

« Le Gard, Militant du Goût »

RÉSULTATS CONCOURS GARD GOURMAND 2024 « Millésime 2025 »

166 MÉDAILLES ATTRIBUÉES À 98 ENTREPRISES EN 2024
MILLÉSIME 2025

Contactez

LA DAT – SERVICE TOURISME ET ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE

Tél. 04 66 05 42 23 – concoursgardgourmand@gard.fr



166 produits récompensés et 98 artisans récompensés lors du 32ème concours Gard Gourmand « millésime 2025 »

	Or	Argent	Bronze	Total
Accompagnements & Fromages	5	4	4	13
Boissons	9	9	9	27
Charcuteries & Plats cuisinés	14	15	14	43
Pains & Spécialités	7	7	8	22
Desserts & Douceurs	21	22	18	61
Total	56	57	53	166
<i>dont nouvelles entreprises</i>	13	12	17	42
<i>Prix d'Excellence</i>	5			

Nom commercial	Prénom responsable du produit	Nom responsable du produit	Nom de l'enseigne	Ville	Téléphone	Médaille
Feuille d'automne	Sylvain	DINGER	Au Dessert du Roy	BELLEGARDE	04 66 01 11 42	OR
Transparence d'oignon doux des cévennes et queue de bœuf	Rodolphe	BELINGUIER	Au Gard'manger	MANDUEL	04 11 83 25 60	OR
Tartelette choco o'lait	Laurent	COMBE	Au Paradis des Gourmands	GARONS	04 66 70 19 99	OR
Saucisson de taureau Camargue AOP	Dominique	PAGÈS	Boucherie Pagès	VAUVERT	04 66 88 22 73	OR
Cookies	Martial	PICON	Boulangerie Provençale	UZÈS	04 66 22 25 96	OR
Bière rousse	Stéphane	GALET	Brasserie Artisanale d'Avèze	LE VIGAN	04 34 40 65 66	OR
Vipa - Vaunage IPA	Régis	BRIGAUD	Brasserie de la Vaunage	BOISSIÈRES	07 50 92 35 62	OR

La gervoise ambrée	Marc Et Cathy	ÉTIENNE	Brasserie Étienne	SAINT-GERVAIS	06 62 88 03 71	OR
Pimentée	Joffrey	JASCHKE	Brasserie Triple A	RIBAUTE-LES-TAVERNES	06 61 88 27 78	OR
Café d'Indonésie coffcak biologique	Mike	MOLLMANN	Cafés Gorille	CALVISSON	06 24 58 91 57	OR
Royale de truite de la fontaine d'arlinge, sauce écrevisse	Jean-Yves	PICCINALI	Cévennes en ses veines	SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE	06 75 86 08 38	OR
Foie gras fleur de sel de Camargue et carthagène	Michel	JEAN	Chez Michel et Florence	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	OR
Barre gourmande chocolat praliné croustillant	Corinne	MAEGHT	Chocobio	ANDUZE	06 13 25 05 83	OR
Sorbet Pomme Châtaigne Rhum	Corinne	MAEGHT	Chocobio	ANDUZE	06 13 25 05 83	OR
Saumon fumé	Sandra	CLÉMENT	Clément De La Mer A l'Assiette	UZÈS	06 25 24 46 48	OR
Terrine de porc aux deux poivrons	Camille	GASCON	Conserverie Les Trois Frères	THÉZIERS	06 40 46 60 04	OR
Brioche feuilletée aux amandes de Provence	Cyrille	CHARPENTIER	Des Gâteaux et nous...	UZÈS	04 66 22 15 84	OR
Verveine	Claire	CLAVEL	Domaine Clavel	SAINT-GERVAIS	04 66 82 78 90	OR
Cartafigue	Samuel	CHARDONNAUD	Domaine des vieux foudres	SAVIGNARGUES	04 66 83 43 88	OR
Terrine d'agneau nature	Thibault	DOMBRY	Élevage Dombry	MEYNES	06 40 34 98 91	OR
Tapenade noire	Benoît	BAPTISTE	Exploitation JB	BEZOUCÉ	06 22 43 35 36	OR
Moelleux à l'orange Bio	François	JACQUES	La Biscuiterie de Sommières	SOMMIÈRES	06 42 39 86 21	OR
Financier aux amandes à l'ancienne	François	JACQUES	La Biscuiterie de Sommières	SOMMIÈRES	06 42 39 86 21	OR
La boucade gardoise	Jérôme	BLONDEAU	La Boucherie du Pont	REMOULINS	04 11 71 93 77	OR
Pâté en croûte Pagnol	Jérôme	BLONDEAU	La Boucherie du Pont	REMOULINS	04 11 71 93 77	OR
Guimauve framboise	Brice et Élodie	GUILMET	La Brice'cuiterie d'Élodie	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	06 99 71 19 45	OR
Tomme de chèvre	Émilie	MAGREZ	La Chèvrerie d'Émilie	ROQUEMAURE	04 66 82 52 06	OR
Confiture de fraise du Gard et fraise des bois	Frédéric	FONTVIEILLE	La Cuillère Gourmande	CONGÉNIES	04 68 82 95 91	OR
Galette des rois frangipane	Rachel	BINET	La Fabrique à Pâtes	LE GRAU-DU-ROI	06 13 18 46 06	OR
Jambon sec des Costières	Anthony	VERRECCHIA	La Ferme Beauregard	MARGUERITTES	06 25 04 56 48	OR

Petit chèvre Bio	Alexandre	FLOUTIER	La Ferme de Puech Cabrier	UCHAUD	06 18 26 61 14	OR
Le roulé caissarguais	Didier	CHAMPEIX	La Maison du mieux manger	CAISSARGUES	04 11 83 51 39	OR
Miel de Garrigue	Nathalie	DUVAULT	La Miellerie de Rousson	ROUSSON	06 15 38 06 86	OR
Miel de lavande fine	Nathalie	DUVAULT	La Miellerie de Rousson	ROUSSON	06 15 38 06 86	OR
Pavé noir	Christophe	CAYUELAS	La Pescalune	MOUSSAC	04 66 81 61 76	OR
Sirop de thym bio	Annabelle	GUIBAUD	La P'tite Cévenole	SALINDRES	06 77 39 44 07	OR
Miel de châtaignier	Pierre-Emanuel	COSTE	L'Abeille Rouge	VERS-PONT-DU-GARD	06 98 10 32 25	OR
Diamants	Laetitia	CHOLVY	Le Fournil d'Anduze	ANDUZE	06 22 39 26 99	OR
Chocahuète	Laetitia	CHOLVY	Le Fournil d'Anduze	ANDUZE	06 22 39 26 99	OR
La tradition	Hervé	GIANNOLI	Le Moulin Cévenol	ALÈS	06 28 73 45 25	OR
Sacristain	Hervé	GIANNOLI	Le Moulin Cévenol	ALÈS	06 28 73 45 25	OR
Hélenettes	Jeanne	CHEVASSUS	Les Liens Gourmands	QUISSAC	06 69 35 11 99	OR
Macaron choco coco	Anthony	MARANDON	Les Macarons d'Anthony	UZÈS	06 78 58 42 05	OR
Le pâté chorizo	Frédéric	BUISSON	Les Pâtés Nîmois	NÎMES	04 66 57 57 64	OR
Aïoli	Charly	BAEZA	Les Poissons d'Argent	AIGUES-MORTES	06 77 92 32 60	OR
Caramiel	Chantal	ARNOUX	Les Ruchers de l'Uzège	SANILHAC-SAGRIÈS	06 27 46 57 27	OR
Miel de Camargue Bio - IGP Miel de Provence - Label Rouge	Sébastien et Katia	FLOUTIER	Les Ruchers de Puech Cabrier	UCHAUD	06 71 54 24 14	OR
Miel de framboisier Bio - IGP Miel des cévennes	Sébastien et Katia	FLOUTIER	Les Ruchers de Puech Cabrier	UCHAUD	06 71 54 24 14	OR
Jus de pommes des cévennes	Emmanuelle	POLGE	Les Terrasses du Fraissinet	GÉNOLHAC	06 72 19 16 37	OR
Entremets abricots de Saint-Gilles	Nathalie & Garric	SANCHIS & COURSIER	Ma P'tite Boulange	JUNAS	06 16 36 29 99	OR
Fougasse grattons pâte à pain	Manuel	GONZALEZ	Maison Tamisier	BELLEGARDE	06 50 79 44 61	OR
Caillette aux herbes	Laurent	SCHENKELS	Mamie Côtelette	CAVILLARGUES	06 58 16 08 90	OR
Gardianne de taureau Camargue	Chrystelle	BROUILLET	Manade du Joncas	SAINT-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES	06 76 59 76 88	OR
Campagne nature	Clément	TIBERGHEN	Masa Mama Boulangerie	NÎMES	09 51 62 46 83	OR

Fougasse d'Aigues-Mortes	Florent	FRIZON	Pâtisserie Florent Frizon	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	OR
Brandade Clément Olivier	Olivier	CLÉMENT	Poissonnerie Clément Ducros	UZÈS	06 21 58 42 24	OR
Sel de Camargue - Le Vigneron	Nicolas	ESCOBAR	Atelier du Sel Camargue	CAISSARGUES	06 34 27 40 98	ARGENT
Palmier	Sylvain	DINGER	Au Dessert du Roy	BELLEGARDE	04 66 01 11 42	ARGENT
Pâté-Croûte au taureau AOP de Camargue	Rodolphe	BELINGUIER	Au Gard'manger	MANDUEL	04 11 83 25 60	ARGENT
Miel de lavande	Luc	SILHOL	Au Rucher Cévenol	COURRY	04 66 24 37 70	ARGENT
Miel de montagne	Luc	SILHOL	Au Rucher Cévenol	COURRY	04 66 24 37 70	ARGENT
Fromage de tête	Théo	CUADRADO	Boucherie Cuadrado	VALLABRÈGUES	04 66 18 11 38	ARGENT
Aigrillade Saint-Gilloise	Valentin	PETIT	Boucherie des Petit	SAINT-GILLES	09 50 30 21 99	ARGENT
Meduz triple smash	Christophe	FRESQUET	Brasserie Artisanale Meduz	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	ARGENT
La reine des mousses	Bastien	COLLOMP	Brasserie La Barbaude	BOUILLARGUES	04 66 05 72 17	ARGENT
Triple galéjade	Bastien	COLLOMP	Brasserie La Barbaude	BOUILLARGUES	04 66 05 72 17	ARGENT
Caillette alésienne	Jean-Yves	PICCINALI	Cévennes en ses veines	SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE	06 75 86 08 38	ARGENT
Nougat tendre	Pierre-Damien	CHARRETIER	Charretier Apiculture	SAINT-GERVASY	06 08 89 26 15	ARGENT
Cookie noisette	Cyrille	CHARPENTIER	Des Gâteaux et nous...	UZÈS	04 66 22 15 84	ARGENT
L'intense au chocolat	Cyrille	CHARPENTIER	Des Gâteaux et nous...	UZÈS	04 66 22 15 84	ARGENT
Tapenade noire	Pierre	CHABERT	Diffusion Chabert	VERS-PONT-DU-GARD	04 66 72 77 79	ARGENT
Bèstia whisky brut de fût des cévennes	Antoine	RESTENCOURT	Distillerie des Camisards	LES SALLES-DU-GARDON	09 51 47 68 91	ARGENT
Cartagène ambrée	Samuel	CHARDONNAUD	Domaine des vieux foudres	SAVIGNARGUES	04 66 83 43 88	ARGENT
Terrine de porc fermier	Olivier	MOURRIN	Élevage Mourrin	CANAULES-ET-ARGENTIÈRES	06 75 54 74 63	ARGENT
Soupe de poissons	Maxime	ENJOLRAS	Enjolras Frères	LE GRAU-DU-ROI	04 66 51 40 98	ARGENT
Nougatine	Stéphane	COUTELAN	Esat La Cézarenque	CONCOULES	04 66 61 10 52	ARGENT
Rillettes de poulet	Audrey	CIMINO	La Basse Cour de la Plaine	BEUCAIRE	06 10 84 78 84	ARGENT
Saucisson de poulet	Audrey	CIMINO	La Basse Cour de la Plaine	BEUCAIRE	06 10 84 78 84	ARGENT

Fromage de chèvre crémeux	Émilie	MAGREZ	La Chèvrerie d'Émilie	ROQUEMAURE	04 66 82 52 06	ARGENT
Café Costa Rica Tico	Audrey	JEANJEAN	La Fabrique à Grain	ALÈS	06 10 10 41 22	ARGENT
Fougasse d'Aigues-Mortes	Rachel	BINET	La Fabrique à Pâtes	LE GRAU-DU-ROI	06 13 18 46 06	ARGENT
Pâte à tartiner - chocolat-noisettes confiture de lait de chèvre huile d'olive	Alexandre	FLOUTIER	La Ferme de Puech Cabrier	UCHAUD	06 18 26 61 14	ARGENT
Feuilleté du berger	Didier	CHAMPEIX	La Ferme du Cantal	NÎMES	06 25 80 03 20	ARGENT
Tartelette fruits frais 4 saisons	Christophe	CAYUELAS	La Pescalune	MOUSSAC	04 66 81 61 76	ARGENT
Foie gras des mamour's	Noëlle	JULIÉ	La Soleïade	ORSAN	06 82 91 73 46	ARGENT
Ourson guimauve	Laetitia	CHOLVY	Le Fournil d'Anduze	ANDUZE	06 22 39 26 99	ARGENT
Fougasse aux grattons	Hervé	GIANNOLI	Le Moulin Cévenol	ALÈS	06 28 73 45 25	ARGENT
Gardianne de taureau camarguais AOP	Christophe	LANDAIS	L'Encierro	LE GRAU-DU-ROI	06 52 55 03 39	ARGENT
Rouille graulenne	Christophe	LANDAIS	L'Encierro	LE GRAU-DU-ROI	06 52 55 03 39	ARGENT
Macaron pélardon et fruits secs	Anthony	MARANDON	Les Macarons d'Anthony	UZÈS	06 78 58 42 05	ARGENT
Macaron citron verveine	Anthony	MARANDON	Les Macarons d'Anthony	UZÈS	06 78 58 42 05	ARGENT
Sablé diamant citron	Sandrine	MAYNARD	Les Maynardises	AIGREMONT	06 74 13 14 01	ARGENT
Rouille graulenne	Charly	BAEZA	Les Poissons d'Argent	AIGUES-MORTES	06 77 92 32 60	ARGENT
Miel de châtaignier	Roméo	DI-PRIMA	Les Ruchers de la Capitelle	BAGNOLS-SUR-CÈZE	07 69 78 10 20	ARGENT
Miel de Garrigue	Chantal	ARNOUX	Les Ruchers de l'Uzège	SANILHAC-SAGRIÈS	06 27 46 57 27	ARGENT
Sirop de citronnelle	Davy	SACHERS	Les Sirops du Mont Bouquet	LES PLANS	07 84 42 42 49	ARGENT
Pain au levain châtaignes du Piémont Cévenol	Nathalie & Garric	SANCHIS & COURSIER	Ma P'tite Boulange	JUNAS	06 16 36 29 99	ARGENT
Cake caramélo	Jérôme	LUCCIONI	Maison Lumen	BEZOUCÉ	06 22 66 11 46	ARGENT
Galette frangipane	Jérôme	LUCCIONI	Maison Lumen	BEZOUCÉ	06 22 66 11 46	ARGENT
Brioche feuilletée pralinée	Jérôme	LUCCIONI	Maison Lumen	BEZOUCÉ	06 22 66 11 46	ARGENT
Vachette camarguaise	Sébastien	MARCHETTI	Maison Marchetti	VESTRIC-ET-CANDIAC	04 66 51 54 04	ARGENT
Baguette vestriçoise	Sébastien	MARCHETTI	Maison Marchetti	VESTRIC-ET-CANDIAC	04 66 51 54 04	ARGENT
Comme un Paris Brest	Manuel	GONZALEZ	Maison Tamisier	BELLEGARDE	06 50 79 44 61	ARGENT

Pain à la bière	Manuel	GONZALEZ	Maison Tamisier	BELLEGARDE	06 50 79 44 61	ARGENT
Nectar d'abricot	Florence	ROBICHON	Mas de la Roseraie Bancillon	SAINT-GILLES	07 63 44 43 80	ARGENT
Roulé anis vert	Clément	TIBERGHEN	Masa Mama Boulangerie	NÎMES	09 51 62 46 83	ARGENT
Huîtres gratinées à la fondue de poireaux et au Costières de Nîmes	Philippe	NOUGARET	Maurice	LE GRAU-DU-ROI	07 67 31 79 83	ARGENT
Ganache au piment bio des cévennes	Alfonso	CANNAROZZO	Mes Chocolats	ALÈS	04 66 52 36 52	ARGENT
Hibiscus	Cyril	SCHREVEL	Orbis Brasserie	MOUSSAC	06 13 60 83 99	ARGENT
Mac frifri	Florent	FRIZON	Pâtisserie Florent Frizon	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	ARGENT
Charlotte aux agrumes	Sandrine	CLAUZEL	Pâtisserie la Bombine de Sandrine	GARRIGUES-SAINTE-EULALIE	06 09 81 67 23	ARGENT
Brandade de morue	Jean-Philippe	CREICHE	Traiteur Creiche	LE GRAU-DU-ROI	06 08 83 59 17	ARGENT
Confiture de châtaigne vanillée bio	Daniel	MATHIEU	Verfeuille en Cévennes	GÉNOLHAC	04 66 61 10 98	ARGENT
Rubis	Sylvain	DINGER	Au Dessert du Roy	BELLEGARDE	04 66 01 11 42	BRONZE
Déclinaison autour du Pigeon des Costières	Rodolphe	BELINGUIER	Au Gard'manger	MANDUEL	04 11 83 25 60	BRONZE
Robusta	Laurent	COMBE	Au Paradis des Gourmands	GARONS	04 66 70 19 99	BRONZE
Tarte citron meringué	Julian	LUCIO	Au Pétrin de Julian	MILHAUD	04 66 74 35 65	BRONZE
Grande fougasse	Julian	LUCIO	Au Pétrin de Julian	MILHAUD	04 66 74 35 65	BRONZE
Miel de Garrigue	Luc	SILHOL	Au Rucher Cévenol	COURRY	04 66 24 37 70	BRONZE
La bière du puissant	Johanna	ÉLAMI	Bellegard'elfe-Brasserie Artisanale de Bellegarde	BELLEGARDE	06 66 03 32 55	BRONZE
Gardiane de taureau Camargue AOP	Dominique	PAGÈS	Boucherie Pagès	VAUVERT	04 66 88 22 73	BRONZE
Meduz triple grain	Christophe	FRESQUET	Brasserie Artisanale Meduz	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	BRONZE
Red et Ipa	Christophe	FRESQUET	Brasserie Artisanale Meduz	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	BRONZE
Bière rousse au cognac et aux baies de genièvre	Régis	BRIGAUD	Brasserie de la Vaunage	BOISSIÈRES	07 50 92 35 62	BRONZE
La Cèze	Bastien	COLLOMP	Brasserie La Barbaude	BOUILLARGUES	04 66 05 72 17	BRONZE
Foie gras aromatisé à la Carthagène	Jean-Yves	PICCINALI	Cévennes en ses veines	SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE	06 75 86 08 38	BRONZE

Tapenade noire	Michel	JEAN	Chez Michel et Florence	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	BRONZE
Saumon fumé	Michel	JEAN	Chez Michel et Florence	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	BRONZE
Brandade à l'ail	Sandra	CLÉMENT	Clément De La Mer A l'Assiette	UZÈS	06 25 24 46 48	BRONZE
Chocolat noir Hacienda Eleonor 70% cacao	Éric	COMTE	Comte avec un "aime" - Chocolatier Bean To Bar	CABRIÈRES	06 22 20 12 51	BRONZE
Petite douceur	Elsa	TARDIEU-FERRAND	Domaine Tardieu Ferrand	ARGILLIERS	06 27 75 21 61	BRONZE
Pur jus de pomme-poire	David	SÈVE	Earl Mas Du Soleil	BEUCAIRE	04 66 59 05 44	BRONZE
Boule céréale	Olivier	MOURRIN	Élevage Mourrin	CANAULES-ET-ARGENTIÈRES	06 75 54 74 63	BRONZE
Sauce rouille	Maxime	ENJOLRAS	Enjolras Frères	LE GRAU-DU-ROI	04 66 51 40 98	BRONZE
Framboisine	Stéphane	COUTELAN	Esat La Cézarenque	CONCOULES	04 66 61 10 52	BRONZE
Terrine pradelloise	Olivier	COLAS	Esat La Pradelle	SAUMANE	07 86 98 66 74	BRONZE
Le bleu cévenol	Victoria	GODAERT	Ferme Cabra Bornha	LES PLANTIERS	04 66 30 05 49	BRONZE
Fougasse d'Aigues-Mortes	Anaïs	GALAN	Il était une Fougasse	AIGUES-MORTES	06 18 98 61 15	BRONZE
Caillette de poulet	Audrey	CIMINO	La Basse Cour de la Plaine	BEUCAIRE	06 10 84 78 84	BRONZE
Caramel à la châtaigne	Brice et Élodie	GUILMET	La Brice'cuiterie d'Élodie	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	06 99 71 19 45	BRONZE
Cookaron chocolat cacahuète et caramel beurre salé	Sergio	DELMAS	La Carriole Gaoza	LE VIGAN	07 83 60 40 80	BRONZE
Saucisson pur porc des Costières	Anthony	VERRECCHIA	La Ferme Beauregard	MARGUERITTES	06 25 04 56 48	BRONZE
Biquette	Didier	CHAMPEIX	La Maison du mieux manger	CAISSARGUES	04 11 83 51 39	BRONZE
Fougasse anchois tomate	Christophe	CAYUELAS	La Pescalune	MOUSSAC	04 66 81 61 76	BRONZE
Chausson cévenol	Emmanuel	TOMMASI	La Petite Maurice	SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE	04 34 13 00 36	BRONZE
Nougat glacé à la truffe des mamour's	Noëlle	JULIÉ	La Soleïade	ORSAN	06 82 91 73 46	BRONZE
Miel de lavande	Pierre-Emanuel	COSTE	L'Abeille Rouge	VERS-PONT-DU-GARD	06 98 10 32 25	BRONZE
Pain du Patron	Jérémy	MORILLON	Le Bon Croustet Nouveau	SALINDRES	04 66 85 74 33	BRONZE
Miel des cévennes	Xavier	ROUX	Le Grenier aux Abeilles	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 30 69 78	BRONZE

Nougat à la nougatine	Nathalie	DORIN	Le Nougat by Martial	ANDUZE	07 49 13 14 75	BRONZE
Pain d'épices au miel de châtaignier	Nathalie	DORIN	Le Nougat by Martial	ANDUZE	07 49 13 14 75	BRONZE
Caviar d'aubergine, peppéroni et courgette en terrine	David	MARBEUHAN	Le Silhol	ALÈS	04 11 71 91 78	BRONZE
Macaron citron meringué	Élodie	CHIORI	Le Taisson Gourmand	ALÈS	06 42 01 73 34	BRONZE
Confiture figues pastis	Steven	MEGARD	Les Confitures de Justine et Baptiste	BEZOUCE	06 62 42 43 69	BRONZE
Pâté en croûte	Yann	FIEVET	Les Délices d'Anduze	ANDUZE	04 66 60 55 20	BRONZE
Miel de châtaignier	Chantal	ARNOUX	Les Ruchers de l'Uzège	SANILHAC-SAGRIÈS	06 27 46 57 27	BRONZE
Galette des rois aux amandes d'Uzès	Nathalie & Garric	SANCHIS & COURSIER	Ma P'tite Boulange	JUNAS	06 16 36 29 99	BRONZE
Brioche d'automne à la courge de Junas	Nathalie & Garric	SANCHIS & COURSIER	Ma P'tite Boulange	JUNAS	06 16 36 29 99	BRONZE
Liqueur de coing aux épices rares	Didier	RODRIGUEZ	Maison de Steban	TORNAC	06 60 69 60 70	BRONZE
Délice de mûres	Sébastien	MARCHETTI	Maison Marchetti	VESTRIC-ET-CANDIAC	04 66 51 54 04	BRONZE
Boudin blanc	Laurent	SCHENKELS	Mamie Côtelette	CAVILLARGUES	06 58 16 08 90	BRONZE
Pâté de campagne pur porc	Chrystelle	BROUILLET	Manade du Joncas	SAINT-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES	06 76 59 76 88	BRONZE
Pissaladière	Jérôme	BELMONTE	O Bocadillo	NÎMES	04 66 64 07 94	BRONZE
Kombucha gingembre citron miel	Céline	ROSELLO	Oly Kombucha	PONT-SAINT-ESPRIT	06 86 95 19 12	BRONZE
Entremets chocolat-caramel	Sandrine	CLAUZEL	Pâtisserie la Bombine de Sandrine	GARRIGUES-SAINTE-EULALIE	06 09 81 67 23	BRONZE
Rouille	Olivier	CLÉMENT	Poissonnerie Clément Ducros	UZÈS	06 21 58 42 24	BRONZE