



VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE



LE VOYAGE GOURMAND

THE GOURMET JOURNEY



Entre Dijon, Lyon et Marseille, dans nos terroirs, partagez des expériences uniques avec des hommes et des femmes de talents qui révèlent des produits d'exception.

Between Dijon, Lyon and Marseille, across our terroirs, share unique experiences with talented men and women who create exceptional products.



Un voyage pour les explorateurs du goût

A JOURNEY INTO TASTE EXPLORATION!

FAIRE VOYAGER LES SENS

La Vallée de la Gastronomie-France® est une destination unique en son genre, créée pour faire voyager les sens. Le long des vallées de la Saône et du Rhône jusqu'à la Méditerranée, elle dévoile une diversité de terroirs au service d'un patrimoine gastronomique et viticole qui a contribué à construire la réputation de l'art de vivre à la française. Il a été reconnu par l'inscription du Repas Gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

TAKE YOUR SENSES ON A TASTING TRIP!

La Vallée de la Gastronomie-France®, a unique culinary destination, offers an exceptional tasting journey down Saône and Rhône Valleys to the Mediterranean. Its food and wine heritage and varied terroirs greatly contribute to the reputation of France's gourmet art of living... recognized by UNESCO, the French gastronomic meal listed as part of the world's intangible heritage.



UN VOYAGE POUR LES EXPLORATEURS DU GOÛT



Se promener au cœur d'un moulin oléicole dans les oliveraies de Provence ou suivre la visite du Beune Gourmand en Bourgogne, découvrir les utilisations de la lavande en cuisine et profiter d'un pique-nique dans les vignobles des Côtes du Rhône ou du Gard, participer à la traite des chèvres et comprendre la fabrication des fromages... Les voyageurs pourront aussi connaître les secrets de fabrication de confitures maison avec les fruits des vergers rhodaniens, de la moutarde de Dijon, du nougat de Montélimar ou des ravioles de Royans dans des cadres authentiques et accompagnés par des artisans passionnés.

Et pourquoi pas un atelier pour créer son propre pastis ?

A JOURNEY FOR TASTE EXPLORERS!

Visit an olive oil mill in the midst of a Provençal grove; follow a guided tour of Beune Gourmand in Burgundy; discover the many uses of lavender in cooking; delight in a picnic in Côtes du Rhône or Gard vineyards; watch goats being milked and learn how goat's cheese is made... Or then discover the secrets of how local specialities are produced: home-made jams in Rhône Valley orchards; mustard in Dijon; nougat in Montélimar; mini-ravioli, or ravioles, in Royans... Meet passionate craft food producers in atmospheric settings.

For a heady experience, even try a course to create your own pastis!

À TABLE POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ATYPIQUE AU CŒUR DES TERROIRS



On s'installe à l'une des tables de la Vallée de la Gastronomie - France® pour y déguster des plats tous aussi gourmands qu'emblématiques. De l'ambiance des brasseries bourguignonnes aux incontournables bouchons lyonnais, en passant par la cuisine provençale revisitée par un chef étoilé, une dégustation à bord d'un bateau de pêche ou encore un pique-nique raffiné dans les lavandes.

Une invitation à la découverte de mille et une saveurs où règnent gourmandise, plaisir et mets raffinés !

ENJOY EXCEPTIONAL MEALS IN THE HEART OF OUR TERROIRS

Book in at wonderful restaurants along the Vallée de la Gastronomie - France® to savour iconic gourmet dishes. Try atmospheric Burgundian brasseries and don't miss Lyon's legendary bouchons. Sample a contemporary take on Provençal cuisine in a starred restaurant, tastings aboard a fishing boat, or a refined picnic amidst lavender fields...

Discover a thousand and one culinary specialities across our terroirs where taste, pleasure and refinement reign!

LA FABULEUSE ROUTE DES VINS



Des vins de Bourgogne aux côtes de Provence en passant par les vins du Beaujolais et des Côtes du Rhône ou les vins gardois, la Vallée de la Gastronomie - France® propose une découverte unique de multiples vins, blanc, rouge, rosé ou pétillant. De cave en cave, rencontres et dégustations rimeront avec les paysages associés aux vignobles traversés : douces collines de Bourgogne, vignobles en terrasse de la Côte-Rôtie, terre ocre du Beaujolais...

Et comme si cela ne suffisait pas, les caves et caveaux sélectionnés proposent également des hébergements atypiques, des visites de vignobles insolites, des dégustations dans les vignes assorties de pique-nique, et même au fond d'une grotte.

OUR FABULOUS WINE ROUTES

From Burgundy to Côtes de Provence via Beaujolais and Côtes du Rhône, not forgetting the Gard's wineries, the Vallée de la Gastronomie - France® proposes a stunning variety of white, red, rosé and sparkling wines. Going from one vineyard to another, meet winemakers and taste their unique vintages, so closely linked with the local geology and vines, for example in Burgundy's gentle hills, or on the steep, terraced vineyards of Côte-Rôtie, or then in the ochre lands of the Beaujolais area...

Many of our selected wineries also offer exceptional accommodation, guided tours, and tastings, the last perhaps deep inside a cool cave, or then with a delicious picnic provided amidst the vines.

UNE ÉCHAPPÉE HISTORIQUE



Voie de passage, depuis 2000 ans, assurant le lien entre le bassin méditerranéen et l'Europe, la Vallée de la Gastronomie - France®, le long de la Saône et du Rhône, est un témoin du patrimoine culturel et historique au même titre que de nombreux grands sites touristiques : les Hospices de Beaune, le quartier Renaissance de Lyon, l'amphithéâtre de Vienne, les châteaux de la Drôme, le Pont du Gard, le Vieux port à Marseille. Les voyageurs en quête d'histoire découvriront en Bourgogne les secrets de la roche de Solutré et termineront à son sommet par une dégustation de vins. Les gourmets pourront apprécier la volaille de Bresse en découvrant au passage les fermes à cheminée sarrasines. À Lyon, ils comprendront que l'art culinaire est étroitement lié à l'histoire des canuts et de passage à Vienne ou à Nîmes, que la culture des vignes remonte à l'époque gallo-romaine.

Et pour conclure leur voyage gourmand, rien ne vaut une touche sucrée en partant à la découverte du passé des calissons du Roy René, inscrits au patrimoine vivant de la ville d'Aix-en-Provence.

A TRIP THROUGH HISTORY

Following a major trade route linking the Mediterranean to northern Europe that has thrived for 2,000 years, as the Vallée de la Gastronomie - France® leads you along Saône and Rhône Valleys, it bears witness to an exceptional cultural and historic heritage. Outstanding tourist sites include the Hospices de Beaune, Lyon's Renaissance quarter, Vienne Roman amphitheatre, the Drôme's châteaux, the Pont du Gard, and Marseille's Vieux Port. Travellers in search of prehistory can uncover La Roche de Solutré's secrets, followed by a wine-tasting on its southern Burgundian summit. Foodies will appreciate the free-range lives of Bresse chickens while admiring the local farms with their distinctive chimneys. In Lyon, learn how local culinary traditions are closely linked to the history of the city's silk workers, the canuts. Stopping at Vienne or Nîmes, see how local viticulture dates back to Gallo-Roman times.

To finish your gourmet journey on a sweet note, find out how the calissons du Roy René came into being and are now listed as part of Aix-en-Provence's living heritage.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Dès les origines, une même identité géologique unit les territoires de la Vallée de la Gastronomie - France. Il y a 60 millions d'années, lors de la formation des Alpes, le socle de l'Europe s'est fissuré du nord au sud. Cette fissure baptisée « rift ouest-européen » s'étend sur plus de 1000 km en suivant la courbure de l'arc alpin, le long des couloirs rhénans et rhodaniens. La Vallée de la Gastronomie - France® s'inscrit exactement sur le parcours de ce rift ouest-européen le long du Rhône et de la Saône.

DID YOU KNOW?
A remarkable geological heritage unites the Vallée de la Gastronomie - France's varied terroirs. As the Alps arose 60 million years ago, a 1,000km-long rift developed north-south across Europe. The Vallée de la Gastronomie - France® lies along part of this, Western Europe's Rift Valley, following Rhône and Saône Rivers.



ET POURQUOI PAS À VÉLO ?

Deux grandes véloroutes, du nord au sud, permettent de suivre toute la Vallée de la Gastronomie - France® à vélo : au fil de l'eau, en suivant la Saône entre Dijon et Lyon sur la Voie Bleue Moselle-Saône tout d'abord puis de Lyon jusqu'à la Méditerranée avec la ViaRhôna, le long du fleuve Rhône. Une itinérance douce, de chemins de halage en écluses, accessible à tous.

AND WHY NOT GO BY BIKE?
Two major cycle routes, or véloroutes, allow you to ride north to south the whole length of the Vallée de la Gastronomie - France®. Follow the Saône River from Dijon to Lyon via the Voie Bleue Moselle-Saône; then from Lyon south, reach the Mediterranean along the ViaRhôna, cycling beside the Rhône. What a green, gentle, easily accessible way to explore, riding via towpaths and locks.



CHÂTAIGNE

La Châtaigne d'Ardèche est un fruit issu d'une culture ancestrale qui a forgé l'identité des terroirs ardéchois. Trésor de l'automne par excellence, la châtaigne est très énergétique et ses usages sont multiples en cuisine, en farine, crème de marrons ou marrons glacés.

CHESTNUTS
The Châtaigne d'Ardèche thrives thanks to centuries-old skills, marking the very identity of the Ardèche. An exceptional autumn bounty packed with energy, it has many uses, including for chestnut flour, crème de marron spread, or luxurious marrons glacés.

FRAISES

Les fraises de Nîmes (IGP), plus connues sous les noms de Gariguettes et les Ciflorettes, sont souvent les premières fraises de l'année : elles arrivent tout début mars. Cultivées sous abri et en pleine terre, ces fraises grandissent avec le soleil et font naître des saveurs authentiques. Parfumées, sucrées et aussi acidulées, elles accompagnent vos meilleurs desserts mais, aussi, vos plats dans lesquels vous découvrirez le goût du terroir gardois.

STRAWBERRIES
Fraises de Nîmes (PGI), better known by the names Gariguettes or Ciflorettes, are often the earliest-ripening strawberries in France, some ready early March. Cultivated under cover or in the open, the southern sun ripens them, making them tasty and sweet, with a touch of acidity, ideal for many fine dessert, or then appearing in more surprising Gard dishes.

VIANDE DE TAUREAUX AOP

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

VIANDE DE TAUREAUX (PDO)
Traditionally raised in the heart of the Rhône Delta for countless centuries, the beautiful, wild, little black Camargue bulls provide tender, flavoursome meat awarded PDO status. Do try it! It'll appeal to gourmet palates.



Retrouvez tous les sites et les Expériences Remarquables de la Vallée de la Gastronomie - France®



MOUTARDE

Fabriquée avec des graines produites et stockées en Bourgogne et du vin blanc de Bourgogne AOC alligoté ou chardonnay (25% minimum), « La Moutarde de Bourgogne » revendique son terroir. Ce que stipule son IGP, la seule de France pour une moutarde!

MUSTARD
Using mustard seeds produced and stored in Burgundy, plus Bourgogne AOC alligoté or chardonnay white wine (25% minimum), Moutarde de Bourgogne reflects its terroir, as stipulated by its PGI status, the only one granted for any French mustard.

CASSIS

Des petites baies noires aux reflets dorés, à l'origine de nombreux produits aux arômes intenses et gourmands. Le cœur des Bourguignons est vite conquis, notamment par la crème de cassis (produit de base du Kir).

BLACKCURRANTS
These little black jewels with their golden hue go into making intense culinary products in Burgundy. Taste them and your palate will be delighted, especially with Burgundian crème de cassis (the blackcurrant liqueur base mixed with local white wine to make a Kir, named after a Dijon mayor!).

TRUFFES

La truffe de Bourgogne est un produit de luxe qui apprécie les plateaux calcaires qui dominent la côte viticole et les truffières constituées de friches et de sous-bois. Le Tricastin en Drôme Provençale est quant à lui le haut lieu de la production française de la fameuse truffe noire. Ce prestigieux « diamant noir », AOC depuis 1978 est rare et constitue de nos jours, un mets raffiné sur les meilleures tables. Ce champignon fragile se récolte de mi-septembre à fin janvier, ce qui explique son prix très élevé.

TRUFFLES
The truffe de Bourgogne is a luxury natural product from the limestone plateaux above Burgundy's côte viticole (or great wine slope), the truffières growing in undergrowth. As to the Tricastin area of the Drôme Provençale, it's a major centre for famed French black truffles. These "black diamonds" were granted AOC status in 1978. Still rare, they command high prices and are used in refined dishes served in the finest restaurants. Fragile fungi, our truffles are harvested mid-September to late-January.

VOILAIE DE BRESSE

Les Poulets de Bresse, essaim de taches blanches, courent dans les prés du bocage bressan où ils prennent toutes les ressources de leur terroir pour les restituer en une chair ferme, fondante et savoureuse. C'est la seule volaille à être AOC depuis 1957.

BRESSE CHICKENS
Poulets de Bresse are white chickens that run out of doors in great number in the bocage bressan's fields, gathering the terroir's fine nutrients, producing firm, flavoursome, melt-in-the-mouth meat. They're the only French chickens awarded AOC status, since 1957.



ROSETTE DE LYON

La rosette, ce gros saucisson riche et savoureux, se déguste en été comme en hiver. Elle dégage un délicieux parfum d'authenticité et se distingue des autres charcuteries par sa traditionnelle ficelle blanche. Découvrez sans plus tarder ce trésor de la gastronomie lyonnaise!

ROSETTE DE LYON
This big, rich, tasty saucisson (or salami) can be enjoyed whatever the season. It has a delicious, traditional aroma and stands out among other regional charcuteries, being wrapped in white string. So, do dig in to this treasure of Lyonnais gastronomy.

OLIVES

Dans la région de Nîmes, nous retrouvons une olive verte connue et reconnue sous le nom d'olive Picholine, l'AOP Olive de Nîmes. La Picholine est croquante, savoureuse, fraîche avec un léger goût de noisette. Sans oublier la Tanche, olive noire de Nyons, AOP également. La vocation oléicole des terroirs de Provence est perpétuée par des producteurs et des moutilliers garant de cet art ancestral.

OLIVES
In the Nîmes area, you'll find a renowned green olive granted the status of AOP Olive de Nîmes; this Picholine variety is crunchy, tasty and fresh, with a hint of hazelnut. The famed Nyons black olive, the Tanche variety, also has AOP (or PDO) status. The harvesting of olives thrives to this day across Provence thanks to producers and mill-owners keeping up ancient practices.



CONFISERIE EN PROVENCE

En Provence, on ne manque pas de gourmandises. Des notes d'amande, une touche de fleur d'orange et l'art de sublimer le fruit confit : voilà la recette pour ravir les amateurs de douceur. Des calissons, aux navettes en passant par le chocolat, vous ne serez pas déçus du voyage!

SWEET TREATS IN PROVENCE
In Provence, there are many sweet specialities to discover. Typical ones may contain almonds or a touch of orange blossom water. Then there are sublime fruits confits (candied or crystallized fruit). Also seek out calissons, navettes and chocolate... The sweet-toothed will enjoy the journey!

LÉGENDE / KEY

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

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



Find all the sites and Remarkable Experiences along the Vallée de la Gastronomie - France®





Infos pratiques



Photographies : @Cherrystone/@G. Reynard/@T. Verneuil Lezbroz/@P. Fournier/@M. Dupont/
 @Gard Tourisme/@Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme/@Adobe Stock.
 Conception : SENNSE - Décembre 2022

Accès

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

GETTING HERE

The Vallée de la Gastronomie follows the 2,000-year-old trail of the Via Agrippa, laid out by the Romans to transport merchandise, post and armies. Since their times, the Saône and Rhône Valleys have remained essential routes linking northern and southern France:

EN TRAIN

Le TGV relie toutes les grandes villes étapes de la Vallée de la Gastronomie depuis Paris, Lille et des pays européens tels que la Belgique ou l'Allemagne ou la Grande-Bretagne : Dijon, Beaune, Chalon, Le Creusot, Mâcon, Lyon, Valence, Nîmes, Pont-du-Gard, Aix-en-Provence, Arles, Marseille.

BY TRAIN

High-speed TGV train lines link all the major stopover towns along the Vallée de la Gastronomie from Paris, Lille and European countries such as Belgium, Germany and Great Britain: Dijon, Beaune, Chalon, Le Creusot, Mâcon, Lyon, Valence, Nîmes, Pont-du-Gard, Aix-en-Provence, Arles, Marseille.

EN AVION AIRFRANCE

Aéroports de Lyon -
 Aéroport de Marseille

BY PLANE

Airports at Lyon and Marseille

EN VOITURE

En version bucolique, depuis Paris, deux grandes routes mythiques se rejoignent dans la Vallée de la Gastronomie, la Nationale 7, qui rejoint Lyon via Moulins et Roanne et la Nationale 6, qui longe la Saône depuis Dijon jusqu'à Lyon. Les deux suivent le Rhône au gré de multiples étapes jusqu'à la Méditerranée. En version plus directe, la Vallée de la Gastronomie est parcourue par les deux grandes autoroutes depuis Paris jusqu'à la Méditerranée, l'A6 puis l'A7.

BY CAR

From Paris, taking the slower route, two iconic major trunk roads lead drivers along the Vallée de la Gastronomie, the Nationale 7 (N7), going via Moulins and Roanne, and the Nationale 6 (N6), running alongside the Saône from Dijon to Lyon. South of Lyon, two trunk roads continue either side of the Rhône, with many stops to enjoy up to the Mediterranean.

For a faster motorway drive from Paris, the major A6, followed by the A7, allow you to race from the French capital down the Vallée de la Gastronomie to the Mediterranean.

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
 — FRANCE —

valleedelagastronomie.com

[@valleedelagastronomie](https://www.instagram.com/valleedelagastronomie)

