



C'est une terre gorgée de soleil, une terre marquée par l'eau, qui fleure bon la Provence et la Camargue. Idéalement située entre Nîmes, le Pont du Gard, Arles et Avignon, la Terre d'Argence doit son nom aux reflets argentés des peupliers, saules et aulnes bordant le Rhône. C'est un territoire préservé qui recèle des vestiges anciens, un lieu où la douceur est érigée en art de vivre, une terre aux accents du Sud. Pour une escapade, prenez le temps d'écouter le chant des pierres, celui du « mistral » et des cigales, de humer les senteurs du Midi, de vous aventurer dans les vignes, les oliveraies et les vergers. Cinq communes constituent ce territoire : Vallabrègues, Fourques, Jonquièrre-Saint-Vincent, Bellegarde et Beaucaire.



Beaucaire, Ville d'Art et d'Histoire

Ugernum, ville relais de la Via Domitia, fondée au VII^e siècle avant J-C, devenue depuis Beaucaire, se développe autour d'un puissant castrum au I^{er} siècle. Du XIV^e au XVI^e siècle malgré les guerres, son raffinement s'amplifie et dès le XVII^e siècle, la ville acquiert une notoriété internationale notamment avec la célèbre Foire de la Madeleine, exemptée de taxes et d'impôts. Beaucaire accueillait des marchands venus de toute l'Europe, des pays du pourtour méditerranéen et des confins de la Chine

pour y faire commerce des toiles de Flandres, de la joaillerie helvète, des soieries asiatiques... Une époque faste qui verra la naissance de superbes demeures visibles dans son centre historique. Parmi ses sites patrimoniaux, celui de la Forteresse est incontournable, ses vestiges monumentaux du château médiéval et son donjon triangulaire. Sans oublier à ses pieds le musée d'Histoire et d'Archéologie, le nommé Musée Auguste Jacquet. Aujourd'hui, le canal qui jadis favorisait l'exploitation et le commerce du sel est devenu un port de plaisance en pleine ville, où ses quais sont les points de départ de visites culturelles pour rejoindre les ruelles abritant des ateliers de céramique, de décoration, artistes peintres, églises, et monuments historiques. Sur la place de la République avec son ancien puits, ses bâtisses à arcades, ses platanes centenaires qui donnent de l'ombre aux terrasses de cafés, restaurants et commerces, vous distinguerez la sculpture d'un dragon en acier « Le Drac » ! Un monstre qui selon la légende locale dévorait les lavandières de la région.

Terre d'Argence: rich history, a warm welcome and agricultural heritage

Here lies a land blessed by the sun, a land delineated by water, over which wafts the soothing fragrance of Provencal plants and the Camargue salt marsh. Ideally tucked in between Nîmes, the Pont du Gard, Arles and Avignon, the Terre d'Argence owes its name to the silvery (argent in French) reflections of poplar, willow and alder trees lining the Rhône River banks. Here lies a protected land that conceals ancient vestiges, a land whose softness bespeaks an art of living, a land with a southern accent. Take the time during your getaway to listen to the song of the stones, the whine of the « mistral » and the chattering of cicadas, to smell the scents of the South, to venture off deep into the enveloping vineyards, olive groves and orchards. Five municipalities make up this territory: Vallabrègues, Fourques, Jonquièrre-Saint-Vincent, Bellegarde and Beaucaire.

Beaucaire, City of Art and History

Ugernum, a town that lies along the ancient Via Domitia road, was founded in the 7th Century BC. It has since become Beaucaire, which sprang up around a powerful castrum in the 2nd Century. Its population grew and expanded despite incessant wars from the 14th to the 16th Century. In the 17th Century, the city gained international

notoriety once it began holding the famous Foire de la Madeleine, with all sales exempted from state taxes and fees. Beaucaire welcomed merchants coming from throughout Europe, far-flung countries bordering the Mediterranean Sea and even Chinese sailing ships that traded in Flanders fabrics, Swiss jewellery, Asian silks and other exotic goods. Beaucaire's glory days saw the construction of beautiful mansions that are still standing in the town's historic city centre. Among its heritage sites, the Fortress is not to be missed. Take time to explore the monumental remains of a medieval castle and its triangular keep. Without forgetting the Museum of History and Archaeology, named the Musée Auguste Jacquet, which lies at its feet.

Today, the canal that once was a focal point for harvesting and selling salt has become a bustling marina in the heart of the city. Its quays mark the starting points for cultural excursions heading out into narrow streets housing ceramic artwork and interior decor workshops, artists' studios, churches and historical monuments. Hundred-year-old plane trees shade the terraces of cafes, restaurants and shops on the Place de la République, with landmarks such as ancient Roman aqueducts, arcade buildings and a fierce steel dragon sculpture named «Le Drac»! According to local legend, the monster devoured the washerwomen of the region.



L'abbaye de Saint-Roman, une abbaye troglodytique unique en Europe

Au dessus de la cité gardoise, au bout d'un chemin montant balisé à travers la garrigue, la surprise est bien là ! Devant vous, les vestiges d'un monastère creusé à même la roche au V^e siècle par des moines ermites. Chapelle, cellules et tombes rupestres, grandes salles, citernes, silos, témoignent de la vie monacale. En grimpant sur la terrasse supérieure outre la nécropole impressionnante vous profiterez d'un panorama à 360° sur la vallée du Rhône et le massif des Alpilles.

Abbaye de Saint-Roman, chemin de Saint-Roman / Beaucaire / Tél. : 07 81 56 44 51 www.abbaye-saint-roman.com

The Abbey of Saint-Roman, a troglodyte abbey unique in Europe

High above the city of Gard, at the end of a marked climbing trail through the scrublands, a surprise awaits! Trekkers will stumble upon the remains of a monastery carved out of the rock by hermit monks living in the 5th Century. The chapel, its underground caves and tombs, large gathering rooms, cisterns and silos all bear witness to a minimalist monastic lifestyle. By climbing up onto the uppermost terrace of the impressive necropolis, you will enjoy a 360-degree panoramic view over the Rhône Valley and the Alpilles mountains.

Fêtes et Traditions

Entre la Camargue et la Provence, la Terre d'Argence est imprégnée des traditions de ces deux régions qui forgent son identité. Les courses camarguaises mettent à l'honneur les hommes et les taureaux. Vêtus de blancs, les compétiteurs appelés «raseteurs», doivent attraper à l'aide d'un crochet, des attributs placés sur l'os frontal du taureau appelé « Biòu ». D'avril à octobre, ces courses animent les arènes des villages de la Terre d'Argence et des alentours.

Une mosaïque de terroirs pour le vin et l'olive



Terre de vignobles entre Rhône et Camargue, la Terre d'Argence bénéficie d'un climat ensoleillé idéal pour la culture de la vigne. La Clairette de Bellegarde est l'une des plus anciennes appellations de ce terroir, en 2019 elle a fêté ses 70 ans. C'est un vin blanc sec et délicat, une AOP qui ne peut être produite qu'à Bellegarde. De nombreux domaines produisent des vins en «Costières de Nîmes», élaborés selon divers assemblages de cépages. Les rouges et rosés avec la syrah, le grenache, le mourvèdre et plus accessoirement le carignan et le cinsault. Le grenache blanc, la roussanne et la marsanne pour les vins blancs. Ils ont en commun un caractère méridional, des notes fruitées et élégantes.

La Terre d'Argence a sur son territoire le plus ancien atelier de transformation d'olives en huile de Beaucaire et des communes voisines. Créée en 1924, l'Huilerie Coopérative de Beaucaire regroupe aujourd'hui plus de 1000 adhérents et produit en moyenne 40 000 litres d'huile d'olive extra avec une prédominance de production pour la Picholine. Une savoureuse gamme est proposée : vierge extra, bio, d'autrefois, huile d'olive de Nîmes... pour une invitation au plaisir des sens et relever la saveur des plats.

Festivals and Traditions

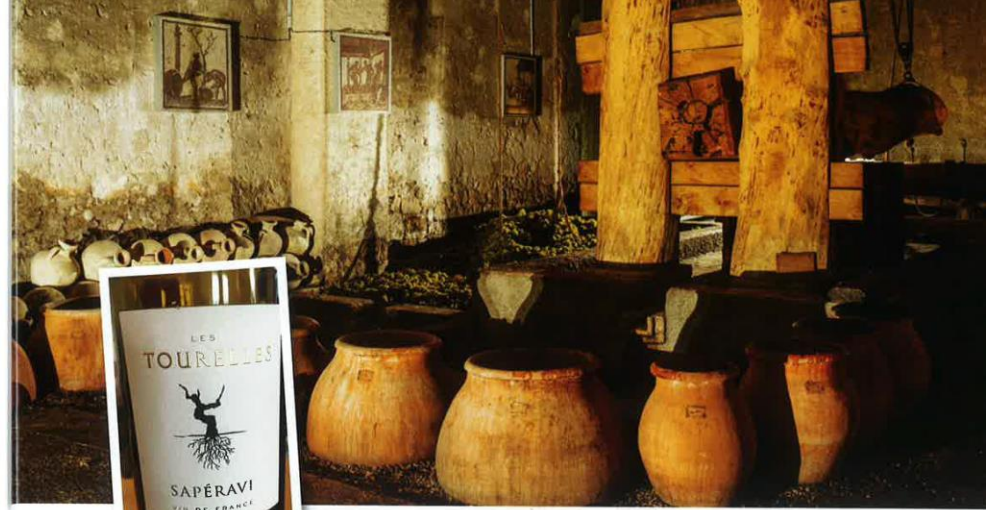
Nestled in between Camargue and Provence, Terre d'Argence forges a unique identity steeped in the traditions of both regions. The Camargue races celebrate brave men and bulls. Dressed head-to-toe in white, competitors called «raseteurs» use a hook to capture «Biòu» – prizes placed on the bull's forehead. From April to October, these games liven up the arenas of the villages of Terre d'Argence and the surrounding area.

A mosaic of terroirs for wine and olives

A land of vineyards between the Rhône River and Camargue salt marshes, the Terre d'Argence enjoys a sunny climate ideal for growing vines. La Clairette de Bellegarde is one of the oldest appellations of this terroir, having celebrated its 70th birthday in 2019. La Clairette de Bellegarde is a dry delicate white wine, an AOP that could only come from Bellegarde. Many estates produce «Costières de Nîmes» wines, made from various blends of grape varieties: reds and rosés with Syrah, Grenache, Mourvèdre and a splash of Carignan and Cinsault from time to time. Grenache Blanc, Roussanne and Marsanne are favourites for white wines. They all share a similar southern character with fruity and elegant notes.

La Terre d'Argence is home to the oldest workshop for pressing olives into oil from Beaucaire and neighbouring municipalities. Founded in 1924, the Huilerie Coopérative de Beaucaire now counts more than 1,000 members. In total, they produce some 40,000 litres of extra virgin olive oil every year with a penchant for Picholine. A wide range is available: extra virgin, organic, old-fashioned, olive oil from Nîmes... for an invitation to delight your taste buds and enhance the flavour of favourite dishes.

Huilerie Coopérative,
 48 rue de la Redoute - 30 300 Beaucaire
 Tél. : 04 66 59 28 00
 www.huileriecoop-beaucaire.com



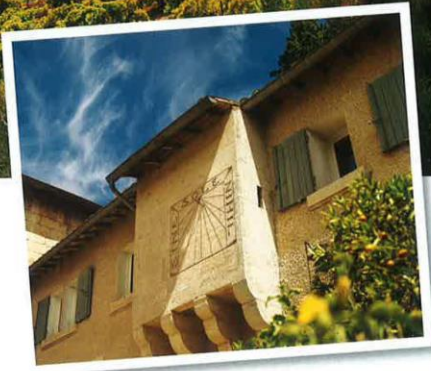
Mas des Tourelles : voyage en romanité

C'est ici que l'on a découvert les ruines d'une villa gallo-romaine engloutie dans les vignes. Aujourd'hui reconstituée, la cave en état de marche avec fouloir, pressoir en bois, amphores et jarres en terre cuite vous accueille pour un saut dans le temps. Pour reconstituer l'histoire du vin et de la vinification, un passionnant travail de recherche et d'archéologie expérimentale est mené par Hervé Durand, propriétaire du Mas des Tourelles, en partenariat avec l'archéologue Jean-Pierre Brun, titulaire de la chaire «Techniques et économies de la Méditerranée antique» au Collège de France. Au cours d'une visite vous traverserez un jardin à la romaine, accéderez au site archéologique avec l'atelier de poterie et le vignoble reconstitué. Une exposition sur la culture de la vigne et du vin de l'époque et deux films vous permettront d'enrichir vos connaissances. Puis, au caveau vous dégusterez des vins romains vinifiés dans la cave et aromatisés aux plantes et épices : aneth, cardamome, fenouil, sésame, thym, poivre rouge, graine de carvi... d'après les recettes d'auteurs latins.

Mas des Tourelles: travel back to the days of Roman rule

Venture out to see the ruins of a Gallo-Roman villa submerged in grape vines. Fully renovated today, the cellar has been restored to full working order, replete with a crusher, wooden press, amphora (double-handled pottery jars) and terracotta jars from another epoch. Dive into the history of wine and winemaking with two experts: Hervé Durand, owner of the Mas des Tourelles, is carrying out fascinating research and experimental archaeology work in partnership with the archaeologist Jean-Pierre Brun, Chairman of «Ancient Mediterranean Techniques and Economies» at the Collège de France. During the tour feel free to wander through a Romanesque garden, explore the archaeological site and attend a pottery workshop and see the thriving restored vineyard. An exhibition on Roman grape growing and winemaking techniques also features two highly instructive films. After the tour, head back down to the cellar to taste Roman wines fermented on site and flavoured with plants and spices: dill, cardamom, fennel, sesame, thyme, red pepper, caraway seed and more... all strictly adhering to time-honoured Roman recipes.

Mas des Tourelles
 4294, route de Saint-Gilles - RD 38
 30300 Beaucaire
 Tél. : 04 66 59 19 72 – tourelles.com



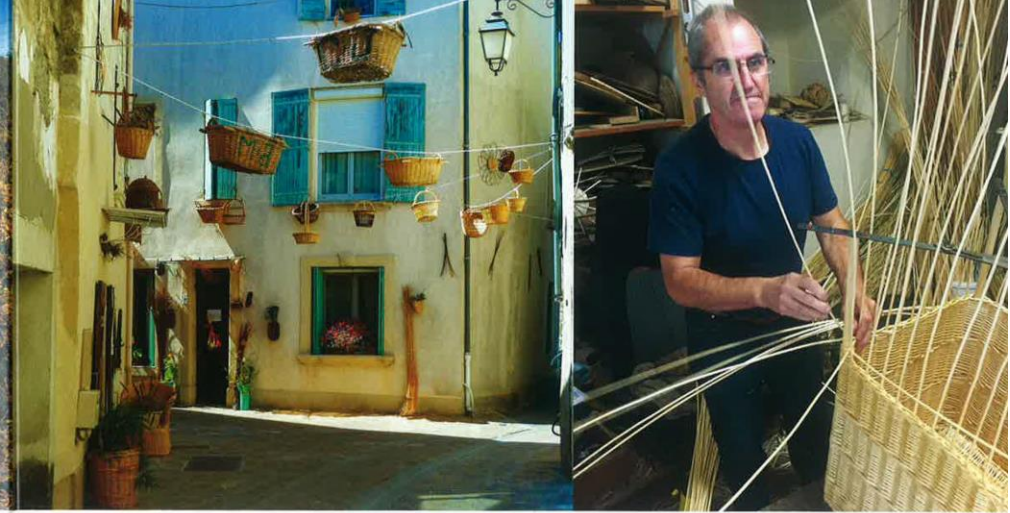
Château Mourgues du Grès

Tout au long de l'année en piémont des Costières de Nîmes entre vignes, garrigue et vergers, au domaine familial empreint de charme et d'histoire, François et Anne Collard produisent des vins en Agriculture Biologique. Le terroir de galets charriés par le Rhône participe par sa minéralité à l'équilibre du vin. Dans les vignes comme à la cave, les gestes sont guidés par l'écoute de la nature, le respect du terroir et de l'environnement. En blanc, rosé, et rouge, les vins ont acquis une belle réputation. Pour apprécier les vins autrement, les propriétaires proposent un « Sentier Nature et Paysage » jalonné de bornes qui révèlent la richesse du terroir : géologie, histoire, botanique. Autre expérience à vivre, « le pique-nique vigneron » aux accents provençaux : tapenade, brandade de Nîmes, charcuterie, fromages de chèvre, fruits et légumes du domaine, à déguster dans la cour sous la tonnelle ou dans les vignes ...

Château Mourgues du Grès

On a family estate steeped in charm and history, in the foothills of the Costières de Nîmes between vineyards, scrubland and orchards, François Collard and Anne Collard produce wines year-round using organic farming methods. The pebbly soil carried along by the Rhône River lends a hand by adding minerality to the balance of the wine. The production – in the fields as well as the cellar – is guided at every step by listening to nature, respecting the land and protecting the environment. The couple's wines have acquired an excellent reputation, in all white, rosé and red varieties. They offer guests a hands-on «Nature and Landscape Trail» hike punctuated by stop-offs that reveal the richness of the terroir: its diverse geology, history, botany. «The winegrower's picnic» is another great experience they provide for your enjoyment in the courtyard under the arbour or in the vineyards. The picnic features all the best of Provence: olive tapenade, brandade from Nîmes, charcuterie, goat cheeses, fruit and vegetables grown on the estate and more.

Château Mourgues du Grès,
1055 chemin Mourgues du Grès
30300 Beaucaire
Tél. : 04 66 59 46 10
www.mourguesdugres.com



Vallabrègues, village paisible jadis celui des vanniers

C'est typiquement le joli village provençal où une halte s'impose. Charmantes ruelles, jolie place du village où l'on prend plaisir à faire la pause pour échanger à l'ombre des platanes centenaires.

C'est un village où les murs et les champs racontent une histoire. Vallabrègues baigné par le Rhône a bien souvent subi les caprices du fleuve, et offert aussi ses terres à la culture de l'osier. Dès le XII^e siècle le village est un centre important de production de vannerie dite « utilitaire » pour répondre aux besoins agricoles. Corbeilles blanches, garbolles, paniers à poissons, à fleurs, à provisions, bonbonnes ou encore les célèbres banastes pour fruits et légumes, sont fabriqués dans les nombreux ateliers du village. Encore au XIX^e siècle Vallabrègues comptait pas moins de 250 vanniers. Aujourd'hui vous pourrez rencontrer le dernier en la personne de Daniel Bénibghi dans son atelier « L'Oseraie » et visiter juste à côté le musée municipal de la vannerie. Vous pourrez y voir des outils spécifiques au travail de l'osier, les archives photographiques et cinématographiques de l'INA, pour mieux comprendre la vie des familles autrefois. Une belle collection rassemble près de 300 paniers et objets fonctionnels et ludiques ainsi que des pièces rares comme une nacelle de montgolfière !

Vallabrègues, a peaceful village known for its basket weavers

A very pretty Provençal village that merits a stopover. Charming narrow streets and a picture-postcard village square beckon you to take a break under the leafy shade of hundred-year-old plane trees. Here is a village whose walls and parks tell a story. While it benefits from being bathed by the Rhône River, Vallabrègues has also suffered from the ravages of the river. But it was the river that allowed the population to cultivate wicker plants and forge its destiny. Ever since the 12th Century, the village has been a major production centre for the so-called «utilitarian» basket industry that serves to meet agricultural needs. White baskets, garbolles, specially designed baskets for fish, flowers, provisions, water bottles as well as the famous «banastes» for fruits and vegetables are handmade in the many workshops of the village. Back in the 19th century Vallabrègues counted no fewer than 250 basket makers. Today you can meet renowned basket maker Daniel Bénibghi bustling away in his workshop, «L'Oseraie» and visit the municipal basketry museum right next door. The museum features an array of tools used for working with wicker. Also on display are the INA's photographic and cinematographic archives that highlight the former lifestyles of basket-making families. This wonderful collection brings together nearly 300 baskets, alongside utilitarian and fun objects, as well as rare pieces such as a hot-air balloon passenger basket!

ESCAPADES / ADVENTURES

ESCAPADES EN PAYS GARDOIS
ADVENTURES IN GARD COUNTRY



Le Mas de l'Illon : convivialité et authenticité

C'est un charmant mas provençal qui vous ouvre ses portes. En couple, en famille, entre amis, cette belle adresse accueille jusqu'à 29 personnes, toujours dans un esprit convivial. Quatre chambres d'hôtes de caractère, joliment décorées, confortables et spacieuses disposent chacune d'un accès indépendant. Chambres cosy, belle salle à manger, cuisine très bien équipée, terrasse ombragée, piscine avec solarium, jacuzzi, espace spa, parking privé sécurisé, tout a été pensé par Claudie et Jean-Noël Sabatier propriétaires du lieu. Sans oublier un petit déjeuner copieux façon « buffet terroir » avec des produits « maison » issus de la production familiale pour les fruits et préparés avec passion par Claudie.

**Le Mas d'Illon – 13 Chemin de l'Illon – 30300 Vallabrègues – 06 72 78 07 51 / 06 09 18 16 17
www.chambres-hotes-gites-vallabregues.com**

Le Mas de l'Illon: a warm and genuine welcome

This charming Provencal farmhouse opens its doors to you. Whether you decide to come visit with your romantic partner, family or friends, this beautiful home accommodates up to 29 people, always making each and every one feel special. Four charming guest rooms, nicely decorated, comfortable and spacious, each with private entrances. Cosy rooms, beautiful dining room, a very well-equipped kitchen, shaded terrace, swimming pool with solarium, hot tub, spa area, secure private parking – what more could you ask from the owners, Claudie Sabatier and Jean-Noël Sabatier. Not to mention a hearty «regional buffet» breakfast with «homemade» fruit dishes from family orchards, lovingly prepared by Claudie.



Au fil de l'eau sur le Rhône

A bord d'une petite péniche appelée l'Abeille Noire, Captain Florent vous emmène découvrir le Rhône de façon insolite. Vous pourrez observer la faune et la flore, découvrir les richesses culturelles et admirer un beau coucher de soleil. Vous passerez l'impressionnante écluse de Vallabrègues, la dernière avant la mer, puis naviguez aux pieds des châteaux de Tarascon et Beaucaire qui se font face.

**Black Bee Boating :
Florent Kalandjian
06 52 50 57 63 Vallabrègues
www.blackbeeboating.com**

A leisurely cruise down the Rhône River

Hop aboard the small Abeille Noire (Black Bee) barge and let Captain Florent show you the Rhône River like it's never been seen before. You can observe the local flora and fauna, discover the cultural riches and take in a beautiful sunset. Pass through the impressive lock of Vallabrègues – the last one before the open ocean – then float past the foot of the chateaux of Tarascon and Beaucaire which face each other.



Restaurant La Halte Nautique

Sur le canal du Rhône à Sète, au port de plaisance de Bellegarde, le chef Jean-Jacques Coclet labellisé Maître Restaurateur, avec son épouse Julie proposent une cuisine de qualité, gourmande et raffinée. Vous la dégusterez dans une décor soigné tant à l'intérieur, type taverne avec une belle cheminée pour une ambiance d'hiver, qu'à l'extérieur sur la terrasse sous les canisses aux beaux jours. Une belle carte des vins régionaux, mais pas que ... suggère de beaux «flacons» pour accompagner les mets, le tout dans une ambiance chaleureuse de toute l'équipe.

La halte Nautique, Las Courrejos Est – 30120 Bellegarde – Tél 04 66 20 61 69 – www.haltenautique.fr

La Halte Nautique Restaurant

Chef Jean-Jacques Coclet, a certified Maître Restaurateur, and his wife Julie Coclet, serve refined gourmet cuisine on the Rhône canal in Sète, at the Bellegarde marina. Reserve a table in the polished decor indoors next to the beautiful fireplace for a winter meal, or outside on the terrace under the bamboo in warm weather. A fine regional wine list, but not only that... suggests beautiful «bottles» to accompany the dishes, all in a warm friendly atmosphere ensured by the dedicated staff.