

PERSDOSSIER  
2023

VALLÉE DE LA  
GASTRONOMIE  
FRANCE



EEN VERRUKKELIJKE REIS

LANGS ALLE BESTEMMINGEN IN LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®



## OP ZOEK NAAR AUTHENTICITEIT

De toeristische sector werd hard getroffen door de coronacrisis, maar zal ongetwijfeld **razendsnel herstellen**. Reizen maakt nu eenmaal deel uit van onze levensstijl, maar ook omdat we tegenwoordig iets anders verlangen van onze vakanties. Voor de coronacrisis werd toerisme steeds meer **geglocaliseerd**. Cultuurreizen naar westerse landen werden voor meer mensen toegankelijk, maar jammer genoeg kregen veel bestemmingen te kampen met overtoerisme. Tijdens de pandemie brachten we onze vakanties opnieuw **lokaler** door. Het platteland en de bergen werden populairder, maar ook de randstad van grote steden en het achterland trokken meer bezoekers. Maar dit is geen nieuwe trend. Onze levensstijl is over het algemeen aan het veranderen. Globalisering en lokale vakanties zijn dus geen tegengestelde trends: de doelgroepen zijn niet helemaal dezelfde, maar de meeste mensen willen gewoon meer ontdekken, zowel dichtbij als ver weg. Wat wel verschilt is de duur van deze twee soorten vakanties: voor verre buitenlandse reizen heb je veel tijd nodig, terwijl veel mensen in hun eigen land er gemakkelijk even tussenuit kunnen om te ontdekken wat er allemaal te beleven valt in de buurt.

Vanuit die gedachte werd la Vallée de la Gastronomie opgericht op basis van enkele **maatschappelijke focuspunten**: gepassioneerde professionals en hun publiek, landstroken en hun imago, vakmanschap en communicatie en cultuur en samenzijn. **Eten** speelt een centrale rol in onze gezondheid en onze levensstijl. Door op vakantie anders te eten en dus andere **zintuiglijke indrukken** op te doen, kun je jouw dagelijkse routine even helemaal omgooien. Wanneer je als toerist een bezoek brengt aan een bedrijf dat voeding produceert of verwerkt, word je je ook bewuster van je eigen eet-, drink-, kook-, en winkelgewoonten. Maar over het algemeen is een gastronomische ervaring nog altijd de beste manier om je onder te dompelen in de lokale **cultuur**. In 2010 werd de Franse gastronomie door UNESCO immers geklasseerd als immaterieel cultureel erfgoed, wat bewijst hoe belangrijk voeding is voor de Franse cultuur. Dit 'culinair erfgoed' (Bessière & Tibère, 2011) bestaat uit verschillende facetten:

- Elke regio heeft een ander culinair erfgoed, met andere **productie-, verwerkings- en presentatietechnieken en andere tradities** die bijdragen tot de eigenheid van de lokale cultuur. En het is net die confrontatie met andere culturen, onder meer via andere keukens, waar diverse toeristen naar op zoek zijn. Ze willen even anders dan anders leven.
- Gastronomie is de ideale manier om **nieuwe streken te ontdekken en kennis te maken met lokale tradities**. Zo kunnen toeristen meer leren over oogst- en productietechnieken, maar ook over het restaurantwezen, recepten, specifieke streekproducten, of deelnemen aan voorgestelde activiteiten. De mogelijkheden zijn eindeloos. Deze interacties creëren niet alleen een sociale band tussen bezoekers en locals, maar ook tussen professionals uit de streek die samen een toeristisch aanbod kunnen uitwerken.
- Tot slot **draagt dit 'culinair erfgoed' bij tot het imago van deze toeristische bestemmingen**. Culturen maken deel uit van het landschap en horen bij het beeld dat bezoekers van over de hele wereld hebben van deze streken. In tijden van culturele globalisering is die beeldvorming essentieel om toeristen aan te trekken op verschillende niveaus: lokaal, regionaal, nationaal en mondiaal!

Het originele concept van la Vallée de la Gastronomie zet alle facetten van gastronomie in de kijker, zowel het materiële als het immateriële erfgoed. Dit erfgoed vormt de kern van ons toeristisch aanbod, dat bestaat uit specifieke belevingen waarbij toeristen nieuwe dingen ontdekken, leren en met elkaar kunnen delen. **Het aanbod van la Vallée de la Gastronomie is dus verspreid over het hele land en is zowel gericht op locals als op bezoekers uit andere streken en landen. Dit geeft ons een unieke positie in het wereldwijde toeristische landschap.** Het sluit ook perfect aan bij de dubbele trend van globalisering en lokale vakanties, omdat we de culturele, sociale, economische en ecologische waarde van lokaal culinair erfgoed een boost geven.

**Bertrand Réau**

Professor Toerisme, Reizen en Vrije Tijd aan het CNAM

Tegenwoordig verlangen we iets anders van onze reizen. We willen back to basics gaan, traditionele bestemmingen verkennen, samenzijn en nieuwe mensen ontmoeten. Op vakantie willen we vooral gezellige momenten delen, en dat is niet verwonderlijk, want elkaar terugzien, nieuwe dingen proberen en bijpraten zijn opnieuw prioriteiten geworden. De afgelopen maanden zagen we de populariteit van deze nieuwe manier van reizen razendsnel toenemen. Gezelligheid en samenzijn staan nu overal centraal.

La Vallée de la Gastronomie – France® werd bedacht en opgericht om aan die verwachtingen te voldoen.

VALLÉE DE LA  
GASTRONOMIE  
FRANCE

# DE EERSTE REISFORMULE VOOR FIJNPROEVERS ONTDEK DE RIJKDOM VAN DE FRANSE STREKEN

La Vallée de la Gastronomie - France® is een unieke bestemming die werd ontwikkeld om je zintuigen te laten reizen. De Vallée loopt langs de valleien van de Saône en de Rhône tot aan de Middellandse Zee en omvat diverse landschappen met een uniek gastronomisch en wijnerfgoed dat onlosmakelijk verbonden is met de 'art de vivre' waar Frankrijk voor bekend staat. De Franse gastronomie werd door UNESCO erkend als immaterieel erfgoed.

In La Vallée de la Gastronomie - France® kunnen reizigers ten volle profiteren van de kleine geneugten van de Franse 'art de vivre': ontdek bijzondere wijnen, bezoek de werkplaatsen van regionale ambachtslieden en geniet van buitengewone gerechten.

Deze fijnproeversbestemming is een slimme mix van samenzijn, gezelligheid en vrijgevigheid, het ideale recept om je zintuigen te laten reizen en kennis te maken met gepassioneerde vakmannen en -vrouwen.



La Vallée de la Gastronomie - France® biedt haar bezoekers het beste van de gastronomische rijkdom van deze streken. Ontdek een waaier aan lekkere gerechten en opmerkelijke ervaringen op maat van elke doelgroep (gezinnen, koppels, groepen ...). Of je nu iets nieuws wilt ontdekken of een echte fijnproever bent, je kunt je reis volledig zelf samenstellen of je baseren op voorgestelde rondreizen die georganiseerd worden door erkende reisbureaus.

## EEN VERRUKKELIJK AANBOD

Ontdek een aanbod gebaseerd op bestaande lokale initiatieven dat de culturele, landschappelijke en historische diversiteit van elke streek tot zijn recht laat komen. Zo kun je een bezoek brengen aan de wijnkelders en meer te weten komen over de verschillende druivenrassen van de Bourgondische en Provençaalse wijnen in de Beaujolaisstreek en de Rhônevallei: ontdek de specialiteiten en het vakmanschap van elk gebied binnen deze bestemming (mosterd uit Dijon, Bressekip, nougat uit Montélimar, calissons uit Aix-en-Provence, Camarguerijst...).

## BIJZONDERE BELEVENISSEN

Uitzonderlijke ontmoetingen met professionals die hun vakkennis doorgeven tijdens interactieve activiteiten waarbij de bezoekers zelf de handen uit de mouwen steken. Het zijn stuk voor stuk unieke en gepersonaliseerde momenten die alle zintuigen prikkelen en die je nooit zult vergeten. Achter elke activiteit schuilt het verhaal van een persoon, een product en een streek. Bezoekers kunnen bijvoorbeeld assemblagetechnieken leren om hun eigen cuvée te maken, in het gezelschap van een chef-kok op bezoek gaan bij lokale producenten om later in de keuken samen een gerecht te bereiden, of de geheimen leren achter een recept van de vrouw met de meeste Michelinsterren ter wereld, Anne-Sophie PIC, in Valence.



## REISINSPIRATIE

Of je nu houdt van geschiedenis, Frans vakmanschap of gastronomie, la Vallée de la Gastronomie - France® biedt tal van reismogelijkheden die je laten kennismaken met het gastronomische aanbod en opmerkelijke ervaringen.

### LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE® IN ENKELE CIJFERS

OPPERVLAKTE: **75.591 km<sup>2</sup>**

UITGESTREKT OVER  
**620 km**

**433** OVERHEERLIJKE  
ADRESSEN

**29** BIJZONDERE  
ACTIVITEITEN

**48 BGA'S**  
**165 AOC'S/BOB'S**

**MEER DAN 40 LABELS  
VAN ERKENDE GIDSEN  
EN NETWERKEN**  
(REGIONAAL EN NATIONAAL)  
WAAROP HET AANBOD IS  
GEBASEERD



### EEN VOLLEDIG GEPERSONALISEERDE WIJNRUTE

La Vallée de la Gastronomie - France® organiseert verschillende wijnreizen. Nieuwsgierige fijnproevers zullen hier zeker aan hun trekken komen. Onderweg van het noorden naar het zuiden komen ze verschillende druivenrassen van beroemde wijnen tegen: pinot noir, chardonnay, gamay, syrah, viognier, clairette, cabernet, sauvignon, merlot...

In het noorden van la Vallée de la Gastronomie - France® verwelkomt het kasteel van Chamirey reizigers midden in de Bourgondische wijngaarden. Vervolgens zetten ze hun reis verder richting la Cave de Tain aan de oevers van de Rhône. Verder naar het zuiden ontdekken ze, op enkele kilometers van de Camargue, het Château d'Or et de Gueules, waar ze via een bewegwijzerde route alles te weten komen over het ecologische engagement voor biodynamische landbouw.

Tot slot eindigt dit avontuur in de streek van de Franse grand cru's, met een verkenning van het wijndomein Le Loup Bleu aan de voet van de Sainte-Victoire vlak bij Aix-en-Provence. Onderweg proeft je uitzonderlijke wijnen en ontdek je verschillende wijngaarden en hun geschiedenis: er zijn zowel programma's voor beginners als voor ervaren wijnliefhebbers.





## EEN REIS VOOR NIEUWSGIERIGE FIJNPROEVERS

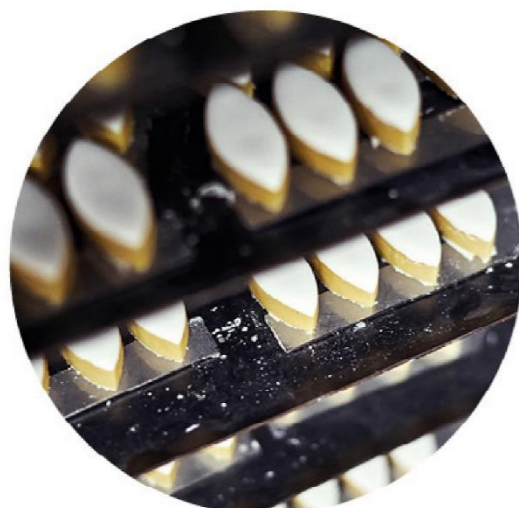
Bezoek de olijmolen Moulin Saint-Michel in de Alpilles in de Provence of schrijf je in voor de gegendste wandeling 'Baune Gourmand' in de Bourgogne. Ontdek hoe lavendel in de keuken wordt gebruikt en geniet van een picknick in de lavendelvelden van de Provençaalse Drôme dankzij Essentiel de Lavende... Reizigers kunnen ook kennismaken met de geheimen van zelfgemaakte jam in de natuurlijke en exotische omgeving van le Domaine du Petit Mylord in Gard. Tijdens een gastronomische wandeling beleef je tal van unieke ervaringen waarbij de tijd lijkt stil te staan.



## EEN HISTORISCH UITJE...

... om meer te weten te komen over het culturele en historische erfgoed van la Vallée de la Gastronomie - France®.

Bezoek interessante plekken, ontmoet nieuwe mensen en beleef samen gezellige momenten tijdens dit leerrijke uitje. Reizigers die geïnteresseerd zijn in geschiedenis kunnen in de Bourgogne de geheimen van de Roche de Solutré ontdekken en hun dag afronden met een wijndegustatie op de top van de rots. Fijnproevers kunnen genieten van een heerlijke Bressekip in het restaurant Georges Blanc in Auvergne-Rhône-Alpes. Onderweg naar Nîmes kom je op de route meer te weten over Romeinse wijnen in Mas des Tourelles. De culinaire reis wordt afgesloten met een dessertje: duik in het verleden van de calissons van Roy René, die erkend zijn als levend erfgoed van Aix-en-Provence.



## GEHEIME AMBACHTELIJKE RECEPTEN

Een programma met veel afwisseling en een brede keuze aan activiteiten. Zin om je eigen notenwijn te maken? In Pertuis opent Le Santenaire de deuren van zijn wijnkelder voor bezoekers. Leer meer over de productie van deze millésime, die gebaseerd is op een Franse traditie van meer dan 600 jaar oud. De Distillerie du Vercors geeft je een blik achter de schermen van de productie, distillatie en rijping van haar whisky, gevolgd door een degustatie. Wie zijn reis extra pit wil geven, moet zeker eens langsgaan in de Moutarderie Fallot in Beaune voor intense smaaksensaties. Tot slot kun je op bezoek gaan bij Oliveraie Jeanjean om alles te weten te komen over olijven en tapenades.



## SCHUIF AAN VOOR EEN BIJZONDERE CULINAIRE ERVARING

Neem plaats aan een van de tafels van la Vallée de la Gastronomie – France® om er heerlijke iconische gerechten te proeven. Ontdek de brasseriesfeer van de Bistrot du Quai in Charolles, de authentieke *bouchons lyonnais* Daniel et Denise, de Provençaalse sterrenkeuken van Magdeleine in Gémenos en het menu van de chef in La Bégude Saint-Pierre. Dankzij zijn duizend-en-een smaken is dit dé bestemming voor wie op zoek is naar lekker eten, plezier en verfijnde keuken!



VOOR MEER INFORMATIE:

## LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE® EEN GEBIED VOL VERHALEN

### La Vallée de la Gastronomie Een gedeelde geologische identiteit

60 miljoen jaar geleden, toen de Alpen werden gevormd, ontstond er een scheur doorheen Europa, van de Noordzee in het noorden tot aan de Étang-de-Thau in het zuiden. Deze scheur, de Boven-Rijnslenk, strekt zich uit over meer dan 1.000 km en volgt de kromming van de Alpen langs het Rijn- en het Rhônedal.

Hij bestaat uit twee parallelle breuklijnen tussen het Alpenmassief en het Centraal Massief. De zone tussen deze twee breuken werd geleidelijk aan dieper, waardoor de zee binnenstroomde en er mariene sedimenten in afzette. Dat heeft bijgedragen tot de rijkdom van de bodem en de producten die in la Vallée de la Gastronomie - France® groeien.

Later stroomden de Rhône en haar zijrivieren door deze gracht en werd heel wat materiaal meegesleurd met het water.

De zee trok zich terug en liet – van het noorden tot het zuiden langs de Saône en de Rhône – grote stromen achter in La Bresse (rondom de Saône), Bas-Dauphiné, Crest, Valréas, Avignon en Alès. Rond de noordelijke stromen ontstonden door het semi-continentale klimaat uitgestrekte weilanden, graangewassen en groenteteelt, terwijl er rond de zuidelijke waters door het mediterrane klimaat boomgaarden, olijfbomen en rijstvelden verschenen. Landbouwers in het noorden focusten zich op kippen, vee, koeienkaas en boter, terwijl die in het zuiden zich toelegden op het kweken en melken van geiten en schapen en op de productie van olijfolie.

Aan de oevers van deze bekkens werden rotsen door erosie meegevoerd door de rivier, die zich verder stroomafwaarts afzetten in de vlakten en valleien. Zo ontstonden er alluviale vlakten waarop een groot deel van de 400 km lange wijngaard in dit gebied zou worden geplant.

La Vallée de la Gastronomie - France® volgt de Boven-Rijnslenk exact langs de Rhône en de Saône. De gebieden binnen deze vallei delen dus al sinds hun ontstaan dezelfde geologische identiteit.

### De Rhône-Saône-vallei, de economische en gastronomische motor van la Vallée de la Gastronomie - France®

De Rhône-Saône-vallei is sinds de oudheid de belangrijkste verbindingsweg naar het noorden. Goederen werden via de Rhône naar Lyon, Chalon-sur-Saône of de Provens gevoerd om verkocht te worden op grote markten.

Ze werden gelost bij de ingang van Lyon, op een schip op de Saône gezet en voortgetrokken tot in Chalon-sur-Saône of nog noordelijker, om vervolgens over het land naar de Seine te worden vervoerd om Parijs of de Maas te bereiken. Van daaruit konden ze hun weg verderzetten naar het noorden.

De scheepsjagers van de Rhône werkten eeuwenlang als dwangarbeiders en kwamen uit Givors en Condrieu. Ze trokken goederenscheepen voort van Arles naar Lyon. Hun nalatenschap voor de gastronomie van de vallei was de 'grillade des marinières' (runderstoofvlees met ansjovis), een gerecht dat zowel door Curnonsky als door Frédérique Mistral (1897) werd geprezen. Deze specialiteit is ook bekend in Arles, waar het riviertransport vertrok. Hier wordt het gerecht 'broufade' of 'friquot des barques' genoemd. Het recept vond zijn oorsprong in de Provence en verspreidde zich via de Rhône naar Lyon.

Maar er is nog een andere specialiteit die via de Rhône vanuit Arles naar Lyon, de Bourgogne en La Bresse is gereisd: Beignets! Onderweg door de vallei kreeg deze lekkernij verschillende namen: 'oreillettes', 'merveilles', 'bugnes', 'fantaisies' enzovoort.

Tot slot ontstond er in de buurt van de wijngaarden langs de Rhône en de Saône nog een ander recept: 'matelote' (met paling of andere zoetwatervis). In Arles en Camargue staat dit gerecht bekend als 'raïto', rond Lyon als 'matelote d'anguille' (matelote met paling) en in de Bourgogne als 'pochouse' of 'meurette'. In Marseille, waar ze geen wijn of zoetwatervis hadden, evolueerde dit gerecht naar bouillabaisse (met zoutwatervis).

In het begin van de 19e eeuw werden scheepsjagers vervangen door stoomboten. Deze uitvinding zou de haven van Marseille transformeren. Voortaan was deze haven het vertrekpunt voor expedities naar de Afrikaanse kolonies, maar ook naar Indochina en India: rijst, cacao, koffie, suiker, bloem, pasta, olie, granen, koekjes en griesmeel kwamen Europa binnen via Marseille.

Iets later, in 1857, werd de treinverbinding Parijs-Lyon-Marseille (PLM) geopend, die in 16 uur van Parijs naar Marseille reed. Met de trein konden niet alleen passagiers snel reizen, maar ook lokale specialiteiten, zoals Saint-Marcellin, pogne en Bressekip, verspreiden zich snel over de hele regio. Hierdoor ontdekten de eerste culinaire critici verschillende streekkeukens, waardoor termen als 'à la lyonnaise', 'à la provençale' en 'à la bourguignonne' opdoken.

Ook truffel, te vinden in de streek tussen Nîmes en Dijon, werd erg gegeerd. Onder Lyon kwam Tuber Melanosporum voor en tot in de Bourgogne kon men Tuber Uncinatum vinden.

### Culinaire invloeden in la Vallée de la Gastronomie

In de middeleeuwen werd het noorden van la Vallée de la Gastronomie geregeerd door de hertogen van Bourgondië en het zuiden door de paus. Het hertogdom Bourgondië (880-1477) en zijn beroemde festijnen hebben hun stempel achtergelaten op de lokale keuken. Door de Vlaamse veroveringen van de hertogen werden suiker en zuivel (melk en boter) populairder, de Italianen aan het hof brachten kruiden mee en door de overvloed aan wijnen werden verjus, mosterd en azijn uitgevonden. Maar het belangrijkste nalatenschap van de hertogen van Bourgondië is de pinot noir, die in de Bourgogne de gamay verving op beslissing van Philippe-le-Hardi (1342-1404). De Beaune- en Pommard-wijnen werden vermaard en gedronken aan het hof.

In de renaissance, en eigenlijk al sinds de middeleeuwen, waren Italiaanse handelaars en bankiers sterk aanwezig op alle markten in de vallei: in Chalon-sur-Saône, in Beaucaille en in het bijzonder op de markten in Lyon die duizenden handelaars van over heel Europa aantrokken, maar vooral uit Italië. Van 1494 tot 1559 ontdekten de Franse koningen op het Italiaanse platteland de renaissancekeuken aan het hof van de Medici en in Rome. Zij brachten recepten en koks mee terug naar Frankrijk.

In deze periode ontstonden in de vallei tal van specialiteiten met een Italiaanse invloed: bugnes, cervela's, pâté-croûte, quenelles, orgaanvlees, pens, kardoën, artisjok, chocolade, ijs, maar ook ravioli, abrikozen, likeur, truffels, gekonfijte kastanjes en gekonfijt fruit, witte en zwarte nougat, calissons, jam, oreillettes, vijgen, amandelen, poedersuiker en tomaten: het allerbeste van de Provençalse keuken.

De Italianen emigreerden in het midden van de negentiende eeuw tot aan het begin van de twintigste eeuw ook massaal naar Marseille, Lyon en de rest van de vallei en ze brachten hun culinaire tradities met zich mee: basilicumsoep, pissaladière, brandade, macaronade, tielle enzovoort.

### Van de Via Agrippa tot de Routes Nationales 6 en 7: De place to be voor toerisme en gastronomie

Nadat de Romeinen Gallië hadden veroverd in de 1e eeuw v. Chr., gaf Keizer Augustus generaal Agrippa de opdracht om een netwerk van landwegen aan te leggen voor het transport van post, goederen en legers. Dit netwerk werd vernoemd naar zijn oprichter: de Via Agrippa. Hij koos Lugdunum (Lyon) als vertrekpunt voor 4 grote Romeinse wegen die verschillende Gallische provincies met elkaar verbonden: één weg liep van Aquitaine naar Saintes, een andere van de zee naar Boulogne via Chalon-sur-Saône, maar de belangrijkste liepen van Narbonnaise naar Arles en van de Rijn naar Keulen via Chalon-sur-Saône, Dijon en Langres.

20 eeuwen lang liepen de verbindingswegen van Frankrijk over de vroegere Via Agrippa, langs de Rhône van Arles naar Lyon en vervolgens langs de Saône richting Chalon-sur-Saône. Het werd de belangrijkste verbindingsweg tussen de Middellandse Zee en het noorden van Frankrijk en Europa.

Na de val van het Romeinse Rijk besloot Lodewijk XI aan het einde van de 15e eeuw om Frankrijk te herstructureren en een efficiënt wegennet aan te leggen. Hij legde postroutes aan om de post tussen Parijs en de provincies te vervoeren. Dit netwerk werd ook veel gebruikt door reizigers (aristocraten, militairen, handelaars) die van provincie naar provincie moesten. Er werden zogenaamde poststations opgebouwd waar men van paarden kon wisselen en waar reizigers konden rusten. Zo ontstonden de koninklijke wegen, vervolgens de keizerlijke wegen (1811) en ten slotte de nationale wegen (1830) met hun nabijgelegen poststations!

De Route Nationale 6, die via de Bourgogne naar Lyon gaat, en de Route Nationale 7, die via Moulins naar Lyon en naar de Provence loopt, volgen de tracés van de Via Agrippa vanaf respectievelijk de zee en Narbonnaise. Ze doorkruisen de valleien van de Saône en de Rhône en dus ook la Vallée de la Gastronomie - France®.

Na de Eerste Wereldoorlog, met de opkomst van toerisme, auto's en vrije tijd, gingen meer Fransen op vakantie. De Route Nationale 6 of 7, de 'route bleue' en de 'route des vacances' worden vaak met elkaar verward, maar ze leiden allemaal naar de zon. In 1955 werd de Route Nationale 7 beroemd wanneer Charles Trenet\* er een liedje over schreef: 'Route Nationale 7'.

Toen treinreizen populairder werden, maakten de oude poststations moeilijke tijden door, maar de overlevende stations veranderden in hotels en soms zelfs in gerenommeerde restaurants, zoals de Relais Bernard Loiseau in Saulieu, Maison Lameloise in Chagny en La Maison Pic in Valence.

Er werden steeds meer etablissementen opgericht langs de Routes Nationales 6 en 7 en toen de Michelinids in de jaren 1930 besloot om sterren uit te reiken aan de beste restaurants, werden er enkele wereldberoemd: La Mère Brazier in Lyon (1921), Point in Vienne (1925), Chez Fonfon in Marseille (1952) ...

\*Franse zanger en componist uit de 20e eeuw

<sup>1</sup> Bron: Yves Roueche – journalist en historicus

# VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE

De beste producten ontstaan uit ontmoetingen. Ze ontstaan uit het landschap en het klimaat. Ze ontstaan door geduld en vakmanschap. In de Vallée de la Gastronomie - France® ontdekken bezoekers die oorsprong zelf door te leven als de locals, te genieten en momenten te delen die ze nooit zullen vergeten.

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

 @valleedelagastronomie

## PERSCONTACTEN

### BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

#### Véronique BEIGENGER

Pers- en promotieattaché Frankrijk & Nederland  
Tel +33 (0)3 80 28 02 98 - Gsm +33 (0)6 87 06 82 72  
v.beigenger@bftourisme.com

#### Marie-Hélène VERNEREY

Pers- en promotieattaché Duitsland, België en Zwitserland  
Tel +33 (0)6 32 03 74 76 - Gsm +33 (0)3 81 25 08 12  
mh.vernerey@bftourisme.com

#### Dominika MICHOT

Pers- en promotieattaché Groot-Brittannië  
Tel. (+33) (0)3 80 28 02 95  
d.michot@bftourisme.com

#### Emmanuelle HEZARD

Directrice Promotie en Pers  
Sales and PR Manager  
Gsm +33 (0)6 78 54 19 06  
e.hezard@bftourisme.com

#### Cécile AMBACHER

Promotie- en persattaché Duitsland,  
Verenigde Staten, Italië en binnen Frankrijk  
Gsm +33 (0)6 32 03 64 62  
c.ambacher@bftourisme.com

### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES TOURISME

#### Irène TRONCHET

Market manager Europe  
Gsm +33 (0)6 79 14 32 12  
I.Tronchet@auvergnerhonealpes-tourisme.com

#### Anissa GUENFOUD

Market manager Europe  
Gsm +33(0)671 52 22 08  
a.guenfoud@auvergnerhonealpes-tourisme.com

#### Rachel Gregoris

Market Manager overseas  
Gsm +33 (0)6 87 71 90 41  
r.gregoris@auvergnerhonealpes-tourisme.com

#### Corinne Renard

Intercontinentaal promotieverantwoordelijke  
Promotion & Press Officer - Overseas markets  
Tel +33 (0)4 73 29 49 71 - Gsm +33 (0)7 86 51 83 75  
c.renard@auvergnerhonealpes-tourisme.com

#### Vanessa Michy

Persverantwoordelijke Frankrijk en internationaal  
Senior Press Officer  
Tel +33 (0)4 73 29 49 33 - Gsm +33 (0)6 61 27 27 48  
v.michy@auvergnerhonealpes-tourisme.com

### PROVENCE TOURISME

#### Annick BORDEYNE

Persattaché  
Tel +33(0)4 91 13 84 19  
abordeyne@myprovence.fr

#### Anne-Sylvie GAUTIER

Promotieofficier  
Tel +33(0)4 91 13 84 44  
asgautier@myprovence.fr

Website

