

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

— F R A N C E —

Dijon

Marseille



Lyon



LE VOYAGE GOURMAND

THE GOURMET JOURNEY

La Vallée de la Gastronomie – France® est une destination gastronomique qui se situe le long de la Saône et du Rhône. Un voyage de 620 km qui réunit les artisans du bon pour partager avec vous **un tourisme expérientiel qui fait la part belle aux rencontres authentiques, aux immersions terrain et terroir, au partage généreux et aux échanges enrichissants.**

La Vallée de la Gastronomie – France® is a gastronomic destination stretching along Saône and Rhône Valleys. Extending 620km, it brings together people producing the finest in food and wine and visitors passionate about enjoying the finest experiences. It encourages authentic encounters, learning about local lands and terroirs, generous sharing and enriching exchanges.

PLONGEZ DANS LA RICHESSE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS !

RELISH FRANCE'S EXCEPTIONALLY RICH GASTRONOMIC HERITAGE!

LES OFFRES GOURMANDES vous guident parmi les incontournables à voir, à faire, à visiter et à goûter. Pour en prendre plein les yeux... et les papilles !

OUR GOURMET OFFERS guide you to our most unmissable sights, activities, tours and tastings, promising a treat for the eyes, but above all for the taste buds!

Une collection D'EXPÉRIENCES REMARQUABLES à vivre au moins une fois dans une vie !

Préparez vous à vivre un moment hors du commun !

Our collection of OUTSTANDING EXPERIENCES should tempt you at least once in a lifetime! So, embark on an extraordinary tasting adventure with us!

 www.valleedelagastronomie.com

PRODUIRE aux côtés des artisans de la terre et du goût

PRODUCING beside craft experts dedicated to land and taste

Immergez-vous dans le quotidien des artisans du goût qui vous ouvrent les portes de leurs fermes, leurs jardins, leurs ateliers, leurs cuisines, leurs sites de production... Vous allez cueillir, traire, toucher, cuisiner, goûter, assembler, transformer, façonner, sentir... Et pour toujours, c'est certain, vous souvenir.

Immerse yourself in the daily life of craft producers who open their doors to their farms, gardens, workshops, kitchens, production sites... Beside them, you'll pick, milk, touch, cook, taste, blend, transform, shape, scent... and, to be sure, remember forever!

DÉCOUVRIR les savoir-faire

DISCOVERING savoir-faire

Comment fabrique-t-on la moutarde ? D'où vient la tradition des calissons ? Pourquoi y a-t-il tant de différences entre les huiles d'olive ? Partez à la découverte des secrets les mieux gardés des savoir-faire ancestraux et des spécialités locales !

Uncover the best-kept secrets of ancestral savoir-faire and iconic specialities. How is mustard made? Where did the tradition of calissons come from? Why are our varied olive oils so different? Head out to learn about the once carefully-guarded secrets of our region's ancestral skills that gave rise to so many local specialities.

VISITER les sites emblématiques

VISITING our iconic sites

Allez à la rencontre des témoins du passé qui ont quelque chose à raconter de la gastronomie locale : les Hospices Civils de Beaune, le quartier Renaissance du Vieux-Lyon, les vestiges gallo-romains de Vienne ou d'Arles, le Port de Marseille... En les découvrant, le voyage gourmand devient un voyage dans le temps.

Seek out the vestiges of the past closely linked to local gastronomic traditions: the Hospices Civils de Beaune; the Renaissance Quarter of Vieux-Lyon; Vienne and Arles's Gallo-Roman ruins; Marseille's port... Exploring them, your gourmet trip will also become a trip back in time!

EXPLORER hors les murs avec des guides hors pairs

EXPLORING out and about with passionate guides

À chaque épicurien, il y a un programme qui convient : visiter les vignobles en segway, avoir un panorama sur les vignes depuis un bateau sur le Rhône, découvrir les Halles de Dijon ou de Lyon avec un spécialiste, ou même s'immerger dans la cuisine d'un Chef lors d'un atelier... Des guides locaux vous conduisent à des points de vue uniques sur la destination et vous font profiter de rencontres authentiques, hors des sentiers battus.

Each epicurean visitor here can find a programme to suit: touring a vineyard on a segway; enjoying views of the vines from a boat on the Rhône; discovering Dijon's or Lyon's food markets with a specialist; joining in a culinary workshop with a great chef... Local guides can give you unique perspectives on our destination, enabling you to relish authentic encounters off the beaten path.

S'ATTABLER aux bistrotts typiques et aux tables gastronomiques

SAVOURING meals at typical bistrotts and gastronomic restaurants

Les bons vivants trouveront leur bonheur et leur plaisir dans les caves à manger, les bistrotts bonne franquette, les brasseries traditionnelles, les bouchons et les guinguettes. Si vous préférez les cuisines d'auteurs, la destination ne compte pas moins de 95 tables étoilées. Dans les deux cas, c'est la promesse de rencontres avec des passionnés !

Lovers of fine food and wine will be in their element at many addresses here, from tasting cellars to jolly bistrotts, traditional brasseries, Lyon bouchons and riverside guinguettes. If seeking signature cuisine, our destination boasts 95 Michelin-starred chefs. Whichever places you opt for, you'll meet people devoted to their food and wine!

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE

SITE INTERNET
WEBSITE



Depuis la période gallo-romaine à nos jours, les vallées du Rhône et de la Saône, aujourd'hui couvertes par la Vallée de la Gastronomie - France®, sont un couloir d'échanges historique où circulent des produits et des vins, se croisent des idées et se rencontrent des savoir-faire. De Dijon, à Marseille, en passant par Lyon, se succèdent des territoires qui racontent en concentré l'histoire de la gastronomie française.

La destination dénombre 48 IGP - attestant de la richesse des terroirs, et 165 AOC/AOP - gages d'une production qui s'exprime par le savoir-faire territorial.

Agriculteurs, éleveurs, artisans, restaurateurs vous ouvrent leurs portes, profitez-en!

From Antiquity to the present, the Rhône-Saône corridor, today covered by La Vallée de la Gastronomie - France®, has been a major trade route along which produce and wine have been transported, ideas exchanged and skills developed. From Dijon to Marseille via Lyon, explore a series of lands that recount the story of French gastronomic history.

Our destination boasts 48 PGIs, indicating the rich variety of our local terroirs, and 165 AOCs/PDOs, guaranteeing quality honed by specific, local skills. Farmers, breeders, craft producers, restaurateurs... open their doors to you, so make the most of it!

LÉGENDE / KEY

- Ville / Town
- VIGNOBLE / VINEYARDS
- Terroir culturel / Cultural terroir
- POINT D'INTÉRÊT / POINT OF INTEREST

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
PGI (IGP in French) = protected geographical indication
PDO (AOP in French) = protected designation of origin

CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE

CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE

Parce qu'il est à la base de l'alimentation depuis le XIII^e siècle, le châtaignier a été surnommé « l'arbre à pain ». Les châtaignes fraîches, sèches et la farine sont toutes protégées par une AOP. Leurs étapes d'élaboration doivent se dérouler sur l'une des 197 communes identifiées et selon les méthodes traditionnelles transmises de génération en génération.

A food staple since the 13th century, the chestnut tree became known as the bread tree in these parts. Fresh and dried chestnuts, plus chestnut flour, all have protected PDO status here, as long as they're processed, using traditional methods handed down from generation to generation, in one of the Ardèche's 197 accredited parishes.

● **En glace, en crème, sucré, salée... la châtaigne se décline à l'infini chez les artisans de la région!**
In ice cream, purée, or sweet or savoury forms... local craft producers make a host of specialties using chestnuts!

VIANDE DE TAUREAUX

VIANDE DE TAUREAUX

Élevé depuis des siècles, dans le respect des traditions, au cœur de la nature camarguaise, aussi belle que sauvage, le taureau de Camargue offre une viande AOP tendre, goûteuse et peu grasse qui ravira les palais les plus fins.

Reared with care and in traditional manner in the heart of the Rhône Delta for centuries, the Camargue's beautiful little wild black bulls provide tender, tasty, lean meat awarded PDO status, and a delight for gourmet palates.

● **Découvrez les traditions séculaires d'élevage dans une manade, dont la conduite des troupeaux en pâturage extensif que les gardians font, toujours à cheval.**
Learn about the centuries-old traditions here on a local farm, or manade, including how the herds are still led to graze by gardians, cowboys, or cowgirls, on horseback.

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Morvan

Saulieu ●

CITÉ DES CLIMATS ET DES VINS DE BOURGOGNE

Dijon ●

BOURGOGNE

Beaune ●

HOSPICES DE BEAUNE

Chalon-sur-Saône ●

Charolles ●



Charolais

Tournus ●

CITÉ DES CLIMATS ET DES VINS DE BOURGOGNE

Mâcon ●

LA ROCHE DE SOLUTRÉ

Villefranche-sur-Saône ●

BEAUJOLAIS

Lyon ●

Dombes

Vonnas ●

Bourg-en-Bresse ●

PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

VOLAILE DE BRESSE

BRESSE CHICKENS

La volaille de Bresse a son AOC depuis 1957 (devenue AOP depuis) : la « Reine des volailles, volaille des rois » - ainsi nommée par Brillat Savarin en 1825, porte toujours haut son titre!

Volaille de Bresse has boasted AOC (today PDO) status since 1957. Writer Brillat Savarin described Bresse chickens as 'Queens of poultry, the poultry of kings' in 1825; gastronomic royalty they remain!

● **Les Glorieuses de Bresse, animations et concours autour de volailles d'exception, se déroulent chaque année en décembre dans quatre villes bressanes.**
Les Glorieuses de Bresse, events and competitions centred around this exceptional poultry, take place every year in December in four Bresse towns.

ROSETTE DE LYON

ROSETTE DE LYON

À Lyon, tout est bon dans le cochon ! Et parmi la longue liste des célèbres cochonnailles traditionnelles, figure la rosette, gros saucisson toujours habillé d'un filet blanc, à la forme légèrement fuselée.

In Lyon, every part of the pig provides a gastronomic treat. On the extensive list of the city's traditional charcuterie specialties, rosette features large, a big, tapering saucisson (salami) wrapped in white string.

● **A déguster chez un artisan charcutier, dans un bouchon ou lors d'un mâchon.**
Taste it from a craft charcuterie, in a Lyon bouchon or for a mâchon, a traditional Lyon elevenses!

OLIVES

OLIVES

L'olive, en Provence, ce sont 6 AOP sur les olives de table - dont les célèbres noires de Nyons et de la vallée des Baux-de-Provence ; et 8 AOP sur l'huile d'olive, dont l'AOP Huile d'olive de Provence qui couvre toute la région.

Olives, in Provence, mean 6 PDOs as to table olives, including the famed black olives of Nyons or the Vallée des Baux-de-Provence, and 8 PDOs as to olive oil, including the PDO Huile d'Olive de Provence, covering the whole region.

● **Participez à des ateliers dégustation, culinaires, créatifs, ou encore bien-être... pour un séjour 100% oléicole!**
Try tastings, workshops, cookery and creative events, well-being sessions even, to enjoy all the benefits our olives can bring!

CONFISERIE EN PROVENCE

SWEET TREATS IN PROVENCE

Calissons, nougats, navettes, bonbons traditionnels, des notes d'amande, une touche de fleur d'oranger, quelques fruits confits... Ces délices sucrés et douces saveurs sont le patrimoine immatériel gourmand de la Provence!

Calissons, nougats, navettes (biscuits), traditional sweets... hints of almonds, a touch of orange blossom, pieces of candied fruit... such sweet treats with their delicious flavours add to Provence's gourmet intangible heritage!

● **Embarquez pour une visite sensorielle et sucrée dans l'atelier d'un confiseur!**
Why not enjoy a sweet and sensory tour of a local sweet-maker's workshop?

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DRINKING ALCOHOL TO EXCESS IS BAD FOR THE HEALTH; PLEASE DRINK IN MODERATION.

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®

La Vallée de la Gastronomie suit le tracé millénaire de la Via Agrippa conçue par les Romains pour acheminer courrier, marchandises et armées. Ainsi, depuis, les vallées de la Saône et du Rhône sont des voies de passage incontournables reliant sud et nord de la France.

HEAD OUT TO EXPLORE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®

La Vallée de la Gastronomie follows the two-millennia-old Via Agrippa, a road designed by the Romans to transport mail, merchandise and armies. To this day, Saône and Rhône Valleys remain essential transport routes linking northern and southern France.



EN TRAIN 12 grandes villes étapes

Depuis Paris et Lille, mais aussi depuis plusieurs pays européens tels que la Belgique ou l'Allemagne ou encore 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.

BY TRAIN 12 major stopover towns : From Paris or Lille, as well as from European countries such as Great Britain, Belgium or Germany, high-speed TGVs serve 12 major stopover towns along 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 and Marseille.



EN VOITURE pour suivre les grands tracés gastronomiques et patrimoniaux ou 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 à Lyon et la Nationale 7 qui rejoint Lyon via Roanne sont deux grandes routes mythiques qui offrent de belles étapes jusqu'à la Méditerranée.

BY CAR following our major gastronomic and heritage routes, or to get off the beaten track : The most direct way along La Vallée de la Gastronomie - France® is via the A6 or the A7, the two major motorways linking Paris to the Mediterranean. Staying in easy reach of the countryside, try two iconic trunk roads, the Nationale 6 beside the Saône from Dijon to Lyon, or the Nationale 7 linking Lyon via Roanne - both offer great stops down to the Med.



EN AVION AIRFRANCE

Aéroport international de Lyon-Saint-Exupéry
Aéroport international Marseille Provence

BY PLANE

Aéroport international de Lyon-Saint-Exupéry / Aéroport international Marseille Provence.



À VÉLO, 2 véloroutes majeures le long de la Vallée de la Gastronomie - France®

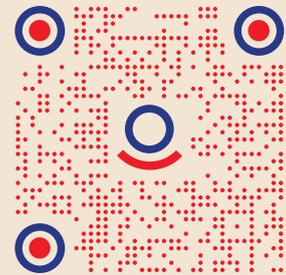
Au fil de l'eau, en suivant la Saône jusqu'à Lyon sur la Voie Bleue Moselle-Saône à Vélo, puis le long du Rhône de Lyon à la Méditerranée sur la ViaRhôna, voilà une itinérance douce et accessible à tous.

BY BIKE : 2 major cycle routes covering the whole of La Vallée de la Gastronomie - France®. Riding beside rivers, follow the Saône to Lyon via La Voie Bleue Moselle-Saône, then the Rhône from Lyon to the Med via the ViaRhôna... now, there's a gentle trekking adventure accessible to many.



VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE



Courtes escapades ou grandes vadrouilles, retrouvez nos suggestions d'itinéraires sur

For short tasting breaks or great gourmet escapes, look at our suggested itineraries on

valleedelagastronomie.com