

La CMA du Gard dévoile son programme gourmand aux Journées Méditerranéennes des Saveurs

Nîmes, le 01 juin 2026.

Du 5 au 7 juin 2026, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard participera aux Journées Méditerranéennes des Saveurs (JMS), organisées aux Jardins de la Fontaine à Nîmes par la Chambre d'Agriculture du Gard.



Durant trois jours, la CMA du Gard mettra à l'honneur les saveurs, les savoir-faire artisanaux et les talents culinaires du territoire à travers un programme riche en démonstrations, concours, dégustations et animations familiales autour de sa Cuisine Mobile.

Pensé comme un véritable rendez-vous gourmand et convivial, cet événement permettra au grand public de rencontrer artisans, chefs et producteurs locaux dans une ambiance festive et chaleureuse.

Une programmation gourmande et festive

- **Vendredi 5 juin :**

La journée sera placée sous le signe de la transmission et de la découverte avec des animations théâtrales et culinaires destinées aux enfants, animées par le Chef Olivier CHAPUT.

À partir de 18h, une soirée apéro conviviale sera proposée avec les Jeunes Agriculteurs du Gard autour de tapas chaudes réalisées par les Chefs Olivier CHAPUT et Matthieu BAILLIE, au profit de l'association EATINHERENTE.

- **Samedi 6 juin :**

Le samedi mettra à l'honneur les talents culinaires du territoire avec plusieurs démonstrations et animations autour des produits locaux.

- **Concours du "Meilleur Sandwich Made In Gard"** se déroulera de 12h30 à 14h30 sur la Cuisine Mobile de la CMA du Gard, en partenariat avec le Mas des Agriculteurs et l'Académie Nationale de Cuisine.

Le défi : imaginer et réaliser le sandwich le plus "gardois" possible, en valorisant les produits et saveurs locales.

Chaque création sera dégustée et évaluée par un jury de professionnels. Le vainqueur remportera un bon cadeau offert par le Mas des Agriculteurs.

- **Démonstration culinaire** Sud de France par le Chef Matthieu BAILLIE,
- **Animations culinaires** proposées par "Au Gard Manger" et le Chef Cédric GADILLE, tous deux Militant du Goût,
- **Atelier découverte** culinaire pour enfants animé par le Chef Olivier CHAPUT.

- **Dimanche 7 juin :**



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

GARD

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le dimanche prolongera l'expérience gourmande avec :

- **Démonstration culinaire** Sud de France par le Chef Matthieu BAILLIE,
- **Animations culinaires** assurées par les Chefs Fabien CALAMEL, Stéphane BRONZINO et Frédéric BUISSON, artisans Militant du Goût,
- **"Challenge des Chefs"**, ainsi qu'un atelier culinaire pour enfants animé par le Chef Olivier CHAPUT.

La CMA du Gard vous donne rendez-vous aux Jardins de la Fontaine pour célébrer ensemble les saveurs, les savoir-faire et l'excellence artisanale de notre territoire.

>> Pour découvrir l'ensemble du programme des Journées Méditerranéennes des Saveurs et les animations proposées par la CMA du Gard, rendez-vous sur : www.cma-gard.fr

Infos pratiques :

Lieu : Jardins de la Fontaine – Nîmes

Date : Les 5, 6 et 7 juin 2026

Horaire : À partir de 10h

Entrée libre & gratuite

Contact presse : Carine CARA / carine.cara@cma-gard.fr / 06 35 06 79 02

