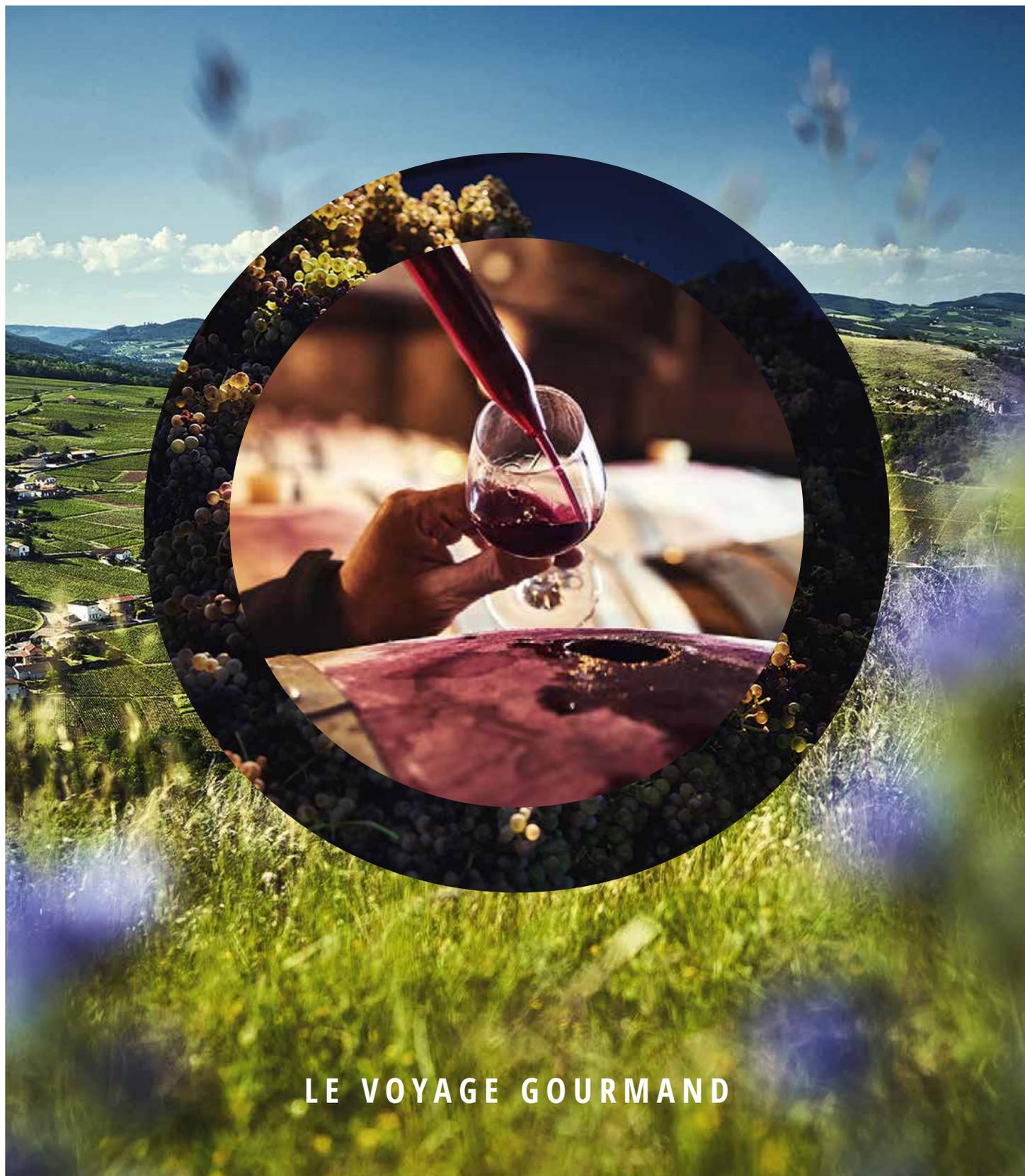


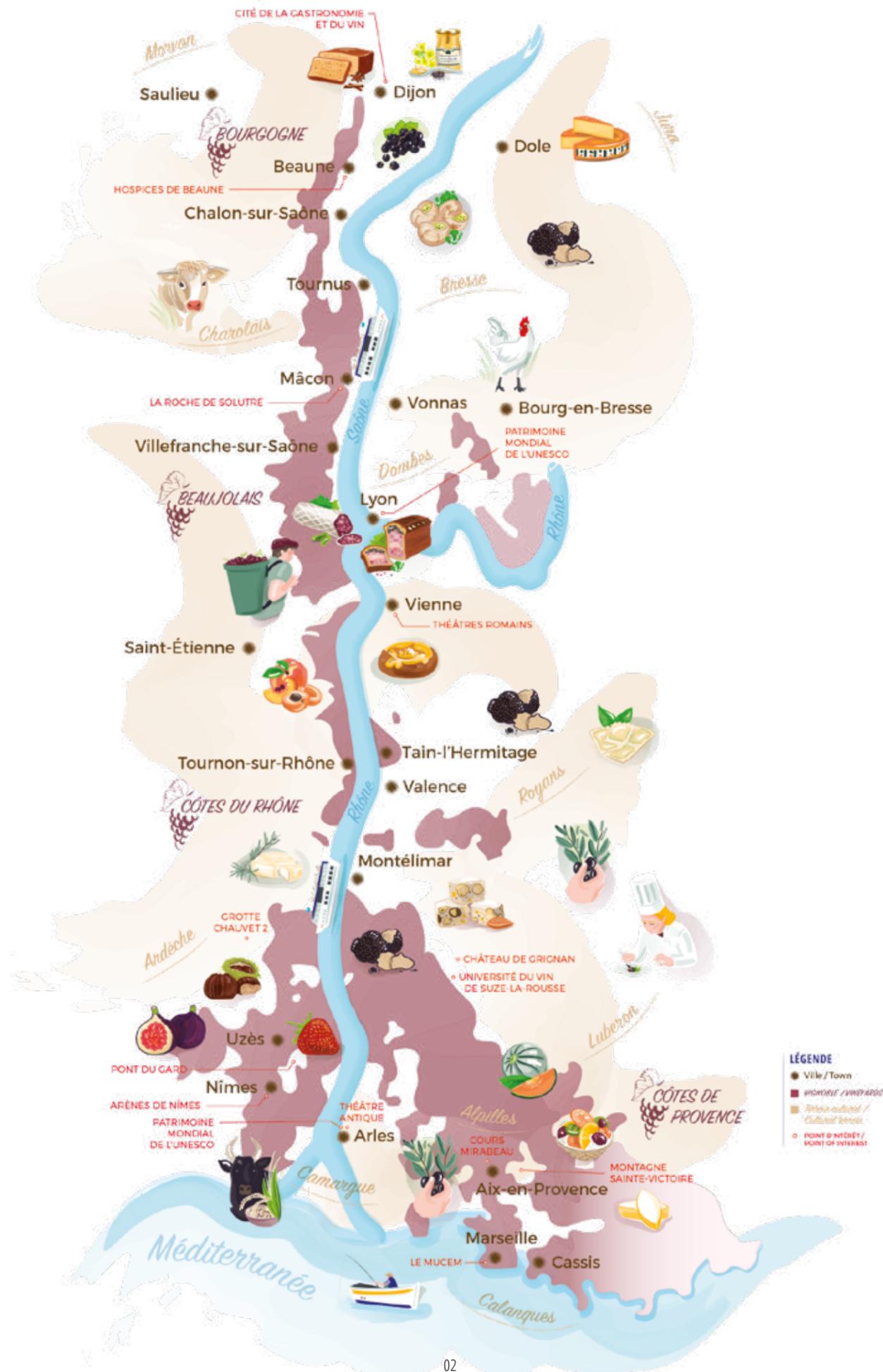

IDÉES SÉJOURS
2023

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

 F R A N C E 



LE VOYAGE GOURMAND



SOMMAIRE

page 3
ÉDITO

page 4
EN
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

page 7
EN
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

page 12
DANS LE
GARD

page 14
DANS LES
BOUCHES-DU-RHÔNE

Conception :
Agence Semnse
Bourgogne-Franche-Comté Tourisme

Crédits photos :
Cherrystone
Teddy Verneuil Lezbroz - Gard Tourisme
Gard Tourisme
Pixabay

Illustration :
Mélanie Masson

Impression :
All Numéric

Parution :
Mai 2023

BIENVENUE DANS LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE !



L'EXPERIENCE ET LE SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE

La Saône et le Rhône creusent un sillon à travers les terres de l'est de la France. Tout au long de leur parcours, ils irriguent vignobles, vergers et pâturages. Ils amènent les vents qui assainissent la vigne. Ils font remonter la douceur maritime.

Un concentré de notre culture gastronomique

De Dijon et ses influences continentales à la Provence méditerranéenne, en passant par Lyon et Uzès, se succèdent des territoires qui nous racontent en concentré l'histoire de la gastronomie française. Depuis des millénaires, ce couloir d'influence a fait circuler les produits, brassé les idées et permis aux hommes de se rencontrer. Aujourd'hui, producteurs, artisans et restaurateurs prennent le relais des traditions pour tirer le meilleur de nos territoires.

Du nord au sud, la Vallée de la Gastronomie propose un voyage gourmand à travers ses terroirs : de la viande du Charlois au riz de Camargue, de la quenelle de Lyon à la bouillabaisse de Marseille.

Partagez la passion et l'excellence !

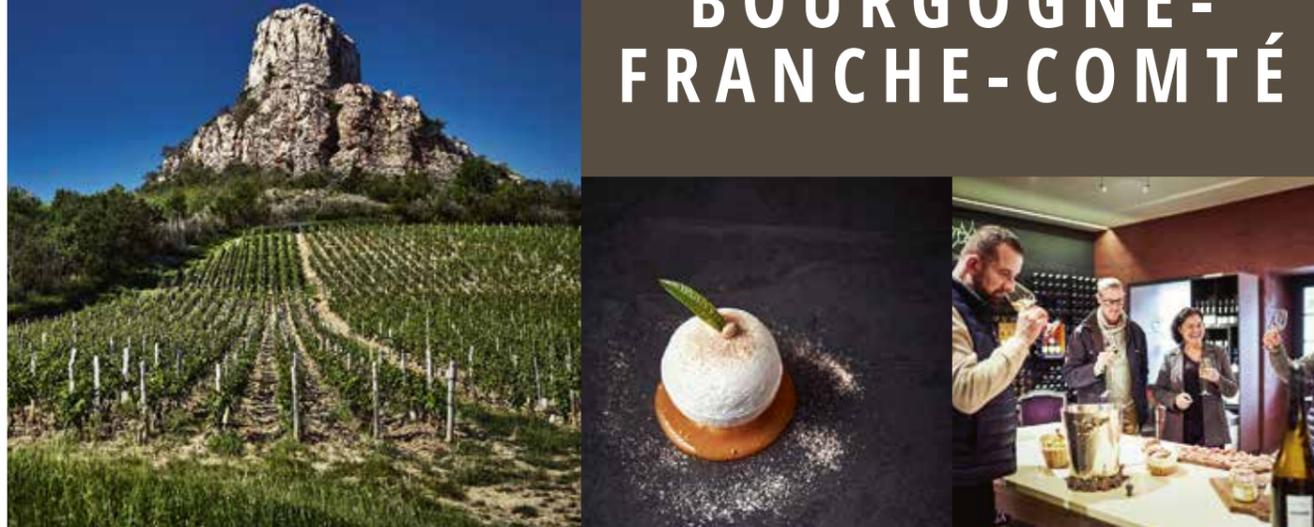
La Vallée de la Gastronomie invite à rencontrer les hommes et les femmes qui cultivent, élaborent, cuisinent ces produits d'exception. Ils partageront leur passion. Ils feront découvrir l'histoire de leur savoir-faire. Ils transmettront quelques-unes de leurs secrets au cours de l'une des expériences remarquables proposées par la Vallée de la Gastronomie. Travailler la vigne avec un viticulteur, « caver » la truffe au petit matin, prendre un cours de cuisine avec un chef.

Les offres gourmandes, quant à elles, sont des moments de visites et de découverte de l'un des lieux uniques et réputés qui font le patrimoine vivant de la Vallée de la Gastronomie : la Mère Brazier à Lyon, la Moutarderie Fallot à Beaune, les grandes huileries provençales ou l'incontournable marché d'Uzès.

*La Vallée de la Gastronomie
convie à un voyage inoubliable,
symbole de l'Art de Vivre à la Française.*

VOYAGES
GOURMANDS
3 JOURS

EN BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ



SEJOUR 1

SAULIEU | DIJON | DOLE

JOUR 1

DÉCOUVERTE DES ANIS DE FLAVIGNY

Flavigny-Sur-Ozerain

Tél + 33 (0)3 80 96 20 88

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/les-anis-de-flavigny

De l'ancienne abbaye bénédictine au musée des anis, du laboratoire des arômes au café des anis, de la librairie des anis à la boutique... l'omniprésence de ce bien bon bonbon et de ses boîtes connues dans le monde entier assure une journée douce et parfumée dans l'un des plus Beaux Villages de France.

SAULIEU, PORTE DU MORVAN

www.valleedelagastronomie.com/destinations/saulieu-porte-du-morvan

Entre forêts et plaines, Saulieu se dresse au seuil du Parc naturel régional du Morvan. Si le cœur de la Bourgogne bat ici au rythme d'une nature intacte, patrimoine et vocation gastronomique contribuent au charme de cette terre de passage.

VISITE DU MUSÉE POMPON

Saulieu

Tél + 33 (0)3 80 64 19 51

www.valleedelagastronomie.com/destinations/saulieu-porte-du-morvan

Hommage au célèbre sculpteur animalier né en 1855 à Saulieu, le musée François Pompon est aussi une riche évocation de l'histoire locale, des vestiges gallo-romains aux grands cuisiniers. Ainsi sont mis à l'honneur Alexandre Dumaine et Bernard Loiseau, chefs illustres ayant contribué au destin gastronomique de la Bourgogne.

EXPÉRIENCE REMARQUABLE EN COMPAGNIE DU CHEF BERTRON

AU RELAIS BERNARD LOISEAU

Saulieu

Tél + 33 (0)3 80 90 53 53

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/un-sejour-privilegie-en-compagnie-du-chef-patrick-bertron

Un séjour VIP dans les coulisses gastronomiques de Bourgogne, au Relais Bernard Loiseau.

Une nuit en suite, un menu en 6 services (hors boissons), petits déjeuners, un accès au spa, une séance de massage sur matelas d'eau avec jets massants, un apéritif privé en cuisine à la table du chef, une dédicace de son livre de cuisine, une visite des caves de la maison... c'est ce que réserve ce séjour VIP.

JOUR 2

LES GOURMANDISES DE DIJON : PARCOURS ÉTOILÉ

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/les-gourmandises-de-dijon-parcours-etoile

Un parcours gastronomique à travers la Capitale des Ducs de Bourgogne. Il permet de découvrir des producteurs de renom qui font la particularité gastronomique et vitivinicole de Dijon : La Maison Mulot & Petitjean, le cassis et la moutarde de Dijon... une expérience polysensorielle qui éveillera les sens. Pour finir le parcours en beauté, une montée à 46 m de haut, au sommet de la Tour Philippe le Bon pour une dégustation de vins à 360°.

DÉJEUNER AU SEIN DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN « LE COMPTOIR DE LA CITÉ »

Visite de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon. Aux portes du centre historique et de la route de Grands Crus de Bourgogne, la Cité propose des expositions, des dégustations, des formations à la cuisine et à l'oenologie : masterclass, commerces de bouche, projections sur la thématique du vin et de la gastronomie. Autant de parcours expérientiels pour faire vivre les valeurs du « repas gastronomique des Français » et des « Climats du vignoble de Bourgogne » reconnues par l'Unesco.

ATELIER DÉGUSTATION AU CŒUR DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN,

ORGANISÉ PAR L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

www.citedelagastronomie-dijon.fr/decouvertes/

DÎNER ET NUIT AU GRAND HOTEL LA CLOCHE 5*

Dijon

Tél + 33 (0)3 80 30 12 32

www.hotel-lacloche.fr

Au cœur du centre-ville et à deux pas des rues commerçantes, le Grand Hôtel La Cloche, hôtel historique de Dijon, invite à venir découvrir ses 88 chambres dont 5 suites et appartements, son jardin paysagé, son restaurant bistrannique Les Jardins by la Cloche, son Bar by La Cloche chic et contemporain et son Spa by La Cloche sous les anciennes voûtes de pierre.

JOUR 3

WINETOUR AVEC BURGUNDY ÉMOTIONS

Saint-Philibert

Tél + 33 (0)6 22 63 02 76

www.burgundy-emotions.fr

La Bourgogne est jolie, secrète et unique. Ce winetour sur la Route des Grands Crus fait découvrir ce qui fait l'originalité des vins de Bourgogne. Pourquoi sont-ils uniques ? voire même rares leurs histoires sous toutes leurs formes : géologiques, humaines et scientifiques qui donnent ces nectars renommés. Une immersion privilégiée au cœur des « Climats du Vignoble de Bourgogne », inscrits sur la liste du patrimoine Mondial de l'UNESCO.

OFFRE GOURMANDE - AU MOULIN DES ÉCORCES

Dole

Tél + 33 (0)3 84 72 72 00

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/au-moulin-des-ecorces

Situé sur une presqu'île le long du Doubs et à 2 pas du cœur historique de Dole, cet ancien moulin rénové en hôtel trois étoiles offre une restauration bistrannique : menus et carte changent régulièrement au fil des saisons. Le cadre du lieu naturellement ressourçant en fait une pause « bien-être » dans cette ville d'art et d'histoire.

OU

L'IMMERSION CULINAIRE QUI ÉVEILLERA LES SENS AU MONT-JOLY

Sampans

Tél + 33 (0)3 84 82 43 43

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/la-passion-des-produits-du-terroir-en-compagnie-du-chef-romuald-fassenet

Le chef étoilé Romuald Fassenet proposera un menu découverte composé de plusieurs plats gastronomiques en portion dégustation. L'occasion de savourer les plats phares du chef qui mettent à l'honneur des produits régionaux. Petit bonus : à la fin de cette expérience, le chef offre un livre de cuisine dédié.

DÉCOUVERTE DU MUSÉE LOUIS PASTEUR

Dole

Tél + 33 (0)3 84 72 20 61

www.valleedelagastronomie.com/destinations/dole-porte-du-jura

Au bord du Canal des Tanneurs, la maison natale de Louis Pasteur conserve la mémoire de l'illustre savant. Un parcours ludique et attractif explore la vie et l'oeuvre du scientifique jurassien. Ce lieu unique révèle la portée universelle d'une vie hors du commun. Une visite passionnante !

PAUSE BUCOLIQUE EN BATEAU AU FIL DU DOUBS

Dole

Tél + 33(0)6 82 99 78 99

www.unebelleaventure.fr

Naviguer hors du temps sur un Runabout « Victory », reproductions des bateaux de plaisance américains des années 50 ou prendre place à bord d'Isola Bella, un authentique bateau-taxi vénitien de 1963 pour une découverte de l'histoire de Dole et de ses canaux lors d'une cette promenade commentée.

DINER ET NUIT À L'HÔTEL LE CÈDRE 5*

Beaune

Tél + 33 (0)3 80 24 01 01

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-de-l-hostellerie-du-cedre

En plein cœur de Beaune, face aux remparts et à seulement quelques pas des célèbres Hospices, l'Hostellerie Cèdre & Spa Beaune vous ouvre les portes de l'art de vivre à la française, charmant mélange d'élégance, de bien-être et d'expériences gourmandes. 1 étoile au Guide Michelin 2022

SEJOUR 2

BEAUNE | CHALON-SUR-SAÔNE | TOURNUS

JOUR 1

VISITE DU BEAUNE GOURMAND

DOMAINE LEFLAIVE

Puligny-Montrachet

Tél + 33(0)3 80 21 30 13

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/maison-olivier-leflaive-un-domaine-et-un-negoce-haute-couture-au-coeur-de-la-bourgogne-viticole

Dégustation de 6 vins d'exception précédée par une visite privative des vignes et de la cave en compagnie d'Olivier Leflaive et déjeuner sur place à la Table d'Olivier.

DOMAINE VITTEAUX-ALBERTI

Rully

Tél + 33 (0)3 85 87 23 97

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-vitteaut-alberti

La Maison Vitteaut-Alberti est née en 1951, à Rully berceau des vins effervescents bourguignons. Un vignoble de 22 hectares situé sur la Côte chalonaise, permet d'élaborer de façon traditionnelle depuis trois générations, des Crémants de Bourgogne frais et élégants.

DÉCOUVERTE LIBRE DE CHALON-SUR-SAÔNE

DÎNER ET NUIT À L'HÔTEL SAINT-RÉGIS

Chalon-sur saône

Tél + 33 (0)3 85 90 95 60

<https://hotelsaintregis.com/fr>

L'hôtel Saint Régis à l'ambiance détendue est situé au cœur de Chalon-sur-Saône. Cet établissement 4* propose 35 chambres spacieuses et récemment rénovées et un Bistrot qui offre une cuisine dans la pure tradition bourguignonne.

JOUR 2

VÉLO SUR LA VOIE VERT CHALON-SUR-SAÔNE - MERCUREY

DÉGUSTATION AU CHÂTEAU DE CHAMIREY

Tél + 33 (0)3 85 44 53 20

Mercurey

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-chateau-de-chamirey

Le Château de Chamirey invite à découvrir la diversité des vins de Bourgogne autour d'une dégustation de vins issus de ses 5 domaines familiaux qui s'étendent de la Côte-de-Nuits au Mâconnais en passant par Mercurey et Givry. Le domaine propose également des circuits au cœur des parcelles, à pied, à vélo.

DÉJEUNER AU RESTAURANT LES TERRASSES

Tournus

Tél + 33 (0)3 85 51 01 74

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/aux-terrasses

« Artisan cuisinier », c'est comme cela que Jean-Michel, jeune chef étoilé aime se présenter. L'équipe en cuisine aime manier les idées et les produits ; les assembler et chercher le choc des saveurs ; les agencer enfin et créer une œuvre temporelle, gustative, inattendue. Avec un seul mot d'ordre : le plaisir de partager.

VISITE DE TOURNUS

Abbaye Saint Philibert, véritable pépite romane et l'hôtel-Dieu, l'un des plus beaux exemples d'hôtel-dieu bourguignons.

www.tournus-tourisme.com

DÎNER ET NUIT À LA MAISON DOUCET 4 *

Charolles

Tél + 33 (0)3 85 24 11 32

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/immersion-au-coeur-du-charolais

Élégance et confort haut-de-gamme dans les 17 chambres et suites de cette demeure de caractère. Un spa et une piscine complètent cette offre.

JOUR 3

EXPÉRIENCE REMARQUABLE – LA MAISON DOUCET

Immersion au cœur du Charolais et moments privilégié avec le chef Doucet

Au programme découverte du potager, rencontre avec un producteur de viande charolaise, cours de cuisine personnalisé (avec choix du plat à cuisiner), un apéritif avec toute l'équipe, puis déjeuner dans l'un de ses deux restaurants - En option : Possibilité de découvrir un fromager-affineur ou survoler le charolais en montgolfière ou en avion.

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Prissé

Tél + 33 (0)3 85 37 64 89

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/cave-vignerons-des-terres-secretes

Accueil dans les caveaux des Vignerons des Terres Secrètes pour une dégustation et une découverte des crus du Mâconnais.

Cette unique cave coopérative située dans le périmètre du Grand Site de France de Solutré Pouilly Vergisson, a obtenu avec succès la labellisation Vignerons en Développement Durable.

ROCHE DE SOLUTRÉ

Culminant à 495 mètres, la Roche de Solutré se situe au cœur du Grand Site de France, constitué de Solutré, Pouilly et Vergisson. Panorama spectaculaire sur les vignobles du Mâconnais.

CHÂTEAU DE CHASSELAS

Chasselas

Tél + 33 (0)3 85 35 12 01

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-chateau-de-chasselas

Visite VIP d'un joyau architectural des XIVe et XVIIIe siècles et dégustation des vins de celui-ci accompagnée d'un mâchon (pique-nique traditionnel d'un vigneron)

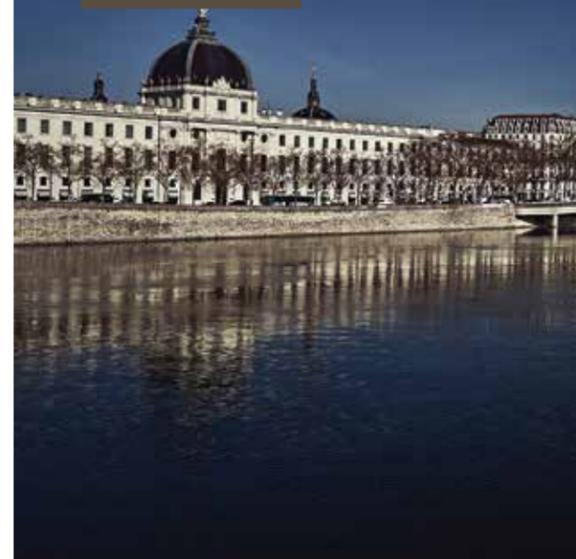
**Départ pour le Beaujolais
ou nuit à Mâcon Hôtel panorama 360**
www.hotelmakon-panorama360.com

Contact :

Marie-Hélène VERNEREY

Port. + 33 (0)6 32 03 74 76 / Tél + 33 (0)3 81 25 08 12
mh.vernerey@bftourisme.com

VOYAGES
GOURMANDS
3 JOURS



EN
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



SEJOUR 1

Des vignobles du Beaujolais aux Côtes du Rhône, Tain l'Hermitage, en passant par la capitale de la gastronomie, Lyon.

JOUR 1

Invitation permanente à d'authentiques échappées, le vignoble du Beaujolais surprend par la richesse de ses paysages aux airs de Toscane, ses expériences viticoles et gourmandes, ses villages des pierres dorées que l'on découvre au gré de sa magnifique Route des vins !

EXPERIENCE REMARQUABLE « WINE TASTING TRUCK » DOMAINE CHÂTEAU DE JULIÉNAS

Juliénas

Tél + 33 (0)4 74 04 49 98

www.chateaudejulienas.com

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/wine-tasting-truck

Circuit touristique commenté par le vigneron, en Combi Volkswagen 1964, pour déguster 3 appellations différentes du vignoble issues des parcelles visitées (Moulin-A-Vent, Fleurie et Juliénas). Dégustation accompagnée de produits locaux (fromage et charcuterie).

DÉJEUNER À L'AUBERGE « LE COQ À JULIENAS » AU CŒUR DU VILLAGE SUR LA ROUTE DES VINS

Juliénas

Tél + 33 (0)4 74 03 67 51

<https://lecoqajulienas.com/>

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-coq-a-julienas

Au-delà de son histoire, le Coq à Juliénas est devenu une institution pour les vignerons, chefs étoilés, artistes, des amateurs du bien manger et bien boire ! La cheffe Marie Dias dédie son art culinaire aux territoires qui l'entourent qui sont le Mâconnais et le Beaujolais.

VISITE DU DOMAINE CHÂTEAU DE CORCELLES

Corcelles en Beaujolais

Tél + 33 (0)4 74 66 00 24

www.domainesrichard.fr/chateau-de-corcelles/

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/chateau-de-corcelles

En plein cœur des 10 crus du vignoble du Beaujolais, le Château de Corcelles, magnifique forteresse médiévale, se dresse au milieu de son parc arboré entouré de vignes. Vous pourrez déguster d'autres appellations du Beaujolais (Beaujolais Villages, Brouilly, Morgon et Fleurie).

VISITE DE L'ŒNOTHÈQUE DES VINS DU CHÂTEAU DE PIZAY

Belleville en Beaujolais

Tél + 33 (0)4 74 66 26 10

www.vins-chateaupizay.com/oenothèque/

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/oenothèque-des-vins-du-chateau-de-pizay

Venez parcourir les 8 ateliers thématiques de l'œnothèque des vins du Château de Pizay pour vivre une initiation œnologique ludique !

DÉAMBULER DANS LES RUELLES DU VILLAGE DES PIERRES DORÉE, OINGT

Oingt

Tél + 33 (0)4 74 07 27 40

www.destination-beaujolais.com/oingt.html

Le village médiéval d'Oingt est classé parmi les « Plus beaux villages de France » avec des maisons aux façades en pierres dorées accueillant artistes et artisans d'art. Le village jouit d'un panorama exceptionnel sur la vallée d'Azergues, couverte de vignes.

DÎNER GASTRONOMIQUE ET NUITÉE AU CHÂTEAU DE BAGNOLS 5*

Bagnols

Tél + 33 (0)4 74 71 40 00

www.chateaubagnols.com

Pour un séjour inoubliable en Relais & Châteaux en Beaujolais, ce château médiéval du XIIIème siècle est considéré comme l'un des plus beaux châteaux hôtels du monde ! Le vignoble du Beaujolais regorge de bonnes adresses d'hébergements en 3* et 4* www.destination-beaujolais.com/mon-sejour.html

JOUR 2

Lyon, capitale de la gastronomie, classée au patrimoine de l'Unesco & ville lumière la nuit !

FOOD TOUR À LYON AVEC «VISITES GOURMANDES BY TASTY LYON »

Lyon

Tél + 33 (0)6 65 06 00 88

www.tastylyon.com/type/visites-gourmandes/

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/visites-gourmandes-by-tasty-lyon

Et si vous découvrez Lyon autrement ? Nous vous proposons des visites gourmandes afin de plonger au cœur de la gastronomie lyonnaise : anecdotes, recettes, petites et grandes histoires et bien sûr dégustations ! Découvrez Lyon dans toutes ses saveurs !

DÉCOUVERTE DES HALLES DE LYON PAUL BOCUSE

Lyon 69003

Tél + 33 (0)4 78 62 39 33

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/halles-de-lyon-paul-bocuse

Véritable temple de la gastronomie française, le royaume des plus beaux produits régionaux et de quelques restaurants et écaillers. Les Halles de Lyon Paul Bocuse, nommées ainsi en hommage au Chef des chefs, qui les a fait connaître dans le monde entier.

DÉJEUNER AU BOUCHON DANIEL ET DENISE

Lyon, quartier du Vieux Lyon 69005

Tél + 33 (0)4 78 42 24 62

www.daniel-et-denise.fr

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/daniel-et-denise-saint-jean

Dans son cadre de typique bouchon lyonnais, le Chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, cultive l'art d'une cuisine lyonnaise exigeante, rigoureuse. Ne manquez pas le pâté croûte, les ris de veau et le foie gras, l'omelette du Curé aux queues d'écrevisses. Véritable Institution lyonnaise perpétuant la tradition du bouchon lyonnais.

VISITE GUIDÉE DES QUARTIERS UNESCO DE LYON

OU LIBRE AVEC LA LYON CITY CARD

Lyon Quartier Bellecour 69002

Tél + 33 (0)4 72 77 72 33 - www.visiterlyon.com

Tél + 33 (0) 472 77 69 69 www.lyoncitycard.com

Lyon a le plus grand quartier renaissance d'Europe, 500 ha ont été classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco en 1998. Des amphithéâtres gallo-romains au quartier Renaissance du Vieux Lyon, de la Presqu'île entre Rhône et Saône à la colline de la Croix Rousse, Lyon dévoile ses trésors sur plus de 2 000 ans d'histoire. Ville idéale pour découvrir tout le charme de l'art de vivre à la française, grâce à La Lyon City card, pass indispensable pour explorer la ville !

APÉRITIF AVEC LES TOQUES DU FROMAGE

Lyon Pentes de la Croix Rousse 69001

Tél + 33 (0)7 62 28 15 30

<https://lestoquesdufromage.com/>

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/les-toques-du-fromage

Les Toqués vous proposent une véritable dégustation entre bons vivants autour de fromages de notre terroir ! Une expérience à vivre dans une ambiance festive et décomplexée où vous apprendrez tout sur les accords vins & fromages et les secrets des fromages français !

DÎNER GASTRONOMIQUE

AVEC VUE PANORAMIQUE RESTAURANT CHRISTIAN TETEDOIE

Lyon Vieux Lyon-Fourvière

Tél + 33 (0)4 78 29 40 10

<https://tetedoie.com/>

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/christian-tetedoie

Sur les hauteurs de Fourvière, le restaurant vous offre une vue époustouflante sur la ville. Dans un cadre élégant et contemporain, Christian Têtedoie, 1 étoile au guide Michelin, vous invite à découvrir une cuisine moderne inspirée des produits régionaux.

JOUR 3

Découverte des vignobles en terrasse du prestigieux vignoble des Côtes du Rhône AMPUIS – VIENNE - TAIN L'HERMITAGE – TOURNON

DÉGUSTATION AU CAVEAU DU CHÂTEAU

Ampuis

Tél + 33 (0)4 58 17 08 70

www.lecaveauduchateau.com

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-caveau-du-chateau

Visite du Caveau du Château, Découvrez un lieu unique situé au cœur du vignoble de Côte-Rôtie, dédié aux grands vins de la Vallée du Rhône, à la Culture, au Patrimoine. Découverte des vins de quatre grandes maisons de la Vallée du Rhône (La Maison Guigal, Le Château de Nalys, La Maison Vidal-Fleury et le Domaine de Bonserine).

PATRIMOINE GALLO-ROMAIN DE VIENNE

Vienne

Tél + 33(0)4 74 53 70 10

www.vienne-condrieu.com

<https://musee-site.rhone.fr/>

Visite guidée de la cité gallo-romaine de Vienne et de son musée, l'un des plus grands ensembles consacrés à la civilisation gallo-romaine en France. Son théâtre antique dédié au divertissement et à la gloire de Rome est l'un des plus importants vestiges de toute la gaule romaine.

DÉJEUNER AU BISTROT PH3 – CHEF PATRICK HENRIROUX

Vienne

Tél + 33 (0)4 74 53 01 96

www.lapyramide.com/fr

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/l-espace-ph3

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/la-pyramide-maison-henriroux

Déjeuner au Bistrot PH3 du chef Patrick Henriroux, vous plongerez dans un décor singulier et privilégié. A côté, le restaurant La Pyramide vous invite à un voyage culinaire à travers une cuisine gastronomique doublement étoilée au guide Michelin depuis 1992, dans un cadre ultra contemporain !

VISITE DE LA CITE DU CHOCOLAT VALRHONA

Tain L'Hermitage

Tél + 33 (0)4 75 09 27 27

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/cite-du-chocolat-valrhona

Préparez vos 5 sens pour une expérience inédite au cœur du goût et des savoir-faire. Dégustez le long d'un parcours gourmand, ludique et interactif sur 2 000 m² consacré au chocolat responsable.

APÉRITIF OU DÎNER CROISIÈRE « CAP SUR LA TABLE DU ROY »

AVEC LA COMPAGNIE DES CANOTIERS

Tournon sur Rhône

Tél + 33 (0)6 44 30 79 76

www.canotiersboatnbike.com

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/croisiere-diner-cap-sur-la-table-du-roy-la-compagnie-des-canotiers

Partez pour une croisière d'initiation décontractée de 2 heures sur le majestueux fleuve du Rhône. Elle vous mènera au soleil couchant jusqu'à la Table du Roy pour déguster un menu arrosé des crus des Côtes du Rhône septentrionaux !

NUITEE A TOURNON OU A TAIN L'HERMITAGE

Hôtel de la Villeon 4* à Tournon (boutique hôtel)

Tél + 33 (0)4 75 06 97 50

www.hoteldelavilleon.com

Hôtel & Spa Fac & Spera à Tain L'Hermitage

Tél + 33 (0)4 75 08 65 00

www.facetspera.fr

SEJOUR 2

Des vignobles des Côtes du Rhône aux gorges de l'Ardèche en parcourant les expériences remarquables de la Drôme Provençale, dans un cadre idyllique entre champs de lavande, d'oliviers et de villages perchés.

JOUR 1

Tain L'Hermitage - Valence

ATELIER DEGUSTATION MAISON CHAPOUTIER

Tain L'Hermitage

Tél + 33 (0)4 75 08 92 61

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/atelier-decouverte-initiation-de-degustation-les-bases-m-chapoutier

Le Caveau M. CHAPOUTIER vous propose des prestations de dégustations, visites de vignoble, ateliers d'initiation, balades à vélo pour explorer le vignoble. Animés par nos sommeliers conseils, ils vous feront découvrir les valeurs et l'âme de la Maison.

ou **DEGUSTATION A LA MAISON DELAS**

Tain L'Hermitage

Tél + 33 (0)4 75 08 92 97

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/delas-freres

La Maison Delas Frères propose un nouvel écrin à Tain L'Hermitage pour la vinification et l'élevage de ses vins les plus prestigieux et une offre Oenotouristique haut de gamme.

DEJEUNER AU BISTROT ANDRE – CHEFFE ANNE SOPHIE PIC

Valence

Tél + 33 (0)4 75 44 15 32

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/andre-le-bistrot-de-la-maison-pic

Anne Sophie PIC, cheffe la plus étoilée au monde offre une excellente cuisine de bistrot pour un déjeuner gourmand à prix raisonnable ! L'histoire culinaire de quatre générations de cuisiniers, à la rencontre des métiers d'art et des savoir-faire.

DECOUVERTE DES VILLAGES PERCHES DE MIRMANDE ET CLIUSCLAT

Déguster dans les ruelles à Mirmande, village perché listé parmi les plus beaux villages de France.

Venir visiter Cliusclat, village entre vergers et cultures, réputé pour ses artisans potiers.

EXPERIENCE REMARQUABLE SEJOUR PASSION, PLAISIRS & CUISINE - MAISON PIC

Valence

Tél + 33 (0)4 75 44 15 32

www.anne-sophie-pic.com

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/sejour-passion-plaisir-cuisine-maison-pic-2

Venez découvrir l'univers culinaire d'Anne-Sophie Pic, la cheffe la plus étoilée au monde le temps d'un dîner, d'une nuit et d'un cours de cuisine. Entre passion et gastronomie, vivez l'expérience de notre école de cuisine SCOOK dédié aux gourmands.

JOUR 2

Grignan – la Bégude de Mazenc – Nyons – Dieulefit

VISITE DU CHÂTEAU DE GRIGNAN

Grignan

Tél + 33 (0)4 75 91 83 50

www.chateaux-ladrome.fr

Visite du Château de Grignan, le « petit Versailles » du Sud de la France ! Un joyau de l'art Renaissance entouré de lavande au cœur de la Drôme Provençale, plus de 1 00 ans d'histoire et de littérature illustrée par la Marquise de Sévigné.

EXPÉRIENCE REMARQUABLE « DU POTAGER À L'ASSIETTE »

DOMAINE DE MONTINE

Grignan

Tél + 33 (0)4 75 46 54 21

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/cours-de-cuisine-du-potager-a-l-assiette

Rendez-vous au Domaine de Montine pour une visite de la cave et du chai à barriques. Après la sélection, des légumes dans le potager, place à la préparation du repas en compagnie du chef. Un apéritif convivial précèdera le repas pris en commun. Un moment magique dans un décor de la Drôme provençale somptueux entre vignes et lavande en saison juin-juillet. Possibilité de novembre à mars, de réaliser un cavage à la truffe avec les chiens !

ATELIER LAVANDE AVEC ESSENTIEL DE LAVANDE

La Bégude de Mazenc

Tél + 33 (0)4 26 79 00 70

www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/l-essentiel-de-lavande

Domaine producteur et créateur de produits cosmétiques bio. Odile vous ouvre ses portes lors de visites, ateliers et expériences uniques toute l'année au cœur des lavandes. Participez à l'atelier do it yourself pour apprendre à faire un lait pour le corps à base de lavande bio. Possible pique-nique dans les champs de lavande.

BALADE & SHOPPING ARTISANAT LOCAL DANS LE VILLAGE DE NYONS

Nyons
Tél + 33 (0)4 75 26 10 35
www.baronnies-tourisme.com
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/musee-de-l-olivier-espace-vignolis
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/vinaigrierie-la-para
Nyons compte parmi les 100 plus beaux détours en France et son oliveraie bénéficie du label « site remarquable du goût ». Possible de visiter les offres gourmandes le musée de l'olivier à l'espace VIGNOLIS (production d'huile d'olive) et la vinaigrierie La Para.

DÎNER GASTRONOMIQUE ET NUITÉE HÔTEL LE CLAIR DE LA PLUME

Grignan
Tél + 33 (0)4 75 91 81 30
www.clairplume.com
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-le-clair-de-la-plume

Un fabuleux boutique hôtel au cœur du village historique de Grignan qui invite à un séjour inoubliable de la Drôme Provençale. Vous serez charmé par la décoration, la cuisine gastronomique 1 étoile Michelin, le Bistro Bib gourmand, jardin méditerranéen & la piscine biologique.

JOUR 3

Suze la Rousse – Malataverne – Bourg Saint Andéol – Vallon Pont d'Arc en Ardèche

EXPÉRIENCE REMARQUABLE « ASSEMBLAGE – CRÉATION DE CUVÉE PERSONNALISÉE » - UNIVERSITÉ DU VIN

Suze la Rousse
Tél + 33 (0)4 75 97 21 30
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/assemblage-creation-de-cuvee-personnalisee

De l'assemblage à l'habillage, vous identifierez et dégusterez les cépages qui composeront votre cuvée que vous personnaliserez jusqu'à l'étiquette !

DÉJEUNER AU BISTROT 270 – DOMAINE DU COLOMBIER

Malataverne
Tél + 33 (0)4 75 90 86 86
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-domaine-du-columbier-le-bistrot-270

Le Bistrot 270 à Malataverne est le rendez-vous de tous ceux qui aiment la cuisine française de saison composée à partir de produits frais locaux et de grande qualité.

VISITE DE LA GROTTTE CHAUVET 2, SITE CLASSÉ UNESCO

Vallon Pont d'Arc en Ardèche
Tél + 33 (0)4 75 94 39 40
www.grottechauvet2ardèche.com
De l'autre côté du Rhône, un trésor vous attend en Ardèche, la Grotte Chauvet 2. Découvrez le premier grand chef d'œuvre de l'humanité daté de plus de 36 000 ans. Dans un parc de 20 hectares, la grotte Chauvet 2 - Ardèche, plus grande réplique de cavité au monde, restitue la magie des peintures préhistoriques, inscrites à l'UNESCO.

DEGUSTATION AU CHÂTEAU LES AMOUREUSES

Bourg Saint Andéol
Tél+ 33 (0)4 75 96 15 62
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/chateau-les-amou-reuses

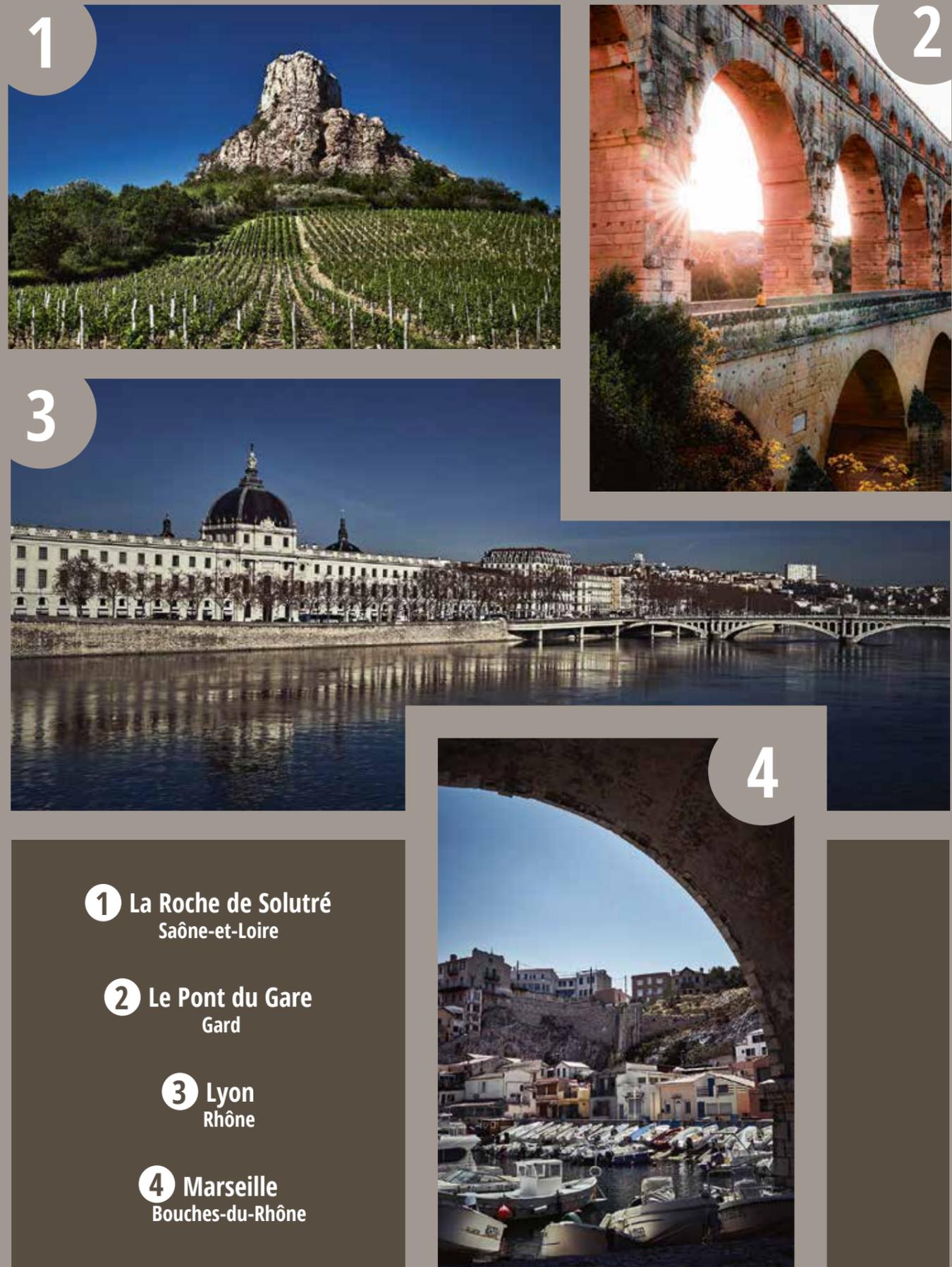
Visitez le superbe domaine des Amoureuses, en plein cœur de Bourg-Saint-Andéol. L'équipe vous accueille toute l'année dans un nouvel espace dédié à la dégustation-vente des vins du Domaine (AOP Côtes-du-Rhône et IGP Ardèche) & de produits du terroir.

DÎNER ET NUITÉE HÔTEL VILLA WALBAUM 4*

Vallon Pont d'Arc en Ardèche
Tél + 33 (0)4 75 88 04 04
www.domainewalbaum.com
Niché au cœur des vignes, ce boutique hôtel, protégé par ses cèdres centenaires, offre un séjour intimiste et unique au visiteur.

Contact :

Irène TRONCHET
Tél + 33 (0)4 73 29 49 45 / + 33 (0)6 79 14 32 12
i.tronchet@auvergnerrhonealpes-tourisme.com



- 1 La Roche de Solutré
Saône-et-Loire
- 2 Le Pont du Gare
Gard
- 3 Lyon
Rhône
- 4 Marseille
Bouches-du-Rhône

VOYAGE
GOURMAND
3 JOURS



DANS LE
GARD

JOUR 1

DÉCOUVERTE DU DOMAINE DE LA ROMANCE ET DÉGUSTATION

Bagnols-sur-Cèze
Tél + 33 (0)6 82 22 45 44
www.domainelaromance.com
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-la-romance

A travers une balade dans les vignes accompagnée du vigneron avec lecture de paysage, découvrez des terroirs et le cycle du raisin. A l'issue, vous découvrirez les meilleurs crus du domaine, associés à des mets du terroir.

DÉCOUVERTE DU DOMAINE DE GRESSAC ET DÉGUSTATION

Verfeuil
Tél + 33 (0)4 66 72 90 36
<https://gressac.com>
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-viticole-de-gressac

Surplombant la sauvage Vallée de la Cèze, à 30 kms de la ville d'Uzès, véritable écrin de la Provence Occitane, le domaine vous ouvre ses portes afin de vous faire découvrir ses vins 100% naturels.

DÉJEUNER : RESTAURANT LA MAISON

Gaujac
Tél + 33 (0)4 66 39 33 08
www.lamaison.gaujac.com
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-la-maison

A la fois simple et créative, entre tradition et originalité, une cuisine du marché basée sur les produits de la région de saison et des influences venues d'ailleurs.

Un style épuré où la chaleur des pierres vient se marier avec la modernité de l'aménagement.

DÉCOUVERTE DU DOMAINE DE LA MORDORÉE ET DÉGUSTATION

Tavel
Tél + 33 (0)4 66 50 00 75
www.domaine-mordoree.com
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-de-la-mordoree

Par « amour de la terre » Christophe, vigneron passionnée, perfectionniste et visionnaire a choisi le respect du terroir. Le Domaine est mené en agriculture biologique en totalité et la vendange est manuelle sur toute l'exploitation.

DÉJEUNER RESTAURANT ENTRE VIGNES ET GUARRIGUE

Pujaut
Tél + 33 (0)4 90 95 20 29
<https://vigne-et-garrigue.com>
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/entre-vigne-et-garrigue

Le calme, la vue panoramique exceptionnelle et l'authenticité caractérisent ce lieu unique. Un métissage de saveurs, d'arômes et de couleurs dans les assiettes aiguisent l'appétit et la joie de vivre.

DÎNER ET NUIT À L' HÔTEL LE PRIEURÉ 5*

Villeneuve-lès-Avignon
Tél + 33 (0)4 90 15 90 15
www.leprieure.com

A deux pas du centre d'Avignon, cet hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, est un subtil mélange entre le passé et le présent. Niché au cœur du village de Villeneuve-lès-Avignon, l'atmosphère et l'âme des lieux invitent à la détente et à la sérénité.

JOUR 2

VISITE DE « UN MAS EN PROVENCE »

Bellegarde
Tél + 33 (0)4 66 01 09 00
<https://mas-provence.fr>
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/un-mas-en-provence

Imaginez un lieu où se réunissent la culture biologique des plantes à parfum, leur transformation en huiles essentielles et la création de parfums certifiés bio. La magie de l'alchimie prend forme dans ce lieu nommé « Un MAS en PROVENCE, de la plante au parfum ».

DÉCOUCEMAS DES TOURELLES

Beucaire
Tél + 33 (0)4 66 59 19 72
<https://touvelles.com>
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/mas-des-touvelles

A mi-chemin des architectures provençales et languedociennes, le mas des Tourelles est un important mas agricole de plaine dont la construction débute au 17e siècle. Découvrir ses vins antiques romains nous plonge dans l'histoire de l'humanité

DÉJEUNER À LA HALTE NAUTIQUE

Bellegarde
Tél + 33 (0)4 66 20 61 69
www.restaurant-haltenautique.fr
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-la-halte-nautique

Semi gastronomique et méditerranéenne Le chef revisite les classiques de la cuisine française et travaille 100% de produits frais comme le cochon noir,

DÉCOUVERTE DE LA MAISON GARNIAC

Le Garn
Tél + 33(0)4 66 33 65 47
www.garniac.fr
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/maison-de-garniac

Tout au long de l'année, la Maison de Garniac vous accueille pour vous présenter les joyaux que notre terre renferme jalousement pour vous les confier. Venez découvrir leur truffière arborescente,

DÎNER : LES TERRASSES DU PONT DU GARD

Remoulins
Tél + 33 (0)4 66 63 91 37
www.allegrinisocialclub.com/lesterrasses
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-les-terrasses

Le restaurant Les Terrasses vous propose une carte gourmande, imaginée par notre Chef autour des plus beaux produits de notre région. Du petit-déjeuner au dîner, en passant par le déjeuner et le goûter, profitez d'instantanés gourmands sous le soleil sur notre terrasse ou confortablement installé dans l'un de nos espaces intérieurs, cosy et chaleureux.

DÎNER ET NUIT À LA MAISON D'UZÈS 5*

Uzès
Tél + 33 (0)4 66 20 07 00
www.lamaisonduzes.fr

En amoureux ou en famille, la Maison d'Uzès se prête particulièrement bien à la déconnexion. Cuisine étoilée, spa l'Occitane sous les voûtes romanes, découverte des richesses de l'Occitanie, balades en kayak dans les gorges du Gardon

JOUR 3

OLIVERAIE JEAN-JEAN

Saint-Gilles
Tél + 33 (0)4 66 87 42 43
www.oliveraie-jeanjean.com
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/oliveraie-jeanjean

Ces 10000 oliviers, 7 variétés d'olives, sont cultivés dans le respect de l'environnement en agriculture biologique. Chaque produit est transformé sur le domaine et le maître moulinier, Fabien, extrait les saveurs généreuses des fruits récoltés pour produire l'or vert qui sublimerait votre table.

CHÂTEAU DE CAMPUGET

Manduel
Tél + 33 (0)4 66 20 20 15
<https://campuget.com>
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/chateau-de-campuget

Situé en plein cœur du triangle magique Nîmes-Avignon-Arles, notre domaine familial vous propose une large palette de vins issus de notre terroir de la vallée du Rhône, ils en expriment la quintessence.

DÉJEUNER : LE DUENDE

Nîmes
Tél + 33 (0)4 66 21 94 34
www.maison-albar-hotels-l-imperator.com/fr/page/restaurant-gastronomique-nimes.5196.html
www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-duende

L'adresse gastronomique de l'Hôtel Imperator bénéficie d'une entrée indépendante. Et d'indépendance, le maître n'en manque sûrement pas : produits de qualité, maîtrise technique avérée, spontanéité et originalité. Au piano, Nicolas Fontaine, fidèle depuis quatorze ans

Départ pour la provence

VOYAGE
GOURMAND
3 JOURS

DANS LES BOUCHES- DU-RHÔNE



JOUR 1

ARLES | PORT SAINT LOUIS | ROGNES

VISITE DE LA MAISON DU RIZ

Arles

Tél +33 (0)6 31 03 40 11

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/maison-du-riz

Découverte de la riziculture d'hier à aujourd'hui, ses techniques culturelles et son matériel spécifique. Démonstration guidée sur une micro-rizerie des différentes étapes de transformation du grain de riz. Parcours libre sur un sentier pédagogique tout autour du Mas, en bordure du Petit Rhône et des rizières.

DÉJEUNER AU RESTAURANT DU MAS DE PEINT

Arles

Tél +33 (0)4 90 97 20 62

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/mas-de-peint

Au cœur du parc naturel régional de Camargue, le Mas de Peint s'étend sur un domaine de 500 hectares. Entourée d'un immense parc, cette belle demeure du XVIIe siècle abrite le restaurant local du Mas de Peint qui propose une cuisine fraîche, généreuse et sincère à l'image et au goût de la Camargue.

En fonction de la météo, deux options sont proposées :

Option 1 :

EXPÉRIENCE REMARQUABLE

Port-Saint-Louis-du-Rhône

Tél +33 (0)4 66 71 99 50

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/cote-fish

Embarquement à bord d'un authentique bateau de pêche et partage le quotidien d'un pêcheur professionnel. Vous serez sensibilisés aux méthodes de pêche artisanales, respectueuses de l'environnement et l'équipage partagera avec vous son savoir-faire et sa passion pour la mer. Les marins pêcheurs de la flotte Côté Fish seront à vos côtés et vous expliqueront leur métier-passion.

Option 2 :

EXPÉRIENCE REMARQUABLE

VISITE DU MAS SAINT GERMAIN : VISITE GUIDÉE ORNITHOLOGIQUE À CHEVAL EN CAMARGUE

Arles

Tél +33 (0)6 16 92 94 98

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/mas-saint-germain

A proximité de l'Etang de Vaccarès, au milieu des champs de riz, de blé et des prairies, le Mas Saint Germain élève chevaux et taureaux de Camargue. Rénovés en 5 gîtes de charme ou spacieuses chambres d'hôtes les vieux bâtis du domaine racontent tous un peu l'histoire de cette vaste propriété ancrée dans la culture camarguaise.

DÎNER ET NUIT À LA VILLA BAULIEU, HÔTEL 5 *

Rognes

Tél +33 (0)4 42 60 39 40

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/domaine-villa-baulieu

Découvrez une maison d'hôtes provençale et son vignoble qui s'épanouit depuis près de 2000 ans dans le cratère de l'unique volcan de Provence.

JOUR 2

ROGNES | AIX-EN-PROVENCE | GÉMENOS

EXPÉRIENCE REMARQUABLE

VISITE ET ATELIER À LA FERME DU BREGALON

Rognes

Tél +33 (0)4 42 50 14 32

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/ferme-du-bregalon

Visite et immersion au sein d'une ferme d'exploitation chevrrière labellisée entre autres « Bienvenue à la Ferme » et « Vignobles & Découvertes ».

DÉJEUNER AU MAS BOTTERO

Sain Cannat

Tél +33 (0)4 42 67 19 18

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/le-mas-bottero

Le Mas Bottero, restaurant gastronomique 1 étoile Michelin à 10 minutes d'Aix-en-Provence, aux portes du Luberon.

EXPÉRIENCE REMARQUABLE

VISITE DE LA FABRIQUE DE CALISSONS DU ROY RENÉ

Aix-en-Provence

Tél +33 (0)4 42 39 29 90

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/la-fabrique-des-calissons-confiserie-du-roy-rene

Visiter la confiserie du Roy René c'est tourner les pages d'une histoire gourmande. Celle du célèbre Calisson, ce petit bonheur sucré en forme de losange qui a su imposer sa renommée au-delà des frontières. Cette recette traditionnelle aux saveurs d'amandes demeure l'un des emblèmes du patrimoine culinaire provençal. La découverte de la fabrication vous accompagne depuis la floraison des amandiers aux plaisirs de la dégustation. Possibilité de participer à l'Atelier du Confiseur (sur demande)

EXPÉRIENCE REMARQUABLE

DÎNER ET NUIT À LA MAGDELEINE, HÔTEL DE CHARME 4 *

Gémenos

Tél +33 (0)4 42 32 20 16

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/la-magdeleine-mathias-dandine

Faire découvrir l'art de vivre et la gastronomie provençale de Mathias Dandine, au sein du territoire de la Sainte Baume et de son Parc naturel régional, et faire partager le savoir-faire viticole et oléicole du Domaine de la Michèle ou éventuellement d'autres producteurs partenaires de La Magdeleine.

JOUR 3

GÉMENOS | AUBAGNE | MARSEILLE

EXPÉRIENCE REMARQUABLE

VISITE DE LA MAISON FERRONI, DÉGUSTATION DE PASTIS LOCAL ET AUTRES SPIRITUEUX

Aubagne

Tél +33 (0)4 91 24 88 91

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/maison-ferroni

La Maison Ferroni élabore une gamme de spiritueux historiques, avec un ancrage territorial fort. Leurs créations sont définitivement inspirées par la Provence et par Marseille. Venez découvrir le domaine du Château des Creissauds, et entrez dans les secrets de notre distillerie. Vous découvrirez les techniques d'élaboration de notre gamme de spiritueux : pastis, rhum, whisky, liqueur, gin, vodka...

DÉJEUNER AU SEPIA

Marseille

Tél +33 (0)9 83 82 67 27

www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/sepia

Plats classiques de brasserie raffinés et de saison servis dans un lieu chic sur une colline. Vue sur le port et tables extérieures. (Sur réservation)

VISITE LIBRE DU CÉLÈBRE QUARTIER DU PANIER, À MARSEILLE

VISITE DE LA FABRICATION DES NAVETTES DES ACCOULES

Marseille

Tél +33 (0)4 91 90 99 42

www.valleedelagastonomie.com/suggestions/Navettes%20des%20Accoules%20

Aux portes du quartier du Panier, la biscuiterie artisanale fabrique chaque jour des navettes, canistrelli, cucciole, croquants et macarons aux amandes. Découvrez ce lieu emblématique de la culture marseillaise et dégustez ces biscuits réalisés par un artisan passionné.

Fin du programme sur le département

Contact :

Anne-Sylvie GAUTIER

Tél +33 (0)4 91 13 84 44

asgautier@myprovence.fr



VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE

FRANCE

valleedelagastronomie.com

 @valleedelagastronomie