



#MIX OF TABLES D'EXCEPTION

Entre Dijon, Lyon et Marseille, le long des vallées de la Saône et du Rhône, la Vallée de la Gastronomie® offre aux visiteurs une succession de territoires regorgeant de produits du terroir et vignobles d'exception qui ont donné naissance à une gastronomie orchestrée par des chef.fes passionné.es

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE



1.

Hostellerie Le Chapeau Rouge

2^e AU GUIDE MICHELIN

Doublement étoilé depuis 2013, le Chapeau Rouge est une étape incontournable en Bourgogne. Ancrée dans sa région et dans son terroir, la cuisine de William Frachot est la synthèse d'une double exigence : celle de raconter une Bourgogne contemporaine mais aussi une vision, la sienne. C'est à l'Hostellerie du Chapeau Rouge, ancien relais de Poste du 19^{ème}, qu'il tient le haut du couteau et de la fourchette depuis 22 ans.

Tarifs - Menus à partir de 62€ par personne.
Dijon



2.

Maison Greuze L'Écrin de Yohann Chapuis

1^{er} AU GUIDE MICHELIN

Dans une ambiance à la fois chic et cosy, le chef étoilé Yohann Chapuis vous transmet sa passion de la Bourgogne à travers des plats traditionnels qu'il revisite avec goût et authenticité. Sa pleine maîtrise des techniques classiques lui permet de laisser libre court à son inspiration, pour une cuisine tout en relief, entre tradition et modernité.

Tarifs - Menus à partir de 80€ par personne.
Tournus

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



1.

La Pyramide

2^e AU GUIDE MICHELIN

Après 200 ans d'activité, justesse, créativité et subtilité sont toujours à la Pyramide au rendez-vous pour le bonheur des convives. Les hôtes y découvriront la cuisine de Patrick Henriroux, doublement étoilé continuellement depuis 1992, dans une ambiance chaleureuse et à son image : généreuse, mue par la recherche du plaisir et de la satisfaction de ses hôtes. Le chef est l'un de ces restaurateurs pour qui la cuisine est une expérience globale, synonyme de partage et d'échange, d'accueil et de saveurs. Il en ressort des créations d'exception, pour un moment culinaire et humain rare et inoubliable.

Tarifs - Menus à partir de 169€ par personne.
Vienne

Auberge de Montfleury

1^{er} AU GUIDE MICHELIN

Le chef Richard Rocle, étoilé au Guide Michelin signe une cuisine « enracinée » et engagée dans la mise en valeur des produits, alliant subtilement modernité, originalité et générosité. La mise en valeur du goût dans le respect du produit est une valeur essentielle à Montfleury. Côté salle, l'équipe vous accueille chaleureusement avec enthousiasme et met à votre service tout son professionnalisme et sa bienveillance.

Tarifs - Menus à partir de 60€ par personne.
Saint-Germain

2.



GARD



Le Duende

2^e AU GUIDE MICHELIN

Dans la tradition hispanique, le Duende est un instant suspendu énigmatique et indéfinissable, provoquant un résultat d'enchantement et de perfection irréaliste. Expérimenter la cuisine du Duende c'est avant tout faire l'expérience du lieu : cette adresse confidentielle plonge les hôtes dans un décor feutré qui sublime l'univers gustatif du chef, Nicolas Fontaine, disciple de Pierre Gagnaire.

Produits de qualité, maîtrise technique avérée, spontanéité et originalité... Nicolas Fontaine met un point d'honneur depuis près de 15 ans à proposer à ses convives une cuisine créative et savoureuse.

Tarifs - Menus à partir de 160€ par personne.
Nîmes



2.

Jérôme Nutile

1^{er} AU GUIDE MICHELIN

Au cœur du Parc Georges Besse à Nîmes, ce restaurant gastronomique qui propose une cuisine méditerranéenne axée sur le produit et les saveurs délicates, au sein d'un mas multi-centenaires entouré par un jardin paysagé calme et apaisant. Récompensé par le titre de Meilleur Ouvrier de France 2011, le Chef Jérôme Nutile signe une cuisine avec une identité forte. Cette gastronomie « haute couture », se veut à la fois contemporaine et gourmande.

Tarifs - Menus à partir de 115€ par personne.
Nîmes

BOUCHES-DU-RHÔNE



Tabi

Heureux qui comme le Chef Ippei Uemura aura fait un beau voyage...aurait pu écrire Joachim Du Bellay en venant, au terme d'un voyage dans le temps, au restaurant Tabi. Tabi, qui en japonais signifie en voyage, comme celui entrepris par le chef Ippei Uemura depuis son Japon natal vers sa Provence d'adoption, celui dans l'espace entre les techniques traditionnelles japonaises et les produits typiques méditerranéens, ou entre une cuisine aux traditions séculaires et les nouvelles technologies qui la mettent en avant, Le chef puise ainsi dans la méditerranée et les terroirs de la Provence pour proposer aux gourmets, un « voyage immobile ».

Tarifs - Menus à partir de 79€ par personne.
Marseille

Le Art - Château de la Gaude

1^{er} AU GUIDE MICHELIN

Aux commandes du restaurant gastronomique, le chef étoilé Matthieu Dupuis-Baumal relève chaque jour le défi d'émerveiller les papilles de ses convives par sa cuisine élaborée, au grès des parfums, couleurs et saveurs de la Provence. A la table du restaurant, les vins du Château de la Gaude se découvrent également grâce à un parcours œnologique dans les coulisses, où seront dévoilés les secrets de fabrication de la vigne à la bouteille. Le Château de La Gaude constitue la quintessence de la bastide provençale, avec son sublime jardin à la française classé Monument Historique et qui offre une promenade ponctuée d'œuvres d'arts à ciel ouvert, son hôtel 5 étoiles, son spa et sa situation « à la campagne » à quelques minutes en voiture du centre-ville.

Tarifs - Menus à partir de 97€ par personne.
Aix-en-Provence



Rendez-vous sur le site valleedelagastronomie.com pour réserver votre expérience gastronomique.

CONTACTS MÉDIAS

MONET+ASSOCIÉS

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



www.valleedelagastronomie.com

Retrouvez-nous sur Instagram :
@ValléeDeLaGastronomie