

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

== FRANCE ==



Programme Vallée de la Gastronomie-France® au Lyon Street Food Festival

Du 25 au 29 juin 2025

Grandes Locos—La Mulatière Oullins



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes





« *BAR DES CURIEUX* »

Mercredi 25 juin 2025

Jeudi 26 juin 2025

Vendredi 27 juin 2025

19H

**D'une rive à l'autre :
découverte des vins
Condrieu - Côte-Rôtie
et Vienne Seyssuel**
Domaine Eymin-Tichoux

**Trois Crozes
blancs pour un
palais**
Clairmont

**Les vins blancs en
Beaujolais**
#onestpasquerouge
Inter Beaujolais

20H

**D'une rive à l'autre :
découverte des vins
Saint Joseph,
Hermitage et Crozes-
Hermitage**
M. Chapoutier

**Trois Crozes
blancs pour un
palais**
Clairmont

**Voyage du Sud au
Nord du Beaujolais
à travers ses ter-
roirs & ses vins**
Inter Beaujolais

21H

**Saint-Péray &
Cornas :
jeu d'équilibre**
*M. Chapoutier,
Leménicier, Alain Voge.*

**Trois Crozes
blancs pour un
palais**
Clairmont

**Le Beaujolais, vin
de garde ?**
Inter Beaujolais





Samedi 28 juin 2025

Dimanche 29 juin 2025

12H

Créatifs par nature : à la découverte des vins blancs de l'IGP Ardèche

Intervins Sud Est

A la découverte des IGP Collines Rhodaniennes : rouge et blanc !

Intervins Sud Est

13H

A la découverte des IGP Collines Rhodaniennes : rouge et blanc !

Intervins Sud Est

Fraîcheur & Audace : au cœur des rouges et rosés des vignobles d'Ardèche

Intervins Sud Est

14H

Voyage du Sud au Nord du Beaujolais à travers ses terroirs & ses vins

Inter Beaujolais

Les vins blancs en Beaujolais #onestpasquerouge

Inter Beaujolais

15H

Les vins blancs en Beaujolais #onestpasquerouge

Inter Beaujolais

Voyage du Sud au Nord du Beaujolais à travers ses terroirs & ses vins

Inter Beaujolais

16H

Voyage du Sud au Nord du Beaujolais à travers ses terroirs & ses vins

Inter Beaujolais

Le Beaujolais, vin de garde ?

Inter Beaujolais

17H

Fraîcheur & Audace : au cœur des rouges et rosés des vignobles d'Ardèche

Intervins Sud Est

Quiz gourmand Vallée de la Gastronomie-France®

Région Auvergne-Rhône-Alpes

18H

Le Beaujolais, vin de garde ?

Inter Beaujolais

Voyage au cœur des vins et de leurs histoires, par Julien Jacquin

InterContinental Lyon - Hôtel Dieu

19H

Voyage du Sud au Nord du Beaujolais à travers ses terroirs & ses vins

Inter Beaujolais



<i>Atelier</i>	<i>Intervenants</i>
Présentation & dégustation des pépites de la Vallée du Rhône Nord • <i>Saint-Péray & Cornas : jeu d'équilibre</i> • <i>D'une rive à l'autre : découverte des vins Condrieu - Côte-Rôtie et Vienne Seyssuel</i> • <i>D'une rive à l'autre : découverte des vins Saint Joseph, Hermitage et Crozes-Hermitage</i>	Vallée du Rhône Nord Clémentine GODIN Florian MARCELLIN
Trois Crozes blancs pour un palais Mise en lumière des blancs de l'appellation	Clairmont Michel GALLIERE
Les vins blancs en Beaujolais #onestpasquerouge Connu par ses vins rouges, le vignoble Beaujolais possède en réserve aussi des pépites en chardonnay	Inter Beaujolais Christophe BARRE
Voyage du Sud au Nord du Beaujolais à travers ses terroirs & ses vins Une dégustation illustrée, qui amènera votre palet à découvrir la richesse des terroirs et des vins du beaujolais	
Le Beaujolais, vin de garde ? Tentez l'aventure et venez déguster des cuvées en beaujolais qui ont pris un peu de bouteille...	
Quiz gourmand Vallée de la Gastronomie-France® Vous êtes un fin gourmet ? Vous aimez la bonne chère ? Les boissons alcoolisées n'ont plus de secret pour vous ? Venez vous affronter lors de ce quiz gourmand et tentez de remporter un lot Vallée de la Gastronomie-France® d'une valeur de 250 € !	





<i>Atelier</i>	<i>Intervenants</i>
<i>Créatifs par nature : à la découverte des vins blancs de l'IGP Ardèche</i> Découvrez la richesse des saveurs et l'élégance des vins blancs d'Ardèche, une palette d'expressions unique vous attend	
<i>A la découverte des IGP Collines Rhodaniennes : rouge et blanc !</i> Découvrez la richesse des saveurs et l'élégance des vins blancs d'Ardèche, une palette d'expressions unique vous attend	Intervins Sud-Est <i>Anne-Sophie LACROIX BAUDRION</i>
<i>Fraîcheur & Audace : au cœur des rouges et rosés des vignobles d'Ardèche</i> La richesse et la diversité des terroirs permettent à une multitude de cépages de s'épanouir et produire des rouges soyeux et gourmands, et des rosés frais et fruités.	
<i>Voyage au cœur des vins et de leurs histoires, par Julien JACQUIN</i> Julien Jacquin, directeur de la restauration de l'InterContinental Lyon – Hôtel Dieu, vous invite à une dégustation exclusive de trois vins d'exception, chacun porteur d'une belle histoire. À travers ce voyage sensoriel, découvrez comment terroirs, traditions et anecdotes façonnent l'âme de chaque bouteille. Un atelier entre plaisir et transmission, où le vin devient un véritable récit à savourer.	Intercontinental Lyon -Hôtel Dieu <i>Julien JACQUIN</i>

DOMAINES REPRESENTES — BAR DES CURIEUX

(tous les domaines sont agréés Vallée de la Gastronomie-France®)

BEAUJOLAIS

Château Bellevue - Domaines Loron

Château de Corcelles

Château de Pizay

Château de Poncié

Château des Bachelards

Domaine des Pampres d'Or - Vignoble Perras

Domaine du Barvy

Domaine du Château de La Chaize

Domaine Jean Pierre Rivière

Domaine Joncy

Frédéric Berne: vigneron au Château des Vergers

Le Plateau de Grille-Midi

Beaujolais Dupeuble - Château des Pertonnieres

VALLEE DU RHONE

Eymin Tichoux

Verzier

Chapoutier

Domaine Alain Voge

Domaine Rémy Nodin

Domaine Leménicier

IGP COLLINES RHODANIENNES

Les Vins de Vienne

Cave de Tain

Famille Pierre Gaillard

Domaine de Pradelle

Clairmont

Christophe Pichon

ARDECHE

Caveau de Valvignères

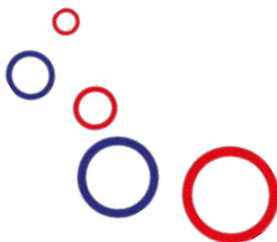
Mas d'Intras

Croix Blanche

Nicolas Croze

Alain Dumarcher

Château Les Amoureuses



« CARRE GOURMAND »

	Mercredi 25 juin 2025	Jeudi 26 juin 2025	Vendredi 27 juin 2025
19H	Fabrication de confiseries artisanales <i>La Fabrique de Julien</i>	Découverte de l'histoire gourmande de Lyon ! <i>Only Lyon Tourisme</i>	Dessert gourmand à l'huile d'olive de France & fruits d'été <i>Maison des Huiles d'Olive et Olives de France</i>
20H	Fabrication de confiseries artisanales <i>La Fabrique de Julien</i>	Connaissez-vous Lyon et ses spécialités ? <i>Lyon Food Tour</i>	Atelier burger Made in Drôme <i>Manoir Le Roure</i>
21H	Quiz Vallée de la Gastronomie-France® <i>Région Auvergne-Rhône-Alpes</i>	Challenge Gourmand ! <i>Tasty Lyon</i>	Zéro déchet : de la terre à l'assiette, une cuisine végétale responsable <i>Domaine du Colombier</i>



	Samedi 28 juin 2025
12H	Dégustation de fromages à l'aveugle avec les Toqués ! <i>Les Toqués du Fromage</i>
13H30	Dégustation de fromages à l'aveugle avec les Toqués ! <i>Les Toqués du Fromage</i>
15H	Dégustation de fromages à l'aveugle avec les Toqués ! <i>Les Toqués du Fromage</i>
16H30	Dégustation de fromages à l'aveugle avec les Toqués ! <i>Les Toqués du Fromage</i>
18H	Dégustation de fromages à l'aveugle avec les Toqués ! <i>Les Toqués du Fromage</i>
19H30	« L'incroyable burrata », inspiration végétale par le Chef Mathieu Charrois <i>InterContinental Lyon - Hôtel Dieu</i>



Dimanche 29 juin 2025

12H

Cuisinez la feuille de vigne à la Beaujolaise

The Popote

13H

Atelier gourmand Cookies aux Noix de Grenoble

La Belle Noix

14H

Atelier gourmand Cookies aux Noix de Grenoble

La Belle Noix

15H

Brownie végétal Valrhona, aux noisettes et caramel à la fleur de sel

La Cité du Chocolat Valrhona

16H

Brownie végétal Valrhona, aux noisettes et caramel à la fleur de sel

La Cité du Chocolat Valrhona

17H

Cuisinez la feuille de vigne à la Beaujolaise

The Popote

18H

« L'incroyable burrata », inspiration végétale par le Chef Mathieu Charrois

InterContinental Lyon - Hôtel Dieu





<i>Atelier</i>	<i>Intervenant</i>
<i>Fabrication de confiseries artisanales</i> Découverte de la fabrication de la guimauve par un confiseur Maître Artisan	<i>La Fabrique de Julien</i> Julien TABOURY Jennifer TABOURY
<i>Découverte de l'histoire gourmande de Lyon !</i> Nous parcourons Lyon au cours d'une visite de sa gastronomie, ponctuée de quiz entre plusieurs équipes avec gain d'une Lyon City Card	<i>Only Lyon Tourisme</i> Mathilde CARPENTIER
<i>Connaissez-vous Lyon et ses spécialités ?</i> Quiz autour des spécialités lyonnaises	<i>Lyon Food Tour</i> Cédric THEOULE
<i>Challenge Gourmand !</i> Quiz en équipe autour de la gastronomie lyonnaise	<i>Tasty Lyon</i> Virginie JANDET
<i>Dessert gourmand à l'huile d'olive de France & fruits d'été</i> Un dessert à l'huile d'olive, une folie ? Non, une gourmandise ! Un chaud/froid d'abricots en crumble à l'huile d'olive de France. Nous travaillerons les produits de saison en préparant un dessert aux abricots des Baronnies IGP qui seront sublimés par l'Huile d'Olive de France. Au programme : dégustation de 3 huiles d'olive de France et préparation du dessert.	<i>Maison des Huiles d'Olive et Olives de France</i> Alexandra PARIS Mirijam OZOUX-KREBBER
<i>Atelier burger Made in Drôme</i> Enfilez votre tablier et direction la cuisine. Accompagné de notre chef Jonathan, vous dresserez votre burger et bien sûr dégusterez ce burger aux saveurs ensoleillées de la Drôme Provençale.	<i>Manoir Le Roure</i> Thierry LOUIS
<i>Zéro déchet : de la terre à l'assiette, une cuisine végétale responsable</i> Participez à un atelier participatif animé par le chef Johan Thyriot, où vous découvrirez les bases d'une cuisine végétale écoresponsable. Du potager à l'assiette, apprenez à réduire le gaspillage alimentaire, valoriser chaque ingrédient et cuisiner avec des produits frais, locaux et de saison. Une expérience qui allie saveurs et engagement écologique, pour une cuisine végétale durable.	<i>Domaine du Colombier</i> Johan THYRIOT
<i>Dégustation de fromages à l'aveugle avec les Toqués !</i> Découvrez la magie des accords autour du fromage et participez au Quizz Terroir pour tenter de remporter le fromage mystère !	<i>Les Toqués du Fromage</i> Quentin CHATENAY Antoine BOUHIN

<i>Atelier</i>	<i>Intervenant</i>
<i>Cuisinez la feuille de vigne à la Beaujolaise</i> Les participants réalisent une farce à base de produits locaux principalement composée d'andouillette beaujolaise, aromates sauvages du Beaujolais, Chardonnay Bio du Beaujolais, légumes locaux (taillage par les participants). Cette farce leur permettra de réaliser des feuilles Bio de vigne farcies. Une dégustation est prévue en fin de séance (préparation en amont)	<i>The Popote</i> Philippe BELLAN
<i>Atelier gourmand Cookies aux Noix de Grenoble</i> Préparez et dégustez de délicieux cookies aux Noix de Grenoble avec Dorothée, productrice et formatrice bio chez La Belle Noix. Grâce à ses conseils, vous façonnerez et personnaliserez vos cookies aux noix, et découvrirez mille et une façon de savourer ce fruit à coque emblématique de notre région. À l'issue de l'atelier, vous repartirez avec de nombreuses idées recettes à base de noix, toutes aussi gourmandes qu'originales... et vos cookies à déguster bien sûr !	<i>La Belle Noix</i> Dorothée LOCATELLI
<i>Brownie végétal Valrhona, aux noisettes et caramel à la fleur de sel</i> Vivez une expérience gourmande aux côtés de Maeva Blanc, cheffe pâtissière formatrice de l'École Gourmet de la Cité du Chocolat Valrhona. Apprenez à réaliser un brownie végétal aux noisettes, sublimé par un caramel à la fleur de sel.	<i>La Cité du Chocolat Valrhona</i> Maëva BLANC Jennifer GRISEL Marius JOST
<i>« L'incroyable burrata », inspiration végétale par le Chef Mathieu Charrois</i> Plongez dans l'univers raffiné du Chef Mathieu Charrois de l'Inter-Continental Lyon – Hôtel Dieu lors d'un atelier culinaire vibrant de fraîcheur et de créativité. Autour d'une burrata transformée en mousse aérienne, explorez les légumes de saison travaillés en deux textures : crus pour la pureté du goût et en pickles pour découvrir les secrets et bienfaits de la lacto-fermentation. Une expérience incroyable qui inspire les papilles autant que l'esprit !	<i>Intercontinental Lyon -Hôtel Dieu</i> Mathieu CHARROIS
<i>Quiz gourmand Vallée de la Gastronomie-France®</i> Vous êtes un fin gourmet ? Vous aimez la bonne chère ? Les boissons alcoolisées n'ont plus de secret pour vous ? Venez vous affronter lors de ce quiz gourmand et tentez de remporter un lot Vallée de la Gastronomie-France® d'une valeur de 250 € !	Région Auvergne-Rhône-Alpes Fatima FASKA Sophie BAPTISTA



« COMPTOIRS DES CHEFS »

Mercredi 25 juin			
Comptoir 1	Comptoir 2	Comptoir 3	Comptoir 4
LES TOQUES DU FROMAGE	ODE MARINE	JARDIN DE SAINT GERMAIN	M Restaurant
<i>Antoine BOUHIN Quentin CHATENAY</i>	<i>Christophe BEUCHER</i>	<i>Rémy THOMAS</i>	<i>Julien GAUTIER</i>

Jeudi 26 juin			
Comptoir 1	Comptoir 2	Comptoir 3	Comptoir 4
LES TOQUES DU FROMAGE	ODE MARINE	JARDIN DE SAINT GERMAIN	M Restaurant
<i>Antoine BOUHIN Quentin CHATENAY</i>	<i>Christophe BEUCHER</i>	<i>Rémy THOMAS</i>	<i>Julien GAUTIER</i>

Vendredi 27 juin			
Comptoir 1	Comptoir 2	Comptoir 3	Comptoir 4
LA MERE BRAZIER	ODE MARINE	JARDIN DE SAINT GERMAIN	M Restaurant
<i>Matthieu VIANNEY</i>	<i>Christophe BEUCHER</i>	<i>Rémy THOMAS</i>	<i>Julien GAUTIER</i>

Samedi 28 juin			
Comptoir 1	Comptoir 2	Comptoir 3	Comptoir 4
LA MERE BRAZIER	CAFE TERROIR & Monsieur P	ATELIER DES AUGUSTINS	RACINE
<i>Matthieu VIANNEY</i>	<i>Jeff TETEDOIE & Florent POULARD</i>	<i>Nicolas GUILLOTON</i>	<i>Gabriel DELHOMME</i>

Dimanche 29 juin			
Comptoir 1	Comptoir 2	Comptoir 3	Comptoir 4
LA MERE BRAZIER	CAFE TERROIR & Monsieur P	ATELIER DES AUGUSTINS	RACINE
<i>Matthieu VIANNEY</i>	<i>Jeff TETEDOIE & Florent POULARD</i>	<i>Nicolas GUILLOTON</i>	<i>Gabriel DELHOMME</i>



Contact

Pour toute information complémentaire

valleedelagastronomie@auvergnerhonealpes.fr



valleedelagastronomie.com



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes