

**CHAI
NOUS** TABLE DE
VIGNOBLES

#Ouverture #Gard #Occitanie



Communiqué de presse 20 mai 2026 – Ouverture / Nouveauté / Restaurant / Gastronomie

À Sauve dans le Gard, le nouveau restaurant « Chai Nous » met à l'honneur une cuisine gastronomique de saison et les vignobles d'auteur

Depuis le 1^{er} avril 2026, un nouveau restaurant a ouvert ses portes au cœur du village médiéval de Sauve, dans le Gard. Niché entre les Cévennes et la Méditerranée, ce village de caractère d'Occitanie séduit chaque année visiteurs, amateurs de patrimoine et épicuriens grâce à ses ruelles anciennes, ses galeries d'artisans, son environnement naturel préservé et sa proximité avec Montpellier, Nîmes ou encore Alès. **C'est dans ce décor authentique que Maxime Adoul et Loann Daniel (27 et 24 ans) ont choisi d'ouvrir « Chai Nous », leur premier restaurant, qu'ils qualifient volontiers de « table de vignobles ». Touristes et épicuriens ont désormais une nouvelle adresse où s'arrêter du mercredi au dimanche : une table gastronomique contemporaine, associant cuisine de saison, circuits courts et vins de vigneron passionnés.**



Installé sur la place du Docteur Jean Astruc, dans un ancien restaurant transformé et au concept entièrement repensé par les nouveaux propriétaires, « Chai Nous » propose une expérience volontairement intimiste avec une capacité d'une vingtaine de couverts en salle et une terrasse appréciable aux beaux jours, à des plages horaires élargies pensées pour des moments de convivialité à chaque moment de la journée (de 09h00 à 14h45 & de 17h00 à 23h00), de ceux qui font vivre un village et correspondent aussi aux attentes des touristes. Maxime Adoul et Loann Daniel ambitionnent ainsi de devenir une adresse gastronomique de destination dans le Piémont cévenol.

En cuisine, le chef Maxime Adoul défend une approche centrée sur le produit brut, les saisons (avec un approvisionnement local dans la mesure du possible) et les cuissons maîtrisées. Originaire du Gard, le chef a construit son parcours au sein de plusieurs maisons reconnues. Formé notamment auprès du chef doublement étoilé Michel Kayser au restaurant Alexandre à Garons, il a également évolué au sein de l'univers de Gilles Goujon, où il a participé à l'obtention d'une étoile Michelin pour le restaurant Alter-Native. Plus récemment, il occupait le poste de second de cuisine à La Table d'Émilie à Marseillan.

À ses côtés, Loann Daniel assure l'accueil, le service et la sommellerie. Diplômée d'un BTS Management de l'Hôtellerie-Restauration au lycée hôtelier de Biarritz, elle a enrichi son expérience au sein de plusieurs établissements gastronomiques et hôteliers en France et à l'international, notamment à Megève, Bayonne, Bidart ainsi qu'à Saint-Barthélemy dans les Caraïbes.

Le jeune couple s'est rencontré en 2025 à Megève avant de se lancer ensemble dans cette première aventure entrepreneuriale. Pour donner vie à ce projet, les nouveaux propriétaires ont déjà investi plus de 30 000 euros de travaux ; ils ont ainsi entièrement rénové la cuisine du restaurant afin de répondre aux standards actuels et à leurs exigences professionnelles, avec la volonté de poursuivre progressivement la transformation du lieu, de la vaste cave... et de faire évoluer son positionnement gastronomique.

La carte volontairement réduite, évolutive, fait la part belle aux produits travaillés avec précision, sobriété et inventivité. Parmi les créations actuellement proposées figurent par exemple un filet de pigeonneau de Racan cuit sur coffre, cuisse farcie en béatilles, millefeuille de céleri, accompagné

CHAI NOUS

TABLE DE
VIGNOBLES

#Ouverture #Gard #Occitanie



d'un jus vert à l'oseille et d'un jus de pigeon rafraîchi à la menthe ; une longe de cochon issue des Monts Lagats, fumée au kamado et accompagnée d'un jus corsé ou encore un pâté en croûte du chef revisité au fil des saisons. Le restaurant propose également jusqu'à fin septembre « Les préludes du chef », une sélection de petites assiettes à partager (ou pas) dans un esprit plus libre et convivial, mais souhaitant aussi convaincre les palais exigeants (tel qu'un filet de muge assaisonné d'une huile à la lavande, de zestes d'agrumes, de piment d'Espelette et d'une touche de fleur de sel).



Côté cave, avec une centaine de références choisies avec soin, **Loann Daniel met en avant une sélection de domaines et cuvées d'auteur qu'elle a à cœur de faire découvrir aux convives** : à retenir par exemple son coup de cœur spécifique pour « Le Mas Foulaquier - Les amours vendangeurs » (rouge), les vins de Maxime Magnon - Métisse (rosé), Les Foulards Rouges – Soif du Mal (blanc) ou encore Benoît Courault – Les Tabeneaux (rouge).

Au-delà de l'ouverture de cette première adresse, Maxime Adoul nourrit également plusieurs ambitions professionnelles soutenues par sa compagne, parmi lesquelles une deuxième participation en octobre 2026 au Championnat du monde du lièvre à la royale (après une quatrième place « frustrante » obtenue en 2025), ainsi qu'un objectif à plus long terme : décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France, et peut-être une première étoile au Guide Michelin.

Voici donc une nouvelle adresse à suivre pour tout amateur de bonne chère et d'œnologie dans le Gard ou de passage en Occitanie ; à déguster à différents moments de la journée comme de l'année pour en saisir les nuances et rencontrer Maxime et Loann, pour partager avec eux leurs visions du métiers comme leur passion pour les bons produits du territoire.

Informations pratiques

Restaurant Chai Nous – 5 place du Docteur Jean Astruc, 30610 Sauve (Gard / Occitanie)

Tél. : 04 58 28 41 63 – email : contact@chai-nous.fr – Site internet : www.chai-nous.fr

Ouvert du mercredi au dimanche, de 09h00 à 14h45 & de 17h00 à 23h00. Fermé le lundi et le mardi.

NB : à environ 40mn d'Alès ou Nîmes, 50mn de Montpellier.

Bon à savoir :

- Accueil dans leur salon ou en terrasse selon la météo, dès 09h du matin avec une offre de cafés, boissons chaudes... tout comme l'après-midi dès 17h (avec une offre de boissons avec ou sans alcool).
- Le midi, du mercredi au dimanche, choix à la carte ou formule (entrée/plat/dessert) à 32 euros. Le soir, du mercredi au dimanche, deux menus gastronomiques en 4 et 5 temps sont proposés respectivement à 55 et 65 euros (hors accords mets & vins),
- Une carte évolutive complète leurs propositions culinaires selon les arrivages et les saisons.

Contact presse Méliissa Buttelli Communication / Visuels (crédit photo : Agence Verri), **interview, accueil presse :**

Tél. : 06 14 66 93 93 / Email : contact@buttelli-communication.com

> **Accès 1^{er} kit presse :** https://drive.google.com/drive/folders/1M4KKhjU3cCu4_a5G6W7nOgtCYS3n_DTL?usp=sharing