

La sélection

VALLÉE DE LA  
GASTRONOMIE  
FRANCE



#MIX DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

## Découvertes gastronomiques chez les producteurs

De Dijon à Marseille, le long des vallées de la Saône et du Rhône, la Vallée de la Gastronomie France® est un territoire gourmand regorgeant de richesses.

La demande pour des produits locaux et responsables n'a jamais été aussi forte.

Les producteurs et artisans de La Vallée de la Gastronomie France® ouvrent leurs portes pour dévoiler leurs produits, leurs savoir-faire et les saveurs uniques de leurs régions.

En route pour une balade gastronomique en compagnie de ceux qui les produisent !

### BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



#### La Fromagerie Gaugry

Depuis près de 80 ans, la Famille Gaugry met à l'honneur ses fromages à pâte molle et croûte lavée : Epoisses, Ami du Chambertin, Soumaintrain... Parmi ces fromages authentiques de Bourgogne, l'Epoisses bénéficie des appellations AOC et AOP. Inspirée d'un long savoir-faire familial, la Fromagerie Gaugry maîtrise et respecte les procédés de fabrication de ces fromages onctueux et crémeux à cœur. Typiques et de caractère, ces fromages sont fruités et bouquetés. La fromagerie est ouverte au public pour des visites et des dégustations. L'occasion idéale pour découvrir ces spécialités fromagères qui font partie intégrante du patrimoine bourguignon.

**Tarifs visites & dégustations (du mardi au samedi) À partir de 6€ par personne**  
Brochon



#### La Ferme Fruirouge

Installée à Concoeur, la Ferme Fruirouge cultive et transforme depuis 4 générations sa production bio de cassis de Bourgogne et petits fruits rouges (framboises, groseilles, fraises, cerises). Confitures, boissons, condiments dont le fameux ketchup au cassis ou la moutarde au cassis, tous les produits sont fabriqués à la ferme. La fraîcheur et la qualité sont garanties par une production en petites quantités, sans adjonction d'arôme ni de conservateur. Née d'une lignée de paysans passionnés par leur terroir, la famille Olivier est fière de faire découvrir ses produits 100% fermiers, 100% bio, et 100% Côte-d'Or. Le coup de cœur des chefs ? Le poivre de cassis !

**Tarifs visites & Dégustations (jeudi au lundi - 9h00 à 11h30 et de 14h à 18h30)**  
À partir de 3€ par personne  
Nuits-Saint-Georges

### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



#### Le Domaine d'Eyguebelle - Ælred

Implanté à Valaurie au cœur de la Drôme Provençale depuis 1949, le Domaine Eyguebelle élabore avec passion des sirops, apéritifs et liqueurs de fruits et plantes d'après les recettes de moines. Riche de son passé, Eyguebelle a su perpétuer cet héritage tout en le réinventant pour obtenir des produits à l'ancre régionale incomparable. Dans leurs produits, on retrouve l'amour du goût, ce savoir-faire artisanal et la passion du métier. De quoi ravir les papilles de chacun.

**Accès libre - Visite & Dégustation gratuites**  
Valaurie

#### La Vinaigrierie La Para

Depuis 2004, la Vinaigrierie La Para confectionne dans la plus haute tradition du vinaigre artisanal, aromatisé aux plantes de la Drôme Provençale. Élaborés à partir de Côtes-du-Rhône, mais aussi de bière ou d'hydromel, et élevés en barriques de chêne, ces vinaigres artisanaux ont tous été pensés pour sublimer de nombreux plats, grâce à leurs saveurs marquées et originales. La Vinaigrierie La Para vous propose une visite commentée de son atelier (agrémentée d'une dégustation de sa production) et vous fait partager ses secrets de fabrication. D'autres produits artisanaux sont à découvrir sur place : pâtés, condiments, tapenades, huiles d'olive, huile à la truffe, ... et même un balsamique élaboré à Nyons ! C'est toute la richesse d'une région qui est présentée dans la boutique de la Vinaigrierie La Para.

**Tarif particuliers - Visite gratuite**  
**Tarifs groupe - À partir de 15 personnes**  
(2 €/personne)  
Nyons



### GARD



#### Un Mas en Provence

De la plante au parfum, Mas en Provence fait découvrir la culture et le procédé de distillation de ses plantes aromatiques, certifiées biologiques. Huiles essentielles, hydrolats et bien-être cosmétiques sont produits au sein de cet authentique Mas Provençal. Producteur-distillateur de plantes de père en fils, la famille Biez offre une transparence inédite sur la composition de ses produits et ses bienfaits. Une visite centrée autour d'une vision éco responsable où le "acheter mieux pour consommer mieux" est devenu l'essence même de cette production locale. Une visite olfactive et sensorielle où tous les sens sont sollicités.

**Tarifs - Adulte : 4,80 €**  
**Gratuit pour les moins de 18 ans**  
**Groupe - À partir de 2 (3,5€/personne)**  
Bellegarde



#### Oliveraie JeanJean

Au sud de Nîmes, l'Oliveraie JeanJean, c'est 10 000 oliviers, 7 variétés d'olives - dont l'emblématique Picholine - en AOP de Nîmes, cultivées dans le respect de l'environnement en agriculture biologique. Une passion du goût omniprésente qui se retrouve dans chaque produit : huiles aromatisées, tapenades, pâte à tartiner... et même une gamme cosmétique 100% naturelle à base d'huile AOP Picholine bio du domaine. Toutes les olives sont pressées à froid sur place, au Moulin, pour offrir la meilleure des qualités. Lors d'une visite, les Jeanjean auront à cœur de faire découvrir et partager la culture de l'olive qui imprègne leur région.

**Tarifs - Visite libre gratuite**  
**Visite prestige avec dégustation : 20€**  
**Tarifs groupe - Sur devis**  
Saint-Gilles

### BOUCHES-DU-RHÔNE



#### Camargue coquillages

La "Perle de Camargue". C'est ainsi que l'entreprise familiale Camargue Coquillages a baptisé l'huître qu'elle élève au large de Port-Saint-Louis-du-Rhône. Seul conchyliculteur Agriculture Biologique de la région PACA, Camargue Coquillages offre le meilleur de la mer avec des huîtres et moules bio issues de captages naturels, respectueux de l'environnement, dans le parc de l'anse de Carteau. Des fruits de mer à découvrir et déguster les pieds dans l'eau pour une expérience iodée.

**Tarifs sur demande**  
Port-Saint-Louis-du-Rhône

#### La Ferme de Cabrières

La Ferme de Cabrières est spécialisée dans la production de petits fruits rouges (framboises, groseilles, mûres, fraises...) et plantes aromatiques (safran, thym, romarin...). Issues de l'Agriculture Biologique. Une production locale transformée sur place par les propriétaires en produits aux saveurs inédites : sirops, sorbets, confitures... Possibilité de visiter la framboiseraie et le laboratoire pour découvrir les processus de fabrication ou encore d'accéder à la libre cueillette de mûres en été.

**Entrée gratuite**  
Lambesc



CONTACTS MÉDIAS

MONET+ASSOCIÉS

Alice Perrin : ap@monet-rp.com - 06 38 66 13 55  
Charlotte Petitprez : c.petitprez@monet.com 07 85 41 84 68



www.valleepdelagastonomie.com

Retrouvez-nous sur Instagram :  
@ValléeDeLaGastronomie