

# Producteurs locaux gastronomiques

Le vignoble du pays d'Arles s'étend sur environ 1 000 hectares et regroupe 25 domaines produisant vins de pays (IGP) ou appellations d'origine contrôlée (AOP). Les vignerons cultivent des cépages traditionnels



## Bière des gardians

En 2010, un groupe d'amis passionnés par la riziculture en Camargue, brasseur expérimenté pour l'un d'entre eux, riziculteur pour un autre, ils décident de créer la 1ère gamme de bière à base de riz de Camargue IGP. Quatre bières artisanales à base de riz de Camargue IGP sont à découvrir.

<https://www.bieresdesgardians.com/>



## Bigourdan

Bigourdan distille le London Dry arlésien en petites séries dans son bel alambic en cuivre évidemment. Une recette précise qui associe 13 ingrédients à la baie de Genièvre sauvage des Cévennes pour un Gin au caractère fougueux, tempéré par un ascendant équilibré.

<https://bigourdan.com/>



## La galette arlésienne

Fabriquée à Arles, la Galette arlésienne est faite d'huile d'olive de la famille Chabert du Grand Mas du Roy à Arles, du miel de Mas blanc les Alpilles et des amandes arlésiennes.



## Maison Genin

La boucherie vous ouvre ses portes dans une ambiance familiale, joyeuse et provençale. Leur spécialité artisanale : le véritable saucisson d'Arles. Un mets exquis fabriqué sous la recette authentique de Godard en 1655, dont la fabrication est tenue secrète depuis cinq générations.

<http://www.maisongenin.com/>





## Domaine les Bastidettes

Le domaine les Bastidettes cultive 50 hectares d'olivier en Conversion agriculture Biologique. C'est dans ce même esprit de qualité que nous avons fait le choix d'un pressage rapide dans un moulin à huile moderne. Ce procédé permet à nos huiles d'olive vierge extra de garder toutes ses caractéristiques organoleptiques et gustatives.



## Le Grand Mas du Roy

Le Grand Mas du Roy est tenu par Frédéric et Agnès CHABERT producteurs en BIO sur 70 Hectares de vergers. Ils cultivent des oliviers pour obtenir de l'huile d'olive vierge et extra vierge.

## Riziculture

Depuis le 6 juin 2000, le riz de Camargue est protégé par une IGP (Indication Géographique Protégée). La récolte a lieu au mois d'octobre. Une trentaine de variétés différentes sont cultivées en Camargue. Des saveurs à retrouver dans de nombreux plats locaux et restaurants privilégiant les circuits courts.

