

#MIX OF THE SAINT-VALENTIN

De Dijon à Marseille, longeant les vallées de la Saône et du Rhône, la Vallée de la Gastronomie® offre à ses visiteurs une succession de territoires regorgeant d'expériences gastronomiques d'exception. A l'occasion de la Saint-Valentin, découvrez 11 idées délicieuses et romantiques à offrir ou à partager avec votre moitié, pour faire de cette fête un moment inoubliable...

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE



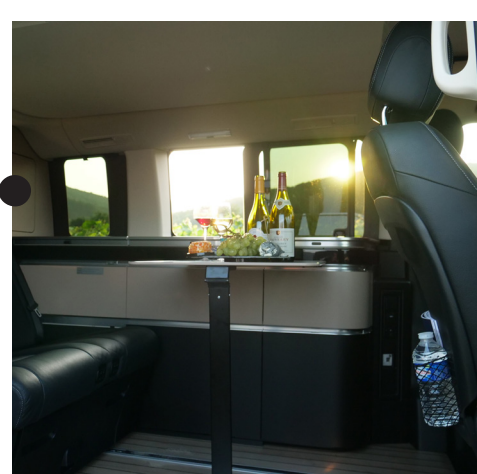
1.

SÉJOUR GASTRONOMIQUE PRIVILÉGIÉ
**Relais & Château 5 étoiles
Bernard Loiseau
(Saulieu)**

Un plongeon au cœur du Parc Naturel Régional du Morvan, à la découverte des coulisses de la gastronomie en compagnie du Chef Patrick BERTRON. Au programme : une nuit en suite avec petit-déjeuner, un apéritif avec visite privée de l'une des plus belles caves de Bourgogne, le menu "Délice" au restaurant 2 étoiles La Côte d'Or, un accès illimité au Spa Loiseau des Sens et une séance de massage de 30 mn avec jets massants pour un moment de détente à deux.

Tarif : 999€ pour deux personnes valable les lundis, jeudis, vendredis et dimanches

2.



DÉGUSTATIONS HAUTE-COUTURE SUR
LA ROUTE DES GRANDS CRUS DE BOURGOGNE
Bourgogne Gold Tour (Beaune)

Un voyage privé et immersif, bercé par les saveurs inédites des Grands Crus de Bourgogne, de la Côte de Nuits à la Côte de Beaune, au cœur des Climats de Bourgogne, inscrits au patrimoine de l'UNESCO. Guidé par un expert du terroir et des vins, cette immersion s'ouvre en 6 journées de visites thématiques pour 3 dégustations d'exception. Un cadeau idéal à offrir à son ou sa partenaire, passionné(e) par le vin.

Tarif : 490€ à 1500€ selon le nombre et le type de vins dégustés (de 16 à 20 verres, dont des 1ers Crus et Grands Crus)

DE LA FERME À L'ASSIETTE
**Domaine de Rymka
(Saint-Jean-de-Trézy)**

Un lieu chaleureux pour une Saint-Valentin réussie, offrant un cadre d'exception au cœur d'une campagne vallonnée, entouré d'étangs, de prairies et de bois... Dans l'assiette, des produits de qualité issus de la ferme et du jardin du domaine et sublimes avec élégance par le Chef Jérémie MULLER. Et à la carte, plus de 650 références de vins pour un accord parfait.

Tarif : Menus de 32 € à 125€

3.



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

1.



DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE NOIRE DRÔMOISE
**La Ferme des Eybrachas
(Réauville)**

Rencontre privilégiée autour du diamant noir de la Drôme lors d'une journée de visite inoubliable avec les chiens truffiers. De sa sortie de terre jusqu'au moment de la dégustation, accompagnée de vins du terroir et d'un savoureux casse-croûte rabassier, la Truffe noire n'aura plus de secret pour votre Valentin(e).

Tarif : 112€ à deux – samedis et dimanches en janvier et février. Chambre d'hôtes sur demande.

ATELIER GRANDS VINS AVEC MAXIME CHAPOUTIER
**M. Chapoutier
(Tain L'Hermitage)**

Amateur ou amatrice de vin, ce cadeau de St-Valentin offre tout l'art de la dégustation des plus grands vins lors d'une journée riche en apprentissage ! La matinée est rythmée par une dégustation privée de vins exclusifs de la Maison et commentée par Maxime Chapoutier. Une journée qui se poursuit autour d'un déjeuner gastronomique à la table d'hôtes de la Maison M. CHAPOUTIER avant de visiter à pied le célèbre vignoble de la colline de l'Hermitage.

Tarif : 500€ à deux

2.



3.



SÉJOUR PASSION, PLAISIR, CUISINE
Maison Pic (Valence)

Entre passion et gastronomie, les amoureux pourront découvrir l'univers culinaire d'Anne-Sophie Pic, la cheffe la plus étoilée au monde le temps d'un dîner 3 étoiles Michelin, d'une nuit Relais et Châteaux et d'un atelier de cuisine de 2h30. La cheffe ouvre sa cuisine afin d'assister en direct à la réalisation d'un plat.

Tarif : 1 311€ à deux

GARD

TÊTE À TÊTE ROMANTIQUE ET VUE IMPRENABLE
**Restaurant Les Terrasses
(Remoulins)**

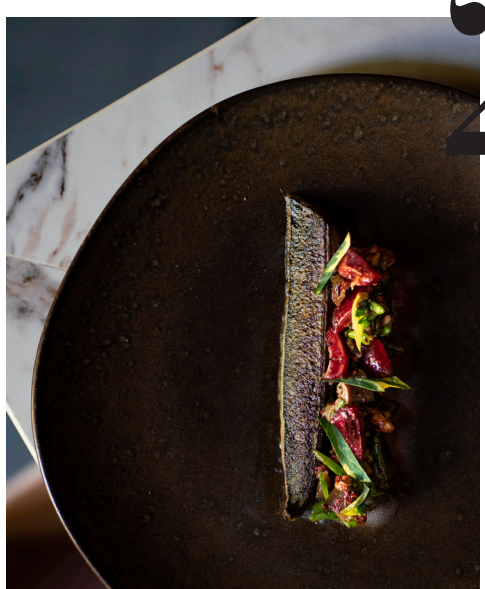
En face du Pont du Gard, merveille antique, ce restaurant offre un cadre romantique et une carte gourmande autour des plus beaux produits de la région. Des instants gourmands du petit-déjeuner au dîner, à profiter sous le soleil de la terrasse ou confortablement installé dans l'un des espaces cosy et chaleureux.

Tarif : Menus de 19€ à 35€

1.



2.



REPAS ENVOÛTANT ET GÉNÉREUX AUX COULEURS DE L'AMOUR
**Restaurant Rouge
(Nîmes)**

Fruit de la rencontre complice entre deux passionnés de leurs terroirs, le nom sonne comme un écho à la couleur commune de leurs terres d'origine, entre Bénin et Costières de Nîmes. Une couleur gourmande et chaude, à l'image de leur cuisine méditerranéenne, de l'ambiance festive et du cadre chaleureux, où marbre et laiton se mêlent harmonieusement à la chaleur du velours et du bois, dans un camaïeu carmin et terracotta.

Tarif : Menu unique 69€

BOUCHES-DU-RHÔNE

1.



GOÛTEZ LA PROVENCE !
**Restaurant Le Mas Bottero
(Saint-Cannet)**

Au cœur du vignoble des Coteaux d'Aix, ce restaurant étoilé Michelin invite à savourer le Sud à travers la cuisine personnelle et raffinée du chef qui rend hommage au terroir provençal. Ici règne une douce harmonie entre tradition et modernité qui plaira aux couples gourmets.

Tarif : Menu adulte de 24€ à 87€ - Apéritif offert sur mention de la Vallée de La Gastronomie

CUISINE DU MARCHÉ, DE FAMILLE ET DE BON GOÛT
**Restaurant Sépia
(Marseille)**

Au pied de la Bonne Mère, perché au sommet de la colline Puget dans le jardin des Colannes, et surplombant le Vieux Port, le chef propose une cuisine de marché, simple et raffinée, avec des produits frais et de saison. La vue et le cadre sublimeront ce repas romantique.

Tarif : Menu du midi à l'ardoise, menu du soir à 47€

2.



3.



LA MAISON FERRONI :
L'HISTOIRE SINGULIÈRE DU PASTIS
Maison Ferroni (Aubagne)

La Maison Ferroni, par son ancrage tant historique que culturel dans les terres de Marcel Pagnol, transporte ses convives à l'occasion d'un atelier emblématique autour de l'élaboration de pastis Millésimé Château des Créissauds. Le voyage commence par la découverte du jardin aromatique, suivi d'une visite de la chambre de macération et se termine par la création de son propre pastis que les participants pourront ramener à la maison pour leur grand plaisir.

Tarif : 110€ à deux (2h) - tous les vendredis à 17h

Rendez-vous sur le site valleedelagastronomie.com pour réserver votre expérience gastronomique à l'occasion de la St Valentin

CONTACTS MÉDIAS :

MONET+ASSOCIÉS

Alice Perrin : ap@monet-tp.com - 06 38 66 13 55

www.valleedelagastronomie.com
Retrouvez-nous sur Instagram :

@ValléeDeLaGastronomie