attendu de cette déambulation à travers les siècles : les **arènes de Nîmes**. Devant leur majesté, une émotion particulière s'empare du visiteur. Cet amphithéâtre romain, plus petit, mais mieux préservé que le Colisée de Rome, doit son remarquable état de conservation à son utilisation continue depuis deux mille ans. Construites vers la fin du I^{er} siècle de notre ère, les arènes pouvaient accueillir jusqu'à 24 000 spectateurs venus assister à des chasses de bêtes sauvages et à des combats de gladiateurs. Depuis les gradins, il faut s'imaginer le mirmillon, équipé d'un bouclier, d'une épée et d'un casque, affronter le curieux rétiaire, armé seulement d'un trident et d'un filet. La visite interactive, que l'on vous conseille vivement, permet de circuler dans cette ingénieuse fourmière qui n'a pas encore livré tous ses secrets. À quoi servait la salle cruciforme sous les arènes ? Couloirs pour animaux sauvages, ou système hydraulique ? Les archéologues se creusent encore la tête. Chaque année s'y déroulent les Journées romaines de Nîmes qui, au



© Christophe Duret / Shutterstock

Ci-contre. Le musée des Beaux-Arts, qui abrite une riche collection de peintures italiennes, françaises et flamandes des XV^e-XIX^e siècles.
En vignette. L'escalier monumental de l'hôtel de Fontfroide (1695).
En bas. La place du Marché et sa fontaine au crocodile, œuvre contemporaine de Martial Raysse.



fil des années, se sont imposées comme la plus grande reconstitution historique de l'Antiquité en Europe. Les arènes, à l'instar des autres réalisations romaines, ont durablement marqué les bâtisseurs des siècles à venir : les arcades de la gare SNCF ou celle encore de la chambre de commerce, ancien Hôtel-Dieu, rappellent cette fascination.

Le sujet de l'Antiquité

Au sud des Arènes, l'élégant **musée des Beaux-Arts** abrite une riche collection de peintures italiennes, françaises et flamandes des XV^e-XIX^e siècles, dont une toile relatant la fameuse visite de François I^{er} à Nîmes, en 1533, ainsi qu'une mosaïque antique du II^e siècle. À l'extérieur, à droite de l'entrée, ne manquez pas la statue

représentant l'architecte supposé des mystérieux sous-sols des arènes, Crispinus Reburus, tenant dans ses mains... la Maison carrée ! Non loin, la **porte de France**, qui ne compte qu'une seule arcade, constitue l'un des vestiges de la *Via Domitia*, qui reliait Rome à l'Espagne. Pour approfondir le sujet de l'Antiquité, direction le **musée de la Romanité**, dont l'architecture, face aux arènes, offre un dialogue audacieux entre tradition et modernité – dialogue incarné par cet immense drapé contemporain en petits carreaux évoquant les mosaïques antiques... Signalées par un immense palmier et sa curieuse fontaine au crocodile libéré de ses chaînes, œuvre contemporaine de Martial Raysse, la **place du Marché** et ses terrasses offrent une agréable bouffée d'air frais, avant de se lancer dans le dédale de rues piétonnes que constitue le centre-ville historique. La **rue Fresque** («frais», en occitan),



autrement surnommée «rue de la Soif», mène à la **place de la Calade**, où l'atmosphère reste étrangement figée, malgré la présence du théâtre de Nîmes. En chemin, au n° 16, on remarque une maison du XV^e siècle, classée Monument historique. Au n° 6, une ancienne demeure médiévale, remaniée au XVI^e siècle, abrite aujourd'hui un établissement 4 étoiles, l'Hôtel Chouleur, dont la cour – remarquable – est libre d'accès. Il est temps de bifurquer vers une **rue de Bernis** égrenée de beaux hôtels particuliers, dont l'**hôtel de Bernis** ou encore l'**hôtel Boudon**, récemment acquis par le chanteur Marc Lavoine. On débouche ensuite sur la **rue de l'Aspic**, toute en longueur, bordée de nombreux commerces et flanquée de superbes demeures, à l'image de l'**hôtel de Fontfroide** (1695) et de son escalier monumental. Malheureusement, la plupart de ces pépites ne sont accessibles que par l'intermédiaire d'une visite guidée.



© J. L. G. / J. L. G.



© J. L. G. / J. L. G.



Ci-dessus. La porte de France (I^{er} siècle av. J.-C.), qui faisait partie de la longue enceinte romaine de Nîmes.
Ci-contre. Le musée de la Romanité, qui remonte le cours de vingt-cinq siècles d'histoire à travers de nombreuses pièces archéologiques.
Ci-contre, de gauche à droite. La place de la Calade ; la rue de l'Aspic et ses nombreux commerces.



© J. L. G. / J. L. G.

Bon plan



Plusieurs billets combinés permettent de profiter des monuments romains majeurs de la ville à des tarifs avantageux. Le «Pass 3 Monuments» (adulte : 14,50 euros ; réduit : 12 euros ; enfant : 6,50 euros ; famille : 29,50 euros), valable trois jours, englobe la visite des arènes de Nîmes, de la Maison carrée et de la tour Magne. Le «Pass Romanité» (adulte : 19 euros ; réduit : 14 euros ; enfant : 9 euros ; famille : 47 euros), valable également trois jours, comprend en plus le musée de la Romanité. Exclusivement réservé aux adultes, le «Nîmes City Pass» permet d'accéder à l'ensemble des sites touristiques à un tarif privilégié (29 euros pour deux jours ; 37 euros pour quatre jours ; 39 euros pour sept jours) et inclut le musée des Beaux-Arts, le Musée d'histoire naturelle, le musée du Vieux Nîmes et le Musée des cultures taurines.



Ci-contre, de gauche à droite. La cour d'honneur de la mairie et son majestueux escalier; l'église Saint-Baudile.
En vignette. Porte d'un ancien hôtel particulier, rue Dorée.
En bas, de gauche à droite. La rue de la Trésorerie; la porte Auguste qui, à l'époque romaine, permettait l'entrée des voyageurs en provenance d'Arles.
Page de droite, en bas. Le Grand Temple, une ancienne église des dominicains affectée au culte réformé.



Les quatre crocodiles

On se consolera en admirant des portes magnifiquement travaillées (au n° 2 et au n° 4), des gouttières-gargouilles (au-dessus du n° 3) ou encore un immeuble construit sous Louis XIV (au 2, rue du Plan-de-l'Aspic). On redescend jusqu'à la rue de l'Hôtel-de-Ville pour atteindre la **mairie**, sa cour d'honneur et son majestueux escalier, au plafond duquel

sont suspendus quatre crocodiles naturalisés. Juste en face, le Jacquemart sonne immuablement les heures. Il faut ensuite passer sous l'arche, à gauche de l'hôtel de ville, pour rejoindre la **rue de la Trésorerie**. À l'époque des Romains, Nîmes frappait sa monnaie et ce nom rappelle la première fonction des bâtiments médiévaux, qui hébergent



aujourd'hui la mairie. Notez deux belles fenêtres Renaissance à meneaux très ouvragées. On continue le long de la **rue Dorée**, qui fait allusion à la fortune de ses anciens habitants, autrefois logés dans de somptueux hôtels particuliers (n° 3, 4, 5, 7

et 16). Si les superbes façades n'étaient pas là pour faire renaître le passé, on aurait du mal à le croire, tant les lieux semblent aujourd'hui désertés. On débouche sur la **Grand-Rue**, face à une chapelle des Jésuites au style baroque caractéristique de la fin du XVII^e siècle, aujourd'hui salle d'exposition et de concert. En face, l'ancien hôtel Rivet héberge

L'École supérieure des beaux-arts de Nîmes.

On continue rue de la Curaterie jusqu'au **Grand Temple**, ancienne église des dominicains affectée au culte réformé.

Vers les Halles

Il faut ensuite emprunter le **boulevard Amiral-Courbet** et poursuivre à gauche jusqu'à la **porte Auguste**. À l'époque romaine, c'est par elle qu'entraient les voyageurs en provenance d'Arles, comme en témoignent ses arcades, sous lesquelles circulaient chevaux et piétons. En face, l'**église Saint-Baudile** et sa façade néo-gothique du XIX^e siècle dominent la place. Continuons sur la **rue Nationale**, ancien canal de la ville bordé de moulins à blé, d'ateliers de tanneurs et de



teinturiers, puis tournons à gauche, rue Xavier-Sigalon, jusqu'à la **place des Esclafidous**, ombragée de grands magnolias. Poursuivons sur la **rue Saint-Castor** et arrêtons-nous au n° 9, devant l'ancien presbytère, pour admirer ses rameaux de chêne et ses corbeilles de fruits. Au bout de la rue, on



En septembre 2023, la Maison carrée a rejoint la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO,

trônant désormais aux côtés de la Grande Muraille de Chine ou des pyramides d'Égypte. Admirablement conservé, ce temple dédié aux petits-fils d'Auguste et construit du vivant de l'empereur, au début de notre ère, avait raté sa chance à l'orée des années 1980, quand les arènes d'Arles, le pont du Gard ou encore le palais des papes d'Avignon avaient hérité du précieux label. En 2018, Nîmes a remis le couvert auprès de l'ONU, dans l'espoir de voir reconnaître le caractère exceptionnel de l'ensemble de ses sites romains.

Mais la décision a été « différée », les experts n'ayant visiblement pas apprécié la proximité immédiate de monuments modernes, tels que le gigantesque drape de verre du musée de la Romanité, ou le Carré d'Art de Norman Foster, à la fois centre d'art contemporain et médiathèque, nouvelle agora où se croisent esthètes et lecteurs de journaux. La ville a alors recentré ses efforts sur la Maison carrée – pas si carrée que ça, mais le mot rectangulaire n'existait pas à l'époque –, dont l'architecture incarne le règne d'Auguste, qui inaugura un nouvel âge d'or connu sous le nom de *Pax Romana*. La perpétuelle reconversion de ce bâtiment (en habitation, en préfecture, en église, en salle de spectacle et même en écurie) explique son exceptionnelle préservation. D'une longueur de 26 mètres pour 15 mètres de large et 17 mètres de hauteur, l'édifice aurait servi de modèle à l'église de la Madeleine, à Paris, érigée sous le règne de Napoléon I^{er}. Du haut de ses deux mille ans d'histoire, il est devenu le 51^e site français à se voir inscrire sur la Liste de l'UNESCO.



Ci-contre. La place des Esclafidous, ombragée de grands magnolias.
Ci-dessous. La place aux Herbes, sur laquelle se dresse la cathédrale Notre-Dame-et-Saint-Castor (XII^e siècle).
Au centre. La place de l'Horloge, dominée par une tour reconstruite en 1754, unique vestige de l'ancien hôtel de ville détruit en 1700.
En bas. Le musée du Vieux Nîmes.



Ci-contre et ci-dessous. Œuvre de l'architecte britannique Norman Foster, le Carré d'Art abrite un musée d'art contemporain, ainsi qu'une médiathèque.
En bas. Le square Antonin, dominé par la statue de l'empereur Antonin le Pieux, bienfaiteur de Nîmes.



Le
saviez-vous?



Denim et bleu de Gènes

Les millions de personnes qui portent un jean savent-elles que sa toile fut inventée en France au Moyen Âge ? Dès le XVII^e siècle, Nîmes fut un grand centre de production et de commerce du textile. On y produisait notamment la toile sergée, étoffe de laine et de soie traditionnellement teinte à l'indigo et dont le tissage en oblique lui assurait une grande résistance. Avec le temps, le sergé de Nîmes prit le nom de « denim » (de Nîmes). Lors de la ruée vers l'or, qui s'abattit sur la Californie à partir de 1848, un rouleau de cette toile atterrit dans les ateliers d'un tailleur de génie, un certain Levi Strauss (en photo). Son or à lui ? Concevoir des vêtements pour les prospecteurs et les cowboys. Avec sa trouvaille, ce Juif d'origine bavaroise s'appropriait à faire basculer le destin de James Dean. À l'origine, cette toile indigo, qu'on appelait « bleu de Gènes » (en réalité un tissu sergé, dit « denim »), était destinée à la fabrication de tentes. Lui s'en servit pour confectionner des pantalons incroyables, auxquels un de ses associés ajouta les célèbres rivets en cuivre. Le bleu-jean était né... Aujourd'hui, si le jean est le vêtement le plus vendu au monde, les ateliers de Nîmes ont réintroduit le tissage de sa toile dans sa ville d'origine (cf. page 71).



débouche sur la **place aux Herbes**, ainsi nommée en raison du marché qui s'y tint durant plusieurs siècles, avant la construction des Halles, en 1884. Témoins de ce passé, la jolie **rue des marchands**, où se trouve la **cathédrale Notre-Dame-et-Saint-Castor** (XI^e siècle), joyau de l'art roman avec sa délicate frise dépeignant notamment le Déluge, semblent surveiller l'ancien palais épiscopal qui, tout près, abrite le **musée du Vieux Nîmes**.

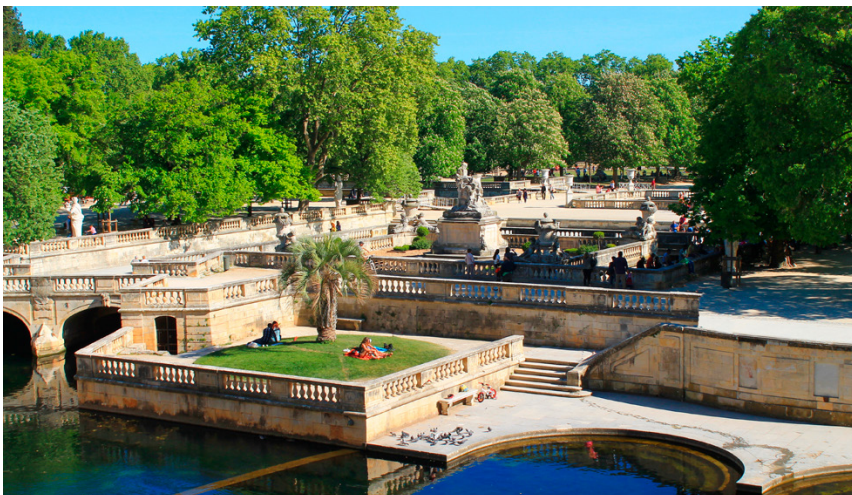


Continuons rue de la Madeleine, non sans jeter un oeil au n° 1, jusqu'à la **place de l'Horloge**, dominée par une tour reconstruite en 1754, unique vestige de l'ancien hôtel de ville détruit en 1700. Cette tour parle encore de la rivalité qui, au Moyen Âge, opposait les religieux du Chapitre et les consuls nîmois. Poussons rue Guizot, jusqu'aux **Halles de Nîmes**, véritable « ventre de la ville ». L'alchimie qui s'opère entre les étals et les chalands, tout comme l'ambiance effervescente qui émane du lieu, valent vraiment le détour. La rue du Général-Perrier conduit jusqu'à la **Maison carrée**, le seul temple du monde antique entièrement conservé (cf. encadré) et au **Carré d'Art**, musée d'art contemporain érigé en lieu et place d'un ancien théâtre, détruit par les flammes en 1952. Il faut ensuite reprendre le boulevard Alphonse-Daudet en jetant un oeil à l'énigmatique **place d'Assas**, réaménagée par l'artiste Martial Raysse.

Au nord de l'Écusson

En remontant vers le nord-ouest, un curieux canal débute au **square Antonin**. Créé au XVIII^e siècle, à l'instar des jardins de la Fontaine, il était destiné à alimenter en eau les lavoirs de l'industrie textile, alors situés dans le centre-ville. La statue qui se dresse au sein du square représente l'empereur Antonin le Pieux (86-161), qui combla la Nîmes romaine de bienfaits. Le **quai de la Fontaine**, qui menait aux jardins du même nom, offre

Ci-contre.
Le quai de la Fontaine, bordé de majestueux hôtels particuliers.
Ci-dessous, de gauche à droite.
La tour Magne, rare vestige de l'enceinte romaine, et le mystérieux temple de Diane, au sein des jardins de la Fontaine.
En bas.
Les jardins de la Fontaine, aménagés entre 1745 et 1756 par l'ingénieur Jacques Philippe Mareschal.



une agréable promenade ombragée, bordée de majestueux hôtels particuliers, tels l'hôtel Merle (au n° 6), l'hôtel Hérisson (au n° 11), et le prestigieux Imperator, un établissement 5 étoiles qui se dresse face au pont de Vière. Après avoir admiré le grand jet d'eau, au milieu du canal, nous voilà devant les grilles des **jardins**

de la **Fontaine**. Au loin, telle une sentinelle, se dresse la **tour Magne**, rare vestige de l'enceinte romaine. Gauloise à l'origine, elle semble surveiller la « Rome française » de toute sa splendeur. Il faut compter quinze minutes de marche en pente douce pour gagner ses 140 marches, et profiter d'une vue idéale sur la ville. Très prisé des Nimois,

le tout premier jardin public d'Europe possède un petit je-ne-sais-quoi de versaillais qui ravira les amateurs de « Jardins remarquables ». Près de la source originelle, où tout a commencé pour Nîmes, une mystérieuse construction romaine, le **temple de Diane**, rend perplexes les archéologues quant à sa fonction initiale. Lieu de culte ? Bibliothèque ? Nul ne le sait vraiment... Enfin, pour clore cette balade et ravir les amateurs d'art urbain, changement d'ambiance dans les quartiers ultra-populaires de **Gambetta** et **Richelieu**, où le street art a pris ses quartiers. Gros coup de cœur pour la rue de la Poudrière ! En chemin, les amateurs de vestiges romains iront admirer l'un des ouvrages

Ci-dessus.
Street art dans les quartiers de Gambetta et Richelieu.
En bas.
Le Castellum divisorium, aboutissement de l'aqueduc qui, à l'époque romaine, acheminait l'eau de la fontaine d'Eure via le pont du Gard.

Figure



LA MARQUE DEL'ARTISTE

Artiste-peintre originaire de Mons (Belgique), mais établi à Nîmes depuis trente ans, Melvyn Barros puise son inspiration chez quelques-uns des maîtres du pop art, tels Keith Haring, Roy Lichtenstein ou Jean-Michel Basquiat, pour créer des œuvres vibrantes et colorées. « *Mon but, c'est de réunir le pop art et le street art* », explique-t-il. Dans sa galerie, des œuvres comme son *Popeye* façon petit pâté nimois à la brandade en sont l'illustration parfaite. Artiste bien connu des Nimois, il laisse sa marque à travers des projets comme la licorne de l'école maternelle d'Aubord, réalisée avec Jay 7, l'exposition collective « Le Cirque de l'étrange », ou encore la création d'un crocodile urbain pour les maillots du club de hand-ball de la ville, témoignage de son engagement pour un art accessible à tous. « *C'est sûr qu'à Nîmes, tout le monde parle des fresques du quartier Gambetta, mais il reste encore beaucoup à faire. En juillet et août, nous organisons par exemple les Jeudis Art, au square Antonin, où une cinquantaine d'artistes exposent leurs œuvres et peignent in live* ». Ses recommandations ? « *Le marché du vendredi matin, avenue Jean-Jaurès, et les fêtes, bien sûr, qui sont une folie côté boulevard Victor-Hugo !* »

Atelier galerie Melvyn Barros
1, rue Émile-Jamais. Tél. : 06 14 69 15 91 melvynbarros.com



Arènes de Nîmes
Boulevard des Arènes. Tél. : 04 66 21 82 56.
arenes-nimes.com
Musée de la Romanité
16, boulevard des Arènes.
Tél. : 04 68 21 02 10.
museedelaromanite.fr
Carre d'Art
Tél. : 04 66 76 35 35.
carreartmusée.com
Jardins de la Fontaine et tour Magne
26, quai de la Fontaine
Parcours street art
nimesartelathistoire.fr/visiter-nimes/
parcours-street-art



Dans la folie des Ferias

UNE VILLE AU RYTHME DE LA FÊTE

Place forte de la tauromachie en France, Nîmes est connue pour ses grandes fêtes païennes qui, deux fois par an, accompagnent les corridas. Incandescentes et populaires, la Feria de Pentecôte et la Feria des Vendanges attirent des centaines de milliers de visiteurs dans les rues de la ville. Une balade sous le signe du taureau s'impose. *Olé !*



© Sébastien Dumas

Ci-dessus.

La fontaine Pradier, qui symbolise les quatre cours d'eau principaux du Gard.

Page de droite.**En haut.**

Taureau, œuvre monumentale en pierre noire de l'artiste géorgien Djoti Bjilava.

En bas.

Statue du matador nîmois Christian Montcouquiol, dit Nimeño II, sur le parvis des arènes.

Commençons cette visite par l'avenue Feuchères, entrée de la ville pour tous les voyageurs arrivant en train.

Percée au XIX^e siècle, à l'époque du baron Haussmann, cette large et agréable promenade piétonne déroule, sur 500 mètres, d'élégantes demeures bourgeoises et des platanes parfaitement alignés. Un petit canal rappelle l'histoire de Nîmes, ville née autour d'une source sacrée en des temps immémoriaux, et nous mène à la remarquable **fontaine Pradier**, un monument en marbre qui symbolise les quatre cours d'eau principaux du Gard : la fontaine de Nîmes, source mère de la colonie romaine, le Gardon, la fontaine d'Eure et le Rhône. Observez bien la déesse en marbre, sa couronne reprend la forme de la Maison carrée – les Nîmois passent devant tous les jours sans forcément le remarquer... Quelques pas de plus, et nous voilà arrivés devant la curieuse statue d'un taureau, point de départ de notre parcours consacré aux férias.

LES COURSES DE TAUREAUX ÉTAIENT DÉJÀ PRATIQUÉES PAR LES PHARAONS IL Y A CINQ MILLE ANS, MÊME SI LA PREMIÈRE TAUROMACHIE NE FUT DOCUMENTÉE PAR LES ROMAINS QU'EN 186 AV. J.-C.

Le rite taurin

Le culte du taureau remonte à plus de vingt mille ans, ainsi qu'en témoignent les peintures qui ornent les grottes de Villars, Chauvet ou Lascaux. Les courses de taureaux étaient déjà pratiquées par les pharaons il y a cinq mille ans, même si la première tauromachie ne fut documentée par les Romains qu'en 186 av. J.-C. Taillée dans un bloc de calcaire de 25 tonnes et pesant plus de treize tonnes, *Taureau*, œuvre contemporaine du Géorgien Djoti Bjilava, invoque un puissant enracinement. L'animal de combat se poste face

aux arènes, dans une posture de charge. C'est donc au même pas qu'on se présente devant l'**amphithéâtre**, épicentre et cœur battant des fêtes taurines. Nîmes en organise deux par an : la Feria de Pentecôte, qui dure six jours, et la Feria des Vendanges, qui a lieu les troisièmes vendredi, samedi et dimanche de septembre. À cette occasion, les plus grands matadors internationaux viennent toréer ici, et, parmi eux, il y eut Christian Montcouquiol, dit Nimeño II, dont on peut voir la statue sur le parvis. Le courage et le talent de ce Nîmois l'avaient imposé jusqu'en Espagne, ce qui, à son époque, semblait impossible pour un matador français. Le 25 novembre 1991, Nimeño II mit fin à ses jours, après une terrible blessure reçue dans les arènes d'Arles deux ans auparavant. Aujourd'hui, sa statue, photographiée sous tous les angles par des milliers de touristes, est à l'image de sa carrière : un point de repère pour tous les aficionados. Précisons quand même que la discipline est loin de faire l'unanimité. Dernièrement, au grand dam de la mairie, l'actrice américaine Pamela Anderson, également militante de la cause animale, a posé devant cette icône de la tauromachie mondiale avec des pancartes anti-corrida.

Un lieu culte

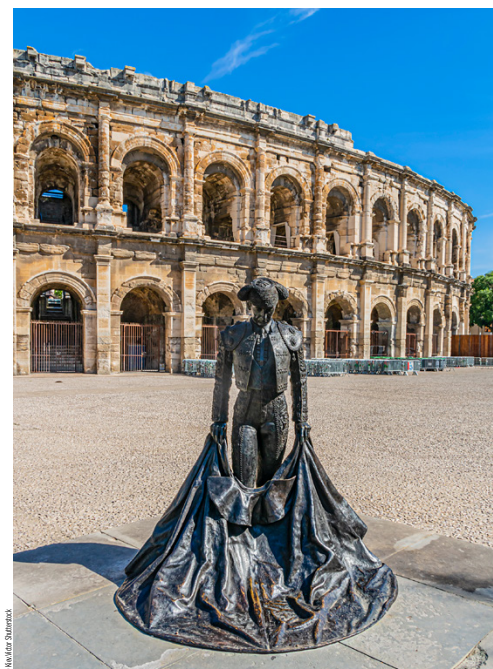
À Nîmes, l'importance du taureau est attestée dès l'Antiquité, comme le prouve la porte principale de l'Amphithéâtre, ainsi que la porte dite d'Auguste et l'église Saint-Castor, dont les représentations ont disparu avec le temps. Le blason de la ville a même arboré un taureau d'or entre 1516 et 1536, avant d'être remplacé par le fameux crocodile. Les courses de taureaux se déroulaient alors dans les rues et sur les places de la ville. Au début du XIX^e siècle, la ville entreprit de dégager les arènes, toujours parasitées par un certain

nombre d'habitations, et décida de raviver la tradition antique du lieu en y organisant des spectacles taurins, permettant par la même occasion de réunir des fonds pour la restauration du site. Le succès fut immédiat. Lieu de rassemblement par excellence, la première corrida espagnole fut organisée en 1853

et devint, au fil du temps, l'événement que l'on connaît aujourd'hui. Via l'office de tourisme, il est possible d'assister à une corrida accompagné d'un guide-conférencier. On découvre ainsi un rituel très codifié, où le torero, paré de mille artifices, sublime la peur de la mort dans une dramaturgie qui épouse naturellement la majesté des arènes. Spectacle d'un autre âge, insupportable et cruel pour certains ; combat noble entre l'homme et l'animal, symbole ancestral d'une lutte pour la survie pour d'autres... à chacun de se faire sa propre idée. Une exposition permanente permet



© Jean-Pierre Dumas



© Jean-Pierre Dumas

Petit lexique de la feria pour les nuls

Abrivado. Lâcher traditionnel de taureaux dans une ville ou un village, encadré par des

cavaliers camarguais, les gardians
Aficionado : Amateur de corrida
Bandido : Consiste à conduire les taureaux au pré, en fin d'après-midi, après la course (contraire de l'*abrivado*).
Bodega : lieu éphémère, fermé ou ouvert, où les participants aux férias se rassemblent pour danser, discuter et boire

Corrida : Combats entre le torero et un taureau adulte, par opposition à la novillada

Course camargaise : Sport extrême et traditionnel où des hommes en blanc, appelés « raseteurs », tentent de retirer des cocardes (plumes ou rubans) fixées sur les cornes de taureaux camarguais. Le taureau n'est pas mis à mort

Encierro : Lâchers de taureaux dans un endroit clos



© Jean-Pierre Dumas

Féria (ou feria) : Jour de fête

Gardian : en Camargue, gardien(ne) d'un troupeau de chevaux ou de taureaux, dit manade

Habit de lumière : costume des toreros doré et brodé, d'un poids d'environ dix kilos, cousu en Espagne

Manade : troupeau de chevaux ou de taureaux

Mundillo : milieu de la tauromachie

Pégoulade : Défilé d'ouverture de la feria avec des chars, des cavaliers et des groupes cheminant au son des *peñas*. La Pégoulade progresse le long des boulevards nîmois pour terminer sa course dans les arènes en fête

Peña : fanfare à coloration espagnole, composée essentiellement de cuivres et de percussions, qui constituent la musique emblématique des férias.

Ci-contre. L'itinéraire, librairie dédiée à l'univers taurin.
Au centre. La Galerie Fresque, entre du peintre Yann Perez, dont l'œuvre est fortement influencée par la tauromachie.



également de mieux comprendre l'histoire et la tradition des jeux taurins à l'intérieur des arènes. En sortant de l'amphithéâtre, dirigez-vous rue des Arènes et poussez les portes de **L'itinéraire**, librairie taurine unique en son genre, qui réglera les aficionados : littérature, affiches, sculptures, peintures, dessins, photographies... Chantal,

propriétaire passionnée, discute volontiers de l'œuvre d'Ernest Hemingway, un fou de corrida qui



disait : « Il n'y a que trois sports : la tauromachie, la course automobile et l'alpinisme ; tous les autres ne sont que des jeux ».

Le rendez-vous des aficionados

Non loin, au départ de la rue Fresque, quelques accords de guitare résonnent devant la **Galerie Fresque**. Aucun membre des Gipsy Kings en embuscade ici, mais l'artiste peintre Yann Perez en train de faire une pause musicale au milieu de ses œuvres tauromachiques. Sa galerie tout à fait typique propose des peintures à la vente, mais aussi des habits de lumière et même une tête de taureau. Comptez entre 500 et 4 000 euros, même si 10 euros suffisent pour repartir avec une œuvre. En face, le **421**, fameux bar taurin de Nîmes, vit toute l'année au rythme de la corrida (lire page 74). Pendant les fêtes, c'est le QG des aficionados, qui s'y retrouvent autour d'un verre pour commenter les derniers combats. Dirigeons-nous maintenant vers le **Musée des cultures taurines**, face au jardin du musée de la Romanité. Ouvert de la Fête de Pentecôte à celle des Vendanges (de mai à octobre), ce petit musée présente ses collections sur deux niveaux, et met en lumière la place du taureau en Camargue et dans la culture espagnole. Une salle est entièrement dédiée au maestro José Tomás et à la corrida historique qui eut lieu le 12 septembre 2012 dans les arènes de Nîmes. Ce jour-là, le matador espagnol entra dans la légende en réalisant un solo exceptionnel contre six taureaux à la suite, soit une corrida marathon de deux heures et trente minutes. Notez que le musée ne fait pas ici l'éloge des jeux taurins, mais se concentre plutôt sur le taureau et les traditions qui l'entourent.

Figure



À 74 ans, le meilleur chef du monde court encore les fourneaux, entre Tokyo, Dubaï, Londres et ses deux restaurants nîmois, l'Impé et Duende, inscrit dans les murs de L'Imperator. Pierre Gagnaire porte un regard enthousiaste sur la cité gardoise, qu'il a découverte en 2012. « Un jour, Nicolas Fontaine (chef exécutif de l'Impé, originaire du Gard, à ses côtés depuis quinze ans, NDA) me dit : "Il va se passer un truc extraordinaire, José Tomás va venir toréer ici" ». Cette parenthèse « de repos et d'amitié », tout comme « la magie de ces fêtes païennes », ont convaincu le chef de franchir le pas. « Nîmes est une ville fascinante, pleine de contradictions, entre son côté paillard, coquin, mais aussi austère, par ses origines protestantes ». Lorsqu'on l'interroge sur ses liens avec la ville, il sourit : « L'Imperator appartient aux Nîmois.

C'est un lieu à part, chargé d'histoire, hanté par les toreros et Hemingway. La région est entourée par la Camargue, les Cévennes, les Alpilles et la mer, c'est toujours un plaisir de venir ici. Avec cinq tables étoilées, Nîmes est devenue une place forte de la gastronomie, ce qui n'étonne pas le chef. « Nous avons peut-être secoué le cocotier, mais les talents ne manquent pas, ni les produits de qualité. J'adore la brandade qu'on revisite chaque saison, c'est un plat qui se balade. » Ses bonnes adresses ? « Il y en a tellement ! Mais le 9 et le Café de la Bourse, bien sûr. »

Maison Albar - L'Imperator : 15, rue Gaston-Boissier. Tél. : 04 66 21 90 30.
maison-albar-hotels-l-imperator.com

NÎMES DANS LA FOLIE DES FERIAS



Ci-contre. Le Musée des cultures taurines, dédié à la place du taureau en Camargue et dans la culture espagnole ; l'une de ses salles est entièrement consacrée au torero José Tomás.
Au centre. Le 421, un bar qui vit toute l'année au rythme de la corrida.





Depuis 1952, ce sont des centaines de milliers de personnes qui, deux fois par an, envahissent les rues de Nîmes, le temps d'une fête gigantesque.

En bas, Le Victor Hugo, l'un des bars les plus courus de Nîmes durant la Féria.

Bons plans



LE TOP 5 des bodegas pendant les férias

Pablo Romero
Incontournable

12, rue Émile-Jamais. Tél. : 04 66 67 68 25.
pabloromero.fr

Le Prolé
La festive

20, rue Jean-Reboul. Tél. : 04 66 21 67 23.
facebook.com/prolenimes

La Macarena - El Patio de Ramon
Andalouse

12, rue Delon-Soubeyran. Tél. : 06 23 15 78 53.
facebook.com/bodega.macarena

Diego Puerta
La plus ancienne

10-12, rue de l'Horloge.
facebook.com/p/Bodega-Diego-Puerta

Bodega Margaret (Hôtel Choleur)
La VIP

6, rue Fresque. Tél. : 04 48 27 08 00.
margaret-hotelcholeur.com



La fête avant tout

En Europe, seuls trois pays sont autorisés à pratiquer la corrida, au nom d'une « *tradition locale ininterrompue* » : la France, l'Espagne et le Portugal. À Nîmes, la féria se déroule autour de cet événement. Deux fois par an, des centaines de milliers de personnes envahissent les rues de la ville, dont la particularité est d'organiser cette grande fête populaire comme un véritable carnaval. Au programme, en plus des corridas, il y a la Pégoulade (cf. encadré), des courses camarguaises, des *abrivados* et des *bandidos*, des joutes nautiques sur le canal de la Fontaine, des concerts sur les places ou sur le parvis des arènes, des dégustations de tapas ou de paëlla au son des *perlas*, des bodegas, ces bars improvisés où l'on danse la sévillane jusqu'au bout de la nuit. Historiques, branchées, VIP ou plus confidentielles... la liste des bodegas « officielles » n'est dévoilée que peu de temps avant les festivités. Les Nîmois s'y donnent rendez-vous pour faire la fête, avec une préférence pour l'incontournable **bodega Pablo Romero**, véritable institution où règne un esprit très andalou. Notez que la Féria des Vendanges est traditionnellement considérée comme la plus familiale, et que le mercredi, jour d'ouverture, est

surnommé « la Féria des Enfants ». Une fois passée l'église Saint-Paul, la balade se poursuit sur le boulevard Victor-Hugo, épicerie de la fête avec notamment le **Victor Hugo**, l'un des spots les plus incandescents de la Féria qui, traditionnellement, hisse une immense tête de taureau en métal au-dessus de sa devanture, dans l'euphorie générale. Notez également que la plupart des matadors résident à l'hôtel L'Imperator, et qu'il n'est pas rare de les voir se rendre aux arènes à pied, vêtus de leur habit de lumière. Il faut s'imaginer des milliers de personnes en liesse, suivant le cortège le long du boulevard Victor-Hugo. De la folie ! Enfin, direction la brasserie **Le Napoléon**, où nous attend un somptueux décor Second Empire, avec ses dorures, ses immenses glaces et son plafond mouluré. C'est ici même que, le 5 mars 1952, une réunion actait l'organisation de la première Féria de Nîmes autour des cinq principaux clubs taurins de la ville. À l'entrée, une plaque rappelle cet acte fondateur. Sinon, forcez au **Cheval Blanc** ou encore à **La Terna**, pour revivre dans l'assiette les moments forts de cette fête ancrée dans l'ADN des Nîmois. ➔



Repères

Librairie L'Indiraire
3, rue des Arènes. Tél. : 06 12 90 46 41.

Galerie Fresque
22, rue Fresque. Tél. : 06 33 86 63 08.
facebook.com/tonnimes

Musée des cultures taurines
6, rue Alexandre Dumas.
Tél. : 04 30 06 77 07.

Bodega Pablo Romero
12, rue Émile-Jamais. Tél. : 04 66 67 68 25.
pabloromero.fr

Église Saint-Paul
Place de la Madeleine. Tél. : 04 34 28 14 48.

Le Victor Hugo
36, boulevard Victor-Hugo.
Tél. : 04 66 21 20 90.
facebook.com/levictorhugo

La Terna
6, Grand-Rue. Tél. : 04 66 21 84 74.
facebook.com/RestaurantLaTerna.Nimes

Le Cheval Blanc
1, place des Arènes. Tél. : 04 66 76 19 59.
winerbar-lechevalblanc.com





ENVIRONS DE NÎMES

La bonne étoile

Dans un rayon de 40 kilomètres autour de Nîmes, les passionnés d'histoire apprécieront le majestueux pont du Gard, inscrit sur la Liste de l'UNESCO, mais aussi Saint-Gilles, Arles ou encore la ravissante cité d'Uzès. La Camargue, avec ses paysages à la poésie sauvage, sa culture gitane et ses flamants roses, invite à chevaucher jusqu'aux portes de la Méditerranée. Enfin, les amoureux de nature partiront explorer les Cévennes, un massif propice à la randonnée, avec sa nature souveraine et ses villages pittoresques.





© Agence de la Méditerranée

Ci-dessus.
Le pont du Gard, précieux vestige de l'Antiquité construit par les Romains entre 40 et 60 apr. J.-C.

Exceptionnel ! Construit par les Romains entre 40 et 60 apr. J.-C., le **pont du Gard** est l'élément majeur de l'aqueduc antique de Nîmes. Cet imposant canal de 50 kilomètres reliait la source d'Eure, au pied de la ville d'Uzès, à la cité gardoise. Seul exemple de pont

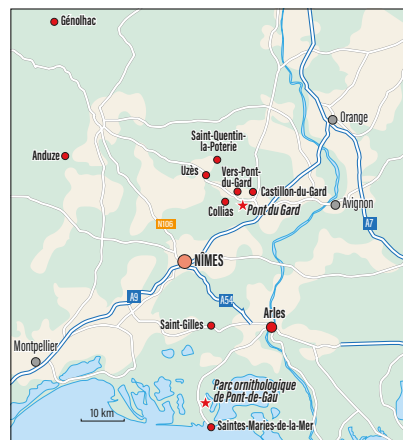
antique à trois étages encore debout, ce précieux vestige de l'Antiquité a fourni, pendant près de cinq siècles, de l'eau courante aux habitants de *Nemausus*, grâce aux fontaines installées le long des rues, des thermes, des jardins et des maisons

de la cité gallo-romaine. Le pont du Gard, qui permettait à l'aqueduc de franchir la rivière du Gardon – ouvert à la baignade et pris d'assaut l'été ! –, se visite tout au long de l'année. Il est facilement accessible, via l'Autoroute A9 ou la D6086. Une signalétique indique l'accès à la rive gauche (espace boutique, bistrot et musée) ou à la rive droite, où se trouve également un point d'accueil, mais sans animation. L'accès au site est gratuit, mais il est vivement conseillé de visiter l'immense musée. La visite guidée permet d'accéder au troisième étage du pont, à plus de 48 mètres de hauteur, là où l'eau circulait autrefois,

et de comprendre l'ingéniosité de ce colossal ouvrage de génie civil, construit en cinq ans seulement. Désaffecté par manque d'entretien au V^e siècle, il fut partiellement remanié au fil des siècles, avant d'être classé Monument historique en 1840. Un siècle et demi plus tard, en 1985, l'UNESCO l'inscrivait sur la Liste du patrimoine mondial de l'humanité.

Sur la trace de l'aqueduc

Autour du site, de nombreux sentiers balisés permettent de remonter la trace de l'aqueduc. Pour prolonger la visite, rendez-vous au charmant village médiéval de **Castillon-du-Gard**, observable au loin depuis le site, ou encore **Vers-Pont-du-Gard** et son lavoir, où trois sentiers d'interprétation invitent à la découverte de la pierre dorée ayant servi à la construction du pont. Non loin, le petit village de **Collias** est le rendez-vous des amateurs de canoë-kayak, qui filent jusqu'au pont du Gard, situé à six kilomètres en aval. Si les baigneurs profitent d'un peu de fraîcheur, les falaises escarpées des gorges constituent un rendez-vous apprécié des grimpeurs, tandis que les amateurs de randonnée iront se documenter à la **Maison des**



AUX ENVIRONS DE NÎMES



Ci-contre.
Le musée du pont du Gard. Sa visite permet d'accéder au troisième étage du pont, et de comprendre l'ingéniosité de ce colossal ouvrage d'art.
Ci-dessous.
Le village médiéval de Castillon-du-Gard.
En bas.
Collias, le rendez-vous des amateurs de canoë-kayak.

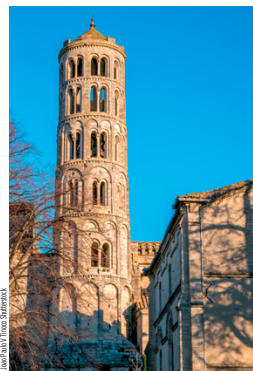


© Agence de la Méditerranée



© Agence de la Méditerranée

La ville d'Uzès, labellisée « d'art et d'histoire », avec ses rues pavées, ses belles maisons en pierre et sa tour fenestrelle, surnommée la « tour de Pise du Gard ».



gorges du Gardon, située dans le hameau de **Russan**. Depuis le centre du village, une balade (facile) d'une heure aller-retour permet de rejoindre le site du Castellans, qui offre un joli point de vue sur un méandre des gorges, accessible depuis le parking situé au bout du chemin des Oiseaux.



Uzès et Saint-Quentin-la-Poterie

Très gros coup de cœur pour la ville d'**Uzès**, dont on pourrait croire qu'elle se situe en Toscane, avec ses rues pavées, ses belles maisons en pierre et sa tour Fenestrelle, surnommée la « tour de Pise du Gard ». Il ne faut pas manquer, le mercredi matin, le joli marché provençal qui se tient sur la place aux Herbes, l'un des plus typiques de la région. Il faut ensuite se perdre dans les rues de la ville, labellisée « d'art et d'histoire », pour découvrir le ravissant patrimoine du premier duché de France. Depuis Nîmes, une route panoramique (la D979) nous y emmène à travers les **gorges du Gardon**, non sans passer devant le magnifique prieuré Saint-Nicolas de Campagnac (XII^e siècle). On pousse jusqu'à



Saint-Quentin-la-Poterie

Niché au cœur de la campagne gardoise, ce village était déjà réputé à l'époque gallo-romaine. De nombreux artisans y ont élu domicile – peut-être trouverez-vous, en vous baladant, l'objet indispensable à votre déco ou pour votre cuisine. Dans cette « jungle » de 40 ateliers-boutique, nous avons particulièrement aimé la Poterie Mandin - Les Potiers d'en Haut et l'atelier Sabine Céramique, avec de jolies pièces céladon à prix doux. Le week-end du 15 août, les fêtes votives du village valent également le détour : déjeuner au pré, apéro géant, concert, *abrivado*, *bandido*, *encierra*... Les enfants peuvent même affronter les taurillons et les vachettes lors des fameux « toro-piscine ». Enfin, la coopérative des vignerons, qui écoule son vin en jerrycan, en cubitainer ou en bouteille, propose également du jus de fruits et de l'huile de pépin de raisin, l'accueil chaleureux en prime.



AUX ENVIRONS DE NÎMES



Arles et la Camargue

Au Moyen Âge, le pèlerinage vers le sépulcre de saint Gilles rivalisait avec ceux de Rome, Jérusalem ou encore Saint-Jacques-de-Compostelle. Aujourd'hui, si **Saint-Gilles** accueille encore quelques pèlerins, plus nombreux sont les touristes qui viennent visiter sa magnifique abbaye, un joyau d'art roman inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, à l'instar d'**Arles**, porte d'entrée vers la Camargue. Dotée d'un patrimoine antique exceptionnel, la ville a conservé ses thermes, son cirque et son théâtre antiques, ainsi que ses fabuleuses arènes aux 10 000 places – 21 000 à l'époque romaine ! Aujourd'hui, Arles accueille entre autres les célèbres Rencontres internationales de la photographie, les fêtes consacrées à la taumachie (à Pâques et en septembre, ainsi que des courses camargaises l'été) ou encore Les Suds, festival dédié aux

Ci-dessus, à gauche. Vue sur un méandre du Gardon depuis le site du Castellans. **Ci-dessus.** Saint-Quentin-la-Poterie, labellisée « Ville et Métiers d'Art ». **En bas.** Saint-Gilles et son abbaye, un joyau d'art roman inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.



Ci-contre. Ville d'art et d'histoire, Arles abrite un exceptionnel patrimoine antique.
En vignette. Colonie de flamants roses au sein du Parc ornithologique de Pont-de-Gau.
En bas. Anduze, petite ville pittoresque blottie au pied des Cévennes.



© Agence de la Méditerranée



© Agence de la Méditerranée

Le pèlerinage des Gitans

Depuis 1935, les Gitans, l'une des branches de l'ethnie tzigane installée en Espagne et dans le sud de la France, ont pour coutume de se rendre chaque année dans le village de Saintes-Maries-de-la-Mer pour honorer Sara la noire (ou Sara-la-Kali), leur sainte patronne. Ce pèlerinage, célébré les 24 et 25 mai, attire des milliers de dévots dans l'église fortifiée, où la statue de la sainte, décorée de robes et de bijoux, est portée en procession à travers toute la ville jusqu'à sa bénédiction à la mer. Mais d'où vient cette tradition ? Selon la légende, après avoir été chassées d'Israël, où les premiers chrétiens étaient persécutés, trois femmes disciples de Jésus, Marie Jacobé, Marie Salomé et Marie Madeleine, accostèrent en Camargue à bord d'une barque. Elles furent accueillies par une femme à la peau noire, Sara, originaire de Haute-Égypte, qui devint leur servante. Au XV^e siècle, l'Église reconnut la sainteté des trois Marie et de Sara. Depuis, le pourquoi de la dévotion des Gitans envers Sara la noire, appelée aussi « Vierge noire », reste flou. Les reliques de Marie Madeleine reposent à la basilique de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, tandis que celles de Marie Jacobé, Marie Salomé et Sara reposent dans l'église de Saintes-Maries-de-la-Mer.

musiques du monde. La ville a également mis en place un itinéraire Vincent Van Gogh, qui vécut plus d'un an ici, réalisant plus de 300 œuvres, dont *Les Tournesols* ou la *Terrasse du café le soir*. Il vous reste un peu de temps ? Dirigez-vous vers la Camargue, pour visiter le **Parc ornithologique de Pont-de-Gau** et ses belles colonies de flamants roses, le sanctuaire des Saintes-Maries-de-la-Mer ou l'impressionnante cité fortifiée d'Aigues-Mortes.



Les Cévennes

Pour goûter à la douceur cévenole, prenez la route pour **Anduze**, petite ville pittoresque blottie au pied des Cévennes, et poussez, là encore selon votre temps et votre curiosité, vers le très joli **château fort de Portes, Génolhac**, le **lac de Villefort**, le **La Garde-Guérin** ou encore **Le Pont-de-Montvert**, au pied du mont Lozère. Sur seulement dix kilomètres, les paysages se métamorphosent. Depuis les grandes falaises des gorges aux vallées cévenoles, en passant par les vastes plateaux de la Lozère, la richesse de la région se dévoile dans toute sa diversité. ♦



© Agence de la Méditerranée

LE CARNET

Photos Mélanie KOMINEK (sauf mention)

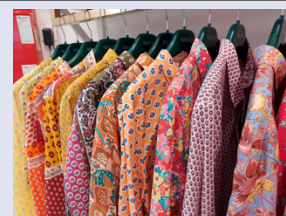
Nos
bonnes
adresses



Shopping

LES ATELIERS DE NIMES

Fondée en 2014, cette entreprise a ressuscité le sergé de Nîmes, dans la ville qui a donné son nom à ce tissu emblématique, dit aussi « denim » (cf. page 52). Dernier spécialiste de ce tissage en Europe, l'entreprise s'est réinventée sous l'impulsion de Guillaume Sagot. Malgré quelques difficultés (« *Lacoste nous a accusés d'usurper son emblème, mais l'histoire l'a emporté* »), la marque a trouvé sa vitesse de croisière. Elle produit non seulement des jeans, mais aussi des vestes, des t-shirts, des casquettes et des cabas, disponibles dans cette boutique épurée et taillée pour les amateurs de pièces exclusives. *À partir de 150 euros le jean en boutique (200 euros en ligne).*
2, rue Auguste-Pellet. Tél. : 09 53 40 15 89. ateliersdenimes.com



SOULEIADO

À la fin du XVI^e siècle, des navires chargés d'un tissu encore jamais vu en France firent leur entrée dans le port de Marseille. Importées des comptoirs des Indes, ces cotonnades aux coloris très vifs se diffusèrent dans tout le pays – elles firent notamment fureur à la cour de Louis XIV. Dans le sud de la France, des artisans créèrent leur propre style, en mêlant habilement caractéristiques provençales et motifs exotiques. Malgré une interdiction temporaire de la production des indiennes, afin de ne pas concurrencer le commerce de la laine et de la soie, la production s'intensifia. Elle perdure aujourd'hui à Tarascon, avec l'entreprise Souleiado, tandis qu'à Nîmes, installée dans les murs de l'ancienne succursale de la Banque de France, la marque déploie son immense savoir-faire à travers un océan de couleurs chatoyantes.

À partir de 159 euros la chemise.

Avenue du Général-Perrier/rue Guizot. Tél. : 04 66 23 76 97. souleiado.com



LES INDIENNES DE NIMES

Depuis plus d'un siècle, cette marque demeure un incontournable de la mode camarguaise. Spécialisée dans les vêtements traditionnels, elle offre la tenue parfaite du gardian, dans le respect de la tradition et du chic. Vestes en velours noir, gilets et pantalons en moleskine, dits « peau de taupe », chemises chatoyantes, chapeaux, bottes, ceintures, sacs... la boutique vous habille de pied en cap. On peine à y rentrer durant la Feria.

2, boulevard des Arènes. Tél. : 04 66 21 69 57. indiennesdenimes.fr



LIBRAIRIE

GOYARD



Trois librairies, trois ambiances

Au pied d'un bel immeuble du centre-ville, une ravissante librairie anime la vie littéraire de la cité gardoise depuis plus d'un siècle. Fondée en 1913, la **Librairie Teissier** a été reprise en 1999 par Vincent et Pierre Teissier, deux frères qui conservent précieusement les réflexes de leurs aïeux : « *On envisage le métier à l'ancienne. Notre marque de fabrique, c'est avant tout lire et parler littérature* ». Joliment agencées, les livres s'empilent jusqu'au plafond, dans une ambiance douce et apaisante. Pour une sélection plus large, la librairie **Goyard**, généraliste et indépendante, constitue une excellente alternative. La librairie taurne **L'itinéraire** s'adresse quant à elle aux amateurs de taumachie (cf. page 62).

- **Librairie Teissier** : 11 rue Régale. Tél. : 04 66 67 44 06.
- **Goyard Librairie** : 34, boulevard Victor-Hugo. Tél. : 04 66 67 20 51.
- librairie-goyard-nimes.fr



Produits gourmands



LES HALLES DE NIMES

Depuis 1884, les Halles font battre le cœur du centre-ville. Bouillonnantes et pittoresques, elles sont ouvertes toute l'année, de 7 à 13 heures, jours fériés compris. Le lieu et ses étals jouissent d'une réputation internationale. Depuis 2024, les Halles de Nîmes figurent ainsi sur la liste des meilleurs marchés du monde, établie par le *Financial Times*. Une immense fierté pour la ville !
6A, rue Général-Perrier. Tél. : 04 66 76 71 72.



LA NIMOISE

Christophe Mouton, quatrième génération de maîtres-brandadiers, a succombé dès l'enfance aux charmes de la morue. « J'ai été élevé au biberon de brandade ! », affirme-t-il. C'est avec sa femme Mylène qu'en 2012, il



a fondé la marque La Nimoise. Le secret ? Uniquement du poisson, de l'huile de colza, du sel, du lait, et surtout, pas de pommes de terre. « Nous

sommes des artisans purs et durs ! Nous trions notre poisson à la main, tous les jours à 4 heures du matin. » Déclinée en quatre préparations, cette spécialité nimoise se réinvente chaque saison avec des variations, telle la brandade à la truffe fraîche, « la préférée du président Gaston Doumergue, qui était gardois. Il se la faisait livrer à l'Élysée ». Cette brandade artisanale, qu'entend perpétuer Bérénice, sa fille, est vendue fraîche ou en conserve.

7, rue de la Madeleine. Tél. : 04 34 04 26 96.
lanimoise.fr



FROMAGERIE VERGNE

« Ce n'est pas du sang qui coule dans mes veines, c'est du lait », plaisante parfois Vincent Vergne, Meilleur ouvrier de France (MOF) en 2019. « La finalité, c'est de représenter l'excellence française ». Une consécration pour ce fils de fromager, « tombé dans la cuve » dès son plus jeune âge et qui perpétue l'affaire créée par ses parents sous les

Halles de Nîmes. Ce maître artisan, qui alimente aujourd'hui les plus grands restaurants de la région, propose toutes sortes de fromages régionaux, affinés à la perfection, au gré des saisons, comme le pélarion AOP, la « Fleur des Cévennes » (une création maison), mais aussi du camembert au lait de bufflonne ou du reblochon fermier.

Halles de Nîmes et 61, avenue Georges Pompidou.
Tél. : 04 66 67 44 88. fromagerie-vergne.fr

Spécialité



Le pâté nimois

La légende raconte qu'Alphonse Daudet en raffolait. En forme de bouchon de champagne, le pâté nimois est une spécialité prisee



dés Gardois, à l'heure de l'apéro ou lors des fêtes. Constituée d'une farce de veau et de porc, parfois remplacée par de la viande de taureau, du chorizo ou de la brandade de morue, autre spécialité nimoise, la préparation est ensuite enveloppée dans de la pâte brisée. Né dans les pâtisseries locales au début du XIX^e siècle, il avait un temps disparu, avant de revenir en force, notamment au **Petit Nimois**, la boutique de Frédéric Buisson, située en plein cœur de l'Écusson. Ici, le crocodile s'affiche fièrement : « Nous sommes les seuls à pouvoir apposer l'emblème de Nîmes sur nos pâtés ». Autres spécialités maison ? La fougasse d'Aigues-Mortes – « selon la recette de mon grand-père », les minerves et les sacristains.

Le Petit Nimois : 9, rue de la Madeleine. Tél. : 06 58 94 78 31. facebook.com/lepetitnimois



L'HUILERIE

Ouverte depuis cinquante ans, cette échoppe colorée était à l'origine spécialisée dans l'huile d'olive locale, notamment la picholine. Au fil des années, elle a su diversifier son offre, tout en se forgeant une solide réputation que défend l'actuel propriétaire, Jonathan



Paris. « C'est un magasin historique, et les gens sont très contents qu'il continue d'exister. » Véritable caverne d'Ali Baba, le cachet d'antan en prime, le lieu abrite le meilleur des produits artisanaux français : du thé, de l'huile ou des épices en vrac, dont une belle collection de poivre du monde. Bonne nouvelle, un site Internet permet de tout commander depuis son canapé.

10, rue des Marchands. Tél. : 04 66 67 37 24. lhuilerie.com

LES PLAISIRS DE LA TABLE

Tous deux sommelières de formation, Véronique et Alain Bosc ont longtemps travaillé pour les restaurants étoilés de la région, avant d'ouvrir leur propre cave. Au fil des années, la maison est devenue une référence, qui abreuve aussi bien les locaux que les touristes. « Ici, on se situe entre le Languedoc et la vallée du Rhône, avec une forte présence du costières-de-nîmes ou du terroir-du-larzac », explique Alain. Toutes les régions viticoles de France sont toutefois représentées, une spécificité que le couple revendique avec fierté, à ce détail près : « Nous ne vendons que des bouteilles de petits vignerons, un peu artisanaux, comme on les aime ».

1, rue Racine. Tél. : 04 66 36 26 06.



CHÂTEAU DE CAMPUGET

Dès l'entrée de cette charmante demeure familiale, perdue au milieu des Costières, à quinze minutes de Nîmes, une certaine idée du paradis saisis le visiteur. Dégustation, balade gratuite dans les vignes (45 minutes environ), bistrot d'été dans la cour sous les tilleuls et maison d'hôtes, Mathilde et Franck-Lin Dalle, respectivement cheffe et vigneron, gèrent en toute fratrie une quinzaine de cuvées qui, pour certaines, trônent sur des tables étoilées. « On a un terroir formidable. Le Rhône était là il y a des millions d'années et nous a laissé des vins d'une fraîcheur incroyable ». Le château possède

aussi son propre potager, ses oliviers et son troupeau d'agneau. Apéro et bistrot d'été à partir de 17 heures, du 15 mai au 15 septembre. Réservation vivement conseillée.
Mandel. Tél. : 04 66 20 20 15. campuget.com



Pause douceur



MAISON VILLARET

Cette élégante boutique à la devanture verte et boisée semble surgir d'un conte de fées. Son fameux croquant,

biscuit sec à base d'amandes parfumé au miel et à la fleur d'oranger, servait, à l'origine, à... rendre la monnaie. On s'y casse les dents depuis 1775 ! « Cassez-le en petits morceaux et laissez-le fondre dans la bouche », précise-t-on en boutique. Aujourd'hui, la spécialité emblématique côtoie des pains primés, des pâtisseries et des glaces artisanales, à déguster dans la jolie salle voûtée qui tient lieu de salon de thé et de restaurant le midi. Seul petit bémol, vu le succès du lieu, il faut savoir prendre son mal en patience pour commander aux heures de pointe.

100 g de croquants à partir de 3 euros
13, rue de la Madeleine. Tél. : 04 66 67 41 79. maison-villaret.com



MAISON COURTOIS

Au cœur de la place du Marché, la Maison Courtois incarne l'élégance gourmande depuis 1850. Classée Monument historique en 2017, la plus ancienne pâtisserie de Nîmes a su préserver son somptueux décor d'antan. La star des lieux ? Le « Nelusko » (4,50 euros), délicieux biscuit praliné enrobé de chocolat, imaginé par le premier propriétaire. Aujourd'hui, Marie-Emmanuelle et Nadège Courtois perpétuent la tradition familiale, héritée de leur père, lui-même formé dans les murs de la prestigieuse Maison Méert, à Lille. « Notre père rêvait d'une boutique dans le même esprit », expliquent les deux sœurs. Du rêve à la réalité, il n'y avait qu'un pas... Depuis quarante-trois ans, le Tout-Nîmes vient ici déguster une douceur ou simplement boire un chocolat chaud.

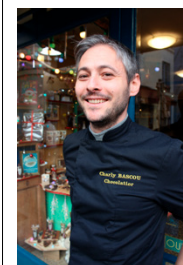
8, place du Marché. Tél. : 04 66 67 20 09.



LA DOLCEZZA

L'été, avec le mercure qui ne cesse de grimper, on part chercher un peu de fraîcheur place du Marché, chez Simon et Bastien Vilaret. Le premier, qui fut joueur de rugby professionnel en Italie (« Le gelato, un vrai coup de foudre ! »), fabrique ses glaces de A à Z, à partir de fruits frais et de lait bio, mais sans œufs. Avec son frère, également sportif reconverti, il propose plus de 24 parfums différents : les classiques (fraise, melon ou pistache), mais aussi des créations plus audacieuses, comme la « Romaine » (amandes, figues, zeste d'orange), la glace au foie de Camargue ou l'improbable sorbet au Ricard, proposé pendant la Feria. Servi à la spatule en pot ou en cornet.

19, place du Marché. Tél. : 04 66 06 20 78. ladolcezza.fr



LA TABLETERIE

Face à la cathédrale, l'unique chocolaterie artisanale de Nîmes enchante par son charme rétro et l'énergie de Charly Bascou, son jeune propriétaire. Chocolatier dans les gènes – son père pilote le Diamant Noir, à Montpellier, sa sœur le Palet Noir, à Avignon –, cet artisan œuvre sous les yeux des clients, dans cette échoppe parée de mosaïques et de boiseries. Son « Petit carré de Nîmes », un praliné-ganache-amande, fait fondre les gourmands, tout comme ses tablettes et ses bonbons au chocolat, autant de douceurs bio et équitables, à vous faire retomber en enfance.

4, rue des Marchands. Tél. : 09 50 54 12 24. latableterie.fr

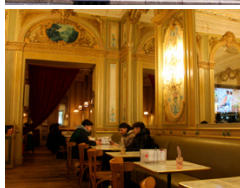
Envoyez la musique !

À Nîmes, il n'y a pas que la FERIA pour faire vibrer la ville. Organisé depuis 1997, dans le cadre des arènes, le **Festival de Nîmes** ① attire les plus grandes stars du rock (Metallica, Eric Clapton, David Bowie) et des musiques actuelles (Stromae, Bigflo & Oli, Kalash), qui se succèdent à ciel ouvert durant un mois. « Les touristes voient les arènes comme un monument historique ; pour moi, c'est une salle de spectacle », nous confie un Nimois. Au programme cette année, du 22 juin au 24 juillet : Santana, Mc Solar, Scorpions, Mika, Gims, Michel Polnareff et même de l'opéra. Le reste de l'année, la musique a droit de cité à **Paloma** ②, un lieu qui garde le beat et ne s'essouffie pas. En témoignent les nombreux

artistes venus fouler sa scène depuis son ouverture, en 2012 : IAM, Hubert-Félix Thiebaud, Steve Vai, Public Enemy, The Libertines... Au fil des années, cette salle de 1 400 places à l'architecture « en vaisseau » s'est imposée comme un haut lieu de la scène musicale. En décembre 2024, Clara Luciani y a fait son grand retour sur scène, après deux ans de pause. L'artiste a alors fait une promesse folle à son public : « Je m'engage à commencer toutes mes tournées à Nîmes ! » Une annonce que les locaux ne sont pas près d'oublier.

• **Paloma** : 250, chemin de l'Aérodrome. Tél. : 04 11 94 00 10. paloma-nimes.fr

Sortir, boire un verre



LE NAPOLEON

Le 5 mars 1952, à l'étage (aujourd'hui fermé) du Café de Paris, une réunion accablait l'organisation de la première FERIA de Nîmes autour des cinq principaux clubs taurins de la ville. Soixante-treize ans plus tard, l'établissement, créé en 1813, rebaptisé Le Napoléon, a conservé ses miroirs, moulures, lustres et feuilles d'or.

Derrière le zinc, Pascal Murry, l'un des patrons, s'enthousiasme : « Durant la FERIA, c'est la folie. On est au cœur du sujet. Le boulevard Victor-Hugo, c'est là où tout se passe ». L'atmosphère du « Napo » rivalise avec celle des grandes brasseries parisiennes. Son décor de style Napoléon III – notamment son plafond – lui a valu d'être classé monument historique en 2017. À l'extérieur, une plaque commémore ce riche passé.

46, boulevard Victor-Hugo. Tél. : 04 66 05 98 25. le-napo.fr

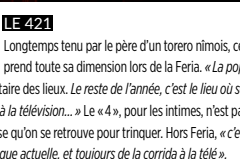
LA GRANDE BOURSE

Aux premiers rayons de soleil, la terrasse de cette brasserie bien connue des Nimois est rapidement

prise d'assaut, notamment pour la vue imprenable qu'elle offre sur les arènes. À l'intérieur, l'ambiance semble figée depuis le siècle dernier.

Seul bémol, si une célèbre marque d'eau y a récemment tourné un spot publicitaire, l'accueil manque d'un peu de pétillant.

2, boulevard Victor-Hugo. Tél. : 04 30 50 16 74.



LE 421

Longtemps tenu par le père d'un torero nimois, ce bar à l'ambiance unique prend toute sa dimension lors de la FERIA. « La population touche les murs, s'amuse Bruno Jacucci, le nouveau propriétaire des lieux. Le reste de l'année, c'est le lieu où se retrouve le mundillo, les aficionados. Il y a toujours de la corrida à la télévision... » Le « 4 », pour les intimes, n'est pas très grand, alors quand la fête bat son plein, c'est surtout en terrasse qu'on se retrouve pour trinquer. Hors FERIA, c'est plutôt tranquille, l'ambiance est assez jeune, avec de la musique actuelle, et toujours de la corrida à la télé ».

37, rue Fresque. Tél. : 04 66 23 86 35. facebook.com/le421nimes



LEVRETTE CAFÉ

Inscrit dans les locaux de la bodega Casa Blanca, ce bar franchisé (Levrette est une marque de bière) à la déco vintage offre une ambiance feutrée, avec un ravissant patio extérieur de 140 m². Un excellent choix pour ceux qui recherchent un peu de tranquillité et de sérénité, au cœur d'une rue Fresque (dite « rue de la soif ») souvent bruyante. Cela dit, attention ! Le volume sonore augmente dès 22 heures, tandis que l'ambiance se fait beaucoup plus festive.

9, rue Fresque. Tél. : 09 87 51 92 17. levrettecafe.fr



Manger

LA MARMITE

Plébiscitée depuis plus de vingt ans, cette cantine de quartier, avec son zinc interminable, ses peintures taurines et son écran de pierre, accueille ses convives dans l'esprit des bouchons lyonnais, mais avec un petit twist méditerranéen.

Et comme Georges Weill, le chef, est originaire de l'Est, la choucroute s'affiche à la carte de novembre à mai. Autres spécialités, la brandade au citron confit, ou les tripes sautées à la lyonnaise, servies avec de grosses frites maison. La formule entrée-plat-dessert à 20 euros (le midi), dont on ressort héroïquement rassasié, est imbattable. À noter, deux très belles caves à vin nature où l'on peut, au choix, piocher ou emporter.

Autour de 35 euros à la carte.

13, rue de l'Agau. Tél. : 04 66 29 98 23. facebook.com/impeccable30



La morue à la sauce de Nîmes



Comment un poisson issu des eaux glacées de l'Arctique a-t-il pu se tailler une place de choix sur les tables ensoleillées du Midi ? La réponse est dans l'histoire... Au

XVIII^e siècle, les navires morutiers faisaient escale dans les ports du Grau-du-Roi et d'Aigues-Mortes, où ils échangeaient le fruit de leur pêche contre l'or blanc des salins. La légende raconte qu'un jour, un cuisinier eut l'idée de broyer la chair de la morue, ce poisson venu du nord, et de la délayer avec de l'huile d'olive du Sud. Cette rencontre historique donna naissance à la fameuse brandade (de *brander*, « remuer » en langue occitane). Servie chaude en parmentier ou tiède sur du pain grillé, la brandade se déguise sans pommes de terre, si l'on souhaite scrupuleusement respecter la tradition nimoise.



LA MAISON D'ARTHUR

Idéalement situé, face à la Maison carrée, ce lieu discret se repère à sa clientèle de locaux qui lèzardent en terrasse. À l'intérieur, l'imposant comptoir en chêne domine une jolie déco façon années 1930, avec un océan de banquettes en velours et d'immenses lustres dorés. Arthur Auday, Nimois pur jus, entretient « une ambiance gastronomique, mais à la cool, un peu déconnectée et intemporelle ». Brasserie le midi, salon de thé

l'après-midi, petites assiettes bistrotoniques à partager (ou pas) le soir... un lieu qui s'adapte à vos envies.

4, place de la Maison Carrée. Tél. : 04 34 28 08 83. [instagram : maison_darthur](http://instagram.com/maison_darthur)



LE SPOT

Sis au cœur des quartiers populaires de Gambetta et de Richelieu, ce tiers-lieu cultive une ambiance unique, « entre travail et fiesta », selon Vincent Texier, son directeur. Ouvert depuis treize ans, Le Spot contribue à améliorer le cadre de vie des habitants, notamment grâce à la réalisation de plus de 150 fresques géantes, autant d'œuvres d'artistes locaux et internationaux qui réveillent des rues parfois oubliées. « Avec ce projet artistique, on revalorise le quartier politiquement, économiquement et moralement », précise Vincent. Le Spot organise des expositions, des concerts et, chaque année en septembre, la très attendue « Expo de Ouf », consacrée au street art. Bar ouvert du jeudi au samedi de 14 à 21 heures. Ambiance assurée le vendredi soir.

8, rue de l'Enclos Rey. Tél. : 04 66 36 85 64. lespotnimes.com



LE PROLE

Fondée en 1908, l'ancienne Maison du Proletariat, café populaire et militant, s'est muée en lieu d'échange culturel,

avec au programme des apéros littéraires, des concerts, et une fête indescriptible lors de la FERIA. Éric Codoner, responsable depuis 1999, résume bien l'atmosphère : « C'est un lieu intergénérationnel. L'identité politique du Prole est forte, mais nous sommes ouverts à tous. Nîmes est marqué par le communisme, même Youri Gagarine est venu ici ! ». Entre sa terrasse-guinguette où trône le portrait de Marwan Barghouti, sa déco sans chichi et L'Humanité bien en évidence sur le zinc, le Prole offre une convivialité sans pareil, pour refaire le monde avec les habitués.

20, rue Jean-Reboul. Tél. : 04 66 21 67 23.

facebook.com/prolenimes



**L'IMPREV**

Voici une adresse confidentielle, mais solide, et de surcroît ouverte le lundi soir. Ce restaurant, dont la jolie façade médiévale se dresse dans une rue piétonne du centre

historique, propose une cuisine élégante et raffinée à prix malin. « On s'est dit que les meilleurs moments étaient toujours imprévus, notre choix s'est fait comme ça », expliquent Laurent et Natasha Bremond, figures nimoises de la restauration. Après treize ans passés auprès de Pierre Bocuse, Laurent le sait : « Faire bien, c'est une chose, mais le plus dur, c'est de faire bien de façon régulière ». Aucune fausse note avec le ris de veau, le filet de bar à la plancha ou encore la cassiolette d'escargots, à déguster en salle ou dans le ravissant patio, à l'ombre du tilleul. Jolie sélection de vins de la région.

Menu : 21 euros (le midi) ; autour de 35 euros à la carte.

10, rue Littre. Tél. : 04 66 67 22 50. limprev-nimes.fr

**LA PIE QUI COUETTE**

Sous les Halles, entre le boucher et le fromager, le restaurant d'Emmanuel Leblay offre un moment unique de convivialité et de générosité, dont le Tout-Nîmes fait des gorges chaudes. Courte, mais alléchante, la carte met en avant une cuisine locavore et

de saison. « Quatre-vingts pour cent de ma cuisine vient des Halles », explique ce Sarthois formé auprès de Guy Savoy. Avec des plats signatures comme la brandade de morue au citron confit et le tartare de bœuf Salers, on se régale. Le patron propose également une belle sélection de rhums pour accompagner le « Café de la Pie » (un café et trois cannelés, 12 euros). Et le nom du restaurant, au fait ? « C'est un hommage à mon grand-père. Chez moi, ça veut dire : on mange bien, on vit bien ! ». Incontournable.

Autour de 35 euros à la carte (uniquement le midi).

Halles centrales de Nîmes. Tél. : 04 66 23 59 04. facebook.com/la.pie.qui.couette

**TEXTURES COMPTOIRS & OBJETS/TEXTURE BISTROT**

Cette entité – « un lieu hybride, un espace à tiroir », comme aiment le décrire Emmanuelle et François-Xavier Durieu, ses jeunes propriétaires – combine cantine « healthy », salon de thé et boutique-épicerie, le tout dans une ambiance néo-rustique douillette. On y vient pour un petit-déjeuner express, un œuf parfait à midi, une pâtisserie à l'heure du thé ou un apéro au comptoir. En juin 2024, pour

compléter son offre, le couple a ouvert Textures Bistrot. Dans un esprit bouchon, ce restaurant propose une cuisine traditionnelle, à déguster dans une jolie salle en pierre : blanquette de veau, andouillette, quenelles de brochet... Deux salles, deux ambiances, mais assurément un bon plan.

Formule à partir de 20 euros le midi, de 9 euros à 25 euros le soir

4 et 8, rue Racine. Tél. : 04 66 67 78 56 et 04 66 23 74 46. textures-nimes.com

**LE QUESTEL**

Gros coup de cœur pour cet établissement qui se qualifie (un peu trop humblement, à notre goût) de « brasserie ». Jimmy Vialle et Pierre Vérot, le chef, proposent des plats conviviaux à partager, tels la côte de bœuf ou le poulpe entier, découpés sur un guéridon, ou encore des cuisses de grenouilles, du magret de canard, des acras de morue... « Ici, on ne fait que des tapas... mais à la française ! Partager, on adore ce concept », se réjouit le propriétaire, l'œil pétillant. Une adresse chaleureuse, pour vivre une expérience culinaire authentique et franchement réjouissante.

Plat à partager : à partir de 63 euros ; tapas : 6-16 euros.

4, place Questel. Tél. : 09 54 89 05 57. lequestel.fr

**LA TABLE DU 2**

Au sortir d'une longue visite du musée de la Romanité, l'estomac dans les talons, on file au deuxième étage, pour une halte culinaire de haut vol. Avec sa vue imprenable sur les arènes de Nîmes, sa grande salle baignée de lumière et sa terrasse spacieuse, cette brasserie contemporaine offre une cuisine raffinée et régionale. Elaborée par Franck Putelat (deux étoiles au Guide Michelin) et exécutée par Lili Lazarova, la carte de saison mêle classiques (brandade, tartare, bouchée à la reine) et signatures audacieuses, comme le canard au sang, une brandade à l'esturgeon, ou encore un curieux granité façon gin-tonic, pour conclure le repas en toute fraîcheur.

Formule : à partir de 23,50 euros le midi ;

menu « Signature » : 95 euros.

2 bis, rue de la République. Tél. : 04 48 27 22 22.

latabledu2.com

**L'IMPÉ**

« La brasserie chic d'un hôtel très chic »...

En quelques mots, le Guide Gault & Millau résume parfaitement l'affaire. L'Impé, c'est le restaurant de l'hôtel L'Imperator, une brasserie Art déco où l'art culinaire, orchestré par Pierre Gagnaire et exécuté par Nicolas Fontaine, se teinte d'un raffinement extrême.



Saupiquet de maquereau au vin blanc des Costières de Nîmes, poitrine de veau braisée au macis, oignons doux des Cévennes et macreuse de bœuf au genièvre... L'ardoise, relativement accessible, reflète bien l'ambition du chef : fendre l'armure du multi-étoilé pour improviser autour d'une partition de brasserie haut de gamme.

Menus : de 44 à 71 euros.

15 rue Gaston Boissier. Tél. : 04 66 21 03 74 ;

maison-albar-hotels-t-imperator.com

**LE CABOULOT DE LA SERENDIPITÉ**

Deux concepts, caboulot (petit café populaire) et sérénipité (plaisir de découvrir l'inattendu), qui collent plutôt bien à cette adresse à la fois décontractée et stylée. Tenu par la Belge Leen Willems (« Ici, tout est local... sauf moi ! »), ce petit restaurant végétarien mêle déco



cosy (murs en pierre, vieilles poutres, banquettes bleu canard) et carte courte (deux entrées, un plat, deux desserts), mais régulièrement renouvelée. Les produits sont locaux et bio, la cuisine revisitée, loin des clichés du style « salade-vinaigrette ». « On veut montrer que la cuisine végétarienne peut être sexy », précise Leen. Carpaccio de fenouil-feta, salmorejo au pélarodon, blanquette végétale, le tout accompagné d'une belle sélection de vins locaux, bio et nature.

Formule : à partir de 17 euros (le midi).

26, rue Jean-Reboul. Tél. : 04 66 23 02 12. lecaboulot.com

**SKAB**

Ne vous fiez pas à la banalité de cette artère située non loin des arènes. C'est ici qu'à grandi Damien Sanchez, c'est ici qu'il a installé le Skab, dont l'étoile brille au Guide Michelin depuis 2017. Sous la férule du chef, les trésors du Gard chantent avec chic dans l'assiette. « Ma motivation, c'est de mettre en avant les producteurs locaux », explique-t-il avec humilité. Et ça se sent. Qualité, maîtrise, précision... tantôt ouverts sur la Camargue, tantôt sur les Cévennes, les plats concoctés par Damien éblouissent. « J'aime l'idée de promouvoir le département, des arts de la table jusqu'au contenu de l'assiette. » Au menu : queue de gambas du Grau-du-Roi juste

snackée, tagliatelles de poireaux et éclats de topinambours, marinère de coquillages rehaussée au beurre battu de gingembre et de coriandre de chez Maurice ; tranche de filet de bœuf Aubrac marinée au beurre de raifort, puis rôtie au sautoir, cannelloni végétal de carotte à la joue de bœuf confite, gâteau de carottes d'Aigues-Mortes ; soufflé au marron d'Ardèche, biscuit fondant cassis-marron, sorbet cassis... Aux beaux jours, préférez l'ombre des érables.

Menus : 53, 98 et 133 euros.

7, rue de la République.

Tél. : 04 66 21 94 30. restaurant-skab.fr

**ROUGE**

Installée dans les murs du prestigieux Margaret - Hôtel Chouleur, cette table étoilée est portée par la virtuosité de la Franco-Bénoise Georgiana Viou (révélée par l'émission « MasterChef ») et sublimée par l'exécution du jeune Luka-Tao Debenath. Dans une ambiance ardente, dont les teintes écarlates rappellent la Feria, cette cuisine créative fusionne avec élégance influences méditerranéennes et racines exotiques : cocos façon pistou, foie gras au curry vert ou encore pigeon au barbecue... Avant de passer à table, sur la charmante terrasse ou en salle, attardez-vous un instant sur l'immense mur de photos, près du comptoir. Sur l'une d'elles, Jacques Chirac, cigarette au bec, donne du feu à Simone Veil. Cette image résume plutôt bien les lieux : casser les codes, en toute distinction.



Menus : entre 79 et 160 euros.

6, rue Fresque. Tél. : 04 48 27 08 01. margaret-hotetchouleur.com



DUENDE

Près des jardins de la Fontaine, L'Imperator brille de mille feux, mais son éclat s'est encore intensifié depuis que Pierre Gagnaire lui a fait don de deux étoiles. « *Le secret, c'est le travail* », s'amuse le chef, qui en cumule douze. Une fois passées l'entrée et son imposante porte en bois, la quasi-perfection culinaire s'offre à vous : décor raffiné, cadre intimiste, table lumineuse, service précis et jardin privé. Un écrin

du luxe, pour une cuisine de haute volée, où deux menus (en cinq ou huit services) s'allient à une carte des vins d'exception, riche de plus de 1000 références. On craque (la CB !) pour ce véritable poème culinaire, qui célèbre avec brio le mariage de la rude terre de Camargue et de la douce Méditerranée.

Menus : 185 et 230 euros.

15, rue Gaston-Boissier. Tél. : 04 66 21 94 34 maison-albar-hotels-l-imperator.com

Aux environs



LA GRANGE

Sur la charmante place de Vers-Pont-du-Gard, au pied du lavoir, cette brasserie à l'esprit guinguette s'inscrit dans les murs d'une ancienne grange. Une ambiance conviviale s'y déploie autour de grandes tables en bois, avec une cuisine de terroir le midi, des pizzas le soir. Si l'endroit affiche complet, on se rabat sur **Le Versois**, le café voisin, avec sa ravissante terrasse donnant sur la place. En bonus ? Des produits locaux à emporter (miel du voisin, poteries, etc.) et un sentier qui vous mène jusqu'au pont du Gard en 45 minutes à pied. De quoi digérer parfaitement votre ragoût de joues de porc à la bière de châtaigne.

Autour de 25 euros à la carte.

1, place de la Fontaine, Vers-Pont-du-Gard.

Tél. : 04 66 72 65 45. facebook.com/lagrangedevers



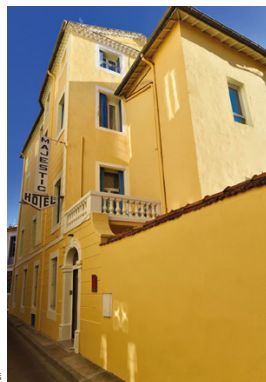
JÉRÔME NUTILE

En 2014, Jérôme Nutile, Meilleur ouvrier de France 2011, a fait le deuil des deux étoiles qu'il avait acquies à l'Hostellerie Le Castellans, à Collias, pour se consacrer à la création de sa propre affaire, au Mas de Boudan, à dix minutes du centre-ville de Nîmes. Après le lancement réussi du Bistr'AU, le restaurant gastronomique Jérôme Nutile n'a pas tardé à ouvrir ses portes. Dès 2016, le chef cévenol retrouva sa bonne étoile au Guide Michelin, grâce à une cuisine ciselée, « *contemporaine et gourmande* », qui ménage de bien belles rencontres, comme celle de l'huile et du taureau AOP de Camargue, « *une légèrement tiédie au caviar, l'autre en tartare au piment doux des Cévennes* ». De son côté, la brasserie joue la carte de la gourmandise abordable : velouté crémeux de potimarrons, filet de rouget grondin snacké, cupcake au chocolat sauce noisette... Cerise sur le gâteau, une boutique permet de repartir avec des produits régionaux (huile, tapenade, miel...) triés sur le volet.

Formule « *Découverte* » : de 125 à 195 euros (de 26 euros à 35 euros au Bistr'AU).

351, chemin bas du Mas de Boudan. Tél. : 04 66 40 65 65. jerome-nutile.com

Séjourner



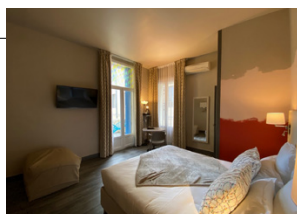
HÔTEL MAJESTIC

Idéalement situé, dans une rue tranquille, à cinq minutes à pied des arènes et à deux pas de la gare, l'Hôtel Majestic est une petite adresse sans prétention, mais qui ne manque pas d'agrément. Ce 3 étoiles dispose de 27 chambres aux lignes contemporaines, inscrites dans une demeure centenaire où trône toujours l'escalier d'origine. Certes, il n'y a pas d'ascenseur, mais la tenue irréprochable de l'établissement, allée à l'accueil attentionné des hôtes, fait vite oublier ce petit désagrément. Mention spéciale à la chambre 101, qui s'offre le luxe d'une petite terrasse privée. Le matin, le petit-déjeuner, qu'on prend dans le patio, permet d'apprécier le calme des lieux.

À partir de 70 euros la nuit pour deux personnes (en basse saison).

10, rue Pradier. Tél. : 04 66 29 24 14.

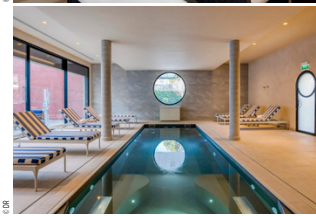
hotel-majestic-nimes.com



d'un tapis rouge. Là se déploie un labyrinthe de chambres au style gustavien. Au rez-de-chaussée, le joli salon agrémenté d'un mobilier ancien, d'une bibliothèque et d'une élégante fresque exotique mordanée rappelle le charme feutré des demeures bourgeoises du XVIII^e siècle.

À partir de 90 euros la nuit pour deux personnes.

4 rue des Arènes. Tél. : 04 66 67 28 51 hoteldelamphitheatre.com



MAISON ALBAR - L'IMPERATOR

Plus qu'un hôtel, l'Imperator est un mythe. Ouvert pendant les Années folles, en 1929, l'établissement a accueilli des figures légendaires, tels Ernest Hemingway (il mentionne l'établissement dans *Le Jardin d'Éden*), Pablo Picasso, Ava Gardner, Jean Cocteau, le matador El Cordobés et bien d'autres célébrités. Racheté et restauré en 2017, l'établissement a retrouvé tout son éclat Art déco, avec ses 52 chambres, ses sept villas, son immense spa, ainsi que le plus grand jardin privé de Nîmes. Lors de la FERIA et du festival de

Nîmes, stars et toreros se retrouvent au bar Hemingway, avant de s'attabler à l'Impé ou au Duende, deux étoiles au Guide Michelin depuis 2022.

À partir de 210 euros la chambre pour deux personnes.

15, rue Gaston-Boissier. Tél. : 04 66 21 90 30. maison-albar-hotels-l-imperator.com



JARDIN SECRETS

Cet établissement s'épanouit hors du temps, dans une ancienne auberge du XVIII^e siècle. Cachée derrière de hauts murs, dans une rue calme et discrète, l'adresse est peu connue des Nimois. Elle s'ouvre sur un jardin méditerranéen, agrémenté d'un spa. Richement décorées avec du mobilier ancien, des tableaux d'époques, des lustres en cristal et des objets pleins de charme, les quinze chambres se répartissent autour d'une petite cour en forme de cloître, d'une cuisine rustique et d'un bar Napoléon III. Un drôle de bric-à-brac chic, au cachet romanesque et légèrement désuet, mais qui ravira certainement les amateurs de lieux à part.

À partir de 350 euros la chambre pour deux personnes.

3, rue Gaston-Maruéjols. Tél. : 04 66 84 82 64. jardinsecrets.net



MARGARET - HÔTEL CHOLEUR

Très discrètement niché au cœur d'une rue Fresque dont les bistrot et les bodegas semblent ne jamais fermer l'œil de la nuit, cet hôtel particulier du XVI^e siècle, classé monument historique, abrite onze chambres et suites de standing, aménagées, meublées et décorées avec le plus grand soin. Escalier Grand siècle, salon-bibliothèque, piscine extérieure (rare en centre-ville)... La brasserie Gigi et le restaurant gastronomique Rouge (lire page 79) complètent cette échappée chic et intimiste en plein cœur de ville.

À partir de 170 euros la chambre pour deux personnes.

6, rue Fresque. Tél. : 04 48 27 08 00. margaret-hotelchouleur.com

