

LA CONSO

À TABLE



CHRISTELLE CHAMP

“Le Baron des Cévennes vaut le Noir de Bigorre”

“Ça c’est du vrai cochon, et c’est celui que j’aime, c’est comme ça qu’il devrait être” : Didier Champeix, 35 ans, patron de La ferme du Cantal aux Halles de Nîmes, ne tarit pas d’éloges à propos du Baron des Cévennes, nouvelle race de porc, dont il est l’unique revendeur de viande fraîche à Nîmes depuis quinze jours. Ce boucher, ancien agriculteur et éleveur de porcs dans le Cantal, découvre l’existence du Baron via Christophe Probst, son fournisseur lozérien de Pélardon pour sa boutique La Maison du mieux manger à Caissargues. “Et c’est Christophe qui m’a parlé de l’aventure du Baron et qui m’a proposé d’en goûter !”, raconte Didier Champeix.

Le Baron des Cévennes est une nouvelle filière porcine en plein air sous châtaigneraie et châtaigneraie. Treize producteurs cévenols gardois et lozériens élèvent leurs Barons, pure race Duroc, durant un an minimum avant de les envoyer à l’abattoir. “C’est un super cochon, élevé à l’ancienne, en respectant son bien-être, explique Didier Champeix, et c’est une belle rencontre, car l’histoire est belle : des agriculteurs qui relancent une filière et qui se battent pour leur terroir”. Même si le prix est un peu élevé (17 € le kilo pour des saucisses, 25 € le kilo pour les côtes), les clients de Didier Champeix en redemandent. “À chaque fois que j’en parle, les clients trouvent évidemment que ce n’est pas donné, confie Didier Champeix, mais ils en rachètent”. La preuve, Didier Champeix est déjà en rupture de Baron. “Le Baron vaut le Noir de Bigorre, c’est aussi bon, les deux sont de très bonne qualité, le Baron n’est pas plus cher que le Bigorre, sauf que le Baron n’est pas encore connu !”, affirme le boucher. Viande fondante, pas pleine d’eau, extrêmement goûteuse, Didier Champeix est convaincu par le produit : “Mon morceau préféré, c’est l’échine avec son gras, car, là, le gras est aussi bon que la viande, et au barbecue c’est un régal et ça dore bien”.

Didier Champeix prévoit déjà de vendre du Baron des Cévennes à l’ouverture de sa boucherie au Mas des Agriculteurs à Nîmes en septembre. ✨ Caroline Solano - c.solano@gazettedenimes.fr

La Ferme du Cantal, Halles de Nîmes, ouvert du mardi au dimanche de 7h à 13h, 06 09 98 63 62.

La Maison du Mieux Manger, 2 avenue de la Dame à Caissargues, ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h30 et de 15h30 à 19h30, 04 11 83 51 39.

LE RESTO

Côté sushi, la fraîcheur dans un bol

Intrigués par le restaurant Côté Sushi qui promet une cuisine à la fois japonaise et péruvienne, nous nous installons sur la terrasse de ce nouvel établissement situé boulevard Alphonse-Daudet à la place de la librairie Moda. La carte invite au voyage. Des sushis, du ceviche, des tartares de poisson et même des poke, plat typiquement hawaïens. J’aurais bien pris un ceviche, mais il n’est proposé qu’avec du thon ou du saumon et je le préfère avec un poisson blanc. Je me rabats donc sur un tartare de mahi mahi (14,90€). Le mahi mahi, c’est un poisson tropical, cousin lointain de la daurade. Ma compagne de table opte pour un poke au mahi mahi (16,90€). Un serveur tout sourire nous amène nos plats. Le poke est un beau bol bien plein avec du poisson cru, de la mangue, de l’avocat, du kumquat, du chou rouge mariné et du quinoa frit. Le tartare se prélassait en compagnie de mangue et d’avocat dans un joli petit bol. La vue est réjouissante, le goût aussi. C’est original, frais, parfait pour ces journées de canicule. Si je ne laisse aucune chance au tartare, le poke est trop copieux et on nous propose gentiment de mettre dans un sac pour emporter ce que nous n’avons pas mangé. Dépaysant, frais et sympathique, Côté sushi, c’est déjà le début d’un tour du monde. ✨ Frédéric Delon - f.delon@gazettedenimes

Côté sushi, 8 boulevard Alphonse-Daudet. Tél. 04 82 29 26 28. Ouvert tous les jours midi et soir.

NOUVEAUX COMMERCES

Restaurant Thaun Kroun



CHRISTELLE CHAMP

➤ UN RESTAURANT qui propose de la cuisine thaïe et Lao. La patronne est laotienne et elle est mariée à un Thaï. Donc, double culture donc au Thaun Kroun. Le riz gluant laotien voisine avec le tom yam kong, soupe thaïlandaise. On trouvera aussi avec bonheur de la salade de papaye verte, du lap (salade à la viande crue, un délice...), des crevettes piquantes, etc. Les plats vont de 9 à 13 €, un menu est proposé à 14 € le midi et 18 € le soir, 8 € pour les repas enfant.

Le Thaun Kroun, 14 rue Notre-Dame à Nîmes. Tél. 09 50 63 91 93. Ouvert du lundi au samedi midi et soir.

Coiffure, le W coiffure



CHRISTELLE CHAMP

➤ L’ESPACE COIFFURE LUDOVIC MOULIN, c’est fini. C’est Wendy, qui travaille depuis six ans avec Ludovic Moulin, qui reprend le salon. On y coiffe les hommes et les femmes. Une coupe-shampooing, soins et brushing coûte 40 € pour une femme, 25 € pour un homme. Une couleur avec soins et coupe est à 83 € et un balayage de 101 € à 112 €.

W coiffure, 3, rue des Flottes à Nîmes. Tél. 04 66 64 39 28. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h