



© CHERRYSTONE

## FÊTES DE FIN D'ANNÉE : 3 PRODUITS D'EXCEPTION À DÉCOUVRIR LE LONG DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE-FRANCE®

À l'approche des fêtes de fin d'année, La Vallée de la Gastronomie-France® propose de partir à la découverte des produits qui font la fierté des territoires traversés, le temps d'un voyage placé sous le signe de la gourmandise...

L'occasion d'aller à la rencontre de producteurs et artisans passionnés, désireux de partager leurs savoir-faire et les saveurs uniques de leurs régions. Et surtout, de faire le plein d'inspiration pour ses repas de fin d'année !



© CHERRYSTONE



### BOUCHES-DU-RHÔNE LA SURPRENANTE PERLE DE CAMARGUE®

Née de la rencontre entre la mer et le fleuve, au cœur du Parc naturel régional de Camargue, La Perle de Camargue® bénéficie d'un environnement privilégié et se distingue par son goût sucré-salé si particulier au subtil arôme de noisette et sa chair généreuse, appréciée des fins gourmets. Fruit d'un savoir-faire artisanal respectueux de l'environnement et de la biodiversité marine, cette huître légèrement iodée reconnaissable à sa forme arrondie égayera volontiers les repas de fêtes de fin d'année.

Camargue Coquillages, seul conchyliculteur labellisé Agriculture Biologique de la région PACA, propose de découvrir cette huître unique au monde issue de captage naturel, à travers la visite de sa cabane ostréicole et de son atelier de conditionnement situés dans le parc de l'anse de Carteau, au large de Port-Saint-Louis-du-Rhône, suivie d'un atelier « collage d'huîtres » et d'une dégustation les pieds dans l'eau.

[www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com)



© P. JAYET

### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES L'INCONTOURNABLE VOLAILLE DE BRESSE

Sumommée *"Reine des volailles et volaille des Rois"* par Brillat Savarin il y a près de 200 ans, la volaille de Bresse est l'emblème de la gastronomie bressane et l'unique volaille française à bénéficier d'une AOP. Pour en apprendre plus sur l'histoire de ce produit d'exception, célèbre dans le monde entier, le Domaine des Planons et son Musée de la Bresse proposent un parcours gourmand du terroir à l'assiette au cœur d'un parc de 20 hectares situé aux portes de Lyon, de la Suisse et de la Bourgogne.

À Vonnas, au cœur de sa Bresse natale, l'un des plus grands ambassadeurs de la volaille de Bresse est le Chef Georges Blanc qui met à l'honneur ce produit d'exception dans son restaurant 3 étoiles éponyme, au travers de recettes entre tradition et modernité. En décembre, aura également lieu le 160<sup>ème</sup> anniversaire des Glorieuses de Bresse, un concours durant lequel les éleveurs soumettent leurs plus belles volailles à l'appréciation d'un jury prestigieux, suivi d'un marché aux volailles fines de Bresse idéal pour faire le plein d'inspiration pour son menu de fin d'année.

[www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com)



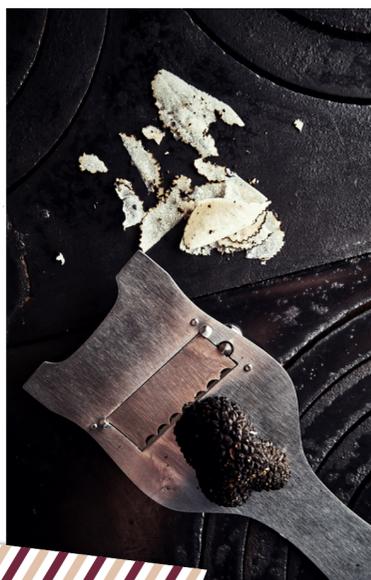
© CHERRYSTONE

### BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ LA TRUFFE DE BOURGOGNE, PERLE NOIRE DE LA RÉGION

Véritable *"Diamant noir"* de la région, la Truffe de Bourgogne se récolte de septembre à janvier et se caractérise par sa couleur brune nervurée de blanc à l'intérieur. Adulée des Rois de France depuis François I<sup>er</sup>, cette truffe d'automne aux arômes délicats a connu une période de déclin avant de rayonner à nouveau. Aujourd'hui, ce champignon rare au doux parfum de noisette et de sous-bois fait la fierté de la gastronomie bourguignonne.

Pour en découvrir tous les secrets, L'Or des Valois, entreprise familiale basée à Marey-Lès-Fussey, près de Dijon, depuis 2003, propose aux curieux et aux épicuriens d'assister au travail du cavage, à l'aide des chiens truffiers, ou encore de visiter La Maison Aux Mille Truffes, espace de découverte décrivant le cycle naturel du prestigieux champignon, sa conservation et son commerce. À l'issue de la visite, il est possible de profiter d'un repas ou d'une dégustation *«Tout à la Truffe»*, de l'apéritif au dessert, proposé en exclusivité pour La Vallée de la Gastronomie-France®.

[www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com)



#### À propos de La Vallée de la Gastronomie-France®

Depuis 2021, les régions de Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne Rhône-Alpes pour les départements des Bouches-du-Rhône et du Gard, Occitanie, réunissent toutes les richesses de leurs terroirs pour créer des destinations touristiques uniques conjuguant gastronomie et art de vivre : la Vallée de la Gastronomie-France®. Un itinéraire gourmand et sensoriel qui propose de partir à la rencontre des meilleurs artisans régionaux du goût dans un climat de convivialité et de générosité.

Plus d'informations : [www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com)

[@valleedelagastronomie](https://www.instagram.com/valleedelagastronomie)

CONTACT MÉDIAS

MONET+ASSOCIÉS

Margot Cariou  
mc@monet-rp.com - 07 68 83 56 10