



33^{ÈME} ÉDITION

**CONCOURS GARD GOURMAND
MILLÉSIME 2026**

Palmarès





134 produits récompensés et 99 artisans récompensés lors du 33ème concours Gard Gourmand « millésime 2026 »

	OR	ARGENT	BRONZE	
Accompagnements & Fromages	3	3	3	9
Boissons	12	9	10	31
Charcuteries & Plats cuisinés	14	13	13	40
Pains & Spécialités	4	4	4	12
Desserts & douceurs	13	14	15	42
	46	43	45	134
dont nouvelles entreprises	5	5	10	20
Prix d'Excellence 20/20	5			

Nom commercial	Nom responsable du produit	Prénom responsable du produit	Nom de l'enseigne	Ville	Téléphone	Médaille
CaraNoisette	BOUDRY	Alexandre	ALEXANDRE BOUDRY PÂTISSERIE	MARGUERITTES	06 30 36 01 64	OR
Tablette chocolat riz de Camargue	DINGER	Sylvain	AU DESSERT DU ROY	BELLEGARDE	04 66 01 11 42	OR
Encornet farci au taureau AOP de Camargue et riz noir	BELINGUIER	Rodolphe	AU GARD'MANGER	MANDUEL	04 11 83 25 60	OR
Entremets au pélardon, confit d'oignons doux des Cévennes aux agrumes	BELINGUIER	Rodolphe	AU GARD'MANGER	MANDUEL	04 11 83 25 60	OR
Miel de lavande	SILHOL	Luc	AU RUCHER CÉVENOL	COURRY	06 44 26 72 01	OR
Fougasse aux olives	DIZIER	Bastien	AUX PAINS BEUCAIROIS	BEUCAIRE	06 48 79 24 90	OR
Pavé Anduzien	BOMPARD	Ludovic	BOUCHERIE BOMPARD	ANDUZE	04 66 61 71 98	OR
Pain bio Raspaillou 400g	FRANCE	Gérald	BOULANGERIE DIGÉ	NÎMES	06 63 28 55 97	OR

Ambrée aux 3 poivres	GALET	Stéphane	BRASSERIE ARTISANALE D'AVÈZE	AVÈZE	06 12 29 94 52	OR
Blonde ô miel	GALET	Stéphane	BRASSERIE ARTISANALE D'AVÈZE	AVÈZE	06 12 29 94 52	OR
Meduz Triple Smash	FRESQUET	Christophe	BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	OR
Maltador	COLLOMP	Bastien	BRASSERIE LA BARBAUDE	BOUILLARGUES	04 66 05 72 17	OR
Tourte taurine	JEAN	Michel	CHEZ FLORENCE ET MICHEL	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	OR
Plein Sud	MAUREL	Aglaé	CIDRERIE PÉPINE	CALVISSON	06 07 55 35 68	OR
Pommes - Fougasse d'Aigues-Mortes	MESSING	Murielle	CONFITURE D'ANTAN	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	07 61 13 66 24	OR
Kwercus Feuillette	RESTENCOURT	Antoine	DISTILLERIE DES CAMISARDS	LES SALLES-DU-GARDON	06 07 54 46 80	OR
Verveine	CLAVEL	Claire	DOMAINE CLAVEL	SAINT-GERVAIS	06 63 20 88 80	OR
Mon P'tit Canon Rouge	GUIRAUD	Christel	DOMAINE DES LOUBATIÈRES	SAINT-BAUZÉLY	06 11 02 22 08	OR
Feuillantines	COUTELAN	Stéphane	ESAT LA CÉZARENQUE	CONCOULES	04 66 61 10 52	OR
Sablé Classique	REYNE	Audrey	ESAT LA PRADELLE	SAUMANE	07 86 98 66 74	OR
Pâte à tartiner noix caramel	ABATE	Paolo	FLEUR DE SUCRE	SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT	06 37 71 25 89	OR
Rillette de canard	VIALLE	Justin	GAEC DU GUBERNAT	SAINT-LAURENT-DE-CARNOLS	04 66 82 70 90	OR
Le Vidourlin Cœur d'abricots du Gard	JACQUES	François	LA BISCUITERIE DE SOMMIÈRES	SOMMIÈRES	06 42 39 86 21	OR
Fromage de tête	BLONDEAU	Jérôme	LA BOUCHERIE DU PONT	REMOULINS	06 03 60 34 69	OR
Bûche de chèvre cendrée	MAGREZ	Émilie	LA CHÈVRERIE D'ÉMILIE	ROQUEMAURE	06 22 11 32 45	OR
La Gaufre gardoise	SYSKA	Angélique	LA CRÊPE RIT	REMOULINS	06 62 25 95 57	OR
Infusion café Nadal	VILARET	Simon	LA DOLCEZZA	NÎMES	06 09 73 73 07	OR
Pompe à l'huile d'olive	CAYUELAS	Christophe	LA PESCALUNE	MOUSSAC	04 66 81 61 76	OR
Gardianne de taureau	JULIÉ	Noëlle	LA SOLEÏADE	ORSAN	04 66 90 09 09	OR

Foie gras mi-cuit des mamour's	JULIÉ	Noëlle	LA SOLEÏADE	ORSAN	04 66 90 09 09	OR
Pain Cévenol	ZAGARRIGO	Cyril & Laëtitia	LE FOURNIL D'ANDUZE	ANDUZE	06 22 39 26 99	OR
Miel de châtaignier	ROUX	Xavier	LE GRENIER AUX ABEILLES	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	06 85 76 62 23	OR
Gardianne de Taureau Camarguais AOP	LANDAIS	Christophe	L'ENCIERRO	LE GRAU-DU-ROI	06 52 55 03 39	OR
Macaron chocolat et pistache croustillante	MARANDON	Anthony	LES MACARONS D'ANTHONY	UZÈS	06 78 58 42 05	OR
Aïoli	BAEZA	Charly	LES POISSONS D'ARGENT	AIGUES-MORTES	06 77 92 32 60	OR
Miel de Garrigue	ARNOUX ANTOINE	Laura	LES RUCHERS DE L'UZÈGE	SANILHAC-SAGRIÈS	06 78 28 51 91	OR
Sirop de Fraise	SACHERS	Davy	LES SIROPS DU MONT BOUQUET	LES PLANS	07 84 42 42 49	OR
Pralines aux amandes, piment doux des Cévennes, Fleur de sel de Camargue	MAURICE	Christophe	MAISON MAURICE	FONS	06 71 04 11 55	OR
Pâté en croûte "cochon à la cévenole "	SCHENKELS	Laurent	MAMIE CÔTELETTE	CAVILLARGUES	06 58 16 08 90	OR
Terrine de porc fermier aux cèpes	SCHENKELS	Laurent	MAMIE CÔTELETTE	CAVILLARGUES	06 58 16 08 90	OR
GLoBULLES IPA Summer	LLIDO	Guilhem	MICROBRASSERIE GLOBULLES	MARGUERITTES	06 51 86 21 91	OR
Hydromel	DUVAULT	Nathalie	MIELLERIE DE ROUSSON	ROUSSON	06 15 38 06 86	OR
Huile d'olive biologique Cuvée Marcel	JEANJEAN	Fabien	OLIVERAIE JEANJEAN	SAINT-GILLES	04 66 87 42 43	OR
Soupe de poissons	CLÉMENT	Olivier	POISSONNERIE CLÉMENT DUCROS	UZÈS	06 21 58 42 24	OR
Brandade de Nîmes - L'originale	COUDÈNE	Magali	RAYMOND GEOFFROY	SAINT-CHRISTOL-LES-ALÈS	04 66 60 59 39	OR
Finca El Placer - Sebastian Ramirez	AUBERT	Rudy	VALINI	BERNIS	06 27 53 80 27	OR
Pâté-croûte à la volaille des Costières, champignons et oignons doux des Cévennes	BELINGUIER	Rodolphe	AU GARD'MANGER	MANDUEL	04 11 83 25 60	ARGENT
La Source Divine - Blonde au gingembre (3.5%)	ÉLAMI	Johanna	BELLEGARD'ELFE-BRASSERIE ARTISANALE DE BELLEGARDE	BELLEGARDE	06 66 03 32 55	ARGENT
Gardiane de taureau de Camargue AOP	VALCARCEL	Renaud	BOUCHERIE TRAITEUR EL TORO	AIGUES-MORTES	06 06 77 04 25	ARGENT
Pain bio Raspaillou céréales 400g	FRANCE	Gérald	BOULANGERIE DIGÉ	NÎMES	06 63 28 55 97	ARGENT

La Gervoise ambrée	ÉTIENNE	Marc & Cathy	BRASSERIE ÉTIENNE	SAINT-GERVAIS	06 62 88 03 71	ARGENT
La Gervoise blonde	ÉTIENNE	Marc & Cathy	BRASSERIE ÉTIENNE	SAINT-GERVAIS	06 62 88 03 71	ARGENT
Foie gras à la carthagène	PICCINALI	Jean-Yves	CÉVENNES EN SES VEINES	ALÈS	06 41 59 39 52	ARGENT
Pâté en croûte Richelieu	CLOUX	Jessica	CHEZ JESSICA ET GILLES	NÎMES	06 58 93 85 25	ARGENT
Terrine de porc aux deux poivrons	GASCON & SAHUC	Camille & Thomas	CONSERVERIE LES TROIS FRÈRES	THÉZIERS	06 40 46 60 04	ARGENT
Cake noisette sans gluten	CHARPENTIER	Cyrille	DES GÂTEAUX ET NOUS...	UZÈS	04 66 22 15 84	ARGENT
Pavé d'Uzès	CHARPENTIER	Cyrille	DES GÂTEAUX ET NOUS...	UZÈS	04 66 22 15 84	ARGENT
Olives Picholines de Pays	CHABERT	Pierre	DIFFUSION CHABERT	VERS-PONT-DU-GARD	04 66 77 72 79	ARGENT
Pastis Canisard de Noël	RESTENCOURT	Antoine	DISTILLERIE DES CAMISARDS	LES SALLES-DU-GARDON	06 07 54 46 80	ARGENT
Cartagène	CLAVEL	Claire	DOMAINE CLAVEL	SAINT-GERVAIS	06 63 20 88 80	ARGENT
Pur jus de Pomme - Abricot	SÈVE	David	EARL MAS DU SOLEIL	BEAUCAIRE	04 66 59 06 54	ARGENT
Brandade de Morue	ENJOLRAS	Maxime	ENJOLRAS FRÈRES	LE GRAU-DU-ROI	04 66 51 40 98	ARGENT
Mayo d'anchois	ENJOLRAS	Maxime	ENJOLRAS FRÈRES	LE GRAU-DU-ROI	04 66 51 40 98	ARGENT
Verrine de courges au fromage frais "Le Trident"	TESSARO	Benoît	ESAT OSARIS	NÎMES	04 66 38 06 18	ARGENT
Pâté de foie de canard à l'ancienne	VIALLE	Justin	GAEC DU GUBERNAT	SAINT-LAURENT-DE-CARNOLS	04 66 82 70 90	ARGENT
Fougasse grattons	THENARD	Axel	GOURMANDISES FACTORY	SAINT-JULIEN-DE-CASSAGNAS	06 22 12 67 90	ARGENT
La Romaine	VILARET	Simon	LA DOLCEZZA	NÎMES	06 09 73 73 07	ARGENT
Galette des rois pistache	BINET	Rachel	LA FABRIQUE À PÂTES	LE GRAU-DU-ROI	06 13 18 46 06	ARGENT
Saucisse sèche pur porc des Costières	VERRECCHIA	Anthony	LA FERME BEAUREGARD	MARGUERITTES	06 72 07 43 62	ARGENT
Crème de marron vanillée Bio	THIRY-GUY	Philippe	LA FERME D'ESPARON	BEZ-ET-ESPARON	06 19 33 12 59	ARGENT
Le Petit Nîmois	RIGOTARD	Olivier	LA FROMAGERIE DES LOUBES	MONTIGNARGUES	06 18 72 47 95	ARGENT

Miel de lavande	ROUX	Xavier	LE GRENIER AUX ABEILLES	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	06 85 76 62 23	ARGENT
Boudin noir aux châtaignes de Mialet	FIEVET	Yann	LES DÉLICES D'ANDUZE	MASSILLARGUES-ATTUECH	06 59 95 06 55	ARGENT
Miel de châtaignier	VIDAL	Raphaël	LES ESCARGOTS ET RUCHERS DE CASSAGNES	LAVAL-PRADEL	06 62 75 69 66	ARGENT
Macaron myrtille	MARANDON	Anthony	LES MACARONS D'ANTHONY	UZÈS	06 78 58 42 05	ARGENT
Sablé chocolat et fleur de sel	MAYNARD	Sandrine	LES MAYNARDISES	AIGREMONT	06 74 13 14 01	ARGENT
Rouille graulenne	BAEZA	Charly	LES POISSONS D'ARGENT	AIGUES-MORTES	06 77 92 32 60	ARGENT
Pralines pistache	MAURICE	Stephan	LES PRALINES AU CHAUDRON	FONS	07 81 50 71 07	ARGENT
Sirop de Figue	SACHERS	Davy	LES SIROPS DU MONT BOUQUET	LES PLANS	07 84 42 42 49	ARGENT
Aigriade Saint-Gilloise	BACHEVALIER	Nicolas	L'OLIVETTE CAMARGUAISE	SAINT-GILLES	06 32 36 68 21	ARGENT
Cafépuccino	LUCCIONI	Jérôme	MAISON LUMEN	BEZOUCE	04 66 57 20 71	ARGENT
Croustade	MARCHETTI	Sébastien	MAISON MARCHETTI	VESTRIC-ET-CANDIAC	06 62 52 48 97	ARGENT
Confiture d'abricot orangered	ARNAUD	Géraldine	MAS D'ESPIARD-HISTOIRES D'A	VALLABRÈGUES	06 08 93 73 85	ARGENT
Campagne Nature	TIBERGHIE	Clément	MASA MAMA BOULANGERIE	NÎMES	09 51 62 46 83	ARGENT
Miel fleurs des jardins	DUVAULT	Nathalie	MIELLERIE DE ROUSSON	ROUSSON	06 15 38 06 86	ARGENT
Oly Bonbon Kombucha	ROSELLO	Céline	OLY KOMBUCHA	PONT-SAINT-ESPRIT	06 86 95 19 12	ARGENT
Mandalhop	SCHREVEL	Cyril	ORBIS BRASSERIE	MOUSSAC	06 13 60 83 99	ARGENT
Le Diamant	FRIZON	Florent	PÂTISSERIE FLORENT FRIZON	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	ARGENT
Confiture de fleurs de sureau et cerise Bio 200g	ROGER	Catherine	TERRES D'UZÈS	ARPAILLARGUES-ET-AUREILLAC	06 79 21 64 31	ARGENT
Margueri'Zienne	BOUDRY	Alexandre	ALEXANDRE BOUDRY PÂTISSERIE	MARGUERITTES	06 30 36 01 64	BRONZE
Royal	DINGER	Sylvain	AU DESSERT DU ROY	BELLEGARDE	04 66 01 11 42	BRONZE
Diamant sésame noir	GODZIK	Yoann & Ritsuko	AU PETIT BONHEUR	SAINT-JEAN-DU-GARD	04 66 85 11 92	BRONZE

Caillette d'agneau abricot sec et pignons de pin	CUADRADO	Théo	BOUCHERIE CUADRADO	VALLABRÈGUES	06 66 36 72 53	BRONZE
Meduz ambrée	FRESQUET	Christophe	BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	BRONZE
Bière VIPA (Vaunage IPA)	BRIGAUD	Régis	BRASSERIE DE LA VAUNAGE	BOISSIÈRES	07 50 92 35 62	BRONZE
La Bzzz Bzz	COLLOMP	Bastien	BRASSERIE LA BARBAUDE	BOUILLARGUES	04 66 05 72 17	BRONZE
B Comme ... Brillante	RICHARME	Julie	BRASSERIE LA BASTY	SABRAN	04 66 39 97 07	BRONZE
B Comme ... Brumeuse	RICHARME	Julie	BRASSERIE LA BASTY	SABRAN	04 66 39 97 07	BRONZE
Petit Croque aux poivrons rouges de Cavillargues	KOEU	Brice	BRICE DÉLICES	UZÈS	06 84 53 30 82	BRONZE
Moka Furla d'Ethiopie Bio	MOLLMANN	Mike	CAFÉS GORILLE	CALVISSON	06 24 58 91 57	BRONZE
Tripes alésiennes	PICCINALI	Jean-Yves	CÉVENNES EN SES VEINES	ALÈS	06 41 59 39 52	BRONZE
Miel de châtaignier	CHARRETIER	Pierre-Damien	CHARRETIER APICULTURE	SAINT-GERVASY	06 08 89 26 15	BRONZE
Château de Montfrin	DE FLEURIEU	Jean-René	CHÂTEAU DE MONTFRIN	MONTFRIN	04 66 63 33 65	BRONZE
Foie gras fleur de sel de Camargue et carthagène	JEAN	Michel	CHEZ FLORENCE ET MICHEL	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	BRONZE
Tartelette caramel fleur de sel de Camargue et chocolat noir	MAEGHT	Corinne	CHOCOBIO	ANDUZE	06 13 25 05 83	BRONZE
Miel'O Noisettes	COMBE	Anthony	COMBE APICULTURE	MONS	06 48 13 18 54	BRONZE
Cartagène blanche	CHARDONNAUD	Samuel	DOMAINE DES VIEUX FODRES	SAVIGNARGUES	04 66 83 43 88	BRONZE
Terrine d'agneau	DOMBRY	Thibault	ÉLEVAGE DOMBRY	MEYNES	06 40 34 98 91	BRONZE
Graines	BELLEGARDE	Clément	GUEULE DE PAIN	ALÈS	06 88 10 49 67	BRONZE
Chorizo de poulet	CIMINO	Audrey	LA BASSE COUR DE LA PLAINE	BEAUCAIRE	06 10 84 78 84	BRONZE
Cookie Bio sans gluten aux amandes de Provence et pépites chocolat noir	JACQUES	François	LA BISCUITERIE DE SOMMIÈRES	SOMMIÈRES	06 42 39 86 21	BRONZE
Sauté de porc aux cèpes	VERRECCHIA	Bruno	LA FERME CHARCUTIÈRE DES COSTIÈRES	MARGUERITTES	06 12 36 87 76	BRONZE
Confiture de Poires	GUILLET	Dominique	LA FERME D'ESCOUBES	MONTAGNAC	06 19 69 88 88	BRONZE

Fougasse moyenne	LADREYT	Yoan	LA MAISON DE LA FOUGASSE	ALÈS	04 66 52 25 03	BRONZE
Pain du weekend	LADREYT	Yoan	LA MAISON DE LA FOUGASSE	ALÈS	04 66 52 25 03	BRONZE
Cake citron pavot	CAYUELAS	Christophe	LA PESCALUNE	MOUSSAC	04 66 81 61 76	BRONZE
Sirop de romarin Bio	GUIBAUD	Annabelle	LA P'TITE CÉVENOLE	SALINDRES	06 77 39 44 07	BRONZE
Instant noisette	GIANNOLI	Hervé	LE MOULIN CÉVENOL	ALÈS	06 28 73 45 25	BRONZE
Sauce aïoli	LANDAIS	Christophe	L'ENCIERRO	LE GRAU-DU-ROI	06 52 55 03 39	BRONZE
Miel de lavande	VIDAL	Raphaël	LES ESCARGOTS ET RUCHERS DE CASSAGNES	LAVAL-PRADEL	06 62 75 69 66	BRONZE
Miel de lavande	ARNOUX ANTOINE	Laura	LES RUCHERS DE L'UZÈGE	SANILHAC-SAGRIÈS	06 78 28 51 91	BRONZE
Miel de fleurs sauvages d'été Bio	FLOUTIER	Sébastien & Katia	LES RUCHERS DE PUECH CABRIER	UCHAUD	06 71 54 24 14	BRONZE
Pâté en croûte veau, foie gras et pistaches	HENCK	Nathan	LOGGIA TRAITEUR ET RESTAURANT	UZÈS	04 66 63 44 67	BRONZE
Noix de taureau séchée	BACHEVALIER	Nicolas	L'OLIVETTE CAMARGUAISE	SAINT-GILLES	06 32 36 68 21	BRONZE
Tomme de chèvre	COURTIOL	Lucas	L'OUSTAL DES PARPAGNAS	SAINT-FÉLIX-DE-PALLIÈRES	06 03 25 42 91	BRONZE
Brandade de morue Gourmet	COUDÈNE	Magali	MAISON COUDÈNE	SAINT-CHRISTOL-LES-ALÈS	04 66 60 77 50	BRONZE
Praline aux amandes	MAURICE	Patrick	MAURICE PATRICK	FONS	06 19 94 49 71	BRONZE
GLOBULLES Blanche agrumes & épices	LLIDO	Guilhem	MICROBRASSERIE GLOBULLES	MARGUERITTES	06 51 86 21 91	BRONZE
Pop's	FRIZON	Florent	PÂTISSERIE FLORENT FRIZON	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	BRONZE
Glace fougasse d'Aigues-Mortes	VEYRET	Sylvain	PÂTISSERIE VEYRET	ALÈS	04 66 52 53 48	BRONZE
Rillettes de saumon	CLÉMENT	Olivier	POISSONNERIE CLÉMENT DUCROS	UZÈS	06 21 58 42 24	BRONZE
Tartelette aux deux saumons	CLÉMENT	Jérôme	POISSONNERIE CLÉMENT JÉRÔME ET SANDRA	UZÈS	06 21 55 65 54	BRONZE
Nectar de Nectarine	ZORODDU	Soizic	SZ PÊCHU	MANDUEL	07 81 61 44 37	BRONZE
Apéritruite	CAMPLO	Frédéric	TRUITE BIO DES CÉVENNES	LE VIGAN	06 61 25 01 32	BRONZE