

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

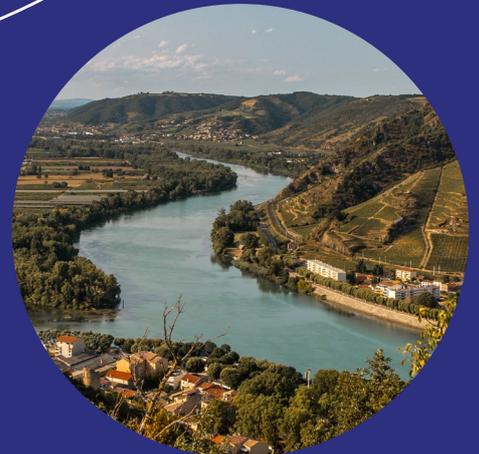
FRANCE

Dijon



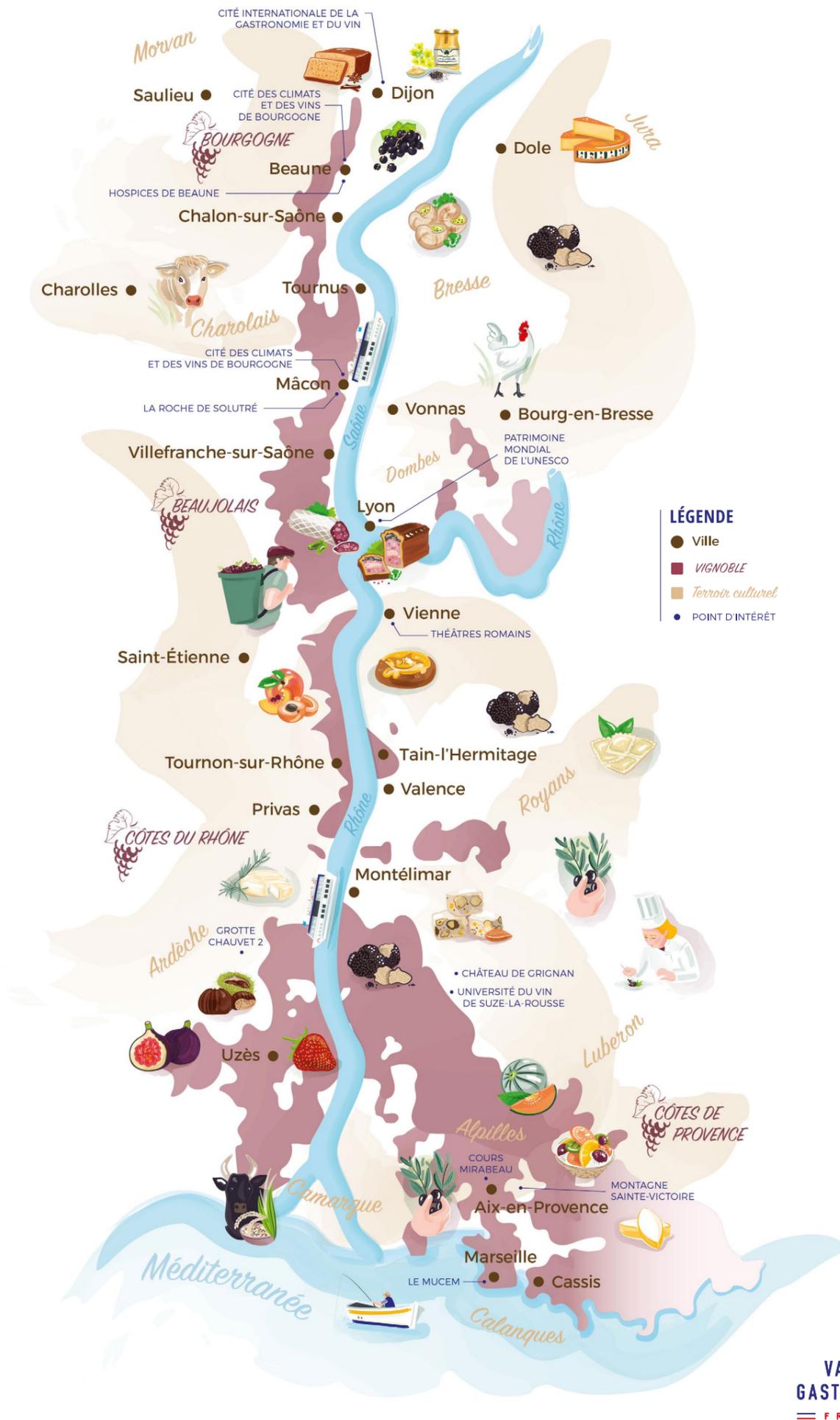
Marseille

Lyon



LE VOYAGE GOURMAND

DOSSIER DE PRESSE 2024-2025



LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE® est une destination épicurienne qui s'étend le long des cours de la Saône et du Rhône de Dijon à Marseille en passant par Lyon. Sur 620 km du nord au sud et 120 km d'est en ouest, elle réunit agriculteurs, viticulteurs, artisans, restaurateurs et professionnels du tourisme de Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes et Provence.

Leur vision commune : partager avec les visiteurs un tourisme expérientiel et de proximité qui fait la part belle aux rencontres authentiques, aux immersions terrain et terroir, au partage généreux et aux échanges enrichissants.

Cette contrée du goût concentre de nombreuses offres gourmandes adaptées à tous les types de publics, et réunit une collection d'expériences remarquables à vivre au moins une fois dans sa vie.

La Vallée de la Gastronomie - France® se positionne sur un couloir d'influence historique qui, depuis des millénaires, fait circuler les produits, brasser les idées, se rencontrer les femmes, les hommes et leurs talents. De Dijon et ses influences continentales à Marseille la méditerranéenne, en passant par Lyon où se trouve le confluent Saône-Rhône, se succèdent des territoires qui racontent l'histoire de la gastronomie française et d'une civilisation agricole et artisanale qui a perduré jusqu'à nos jours. La destination dénombre 48 IGP et 165 AOC/AOP, témoignant de la richesse des terroirs et du savoir-faire traditionnel. Aujourd'hui la communauté des acteurs réunis dans la Vallée de la Gastronomie - France® prend le relais pour continuer à valoriser ses terroirs, ses produits et ses savoir-faire.

Dans La Vallée de la Gastronomie - France®, le patrimoine vivant gourmand n'a jamais aussi bien porté son nom.

LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE® EN QUELQUES CHIFFRES

Surface **75 591 KM²**

95 **165** **14** **800**

Chefs étoilés Michelin

AOC/AOP

Territoires labellisés vignobles & découvertes

Caves engagées dans une démarche qualité

48 **470** **11** **620 KM**

IGP

Offres gourmandes et expériences remarquables

Sites remarquables du goût

Une destination qui s'étend sur



UN AGENDA GOURMAND

La Vallée de la Gastronomie – France® est forte d'un patrimoine et de terroirs exceptionnels. Une excellente façon de les découvrir est de participer aux fêtes traditionnelles.

Des évènements qui sont ancrés dans leurs territoires depuis de nombreuses années et qui sont les clés des identités locales.

La Vente des Vins des Hospices de Beaune

Chaque 3^e week-end de novembre depuis 1859

Dès le samedi matin, la ville de Beaune s'anime autour de ses Hospices, splendide monument du XV^e siècle, célèbre pour ses tuiles vernissées de Bourgogne. Pour l'occasion, les domaines viticoles beaunois ouvrent leurs caves pour de somptueuses dégustations.

La vente aux enchères des pièces des Hospices a lieu le dimanche. C'est une référence mondiale pour le marché des grands vins.

Les Glorieuses de Bresse

Chaque année en décembre depuis 1862

Chefs et gastronomes du monde entier se réunissent à Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux autour d'animations culinaires et de concours qui célèbrent les plus beaux spécimens de ces volailles d'exception.

Les Oursinades de Carry-le-Rouet

Les 3 premiers week-ends de février, chaque année depuis 1960

Les visiteurs se pressent, plus nombreux chaque année, pour célébrer l'oursin au rythme des dégustations et des animations. Les pieds dans l'eau, sur un rocher, accoudé sur une table en bois ou confortablement installé chez un des restaurateurs, tous les endroits sont agréables pour savourer ce corail de Méditerranée ou d'autres coquillages.

De nombreuses animations sont programmées tout au long des différentes journées de ce grand rendez-vous convivial.

UNE HISTOIRE COMMUNE, DES PATRIMOINES ANCESTRAUX

Le tracé de la Vallée de la Gastronomie – France® partage un passé géologique, économique et historique commun aux territoires qu'elle réunit.

LE RIFT OUEST-EUROPÉEN : LA GENÈSE GÉOLOGIQUE

Il y a 60 millions d'années, lors de la formation des Alpes, le socle de l'Europe se fissure du nord au sud selon une ligne allant de la mer du Nord à l'étang de Thau : c'est le rift ouest-européen, qui s'étend sur plus de 1 000 km en suivant la courbure de l'arc alpin le long des couloirs rhénans et rhodaniens. La zone comprise entre les deux fractures du massif alpin et du massif central s'effondre progressivement, laissant la mer envahir ce large espace et déposer ses sédiments marins, ce qui a contribué à la richesse de la terre et des produits que l'on trouve sur les territoires de la Vallée de la Gastronomie – France®.

Plus tard, le Rhône et ses affluents s'insinuent dans ce fossé. La mer se retire, laissant place, du nord au sud du sillon Saône-Rhône, à de grands bassins. Ceux du nord, au climat semi-continental, donnent naissance à de vastes prairies propices à l'installation de troupeaux, ainsi qu'au développement des cultures maraîchères et céréalières. Ceux du sud, au climat méditerranéen, à des vergers, des oliviers, et des rizières. Sur les bords de ces bassins, l'érosion arrache de grandes quantités de roches

qui se répandent dans les plaines et les vallées le long des fleuves, formant des terrasses composées d'alluvions sur lesquels vont prendre place bon nombre de nos actuels vignobles.

LE SILLON RHÔNE-SAÔNE : DES PLATS REVISITÉS PAR CHAQUE TERROIR

Depuis l'Antiquité, le sillon Rhône-Saône est la principale voie de communication sud-nord. Les marchandises remontent le long du Rhône, sont déchargées à l'entrée de Lyon, puis poursuivent leur chemin par la Saône ou par voies terrestres vers le nord du pays et les pays du Nord. C'est cette voie de circulation et d'échanges qui explique que les territoires de la Vallée de la Gastronomie – France® ont certes leurs typicités, mais partagent aussi de nombreuses spécialités en raison de leurs influences communes.

Derrière les noms d'oreillette, de merveille, de bugne, de fantaisie... un beignet qui a remonté le Rhône depuis Arles jusqu'à Dijon en passant par Lyon, et dont chacun, au passage, s'est approprié la recette. Des mets à base de poissons et de sauce au vin se retrouvent également dans chacune de ces régions : c'est la pôchouse en Bourgogne-Franche-Comté, la matelote autour de Lyon, ou encore la morue en raïto en Provence.

L'HISTOIRE, LE TERREAU FERTILE

«pour que le vin soit bon, il faut que les vignes regardent le fleuve»

Les vignobles sont nés de guerres de conquête et de dominations religieuses. Si durant l'Antiquité, les Gaulois apprécient déjà le vin introduit par les grecs de Phocée puis les colons, c'est au premier siècle ap. J.-C. que les vignes sont principalement importées et plantées par les Romains.

Au fil du temps, les Gallo-romains acquièrent un savoir-faire pour les cultiver et élaborer le vin qui ne tarde pas à remplacer la bière celte. Au cours du Moyen Âge, les connaissances sur le vin continuent de s'affiner, et après les invasions barbares qui précipitent la chute de l'Empire et l'essor de la chrétienté, la vigne et le vin deviennent une affaire monastique (en Bourgogne) ou papale (dans la vallée du Rhône et en Provence). Et ce jusqu'à la naissance des actuelles appellations viticoles françaises qui régissent strictement les délimitations des aires d'appellation, les cépages, les usages, les méthodes culturelles, les vendanges et les règles de vinification.

Côté mets, à la Renaissance, la présence des marchands et banquiers italiens dans toutes les foires de la vallée, enrichit considérablement les tables. D'épices, de charcuterie (le cervelas, le pâté en croûte), d'abats (les tripes), de préparations (les quenelles, les raviololes ou encore la poutargue), de légumes et de fruits (cardons, artichauts, tomates, abricots), mais aussi de douceurs sucrées (chocolat, nougat, glace, confiture) et de liqueurs.

Depuis longtemps, le voyage permet les échanges gourmands !

UNE MULTITUDE D'OFFRES GOURMANDES, UNE COLLECTION D'EXPÉRIENCES REMARQUABLES

La Vallée de la Gastronomie - France® guide les visiteurs à travers la richesse vivante du patrimoine gustatif français.

LES OFFRES GOURMANDES : LES INCONTOURNABLES

Les offres gourmandes sont les incontournables à voir, à faire, à visiter et à goûter ! Les sites emblématiques des territoires, les secrets de production des spécialités et de fabrication, les marchés de producteurs, les visites de caves et domaines viticoles, les adresses où s'attabler, les expériences culinaires ou œnologiques... C'est la somme de cette pluralité d'offres et les rencontres avec celles et ceux qui les portent qui font la richesse de la destination !

En Bourgogne-Franche-Comté

À Dijon, le **Parcours du Goût** est une balade gourmande guidée au cours de laquelle les visiteurs découvrent la ville classée au patrimoine mondial de l'UNESCO tout en se régalant de ses spécialités. À Beaune, la **Moutarderie Fallot** propose un parcours muséographique qui retrace l'histoire de cette maison familiale indépendante fondée en 1840. Quant au parcours Sensations Fortes, c'est une visite sensorielle du site de production. La boutique-atelier où se trouve le bar à moutardes - fort de ses classiques et de quelques insolites - est immanquable.

À Fuissé, non loin de la célèbre Roche de Solutré, à la **Maison Auvigue**, quelle que soit la proposition œnotouristique choisie, la dégustation des vins du domaine dans le chai installé au cœur d'une ancienne église romane du XII^e siècle est un incontournable.

En Auvergne-Rhône-Alpes

À Auberives-en-Royans, sur les contreforts du Vercors, le **Domaine Mayoussier** est un élégant château du XIII^e siècle et un vignoble familial où la convivialité est de mise : les groupes sont accueillis autour du « casse-croûte du vigneron » - un buffet champêtre composé de produits fermiers locaux, et les fins de journée d'été sont rythmées par des concerts joués pour de grandes tablées sous les tilleuls.

Ambiance plus intime au **Voyage des Sens** situé à Val-Revermont dans l'Ain, où les convives s'installent au coin du feu l'hiver pour découvrir une cuisine qui magnifie les produits locaux avec des saveurs venues d'ailleurs. Une maison bressane authentique au cœur de la région naturelle du Revermont où tradition et créativité ont trouvé leur place.

Une immersion qui se poursuit aux pieds du Vercors à **La Belle Noix** où les visiteurs découvrent tous les secrets

de la Noix de Grenoble AOP... De la production à la transformation sur place, cette visite dévoile toutes les étapes qui donnent naissance à de délicieux produits : pâtes à tartiner, cerneaux enrobés, biscuits, vin de noix, et bien d'autres...

En Provence

Côté terre, c'est au cœur de la Vallée des Baux-de-Provence, par excellence la terre de l'olivier, que se dresse depuis plus de quatre siècles le **Moulin Cornille**, devenu coopérative oléicole. Les anciens greniers ont été réhabilités pour accueillir une exposition permanente sur le savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Un voyage dans le temps qui n'en est pas moins un voyage gourmand, avec dégustation notamment de la fameuse huile aux olives mûrées. La Provence, c'est aussi la garrigue où la distillerie **Garagai** d'Aix-en-Provence cultive ou fait la cueillette sauvage des plantes aromatiques nécessaires à l'élaboration de spiritueux artisanaux qui goûtent le terroir. Côté mer, les visiteurs deviennent des ostréiculteurs d'une journée à Port-Saint-Louis-du-Rhône auprès de **Camargue Coquillage**, premier (et unique à date) producteur en Provence-Alpes-Côte d'Azur certifié Agriculture Biologique.

3 CRITÈRES POUR ÊTRE AGRÉÉ VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®

- 01** Proposer une prestation touristique liée à la gastronomie ou à l'œnologie
- 02** Faire partie d'un réseau ou figurer dans un guide de référence (Maîtres Restaurateurs, Bistrot de Pays, Vignobles & Découvertes, Logis de France, Accueil Paysan, Bienvenue à la Ferme, Qualité Tourisme, Michelin, Gault & Millau...)
- 03** Être situé à moins de 45 min d'une sortie des autoroutes A6 ou A7 ou être proche du réseau routier des N6 et N7



LES EXPÉRIENCES REMARQUABLES : LES EXCLUSIVITÉS

La Vallée de la Gastronomie - France® se compose d'une collection d'expériences remarquables faite de prestations existantes ou d'offres inédites imaginées avec les acteurs des territoires.

En Bourgogne-Franche-Comté

Une matinée faite de moments privilégiés avec le chef étoilé de la Maison Doucet qui présente au visiteur son terroir, le Charolais, auquel sa cuisine rend hommage chaque jour. Au menu : rencontres avec un producteur de bœufs charolais et avec un maître affineur, puis découverte du potager qui alimente, en partie, les restaurants de Frédéric Doucet. Le visiteur participe à un cours de cuisine très personnalisé puisqu'il a la chance de choisir le plat réalisé, avant de passer à table où il déguste une cuisine faite de produits locaux sublimés par une technique rigoureuse et pleine d'inspiration.

En Auvergne-Rhône-Alpes

Créer une cuvée personnalisée comme un véritable maître de chai à l'Université du Vin à Suze-la-Rousse. L'Université du Vin ouvre ses portes aux amateurs passionnés qui ont soif de connaissances et de pratique. L'œnologue de l'atelier « Création de cuvée personnalisée » dispense d'abord l'indispensable théorie : présentation des appellations du vignoble de la vallée du Rhône et de leurs profils organoleptiques et introduction aux principaux cépages de cette riche région viticole. Puis place à la pratique : après une dégustation comparative des différents cépages, chaque participant compose son assemblage idéal, puis personnalise sa cuvée en lui donnant un nom et en concevant une étiquette. Chacun a le plaisir de repartir avec une bouteille de sa cuvée afin de partager le fruit d'une expérience unique... et remarquable !

En Provence

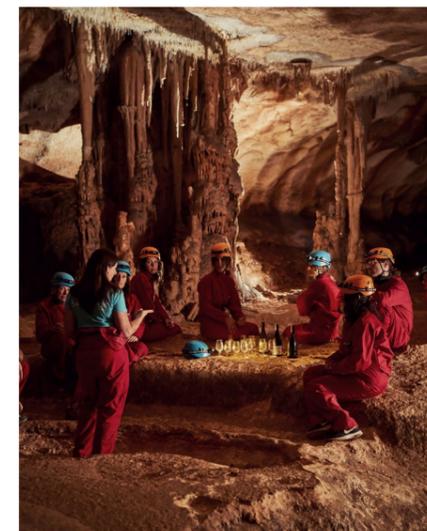
Prendre de la hauteur avec le Chef Michel Basaldella, au Grand Puech à Mimet. Si le typiquement provençal village de Mimet ne culmine qu'à 512 m d'altitude, il n'en demeure pas moins le village le plus haut des Bouches-du-Rhône. Après une découverte des trésors de Mimet, des rencontres avec un artisan et un producteur locaux, une visite sensorielle dans un jardin en permaculture et une balade commentée sur un sentier botanique, c'est avec le Chef Michel Basaldella, dans son établissement labellisé Écotable niché dans un écrin de verdure, que le visiteur sera, au sens propre comme au figuré, invité à prendre de la hauteur. Au cours d'une initiation en cuisine aux accents italiens, suivie d'un dîner en quatre services, il découvrira combien une table gastronomique peut être aussi savoureuse et élégante qu'engagée et responsable. Vue panoramique sur la chaîne de l'Étoile incluse.

INSPIRATIONS THÉMATIQUES

La Vallée de la Gastronomie – France®, c'est du plaisir, du partage et des rencontres : avec des territoires, des terroirs, des produits, des spécialités, des traditions, des savoir-faire. Et c'est aussi et surtout selon les envies de chacun !



Pour retrouver toutes les bonnes adresses de la Vallée, consulter le site.
www.valleedelagastronomie.com



PRODUIRE aux côtés des artisans de la terre et du goût

Au cours du voyage, on ne rencontre pas seulement des personnes, mais surtout des personnalités et des histoires : de génération, de transmission, de préservation, d'innovation, de passion...

La destination se positionne sur un tourisme expérientiel qui place les cinq sens et l'émotion au cœur du voyage. Elle invite les visiteurs à une immersion dans le quotidien des artisans du goût qui leur ouvrent les portes de leurs fermes, leurs jardins, leurs ateliers, leurs cuisines, leurs sites de production...

Ils partagent leurs connaissances et font participer les visiteurs qui cueillent, traitent, touchent, cuisinent, goûtent, assemblent, transforment, façonnent, sentent... Et pour toujours, c'est certain, se souviendront.

Fromagerie Gaugry
Brochon (21)

Ferme La Belle Noix
St Hilaire du Rosier (38)

La Maison du Riz
Albaron (13)

DÉCOUVRIR les savoir-faire et spécialités iconiques

Du sol au verre ou à l'assiette, un produit brut passe un certain nombre d'étapes de préparation et de transformation avant de prendre ses allures de spécialité renommée. Dans la Vallée de la Gastronomie - France®, les visiteurs découvrent les secrets les mieux gardés des savoir-faire ancestraux et des spécialités iconiques.

Les musées sont interactifs, se trouvent parfois au sein même des sites de production et offrent très souvent une généreuse dégustation.

De nombreux lieux de fabrication historiques proposent des visites qui sont de véritables parcours sensoriels. Et les ateliers à la journée ou les stages de plus longue durée permettent aux amateurs de faire évoluer leurs connaissances et leurs pratiques gastronomiques ou œnologiques.

Les Anis de Flavigny
Flavigny-sur-Ozerain (21)

Musée de l'Olivier - Espace Vignolis
Nyons (26)

Confiserie Léonard Parli
Aix-en-Provence (13)

DÉGUSTER sur les routes des vins

Sur 620 km du nord au sud, la Vallée de la Gastronomie – France® concentre trois des treize régions viticoles françaises : la Bourgogne et le Beaujolais, la vallée du Rhône, et la Provence. Chacune a son identité paysagère, ses cépages, ses sols, ses « climats ». Ce qui les lie : leur histoire, qui est aussi le tracé de la Vallée de la Gastronomie – France®. Implanté au temps des romains, puis développé par les moines et les Ducs de Bourgogne, le vignoble évolue encore après la révolution française, adoptant très tôt le classement par Appellations d'Origines Contrôlées né en 1936.

Leur point commun aujourd'hui, c'est celles et ceux qui travaillent la vigne et le vin. Des métiers de terre, de tête et de cœur, des passions qu'ils et elles partagent généreusement au cours d'activités œnotouristiques qui ne cessent de se développer en quantité et en qualité.

Château de la Greffière
La Roche-Vineuse (71)

Domaine du Mas d'Intras
Valvignères (07)

Domaine Vallon des Glauges
Eyguières (13)

S'ATTABLER aux bistrot typiques et aux tables gastronomiques

C'est en 2010 que l'UNESCO classe le « repas gastronomique des Français » comme patrimoine immatériel de l'humanité, afin de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels. Tout au long de la Vallée de la Gastronomie – France®, la tradition se trouve bel et bien dans l'assiette : gougères, grattons, fougasse, œufs en meurette, quenelles de brochet, bouillabaisse, bœuf bourguignon, saucisson brioché, cervelle de canut, tarte aux myrtilles, à la praline rose...

La Vallée de la Gastronomie – France® réunit des lieux à la fois truculents et dépouillés comme les caves à manger, les brasseries traditionnelles et les bouchons. La destination est aussi riche de cuisines d'auteur et compte 95 Chefs Étoilés.

Nul doute que sur les 75 591 km² que couvre La Vallée de la Gastronomie – France®, il y en a pour tous les goûts.

Château du Mont Joly
Sampans (39)

Restaurant Le Président
Lyon (69)

Restaurant Les Sens de la Toupine
Miramas (13)

VISITER les sites emblématiques

La Vallée de la Gastronomie – France® se situe sur une voie de passage qui assure, depuis 2000 ans, la communication et la circulation entre le bassin méditerranéen et l'Europe. Les voyageurs en quête d'histoire apprécieront d'aller à la rencontre des témoins du passé : ce sont des sites historiques, des bâtiments ou des monuments qui ont forgé les patrimoines naturels ou architecturaux de la destination. Ils ont chacun quelque chose à raconter de l'aménagement des territoires et du caractère dont se sont dotés les terroirs au fil du temps.

En les découvrant, le voyage gourmand devient un voyage dans le temps.

Le parcours du goût
Dijon (21)

Les Balades gourmandes de Villefranche
Villefranche-sur-Saône (69)

Domaine Château La Coste
Le Puy-Sainte-Réparate (13)

EXPLORER hors les murs avec des guides passionnés

Dans la Vallée de la Gastronomie – France®, à chaque épicurien, il y a un programme qui convient, y compris pour celles et ceux qui préfèrent sortir des sentiers battus. À pied, à cheval ou à vélo, le voyage gourmand devient un voyage actif au cœur des terroirs, et l'immersion est nature, culture, et parfois même aventure !

Les visiteurs sont emmenés par des guides locaux expérimentés et passionnés qui connaissent tout de leur coin et du cru. Ils leur permettent d'accéder à des points de vue uniques sur la destination et leur font profiter de rencontres authentiques.

Dans la Vallée de la Gastronomie – France®, l'offre est si riche qu'il y a des activités pour tous les publics : solo, duo, familles et groupes.

Journée vélo et vin en Côte de Beaune (21)

Croisière Dîner avec la Compagnie des Canotiers
Tournon-sur-Rhône (07)

À cheval au Mas Saint Germain
Arles (13)

SUGGESTIONS D'ITINÉRAIRES

La Vallée de la Gastronomie - France® compose une collection d'expériences remarquables en associant des prestations existantes et des offres inédites imaginées avec les acteurs des territoires.



LE PLUS VERT À VÉLO : 2 VÉLOROUTES MAJEURES LE LONG DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®

Au fil de l'eau, en suivant la Saône jusqu'à Lyon sur la **Voie Bleue** Moselle-Saône, puis le long du Rhône de Lyon à la Méditerranée sur la **ViaRhôna**, voilà une itinérance douce et accessible à tous.

CIRCUIT CYCLO - 9 jours, 8 nuits / 32 étapes

De Tournus à Port-Saint-Louis, le long des rives paisibles de la Saône et du Rhône, combinaison gagnante d'exercice physique au grand air, de panoramas à couper le souffle et de récompenses gustatives telles que les 90 appellations réunies aux Vignerons de Mancey à Tournus, les planches de salaisons du bistrot le Rendez-Vous de Bobosse à Belleville-en-Beaujolais, ou encore les nougats de la Fabrique Arnaud Soubeyran à Montélimar.



LE PLUS LIBRE EN VOITURE : SUIVRE LES GRANDS TRACÉS ET SORTIR DES SENTIERS BATTUS

Version directe, la Vallée de la Gastronomie - France® est parcourue par l'A6 et l'A7, les deux autoroutes majeures depuis Paris jusqu'à la Méditerranée. Version bucolique, la Nationale 6 qui longe la Saône de Dijon jusqu'à Lyon et la Nationale 7 qui rejoint Lyon via Moulins et Roanne, sont deux grandes routes mythiques qui offrent de belles étapes.

CIRCUIT GOURMET - 10 jours, 9 nuits / 32 étapes

De villages pittoresques à grandes métropoles, de marchés animés à tables feutrées, de vignobles renommés à mets raffinés, le Circuit Gourmet de la Vallée de la Gastronomie - France® propose 32 étapes variées. Parmi elles, la dégustation de vins d'exception à la Maison Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet, un dîner étoilé à la Maison Lameloise à Chagny, un pèlerinage à la Roche de Solutré, une rencontre exclusive avec le Chef Joseph Viola à Lyon, la visite interactive de la Cité du Chocolat Valrhona à Tain-l'Hermitage, les vendanges d'un jour au Domaine Michelas Saint-Jemms, la SpéléOEnologie® à la Grotte Saint-Michel, la découverte de la Ferme du Brégalon à Rognes, et une escale art de vivre à la provençale à La Magdeleine - Mathias Dandine à Gémenos.



LE PLUS CITADIN EN TRAIN : LES 12 GRANDES VILLES ÉTAPES

Depuis Paris et Lille, mais aussi depuis des pays européens tels que la Belgique, l'Allemagne ou la Grande-Bretagne, le TGV relie les 12 grandes villes étapes de la Vallée de la Gastronomie - France® : Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône, Le Creusot, Mâcon, Lyon, Valence, Nîmes, le Pont-du-Gard, Aix-en-Provence, Arles et Marseille.

CIRCUIT CITADIN - 8 jours, 7 nuits / 28 étapes

Le voyage en train est un état d'esprit, une certaine vision du voyage. Choisir le rail, c'est revendiquer que le trajet vaille autant que la destination. Le Circuit Citadin relie 8 villes, de gares en gares, et propose notamment comme haltes gourmandes un déjeuner à l'Écusson à quelques pas des Hospices de Beaune, un passage aux Halles de Lyon Paul Bocuse, une dégustation de bières au thym et au romarin d'Aquae Maltae à Aix-en-Provence, et l'achat de quelques navettes aux Accoules à Marseille.



LE PLUS SLOW À PIEDS : POUR S'OUVRIRE L'APPÉTIT BIEN SÛR !

Balades gourmandes citadines ou rurales, randonnées dans le vignoble, à travers les champs de lavande ou le long des oliveraies, pavés en ville à fouler à la recherche d'une adresse... La Vallée de la Gastronomie - France®, c'est aussi quelques kilomètres à pieds !



Des suggestions de voyage
à retrouver dans la rubrique
itinéraires du site.
www.valleedelagastronomie.com



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une destination d'itinérance millénaire : de la via Agrippa gallo-romaine aux nationales 6 et 7.

Au 1^{er} siècle av. J.-C., après la conquête de la Gaule par les Romains, l'Empereur Auguste charge le général Agrippa de mettre en place un réseau de voies terrestres pour la circulation du courrier, des marchandises et des armées. Lyon devient le point de départ de quatre grandes voies romaines, et pendant vingt siècles, la via qui longe le Rhône

d'Arles à Lyon, puis la Saône direction Chalon-sur-Saône, se complexifie en un réseau de routes royales, puis impériales, puis nationales.

Aujourd'hui, la Nationale 6 permet de rejoindre Lyon en passant par la Bourgogne, et la Nationale 7 relie Lyon par Moulins et permet de rallier la Provence. Elles parcourent les vallées de la Saône, puis du Rhône, et donc la Vallée de la Gastronomie - France®.



VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

— F R A N C E —

CONTACTS PRESSE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES TOURISME

Vanessa MICHY

Attachée de presse France & international
Mobile +33 (0)6 61 27 27 48
v.michy@auvergnerhonealpes-tourisme.com

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

Emmanuelle HEZARD

Attachée de presse
Mobile +33 (0)6 78 54 19 06
e.hezard@bfctourisme.com

PROVENCE TOURISME

Annick BORDEYNE

Attachée de Presse
Mobile +33 (0)6 65 58 52 08
abordeyne@myprovence.fr

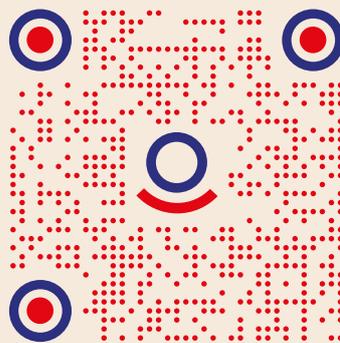
 @valleedelagastromie
valleedelagastromie.com

LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE® est une destination épicurienne qui s'étend le long des cours de la Saône et du Rhône de Dijon à Marseille en passant par Lyon.

Sur 620 km du nord au sud et 120 km d'est en ouest, elle réunit agriculteurs, viticulteurs, artisans, restaurateurs et professionnels du tourisme de Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes et Provence.

Leur vision commune : partager avec les amoureux des terroirs, les amateurs de bons produits et les goûteurs de vin et spiritueux un tourisme expérientiel et de proximité qui fait la part belle aux rencontres authentiques, aux immersions terrain et terroir, au partage généreux et aux échanges enrichissants.

SITE INTERNET



AIRFRANCE 