DOSSIER DE PRESSE 2019

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE

L'ÉDITO

Pour la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, trois grandes Régions, Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté et Provence-Alpes-Côte d'Azur, unissent leurs forces et leurs atouts pour lancer une nouvelle destination touristique dédiée à la gastronomie et à la découverte des vins et des produits du terroir : la Vallée de la Gastronomie - France®. Quoi de plus naturel pour ces 3 régions classées dans le top 4 des régions étoilées Michelin de France[1].

Son ambition : proposer une sélection d'expériences gourmandes et remarquables destinées à mettre en lumière l'exceptionnelle diversité de ces 3 territoires en répondant à la quête d'authenticité des voyageurs d'aujourd'hui.

À l'image de l'histoire de la Nationale 6 et de la Nationale 7, devenues emblématiques des départs en vacances et aujourd'hui mondialement connues depuis que de grands chefs étoilés y ont établi leurs restaurants, la Vallée de la Gastronomie® met en lumière cette ancienne voie romaine. C'est la synthèse des richesses agricoles, gastronomiques et viticoles des 3 régions et la confirmation d'une passion partagée autour de l'excellence. Venez vivre des expériences gourmandes personnalisées dans un cadre paysager et patrimonial diversifié et de qualité.

« En mettant en commun nos pépites gastronomiques régionales, nos richesses et nos savoir-faire gourmands dans la Vallée de la Gastronomie®, nos trois régions valorisent ensemble davantage le formidable potentiel de chacune. En fédérant nos énergies dans ce projet, nous créons ainsi une destination touristique inédite et de référence à l'échelle mondiale. Celle-ci va nous permettre d'en faire un modèle de performance touristique et d'innovation au service du développement économique et de l'attractivité de nos territoires. »

Laurent Wauquiez
Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

« Cette nouvelle destination est animée par des valeurs communes : sa richesse résulte de la mutualisation des atouts de nos trois régions et fait de la gastronomie, notre priorité. Rassembler 3 territoires autour d'un sujet emblématique comme celui-ci est une démarche unique au monde. Elle démontre notre capacité à innover pour imager de nouveaux modèles toujours plus proches des attentes des touristes. À l'heure où le touriste cherche à trouver du sens dans ses voyages, la Vallée de la Gastronomie® s'invente une histoire à la croisée du partage des savoir-faire et de la valorisation des cultures locales. »

Renaud Muselier
Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

« Étendue sur 620 km de Dijon à Marseille et marquée par le sillon Saône / Rhône, le territoire couvert par la Vallée de la Gastronomie® est une voie d'échange millénaire qui abolit aujourd'hui les frontières entre les 3 grandes régions qu'elle traverse. Si nous unissons nos forces autour d'un projet commun, c'est pour proposer une nouvelle offre de séjours aux clientèles régionales, françaises et internationales et développer ainsi une offre touristique authentique et créatrice de valeur pour nos territoires. Construite avec les professionnels locaux du tourisme et de la gastronomie, cette nouvelle offre met en avant le savoir-faire d'hommes et de femmes parce que nous sommes convaincus que la transmission et le partage constituent un véritable motif de fierté pour les acteurs d'une région qui participe depuis l'Antiquité au développement de la gastronomie française. »

Marie-Guite Dufay
Présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté

SOMMAIRE

VIVRE DES EXPÉRIENCES INÉDITES **6**

DÉCOUVRIR UNE TERRE D'ABONDANCE **8**

PARTAGER LA PASSION ET L'EXCELLENCE **9**

RAYONNER À L'INTERNATIONAL **10**

IMAGINER UN VOYAGE GOURMAND **11**

PERSONNALISER SON SÉJOUR **12**

LES EXPÉRIENCES REMARQUABLES 14

LES OFFRES GOURMANDES 16

LES RÉGIONS PARTENAIRES **18**

VIVRE DES EXPÉRIENCES INÉDITES

Recherche de différence, de nouveauté et d'évasion, quête d'authenticité sont autant d'aspirations touristiques qui répondent aujourd'hui aux attentes des visiteurs. Le voyageur cherche à dépasser les pratiques du tourisme classique qui consistent à suivre des circuits immuables. Désormais, il privilégie des expériences qu'il va reconnaître comme authentiques parce qu'elles touchent à la vraie vie et à la réalité profonde d'un territoire et de son histoire.

Cette quête de la découverte qui pousse à aller au-delà d'une offre standardisée pour que chacun puisse se faire sa propre expérience, se nourrit de valeurs telles que :

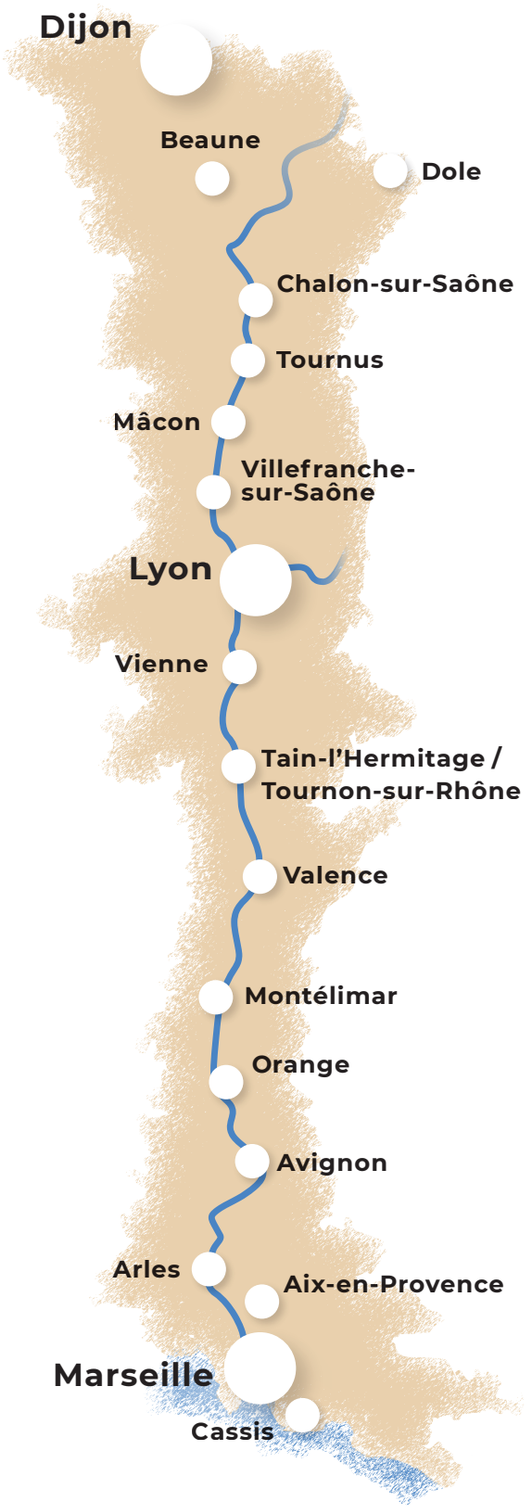
Le Partage de l'excellence, des savoir-faire, des moments vécus.

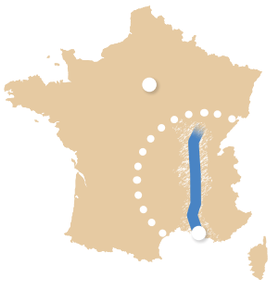
La Convivialité entre professionnels et visiteurs, entre visiteurs d'ici et d'ailleurs.

La Générosité par le don de son savoir, la qualité de l'accueil, mais aussi la générosité de cette terre qui nous donne des produits de qualité chaque saison.

Côté territoire, cette recherche d'authenticité se base sur tout ce qui représente l'expression identitaire d'une population, de ses traditions et de ce qui permet d'offrir une vitrine à la culture, au patrimoine et à son histoire… l'idée étant de garantir la typicité du territoire, en s'opposant à la standardisation inhérente au tourisme de masse.

Toutes ces valeurs constituent les garanties d'une expérience d'exception, dont le touriste ressort avec l'impression non seulement d'avoir été dépaysé mais aussi de mieux comprendre le territoire qu'il a visité, parce qu'il a établi un contact avec la population locale. « Je l'ai vécu ! » pourrait être la vraie synthèse de cette quête d'authenticité à laquelle ambitionne de répondre cette nouvelle destination touristique.





DÉCOUVRIR UNE TERRE D'ABONDANCE

De Dijon et ses influences continentales à la Provence méditerranéenne, en passant par Lyon, la Saône et le Rhône creusent un sillon à travers les terroirs offrant une grande diversité de paysages où se succèdent vignobles, vergers et pâturages.

Depuis des millénaires, ce couloir d'influences a fait circuler les produits, brasser les idées et permis aux hommes de se rencontrer : artisans, restaurateurs, agriculteurs, viticulteurs prennent le relais des traditions pour continuer à extraire le meilleur de leurs terroirs.

Territoire historique d'abondance et d'excellence, la Vallée de la Gastronomie® rassemble une sélection d'offres polysensorielles, qui, au fil des terroirs, propose une exceptionnelle diversité de produits, d'expériences et de savoir-faire. Du Nord au Sud, de la visite des domaines viticoles de Bourgogne à la dégustation des saveurs authentiques du Calisson en passant par la découverte du secret de la truffe, le visiteur de la Vallée de la Gastronomie® s'ouvre à un large choix de rencontres avec des hommes et des femmes passionnés qui cultivent, élaborent, cuisinent les trésors de la gastronomie française.

PARTAGER LA PASSION ET L'EXCELLENCE

Unique en son genre, le développement de cette nouvelle offre touristique incarne une ambition forte, celle de devenir une destination gourmande phare, d'envergure internationale.

Au-delà de proposer une simple expérience touristique, cette initiative a également pour objectif de fédérer le réseau des acteurs locaux en réunissant ces « créateurs de goût » : artisans, agriculteurs, viticulteurs, restaurateurs et opérateurs touristiques porteront haut et fort la renommée du « Repas Gastronomique des Français », inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Fédératrice pour l'ensemble des filières, la Vallée de la Gastronomie® constitue également un levier de développement économique fort et une vitrine mondiale de l'attractivité des 3 régions traversées et de la France en général.

LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE®

EN QUELQUES CHIFFRES

SURFACE : **75 591 KM²**

UNE DESTINATION QUI S'ÉTEND SUR

620 KM

Longueur de la Vallée de la Gastronomie® sur une distance de 45 mn des sorties d'autoroute, sur l'axe A6 puis A7 entre l'échangeur de Pouilly-en-Auxois et Hyères

14 DESTINATIONS LABELLISÉES

11 SITES REMARQUABLES DU GOÛT

97 CHEFS ÉTOILÉS MICHELIN

67 ✿ | 9 ✿✿ | 5 ✿✿✿

877 CAVES ENGAGÉES DANS UNE DÉMARCHE QUALITÉ / ACCUEIL

RAYONNER À L'INTERNATIONAL

Pour s'installer dans le paysage touristique français, la destination proposera une sélection d'offres qualitatives qui séduira dans un premier temps les touristes de proximité, familles françaises en recherche d'éveil culturel, jeunes passionnés de gastronomie…

Dans une démarche constante de maintien de la qualité et de mise en valeur des savoir-faire locaux, les 3 régions initiatrices du projet ambitionnent d'élargir le panel d'expériences et d'offres d'ici 2025.

Cette montée en puissance sur les 5 prochaines années permettra de faire rayonner la Vallée de la Gastronomie® en France puis au-delà des frontières à l'échelle internationale. Elle deviendra un spot touristique français incontournable attirant tant les familles à la recherche d'une étape gourmande sur leur trajet vers le Sud, que les Européens curieux vivants à proximité et les visiteurs du monde entier en recherche d'art de vivre à la française.

IMAGINER UN VOYAGE GOURMAND

Forte de la diversité de chacune des trois régions, la Vallée de la Gastronomie® sera en mesure de proposer une sélection d'expériences listées sur le site internet **valleedelagastronomie.com** permettant à chacun de composer un parcours à la carte, en fonction de ses affinités avec la gastronomie française et de ses envies de découverte !

Au fil des terroirs, le visiteur construira son propre séjour : balades dans les vignobles du Beaujolais, initiation à l'art d'affiner du fromage au cœur de Vienne, découverte des cépages singuliers des régions viticoles, immersion dans les coulisses d'une distillerie ou encore dîner d'exception dans un restaurant étoilé assorti d'une rencontre avec le chef.

Ce panel d'offres touristiques se compose d'un itinéraire d'étapes gourmandes faciles d'accès, situées jusqu'à 45 minutes d'une sortie d'autoroute A6/A7.

REJOINDRE LA VALLEE DE LA GASTRONOMIE®

Le projet ambitieux de la Vallée de la Gastronomie® s'appuie sur une sélection d'offres qui permet de partager et découvrir les savoir-faire :

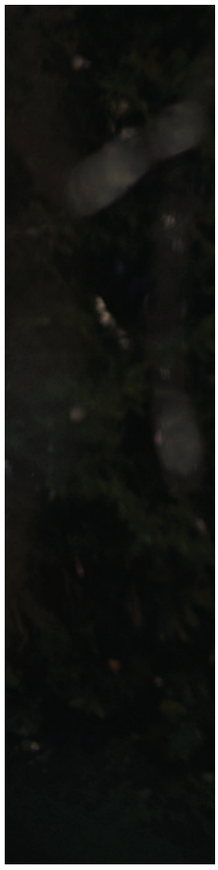
• une collection d'**expériences remarquables** à vivre une fois dans sa vie

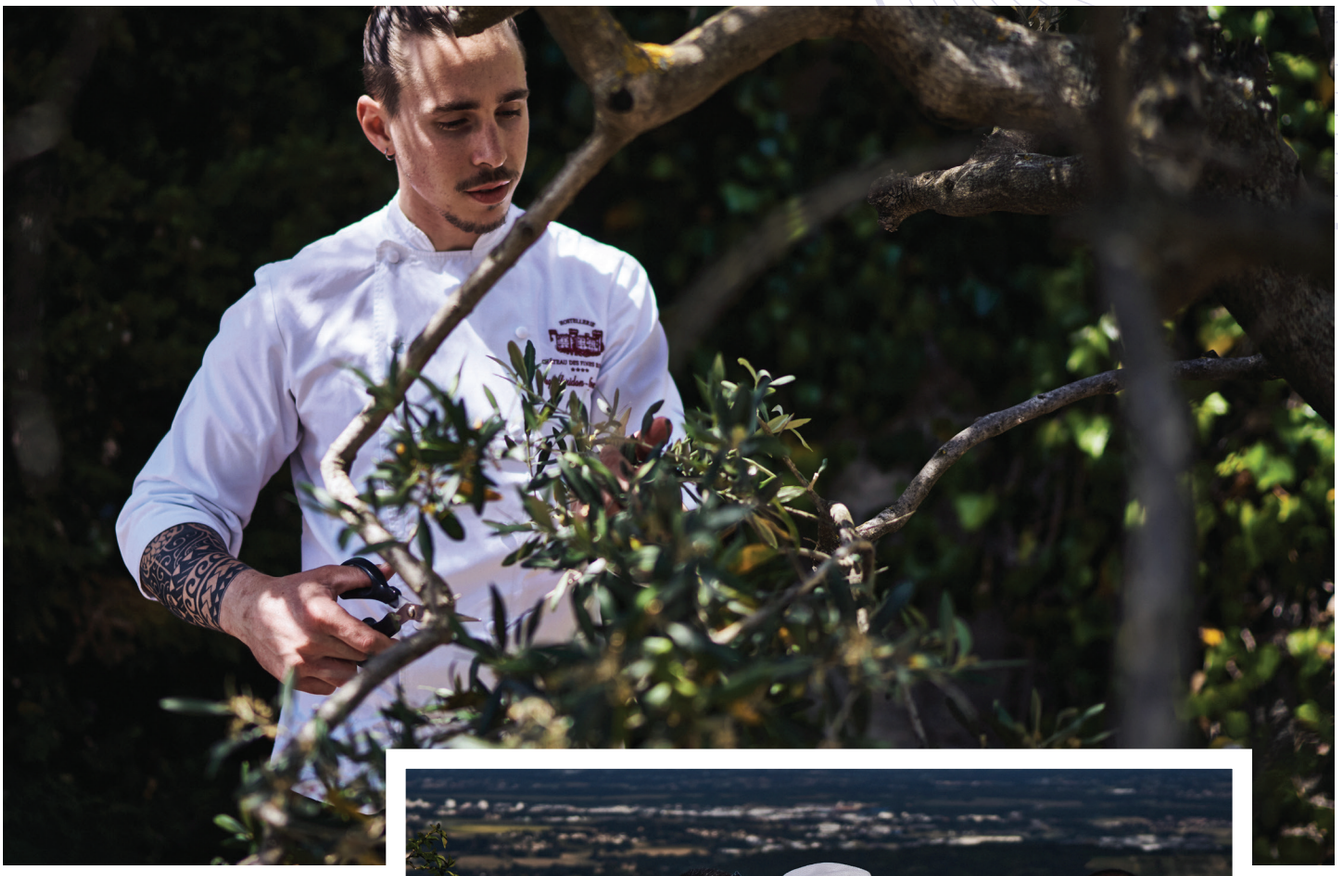
• des **offres gourmandes** touristiques existantes liées à la gastronomie, aux vins et/ou aux produits du terroir.

Dès lors qu'elle se situe dans le périmètre de la Vallée de la Gastronomie®, toute activité **touristique grand public** valorisant la **gastronomie, les vins et le savoir-faire local** peut prétendre à intégrer la destination.

Le processus de sélection prend en compte différents critères ainsi que le référencement obligatoire par un label, un réseau ou un guide agréés.

Les structures proposant une offre remplissant les critères précisés dans la Charte de la Vallée de la Gastronomie® pourront manifester leur intérêt via le formulaire sur le site internet **valleedelagastronomie.com**. Une fois validées par le comité d'agrément de la Vallée de la Gastronomie® et estampillées, les offres deviennent vitrines de cet itinéraire gourmand et les structures s'engagent à être ambassadrices de la destination.





LES EXPÉRIENCES REMARQUABLES

Cette sélection se compose d'expériences uniques « à vivre une fois dans sa vie ». Leurs critères de sélection garantissent un parcours poly sensoriel, qui laissent une trace mémorielle forte dans l'imaginaire du visiteur.

Partage d'expériences, rencontre avec des personnalités d'exception, découverte de savoir-faire ancestraux, le visiteur vivra des moments uniques dans la peau d'un gardian de Camargue, entrera dans l'univers d'un chef étoilé, découvrira les secrets du diamant noir auprès d'un trufficulteur. Il aura le sentiment de participer à un moment d'exception lui étant exclusivement dédié. La proximité avec les hommes et les femmes créateurs de goûts, et les moments uniques vécus par les visiteurs, donneront un caractère exceptionnel à ces expériences.

Retrouvez toutes les expériences remarquables sur :
VALLEEDELAGASTRONOMIE.COM

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

ATELIER « TRAVAIL DE LA VIGNE » TERRE DE SYRAH

· La rencontre :
Les anciens vignerons de la Cave de Tain et un Expert-vin Terre de Syrah
· Ce qui la rend unique :
Une plongée à la découverte des travaux de la vigne guidée par les anciens vignerons de la Cave de Tain

ATELIER VENDANGES, DU RAISIN AU VIN - DOMAINE MICHELAS SAINT-JEMMS

· La rencontre :
La vigneronne et son équipe de saisonniers sur le Domaine Michelas Saint-Jemms
· Ce qui la rend unique :
L'expérience d'une journée de vendange dans une ambiance chaleureuse, et son repas avec les vendengeurs

DÉGUSTATION VINS ET FROMAGES DOMAINE BRISSON

· La rencontre :
Un viticulteur spécialisé vins et fromages sur le Domaine Brisson
· Ce qui la rend unique :
Des accords parfaits vins-fromages parfois étonnants, parfois inoubliables

LA TABLE D'ANNE SOPHIE PIC MAISON PIC

· La rencontre :
La chef étoilée Anne Sophie Pic
· Ce qui la rend unique :
Une expérience dans l'intimité de la cuisine blanche de la Chef

LE SECRET DE LA TRUFFE DOMAINE DE MONTINE

· La rencontre :
La découverte du cavage avec un trufficulteur
· Ce qui la rend unique :
La révélation des secrets de la truffe aux pieds des chênes truffiers

PIQUE-NIQUE VIGNERON DOMAINE DE MONTINE

· La rencontre :
Pique-nique au milieu des vignes avec le vigneron
· Ce qui la rend unique :
La visite minutieuse d'un domaine historique de charme

SPÉLEOENOLOGIE - GROTTE DE SAINT MARCEL D'ARDÈCHE

· La rencontre :
L'association unique d'un vigneron et d'un spéléologue autour de la Grotte de Saint Marcel d'Ardèche
· Ce qui la rend unique :
L'expérience hors du commun de la SpéléOenologie

VIENNE GOURMANDE, SUR LES TRACES DE FERNAND POINT VIENNE CONDRIEU TOURISME

· La rencontre :
3 commerçants viennois passionnés et passionnants
· Ce qui la rend unique :
La rencontre avec un tripier, un fromager et un chocolatier qui partagent leur savoir-faire

VIGNERON D'UN JOUR... VIGNERON TOUJOURS - AUBERGE DE CLOCHEMERLE

· La rencontre :
Une expérience en duo avec une vigneronne et les propriétaires de l'Auberge de Clochemerle
· Ce qui la rend unique :
Un regard différent sur la diversité et la complexité du métier de vigneron

WINE TASTING TRUCK CHÂTEAU DE JULIENAS

· La rencontre :
Le vigneron du Château de Julienas
· Ce qui la rend unique :
Une visite commentée des vignes en combi VW

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

CHÂTEAU DE MEURSAULT

· La rencontre :
Les sommeliers du Domaine
· Ce qui la rend unique :
Le combiné de dégustations verticales et horizontales

CHÂTEAU DE MONT-JOLY - SAMPANS

· La rencontre :
Le chef étoilé Romuald Fassenet et son épouse Catherine, sommelière
· Ce qui la rend unique :
La part belle aux produits jurassiens et la dédicace du livre de recettes

COURS DE CUISINE AU CHARLEMAGNE

· La rencontre :
Le chef Laurent Peugeot
· Ce qui la rend unique :
Une alliance de la gastronomie française et du savoir-faire japonais

DÉGUSTATION ASCENSIONNELLE SUR LA ROCHE DE SOLUTRÉ - ENOCULTURE

· La rencontre :
Le guide Emmanuel Nonain et les spécialistes des sites de Solutré et Vergisson
· Ce qui la rend unique :
La découverte d'un site exceptionnel entre géologie, archéologie et œnologie

DE LA TERRE À L'ASSIETTE, DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE EN CÔTE DE NUITS - L'OR DES VALOIS

· La rencontre :
La famille Bezeux, spécialiste de la Truffe de Bourgogne
· Ce qui la rend unique :
La découverte personnalisée des secrets du cavage et des saveurs de la truffe

EXPÉRIENCE VENDANGES CHÂTEAU DE POMMARD

· La rencontre :
Les Wine Advisors
· Ce qui la rend unique :
Le château de Pommard, une étape incontournable sur la Route des Grands Crus

JOURNÉE DÉCOUVERTE DE LA MAISON D'OLIVIER LEFLAIVE À PULIGNY - MONTRACHET

· La rencontre :
La famille d'Olivier Leflaive
· Ce qui la rend unique :
Un domaine haute couture au cœur de la Bourgogne viticole

PARCOURS ÉTOILÉ DES GOURMANDISES DE DIJON - OT DIJON MÉTROPOLE

· La rencontre :
Les producteurs de renom dijonnais (pain d'épices, cassis, moutarde).
· Ce qui la rend unique :
La dégustation apéritive 100% VIP en haut de la prestigieuse Tour Philippe le Bon au cœur du Palais des Ducs de Bourgogne

SÉJOUR AU RELAIS BERNARD LOISEAU SAULIEU

· La rencontre :
Le Chef étoilé Patrick Bertron
· Ce qui la rend unique :
Au-delà du séjour dans une maison mythique, l'apéritif à la table du chef et la visite privée des caves

THE EMOTIONS TOUR BURGUNDY EMOTIONS

· La rencontre :
La bourguignonne Sonia Guyon
· Ce qui la rend unique :
Une excursion oenotouristique sensorielle en Côte de Nuits

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

AU CŒUR DU CALISSON - CONFISERIE DU ROY RENÉ

· La rencontre :
Les confiseurs du Roy René
· Ce qui la rend unique :
Une épopée gourmande du nougat au Calisson d'Aix

IMMERSION ET DÉGUSTATION INSOLITE AU CŒUR DU VIGNOBLE - BEAUMES DE VENISE

· La rencontre :
Des passionnés du Beaumes-de-Venise
· Ce qui la rend unique :
Une découverte immersive à cheval du vignoble

LA PROVENCE INTIME OUSTEAU DE BAUMANIÈRE

· La rencontre :
Le chef Glen Viel du Mas de Baumanière
· Ce qui la rend unique :
Une cuisine et des ingrédients racontés, dans un domaine mythique

MAS SAINT-GERMAIN

· La rencontre :
La famille Vadon
· Ce qui la rend unique :
Une balade au coeur d'une manade en Camargue

PARTAGE D'UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL AU CŒUR DES VERGERS - DISTILLERIE MANGUIN

· La rencontre :
L'équipe de la Distillerie Manguin
· Ce qui la rend unique :
Une immersion dans les coulisses d'une distillerie, sur l'ile de la Barthelasse

SÉJOUR GOURMAND À MARSEILLE LE PETIT NICE PASSEDAT

· La rencontre :
Le chef du Petit Nice Passedat
· Ce qui la rend unique :
Un dîner 3 étoiles associé à la découverte du Parc National des Calanques

SOIRÉE ACCORD METS & VINS HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES

· La rencontre :
La famille de vigneron et le Chef de l'Hostellerie du Château des Fines Roches
· Ce qui la rend unique :
Une élaboration du menu des mets en fonction des vins de Châteauneuf-du-pape

VINS GASTRONOMIE ET ART CONTEMPORAIN - CHÂTEAU LA COSTE

· La rencontre :
L'équipe de passionnés experts en vins du Domaine Château La Coste
· Ce qui la rend unique :
Une technologie apportant un nouveau souffle à une longue tradition

WEEK-END DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE CHÂTEAU DE MASSILLAN

· La rencontre :
Les hôtes du Château de Massillan
· Ce qui la rend unique :
Une immersion au cœur de la plus grande région française trufficole

LES OFFRES GOURMANDES

Cours d'œnologie, balade dans les vignes, ateliers de dégustation… Ce sont les offres proposées dans le cadre de la Vallée de la Gastronomie®.
Ces offres gourmandes possèdent déjà une réputation et une qualité reconnues.
Les structures qui les proposent vont bénéficier d'un dispositif de communication d'envergure internationale et ainsi profiter de ce levier de développement économique qu'est la Vallée de la Gastronomie® pour valoriser leurs produits et leurs savoir-faire.

Retrouvez toutes les offres gourmandes sur
VALLEEDELAGASTRONOMIE.COM

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

AUBERGE DE MONTFLEURY
AUBERGE DU CEP
AUBERGE DU MOULIN
BRIDGE FOOD SUR RHONE - LA PASSERELLE GOURMANDE
CAVE DE TAIN
CAVES DE LA CHARTREUSE
CHÂTEAU DES BACHELARDS
CHÂTEAU DES VERGERS
CHÂTEAU LES AMOUREUSES
DISTILLERIE DU VERCORS
DOMAINE ALAIN DUMARCHER
DOMAINE DE LA CROIX BLANCHE
DOMAINE DES PAMPRES D'OR
DOMAINE EYGUEBELLE (SIROPS ET LIQUEURS)
DOMAINE JONCY
DOMAINE LE PLATEAU DE GRILLE MIDI
DOMAINE NOTRE DAME DE COUSIGNAC
HOTEL RESTAURANT CHÂTEAU DES LOGES
HOTEL RESTAURANT LA MERE BIQUETTE
HOTEL RESTAURANT LE RAISIN
HOTELLERIE LA FERME DU POULET
HUILERIE RICHARD
LA CITE DU CHOCOLAT
LA FERME CHAPOUTON
LE CLAIR DE LA PLUME
LES RENDEZ-VOUS DE BOBOSSE
M RESTAURANT
MAISON M. CHAPOUTIER
MON JARDIN SECRET
MUSEE DE LA POGNE / BOULANGERIE PASCALIS
NOUGATS ARNAUD SOUBEYRAN
OENOTHEQUE DU CHÂTEAU DE PIZAY
POGNES ET SUISSE NIVON
RESTAURANT AU PRE D'CHEZ VOUS
RESTAURANT AUX SABLETTES
RESTAURANT DE L'ILE BARBE
RESTAURANT GUY LASSAUSAIE
RESTAURANT JEAN BROUILLY
RESTAURANT L'ECUME GOURMANDE
RESTAURANT LA BORIA
RESTAURANT LA MERE BRAZIER
RESTAURANT LA ROUTE BLEUE
RESTAURANT LE FLEURIE
RESTAURANT LE MODERNE
RESTAURANT LE PANORAMIC
RESTAURANT LE RETINTON
RESTAURANT LE SALADIER
RESTAURANT LE TOURNESOL
UNIVERSITE DU VIN
VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL
VINAIGRERIE LA PARA

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

À PORTÉE DE VINS
AIR ESCARGOT
ASSOCIATION GOURMANDE DU CHAT PERCHÉ
BURGUNDY EMOTIONS
CASSISSIUM
CAVES DES HAUTES CÔTES
CHÂTEAU DE CHASSELAS
CHÂTEAU DE MEURSAULT
CHÂTEAU DE MONT-JOLY
CHÂTEAU DE POMMARD
DOMAINE ANDRÉ DELORME
DOMAINE BERTILLON
DOMAINE COSTE CAUMARTIN
DOMAINE DE LA MONETTE
EARL DU CLUSELIER
HELLO DOLE
HOSTELLERIE D'AUSSOIS
HOSTELLERIE D'HÉLOÏSE
L'ATELIER DE LA VIGNE ET DU VIN
L'OR DES VALOIS
LA TABLE DE PAULINE CHARLES
LE CHARLEMAGNE
LE CHEVAL BLANC
LE CHEVAL NOIR
LOISEAU DES DUCS
LOISEAU DES VIGNES
MAISON D'OLIVIER LEFLAIVE
MAISON JEAN LORON
MAISON LAMELOISE
MOUTARDERIE FALLOT
MULOT ET PETITJEAN
PROSPER MAUFOUX
RELAIS BERNARD LOISEAU
SENSATION VIN
VEUVE AMBAL
VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CHÂTEAU L'EVESQUE
CHÂTEAU PESQUIÉ
DOMAINE DE FONTENILLE
DOMAINE LA MICHELLE - NELLY & JEAN-FRANÇOIS MARGIER
DOMAINE SAINT VINCENT - MAS VALÉRIOLE
FERME DU BRÉGALON
FRANÇOISE LA CHOCOLATERIE
HERBORISTERIE BLAIZE BONNABEL
LE GRAND RESTAURANT - AUBERGE LA FENIÈRE
LE JARDIN DU QUAI
LES NAVETTES DES ACCOULES
LES PIQUE-NIQUES ÉTOILÉS
LES VENDANGES ÉTOILÉES
MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN DU LUBERON
MAISON DU FRUIT CONFIT
MARRONS GLACÉS - CORSIGLIA
MOULIN À HUILE & DOMAINE BASTIDE DU LAVAL
MOULIN DU CALANQUET
MPG 2019 – ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE
MUSÉE DU VIN - MAISON BROTTE
PHILIPPE SEGOND
RESTAURANT CHRISTIAN ETIENNE - CORINNE ET GUILHEM SEVIN
SILVAIN - PAYSANS NOUGATIERS
VINADÉA - MAISON DES VINS DE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La région Auvergne-Rhône-Alpes offre une large palette de destinations, avec la ville de Lyon, capitale de la gastronomie, les Alpes et le mont Blanc, le toit de l'Europe, la Drôme et l'Ardèche, évocatrices de la Provence, l'Auvergne et ses volcans. Elle possède un riche patrimoine culturel et naturel inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco, ses grandes villes offrent à la fois un voyage à travers le temps : vestiges antiques, forteresses médiévales, monuments Renaissance… Mais par-dessus tout, c'est la gastronomie et les produits du terroir qui font d'elle une région incontournable et la première région touristique de France après Paris : Auvergne-Rhône-Alpes est la deuxième région gastronomique avec 94 restaurants étoilés au Guide Michelin[1] en 2019.

Avec près de 168 millions de nuitées touristiques françaises et étrangères[2], 170 577 emplois salariés touristiques, et 21,2 milliards[3] d'euros de consommation touristique française et étrangère en 2018. elle est toujours dans l'amélioration de son offre pour sa clientèle. En effet, chaque année, la Région investit 37,5 millions d'euros, pour faire rayonner ses destinations.

(1) Source : Classement Guide Michelin 2019
(2) Sources : Kantar / Sofres – Eurostats
(3) Source : DGE

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Aller à l'essentiel, voilà ce qu'elle sait faire notre région, parfois si difficile à présenter, tant sont multiples ses visages et caractères. Mais elle a en commun cette soif de vrai, cette capacité à créer des émotions non factices, à privilégier l'authentique à « l'hôte en toc ».

Du nord au sud, trois marques de destination – Designed by Bourgogne, Montagnes du Jura et Massif des Vosges – et cinq filières emblématiques – le patrimoine, l'itinérance, la gastronomie, l'œnotourisme et le tourisme d'affaires – pour enrichir une grande région : la Bourgogne-Franche-Comté.

Elle ne se visite pas, elle s'explore. Pas d'itinéraire type ou de chemin déjà tracé. Ici, on préfère se laisser guider par ses envies. À chaque coin de rue, le passé revient au galop, derrière chaque montagne, un océan de découvertes, hors des sentiers battus, la nature nous fait de l'œil, au détour d'un musée, l'art sur la pointe des pieds, au fil de l'eau, des villages tout juste réveillés, dans ses pages, l'histoire avec un grand H, derrière une porte, une table secrète, un chef inspiré, la promesse d'instants magiques partagés et face à vous, un territoire tout entier à conquérir.

Sans point de départ, sans ligne d'arrivée, la Bourgogne-Franche-Comté nous invite à aller toujours plus loin. Et si la Bourgogne-Franche-Comté réveillait votre instinct de globe-trotteur ?

Le tourisme en Bourgogne-Franche-Comté en chiffres : 58 millions de nuitées touristiques françaises et étrangères[1], 41 200 emplois liés au tourisme[2] et 4,6 milliards d'euros de consommation touristique[2]. En 2019, la Région consacre 22 millions d'euros pour le développement touristique.

(1) Sources : Flux Vision Tourisme / Orange
(2) Source : INSEE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Avec 218 millions de nuitées touristiques, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la 2ème destination française pour l'accueil des touristes internationaux (juste après Paris-Île de France). C'est aussi la 2ème région touristique de France pour le poids de l'économie touristique dans son PIB (12,5%).[1]

La stratégie du développement de l'économie touristique est construite avec les 3 marques de destination mondialement connues. Chacune développe des valeurs qui mettent en avant le renouvellement de l'offre, en phase avec les attentes des clientèles, principalement internationales. Côte d'Azur France développe le sport et la culture pour encourager une consommation à l'année. Alpes French South communique sur le 2ème massif de France et met en avant la pureté et le « zéro pollution ». Provence, enjoy the unexpected met en avant ses nouvelles offres inattendues pour renouveler son image et séduire une clientèle plus jeune.

Avec les villes de Marseille, Aix-en-Provence, Avignon, Châteauneuf-du-Pape… la Provence séduit depuis très longtemps déjà les touristes du monde entier pour son patrimoine culturel, pour ses paysages exceptionnels mais aussi pour ses vins et sa gastronomie. En Provence, les atouts sont nombreux. D'abord le climat et une irrigation experte ; ensuite la mer et le goût puissant des poissons de roche ; la terre qui produit des produits d'exception : truffes, huile d'olive, vin, oursins, rougets de roche, safran… Autant d'ambassadeurs de notre territoire que l'on retrouve toute l'année sur les plus belles tables de France.

La gastronomie, qu'elle soit issue du terroir provençal et de son histoire, de la méditerranée et de son soleil, ou qu'elle soit revisitée par les nombreux Chefs provençaux, est une clef intrinsèque mais aussi d'avenir de la Provence. Le Vaucluse, 1ère surface de vignoble certifié Agriculture Biologique en France et les Bouches-du-Rhône, qui célèbrent l'Année Mondiale de la Gastronomie en 2019, sont les fers de lance de notre gastronomie régionale.

(1) Sources : INSEE / DGE / Bureau F.Marchand

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE
FRANCE

Les produits d'exception sont faits de rencontres. Ils sont faits de paysages et de climats. Ils sont faits de patience et de savoir-faire. C'est là, aux sources du goût, que la Vallée de la Gastronomie® invite les visiteurs à vivre, à savourer, à partager des expériences qu'ils n'oublieront pas.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Auvergne Rhône-Alpes Tourisme

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ TOURISME

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

PROVENCE ENJOY THE UNEXPECTED

CONTACTS MÉDIAS

MONET+ASSOCIÉS

Véronique BOURGEOIS
vb@monet-rp.com
Tél . +33 (0)4 78 37 34 64
Mob . +33 (0)6 64 22 55 56

Éloise SMAGGHE
es@monet-rp.com
Mob . +33 (0)7 85 85 35 44

32 bis, quai Arloing
69009 LYON

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Vanessa MICHY
Attachée de presse

V.Michy@auvergnerhonealpes-tourisme.com

Tél. +33 (0)4 73 29 49 33
Mob. +33 (0)6 61 27 27 48

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Delphine NAULIN
Attachée de presse - Direction des Relations Publiques

d.naulin@bfctourisme.com

Tél. +33 (0)3 81 25 08 15
Mob. +33 (0)6 77 73 65 28

PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR

Susanne ZÜRN-SEILLER
Chef de service presse

s.zurn-seiller@provence-alpes-cotedazur.com

Tél. +33 (0)4 91 56 47 13
Mob. +33 (0)7 87 81 25 70

Alicia BANI
abani@myprovence.fr
Tél. +33 (0)4 91 13 84 49

VALLEEDELAGASTRONOMIE.COM

Crédit photos : © Cherrystone, sauf mention contraire. Réalisation : MONET + ASSOCIÉS