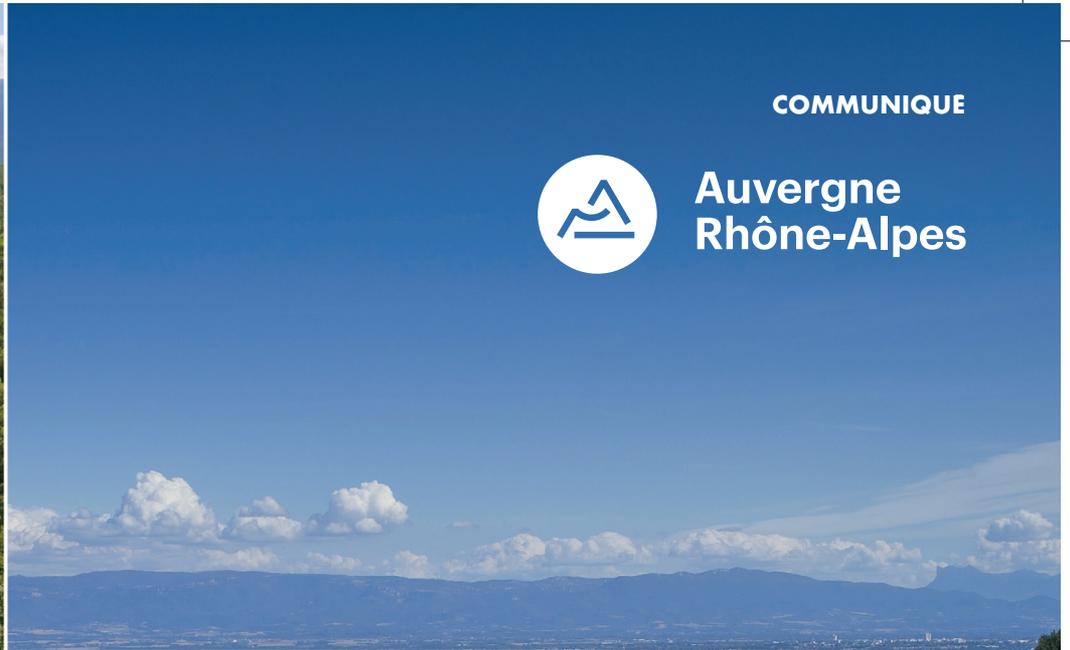


COMMUNIQUE



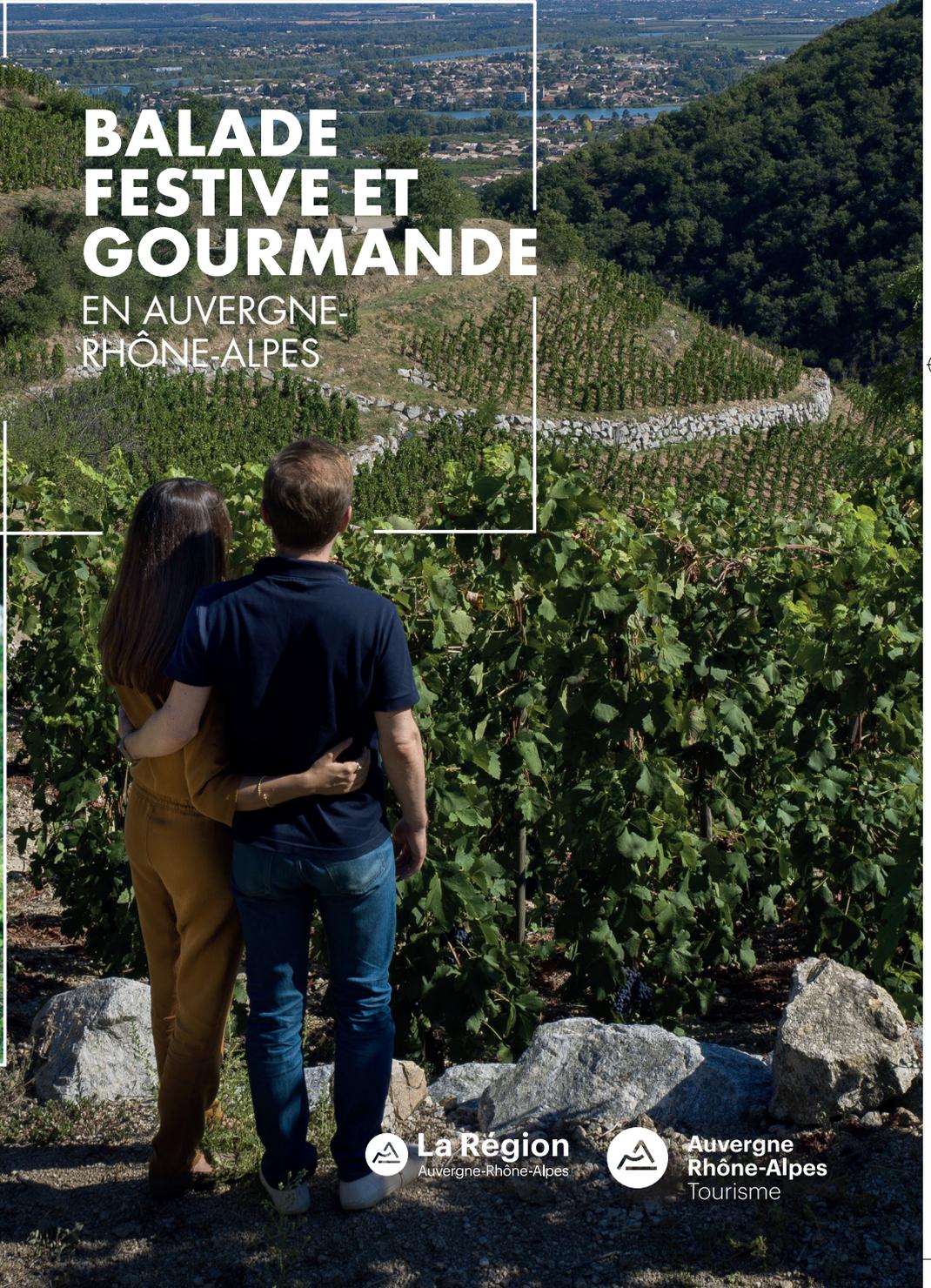
Auvergne  
Rhône-Alpes



Région de la gastronomie et du vin, Auvergne-Rhône-Alpes constitue le plus riche garde-manger de France : truffe du Tricastin, olive noire de Nyons, lentille verte du Puy, charcuteries d'Auvergne et lyonnaises, porc fermier des volcans, volaille de Bresse... 70 de ces mets bénéficient d'une AOP ou d'une AOC. Tous ces produits d'exception se découvrent dans leurs territoires d'origine lors de visites de sites, de rencontres avec des producteurs, de dégustations et de repas au restaurant.

# BALADE FESTIVE ET GOURMANDE

EN AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES



Auvergne  
Rhône-Alpes  
Tourisme

# DRÔME, PATRIE DE LA TRUFFE

Récoltée de la Drôme des collines au Tricastin, en passant par le Val de Drôme, la truffe noire drômoise est exceptionnelle par son parfum puissant et sauvage à la fois. Ce prestigieux diamant noir constitue un mets raffiné et recherché pour sublimer un plat. Voici une sélection d'adresses pour découvrir ce joyau culinaire et apprécier ses délicates saveurs.

## EN DRÔME PROVENÇALE



### Dans l'univers traditionnel de la truffe noire

Depuis 1850, le Domaine de Bramarel est imprégné par l'odeur de la truffe. Sur 15 hectares de truffières, Gilles Ayme travaille ce champignon exceptionnel sous toutes ses formes : vente de truffes fraîches et en conserve, huile truffée, livres... Séances de cavage et dégustations sont proposées sur rendez-vous.

[www.ayme-truffe.com/fr](http://www.ayme-truffe.com/fr)

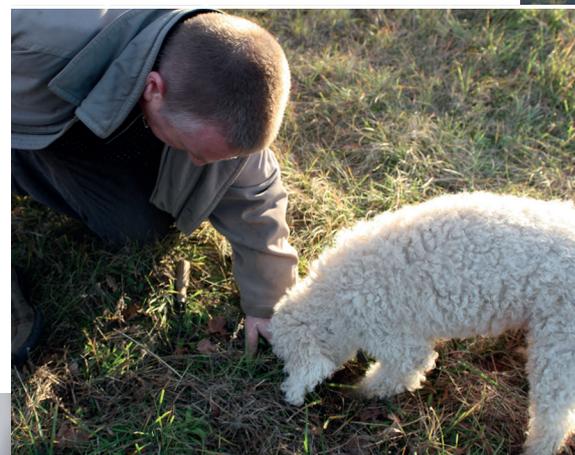


## EN DRÔME DES COLLINES

### La truffe noire en majesté

À Romans-sur-Isère, la famille Boissieux cave la truffe depuis trois générations. Toute l'année, Sylvie et Franck partagent leur passion pour cette *Tuber Mélanosporum*, nom latin de la truffe noire de la Drôme des Collines, et font découvrir leur métier de trufficulture, lors de journées baptisées *À la découverte de la truffe noire ! La truffe du début à la fin !*. Une immersion gourmande dans la truffière, dont le point d'orgue est le repas truffé.

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



### De la truffière à l'assiette

Le chef Bruno Chartron et son fils Mathieu mettent un point d'honneur à cuisiner les produits régionaux au fil des saisons, en particulier la truffe noire. Avant de passer à table, le duo invite à une balade digestive ou une promenade apéritive dans la truffière, à la recherche du précieux diamant noir.

[restaurant-chartron.com/le-restaurant](http://restaurant-chartron.com/le-restaurant)

## ITINÉRAIRE PROLONGÉ ENTRE DRÔME ET ISÈRE

### La Raviole du Dauphiné

la Cité de la raviole abrite, à Romans-sur-Isère, une boutique, un musée et un espace de dégustation afin de tout savoir de cette délicieuse pâte à base de farine de blé farcie.

[www.raviolesmeremaury.com/cite-de-la-raviole](http://www.raviolesmeremaury.com/cite-de-la-raviole)

### La noix de Grenoble :

à Vinay, le Grand Séchoir retrace avec poésie, humour et rigueur l'histoire du pays de la noix de Grenoble et des hommes qui ont fait sa renommée. [www.legrandsechoir.fr](http://www.legrandsechoir.fr)

### Les produits de la région s'apprécient aussi dans l'assiette,

notamment au restaurant Au Roman du Vercors, situé à Beauvoir-en-Royans, et à La Tivollière à Saint-Marcellin, patrie du fameux fromage.

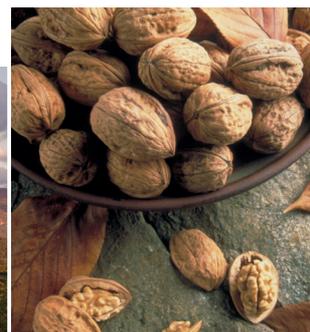
[www.restaurant-roman-du-vercors.com](http://www.restaurant-roman-du-vercors.com)  
[www.lativolliere.com](http://www.lativolliere.com)



### Initiation au cavage

De mi-novembre à fin février à Grignan, le Domaine de Montine ouvre ses portes aux visiteurs désireux de découvrir le cavage. Accompagné d'un chien, le trufficulteur amateur part à la recherche du diamant noir. L'expérience se poursuit par une visite du domaine et une dégustation de vins et de truffes, avant de se laisser tenter par un menu 100 % truffe du restaurant étoilé Au clair de plume.

[www.domaine-de-montine.com/truffe](http://www.domaine-de-montine.com/truffe)  
[www.clairplume.com/fr](http://www.clairplume.com/fr)



# TOUTES LES SAVEURS DE L'AIN

Destination gourmande, l'Ain se distingue par sa diversité de produits. À la simple évocation de la volaille de Bresse, des poissons de la Dombes ou des vins pétillants, les palais salivent de plaisirs et l'envie se fait forte de partir à la découverte des étangs, des vignes et autres fermes.

## LA VOLAILLE DE BRESSE

### La volaille de Bresse au musée

À Saint-Cyr-sur-Menton, le Domaine des Saveurs - Les Planons plonge le visiteur dans l'univers des Bressans du 15<sup>e</sup> siècle à nos jours. Le poulet de Bresse trône en bonne place dans les collections à travers des menus de fête et des objets d'art décoratifs. Des rencontres avec des chefs, des dégustations et spectacles sont aussi programmés.

[www.patrimoines.ain.fr](http://www.patrimoines.ain.fr)



### Un détour au village Blanc

Capitale gourmande de la Bresse, Vonnas est réputée dans le monde grâce au savoir-faire du triple chef étoilé Georges Blanc mis en lumière dans ses deux restaurants. La commune abrite aussi un musée hors les murs dédié au patrimoine historique et architectural de Vonnas, et bien sûr au parcours de Georges Blanc.

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

### Visites à la ferme

Partez à la découverte de la volaille de Bresse en visitant des élevages au sein de fermes bressanes respectueuses des traditions, comme celle de Christophe Vuillot et Nathalie Lanaro, chantres de l'excellence basés à Saint-Etienne-du-Bois. À quelques kilomètres de là, le Domaine de La Pérouse partage son savoir-faire et ses belles volailles.

Pour toutes informations sur les visites : [www.bourgenbressedestinations.fr](http://www.bourgenbressedestinations.fr)



## LE CERDON, VIN DU BUGEY

### Domaine Rondeau

À Boyeux-Saint-Jérôme, Marjorie et Bernard Rondeau produisent le Cerdon, ce vin pétillant rosé, selon une méthode



ancestrale. Un savoir-faire que les vignerons partagent lors de visites et de dégustations accompagnées de galettes bugistes cuites dans leur four en vieilles pierres.

[www.domaine-rondeau.fr](http://www.domaine-rondeau.fr)

### Domaine Lingot Martin

Les familles Lingot, Martin, Bolliet et Guillon font pétiller leurs 40 hectares de cépages Poulsard et Gamay en Cerdon. Ces vignerons aiment



à partager leur passion et savoir-faire autour de visites et de dégustations. Une boutique est également à disposition des visiteurs.

[www.lingot-martin.fr](http://www.lingot-martin.fr)

## LES POISSONS DE LA DOMBES

### À vos baskets !

La magie des étangs de la Dombes se dévoile tout au long de belles balades. Pour les amateurs de marche, le parcours des 11 étangs longe, sur 12 kilomètres d'étendues d'eau, refuges de canards, de cygnes, de hérons et aigrettes. Le circuit La fée aux mille étangs embarque les cyclistes pour un tour de 32 kilomètres à proximité de Villars-les-Dombes.

Liste des promenades sur [www.dombes-tourisme.com](http://www.dombes-tourisme.com)



### Une pêche gourmande

Première région piscicole en eau douce de France, la Dombes dénombre pas moins de mille étangs au sein desquels les pêcheurs

manceuvrent de grands filets afin de récolter tout l'hiver les carpes, les tanches et autres brochets. Les restaurateurs dombistes redoublent d'imagination pour sublimer et promouvoir ces poissons emblématiques de la Dombes.

[www.dombes-tourisme.com](http://www.dombes-tourisme.com)

### De la maroquinerie en cuir de carpe

Emblème de la Dombes, la carpe se déguste... mais pas que ! Comme du cuir, sa peau est tannée pour être travaillée en maroquinerie. Les marques Cuir de carpes de Dombes et Aramande G créent des sacs, des portefeuilles, des manchettes, des ceintures et des baskets. Des produits 100 % étangs de l'Ain !

[www.amarandeg.fr](http://www.amarandeg.fr)  
[www.cuir-de-carpe-de-dombes.fr](http://www.cuir-de-carpe-de-dombes.fr)



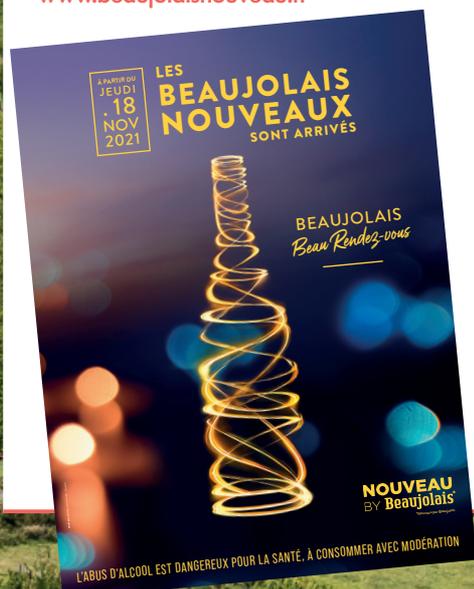
# LE COUP DE CŒUR ŒNOTOURISME DE NOVEMBRE

Chaque année, la région du Beaujolais est sous le feu des projecteurs, le troisième jeudi de novembre, date immuable de l'arrivée des Beaujolais Nouveaux. A Lyon comme ailleurs, le millésime est à déguster dans de nombreux bars et restaurants. C'est l'occasion aussi de (re)découvrir le patrimoine gourmand de la ville.

## EVENEMENTS PHARES DES BEAUJOLAIS NOUVEAUX

Chaque année, sept grandes fêtes sont organisées localement pour fêter l'arrivée des primeurs : rendez-vous en Beaujolais pour le Marathon International du Beaujolais, Les Sarmentelles de Beaujeu, la mise en perce du Beaujolais Nouveau à Villefranche-sur-Saône, Beaujolais Gourmand à Tarare, Nectar Nouveau à Belleville, la Fête des Saveurs à Gleizé et à Lyon pour le festival Beaujol' en Scène. De grands rendez-vous pour cinq jours de fêtes avec un véritable choix touristique, gastronomique, festif et sportif, pour tous les goûts !

[www.beaujolaisnouveau.fr](http://www.beaujolaisnouveau.fr)



## SUR LA ROUTE

Entre Saint-Amour et Lozanne, la Route des vins du Beaujolais traverse 12 appellations bien connues des amateurs, telles Juliéna, Fleurie et Brouilly. En voiture, à moto ou à vélo, sept circuits offrent une immersion intense dans les beautés naturelles et patrimoniales du Beaujolais. Chacun possède son *roadbook* avec les lieux à voir, les caves à découvrir, les activités à tester...

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



## VISITES GOURMANDES À LYON

La capitale mondiale de la gastronomie demeure une destination attrayante et gourmande. Lyon s'apprécie de multiples façons : une visite des Halles Paul Bocuse ou celles de l'Hôtel-Dieu, un arrêt savoureux dans les food courts, tels le Food Traboule dans le Vieux Lyon ou le Food Society à la Part-Dieu ou simplement un repas convivial dans l'un des bouchons et restaurants de la ville.

[www.visiterlyon.com/visites-gourmandes.html](http://www.visiterlyon.com/visites-gourmandes.html)



[www.auvergnerhonealpes-tourisme.com](http://www.auvergnerhonealpes-tourisme.com)

Photos : AH Tourisme, Bokeh, G. Brevet, S. Carlizza, D. Chartron, C. Curt, T. Deschamps, Domaine de Montine, P. Fournier, Th. Gas, P. Jayet, A. Maigre, Lingot Martin, E. Ramousse, Région Urbaine de Lyon, Saveurs de l'Ain, A. Stenger, Vins du Bugey.