



  
IDÉES SÉJOURS  
2022

# 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 10  
DANS LE  
**GARD**

page 12  
DANS LES  
**BOUCHES-DU-RHÔNE**

page 14  
**CARTE**  
**DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE**



# 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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/1](http://www.citedelagastronomie-dijon.fr/decouvertes/1)

### DÎNER ET NUIT AU GRAND HOTEL LA CLOCHE 5\*

Dijon

Tél + 33 (0)3 80 30 12 32

[www.hotel-lacloche.fr](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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-le-flaive-un-domaine-et-un-negoce-haute-couture-au-coeur-de-la-bourgogne-viticole](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/maison-olivier-le-flaive-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](http://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 chalonnaise, 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 mûchon (pique-nique traditionnel d'un vigneron)

#### Départ pour le Beaujolais ou nuit à Mâcon Hôtel panorama 360

[www.hotelmâcon-panorama360.com](http://www.hotelmâcon-panorama360.com)

Contact :

Marie-Hélène VERNEREY

Port. + 33 (0)6 32 03 74 76 / Tél + 33 (0)3 81 25 08 12

[mh.vernerey@bfctourisme.com](mailto:mh.vernerey@bfctourisme.com)

VOYAGES  
GOURMANDS  
3 JOURS

# EN AUVERGNE- RHÔNE-ALPES



## SEJOUR 1

**Des Vignobles du Beaujolais à Valence,  
en passant par la capitale de la gastronomie, Lyon**

### JOUR 1

Au programme de ce séjour : les vignobles du Beaujolais et ses villages perchés, Lyon, capitale de la gastronomie et seconde ville culturelle de France.

#### **VISITE DU CÉLÈBRE OENOPARK HAMEAU DUBOEUF**

Romanèche-Thorins

Tél + 33 (0)3 85 35 22 22

[www.hameauduvin.com/index.html](http://www.hameauduvin.com/index.html)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-hameau-duboeuf](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-hameau-duboeuf)

Que vous soyez en famille ou entre amis, expert ou novice, le Hameau Dubœuf vous invite dans un monde dédié à la vigne et au vin ! Étendu sur 30 000 m<sup>2</sup> au cœur du Beaujolais, il vous dévoile de manière ludique et originale tous les secrets de nos vignobles, leurs origines, leurs implantations et leurs techniques.

#### **PIQUE-NIQUE ET APRÈS-MIDI DANS LES VIGNES DU BEAUJOLAIS À VILLEFRANCHE SUR SAÔNE**

##### **VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**

[www.destination-beaujolais.com](http://www.destination-beaujolais.com)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/pique-niques-dans-les-vignes-du-beaujolais](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/pique-niques-dans-les-vignes-du-beaujolais)

Les vigneron du Beaujolais vous réservent le plus bel endroit de leurs domaines pour des déjeuners champêtres incluant produits du terroir élaboré par des producteurs locaux et vins du Beaujolais.

#### **DÎNER AU RESTAURANT LES RENDEZ-VOUS DE BOBOSSE**

Belleville-en-Beaujolais

Tél + 33 (0)4 37 55 02 74

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-les-rendez-vous-de-bobosse](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-les-rendez-vous-de-bobosse)

[www.bobosse.fr/point-de-vente-et-restaurant/5-les-rendez-vous-bobosse](http://www.bobosse.fr/point-de-vente-et-restaurant/5-les-rendez-vous-bobosse)

Des bouchons lyonnais aux grandes tables parisiennes, en passant par les auberges de France et de Navarre, Bobosse, véritable ambassadeur de St Antoine - patron des charcutiers - a su faire connaître ses produits, par la même, développer l'image de la région beaujolaise toute entière. Au travers de cet esprit fraternel, la réputation de Bobosse était née.

#### **NUITÉE AU CHÂTEAU DE BAGNOLS**

Bagnols

Tél + 33 (0)4 74 71 40 00

[www.chateaubagnols.com/fr](http://www.chateaubagnols.com/fr)

Suites majestueuses au cœur du château médiéval, Suites Jardin en prise directe avec le paysage naturel du pays des Pierres Dorées, Suites Chai à l'architecture résolument contemporaine, choisissez votre point de vue sur l'une des plus belles raisons d'aimer la France.

## JOUR 2

### **Lyon, son patrimoine et sa gastronomie**

#### **VISITES GOURMANDES BY TASTY LYON**

Lyon

Tél + 33 (0)6 65 06 00 88

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/visites-gourmandes-by-tasty-lyon](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/visites-gourmandes-by-tasty-lyon)

Et si vous découvriez 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  
(MARCHÉ COUVERT, 70 PRODUCTEURS)**

Lyon

Tél + 33 (0)4 78 62 39 33

[www.valleedelagastro.com/nos-offres/halles-de-lyon-paul-bocuse](http://www.valleedelagastro.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, sont nommées ainsi en hommage au Chef des chefs, qui les a fait connaître dans le monde entier.

**DÉJEUNER AU BOUCHON SULLY**

Lyon

Tél + 33 (0)4 89 41 07 97

[www.lebouchonsully.com](http://www.lebouchonsully.com)[www.valleedelagastro.com/nos-offres/le-bouchon-sully](http://www.valleedelagastro.com/nos-offres/le-bouchon-sully)

En tant que bouchon lyonnais, le Bouchon Sully propose une cuisine conviviale et traditionnelle qui met à l'honneur les spécialités lyonnaises. Le Bouchon Sully respecte les coutumes instaurées depuis le siècle dernier par les canuts, et propose une cuisine simple, de qualité et gourmande essentiellement composée de cochonnaille.

**Balade en centre-ville (Presqu'île) et croisière sur le Rhône et la Saône****DINER CHEZ DANIEL ET DENISE**

Lyon

Tél + 33 (0)78 60 66 53

[www.valleedelagastro.com/nos-offres/daniel-et-denise](http://www.valleedelagastro.com/nos-offres/daniel-et-denise)

Dans son cadre de vrai bouchon lyonnais, le Chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, cultive l'art d'une cuisine lyonnaise centrée sur le produit et le terroir lyonnais dans une ambiance conviviale et décontractée.

**NUITÉE À LYON À L'INTERCONTINENTAL HÔTEL DIEU**

Lyon

Tél + 33 (0)4 78 60 66 53

<https://lyon.intercontinental.com>

Signées par Jean-Philippe Nuel, une des références mondiales en matière de design d'hôtels de luxe, les 144 chambres et suites de l'hôtel offrent des vues imprenables sur le Rhône, Notre-Dame de Fourvière, nos cours historiques, et plus largement, sur la ville de Lyon.

**JOUR 3****Tain l'Hermitage, Tournon-sur-Rhône****VISITE DU CAVEAU CHAPOUTIER**

Tain l'Hermitage

Tél + 33 (0)4 75 08 28 65

[www.valleedelagastro.com/nos-offres/caveau-m-chapoutier](http://www.valleedelagastro.com/nos-offres/caveau-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.

**VISITE DE LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA :**

Tain l'Hermitage

Tél + 33 (0)4 75 09 27 27

[www.valleedelagastro.com/nos-offres/cite-du-chocolat-valrhona](http://www.valleedelagastro.com/nos-offres/cite-du-chocolat-valrhona)

Si le chocolat est un produit aimé de tous, il renferme bien des mystères. C'est pour dévoiler ce qui se cache derrière un carré de chocolat que Valrhona a créé un espace de découverte interactif et multi sensoriel, point d'orgue de la Cité du Chocolat.

Tournon sur Rhône, sur l'autre rive du Rhône, en Ardèche est doté d'un majestueux château, accroché sur son promontoire rocheux et dont les magnifiques terrasses dominent la ville.

**APÉRO SUR L'EAU « VINS ET FROMAGES »****AU FIL DU RHÔNE - TERRES DE SYRAH**

Tournon sur Rhône

Tél + 33 (0)4 75 08 91 91

[www.valleedelagastro.com/nos-offres/apero-sur-l-eau-vins-et-fromages-au-fil-du-rhone-terres-de-syrah-2](http://www.valleedelagastro.com/nos-offres/apero-sur-l-eau-vins-et-fromages-au-fil-du-rhone-terres-de-syrah-2)

Amateurs de gastronomie, cette soirée est pour vous : venez découvrir le délicieux monde des accords vins et fromages à bord d'un élégant bateau à l'intérieur boisé !

**CROISIÈRE DÎNER « CAP SUR LA TABLE DU ROY »****LA COMPAGNIE DES CANOTIERS**

Tournon sur Rhône

Tél + 33 (0)6 44 30 79 76

[www.valleedelagastro.com/nos-offres/croisiere-diner-cap-sur-la-table-du-roy-la-compagnie-des-canotiers](http://www.valleedelagastro.com/nos-offres/croisiere-diner-cap-sur-la-table-du-roy-la-compagnie-des-canotiers)

Partez pour une croisière dînatoire décontractée de 2 heures sur le majestueux fleuve du Rhône. Elle vous mènera au soleil couchant jusqu'à la Table du Roy. Menu à retrouver sur le site des Canotiers.

**DINER ET NUITÉE AU FAC & SPERA ET SON RESTAURANT CHEZ MARIUS**

Tain l'Hermitage

Tél + 33 (0)4 75 08 65 00

[www.facetspera.fr](http://www.facetspera.fr)[www.valleedelagastro.com/nos-offres/marius-bistro](http://www.valleedelagastro.com/nos-offres/marius-bistro)

Fac&Spera Hôtel&Spa, c'est la traduction d'un art de vivre ouvert à tous. Une invitation à découvrir ce que la Vallée du Rhône, terroir d'élection de vins mythiques, a de plus précieux. La convivialité, le partage laissent ici leur empreinte. L'idée maîtresse ? Le plaisir, la simplicité. Fac&Spera Hôtel&Spa est le lieu idéal pour se détendre tout en ayant la sensation d'être chez soi. Et découvrir l'Hermitage au rythme que l'on a choisi.

**SEJOUR 2****De Valence à Montélimar****Jour 1****ARRIVÉE À VALENCE UN VENDREDI SOIR****(2H30 DE GENÈVE)****DÎNER AU BISTRO D'ANNE-SOPHIE PIC****OU AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE 3\*\*\* MICHELIN**

Vivez une expérience culinaire d'exception

**ANDRÉ - LE BISTROT DE LA MAISON PIC**

Valence

Tél + 33 (0)4 75 44 15 32

<https://anne-sophie-pic.com/valence/#andre>[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/andre-le-bistrot-de-la-maison-pic](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/andre-le-bistrot-de-la-maison-pic)

André est un lieu d'histoire et d'histoires...L'histoire culinaire de quatre générations de cuisiniers qui ont marqué leur temps, ont donné à voir leur vision du monde avec beaucoup de générosité et de réserve.

**LE RESTAURANT MAISON PIC \*\*\***

Valence

Tél + 33 (0)4 75 44 15 32

<https://anne-sophie-pic.com/restaurant-anne-sophie-pic/>[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-restaurant-maison-pic](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-restaurant-maison-pic)

On parvient dans l'antre du lieu, le cœur de la maison - le restaurant gastronomique Anne-Sophie Pic - par un long couloir où le regard est plongé tout à la fois dans l'histoire familiale et le présent de la Chef en cuisine. Ce couloir est comme une anticipation à l'émotion gustative à venir. La salle qui s'offre ensuite au regard s'organise autour d'un magnifique lustre en cristal Baccarat qui délimite trois espaces éclairés de larges baies vitrées donnant sur les jardins.

**NUITÉE À VALENCE, HOTEL DE FRANCE**

Valence

Tél + 33 (0)4 75 43 00 87

[www.hotel-valence.com/fr](http://www.hotel-valence.com/fr)

Au cœur du centre-ville de Valence. A quelques minutes des belles rues piétonnes, des boutiques, des cinémas et restaurants. A proximité du parc Jouvet et du Kiosque Peynet. Non loin de la gare.

## Jour 2

**DÉCOUVRIR VALENCE UN SAMEDI ET COMMENCER LA JOURNÉE PAR LE MARCHÉ DE LA PLACE DES CLERCS****MARCHÉ DE LA PLACE DES CLERCS**

Valence

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/marche-du-samedi-place-des-clercs](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/marche-du-samedi-place-des-clercs)[www.valence-romans-tourisme.com/fr/catalogue/detail/valence-2971053/marche-du-samedi-place-des-clercs-426595/](http://www.valence-romans-tourisme.com/fr/catalogue/detail/valence-2971053/marche-du-samedi-place-des-clercs-426595/)

Venez retrouver tous vos produits frais et locaux sur le plus grand marché de la semaine, avec sa centaine d'exposants ! Faites votre marché et profitez des terrasses de café environnantes pour profiter de la bonne ambiance aux airs de Provence.

**PUIS GOÛTER LE GÂTEAU, LE SUISSE, À LA MAISON NIVON MAISON NIVON**

Valence

Tél + 33 (0)4 75 44 03 37

[www.nivon.com/nos-specialites/le-suisse-nivon](http://www.nivon.com/nos-specialites/le-suisse-nivon)[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/maison-nivon](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/maison-nivon)

Figure emblématique du paysage valentinois, le Suisse est un petit bonhomme sablé et parfumé à l'orange confite. Ce personnage typique de Valence est le fruit d'un merveilleux mariage entre la gastronomie et l'histoire. En l'honneur du Pape Pie VI, exilé à Valence et fait prisonnier par Bonaparte et pour rappeler le costume

de ses gardes dessiné par Michel Ange, fut créée cette spécialité. Artisan Boulanger depuis plus de 160 ans, la Maison Nivon transmet son savoir-faire avec passion afin d'offrir des produits frais et généreux.

**Route pour Montélimar****DÉJEUNER RESTAURANT LE MODERNE**

Montélimar

Tél + 33 (0)4 75 01 31 90

<https://restaurant-lemoderne.fr>[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-le-moderne](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-le-moderne)

Dans la salle du restaurant Le Moderne au centre de Montélimar, véritable écrin inspiré des années 50, nous vous invitons à vivre un moment culinaire gourmand.

Mêlant leurs racines Provençales et Aveyronnaises, et leurs expériences autant en France qu'autour du Monde, Marion et Ben apportent des couleurs originales à leurs plats.

**VISITE DU MUSÉE DU NOUGAT - FABRIQUE ARNAUD SOUBEYRAN**

Montélimar

Tél + 33 (0)4 75 51 01 35

[www.nougatsoubeyran.com/fr/le-musee-du-nougat/](http://www.nougatsoubeyran.com/fr/le-musee-du-nougat/)[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/musee-du-nougat-fabrique-arnaud-soubeyran](http://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/musee-du-nougat-fabrique-arnaud-soubeyran)

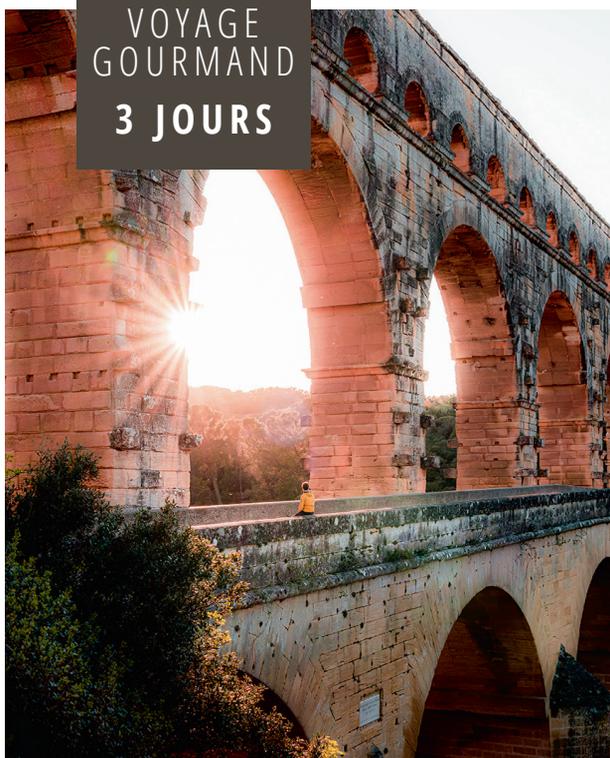
Découvrez l'univers du nougat de Montélimar au cœur de la plus ancienne fabrique encore en activité ! Parcours enfants didactique, nombreuses vidéos, espace de dégustation, ruche sonore en immersion... Une visite incontournable!

**AUTRES POSSIBILITÉS DE VISITES À MONTÉLIMAR DANS LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE :**[www.valleedelagastronomie.com/montelimar](http://www.valleedelagastronomie.com/montelimar)**Départ pour le Gard****Contact :****Irène TRONCHET**

Tél + 33 (0)4 73 29 49 45 / + 33 (0)6 79 14 32 12

[i.tronchet@auvergnerrhonealpes-tourisme.com](mailto:i.tronchet@auvergnerrhonealpes-tourisme.com)

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](http://www.domainelaromance.com)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-la-romance](http://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](http://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](http://www.lamaison.gaujac.com)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-la-maison](http://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](http://www.domaine-mordoree.com)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/domaine-de-la-mordoree](http://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](http://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 aiguissent 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](http://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](http://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

Beaucaire

Tél + 33 (0)4 66 59 19 72

<https://touvelles.com>

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/mas-des-touvelles](http://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 17<sup>e</sup> 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](http://www.restaurant-haltenautique.fr)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-la-halte-nautique](http://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](http://www.garniac.fr)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/maison-de-garniac](http://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 arboretum,

### DÎNER : LES TERRASSES DU PONT DU GARD

Remoulins

Tél + 33 (0)4 66 63 91 37

[www.allegrinisocialclub.com/lesterrasses](http://www.allegrinisocialclub.com/lesterrasses)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/restaurant-les-terrasses](http://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](http://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](http://www.oliveraie-jeanjean.com)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/oliveraie-jeanjean](http://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

Mandel

Tél + 33 (0)4 66 20 20 15

<https://campuget.com>

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/chateau-de-campuget](http://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](http://www.maison-albar-hotels-l-imperator.com/fr/page/restaurant-gastronomique-nimes.5196.html)

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-duende](http://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

#### Contact :

Fanny VERNIERE

Tél + 33 (0)7 68 76 57 96

[vernieri@tourismegard.com](mailto:vernieri@tourismegard.com)

Siham El Khalfi

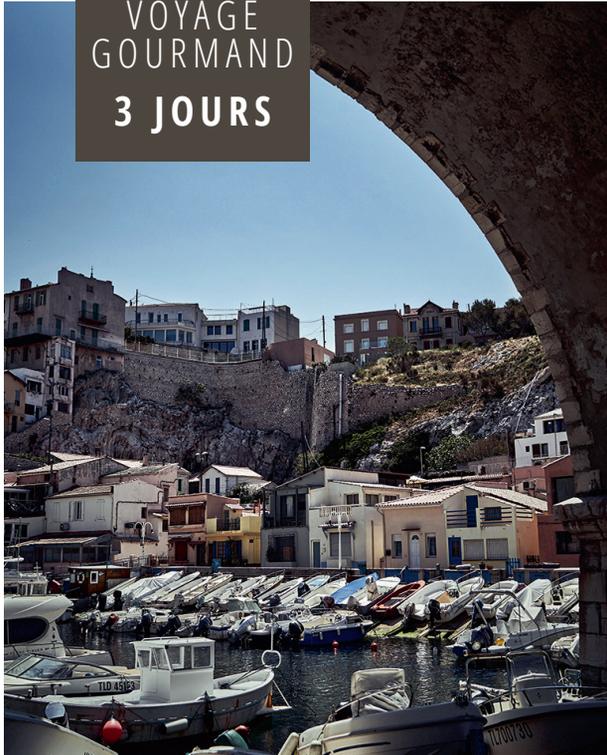
Tél +33 (0)7 83 51 27 98

[elkhalfi@tourismegard.com](mailto:elkhalfi@tourismegard.com)



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](http://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](http://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 XVIIIe 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 CÔTÉ FISH

Port Saint-Louis du Rhône

Tél +33 (0)6 30 46 56 83

[www.valleedelagastonomie.com/nos-offres/cote-fish](http://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 :

### 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](http://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](http://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)6 61 76 83 29

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/ferme-du-bregalon](http://www.valleedelagastronomie.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.valleedelagastronomie.com/nos-offres/le-mas-bottero](http://www.valleedelagastronomie.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.valleedelagastronomie.com/nos-offres/la-fabrique-des-calissons-confiserie-du-roy-rene](http://www.valleedelagastronomie.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.valleedelagastronomie.com/nos-offres/la-magdeleine-mathias-dandine](http://www.valleedelagastronomie.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

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

Aubagne

Tél +33 (0)4 91 24 88 91

[www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/maison-ferroni](http://www.valleedelagastronomie.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.valleedelagastronomie.com/nos-offres/sepia](http://www.valleedelagastronomie.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.valleedelagastronomie.com/suggestions/Navettes%20des%20Accoules%20](http://www.valleedelagastronomie.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](mailto:asgautier@myprovence.fr)





**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 2022





VALLÉE DE LA  
GASTRONOMIE

---

FRANCE

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

 @valleedelagastronomie

