



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme

**PRESSE
2026**

**LES PÉPITES GOURMANDES
D'Auvergne-Rhône-Alpes**

Vallée de la Gastronomie®
Fermes, chais et lieux inattendus
Escapades gourmandes surprenantes
Instants authentiques à partager

CARNET #3

**LA VIE
EN
RELIEF**

LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE®

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE



La Vallée de la Gastronomie® est une invitation à parcourir un patrimoine culinaire vivant. Ce grand itinéraire unit trois régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté et Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur qui conjuguent leurs terroirs et leurs savoir-faire dans une belle aventure.

Au cœur du voyage, Auvergne-Rhône-Alpes se distingue par la richesse de ses paysages gourmands, ses traditions culinaires et la créativité de ses chefs qui réinventent avec audace les saveurs locales. La Vallée de la Gastronomie® c'est une immersion dans l'authenticité et l'art de vivre français.

LA NOUVELLE EXPÉRIENCE REMARQUABLE

DE LA FERME À L'ASSIETTE À LYON



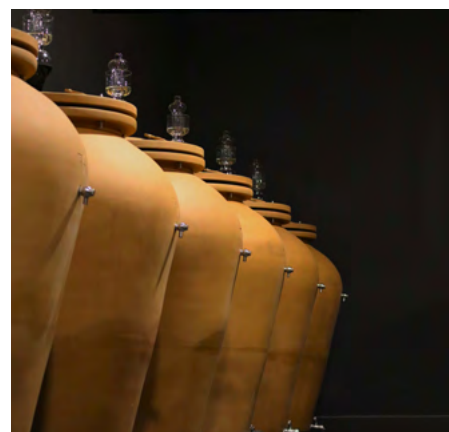
Une journée pour découvrir le Beaujolais de la ferme à votre assiette. Matinée de visites sur un marché pour faire ses courses et dégustations chez les producteurs, pique-nique (Beaujolais des pierres dorées), puis retour à Lyon pour un atelier de cuisine avec un chef. Le tout suivi d'un dîner accords mets et vins.
(69) www.beaujolaisinsiders.com

LA FERME INTÉGRALE LÉGUMES ET POISSONS EN HARMONIE



Ici, les légumes poussent dans l'eau et les poissons nourrissent les plantes. Bienvenue à la Ferme Intégrale, près de Romans-sur-Isère. Cette ferme en aquaponie mêle sandres, herbes et légumes dans un écosystème circulaire unique. Une visite qui unit innovation et terroir.
(26) <https://ferme-integrale.org/>

Les amphores DU DOMAINE DES AMOUREUSES !



Dans ce chai en sud Ardèche, les vins mûrissent en barriques mais surtout en amphores, qui font toute l'originalité du domaine. Elles donnent naissance à des cuvées aux arômes et textures uniques. La visite révèle ces contrastes et fait découvrir ce savoir-faire innovant.
(07) www.lesamoureuses.wine

AU CŒUR DU VIEUX LYON, deux tables font vibrer les papilles LA COUR DES LOGES



Le chef Anthony Bonnet signe un doublé audacieux. « Les Loges » sublime la gastronomie lyonnaise : chaque assiette est un voyage entre audace et terroir. À quelques pas, « Le Comptoir » offre une expérience bistronomique : plats de saison, produits locaux et vins inattendus. Deux ambiances, un seul objectif : se régaler intensément. **(69) <https://courdesloges.com/fr>**

Lyon se régale CHEZ MONSIEUR P



Monsieur P ouvre ses portes dans une maison bourgeoise lyonnaise. Le chef Florent Poulard y marie saveurs méditerranéennes, touches iodées et inspirations ardéchoises.
(69) www.monsieurp.fr

AU P'TIT AMPUISAIS à AMPUIS

Un food-truck vintage, des plats faits maison et les célèbres routes de Condrieu Côte Rôtie : le P'tit Ampuisais transforme chaque escale en moment gourmand. L'ancien chef du Pré de Meyssiez régale avec créativité et simplicité. Une expérience à savourer.
(38) <https://au-ptit-ampuisais.eatbu.com>

**RETROUVEZ LES OFFRES
DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE :
www.valleedelagastronomie.com**

ART DE VIVRE



IMMERSION dans les ÉTANGS DE LA DOMBES

De novembre à février, assistez au vidage des étangs de la Dombes et observez le travail des pisciculteurs. Prolongez l'expérience avec une dégustation locale et la découverte d'objets en cuir de carpe. Une tradition régionale unique.
(01) <https://poissonsdedombes.fr/>



RENCONTRES AVEC UN PRODUCTEUR DU BEAUJOLAIS

Plantes, fromages, miel, élevage... les producteurs ouvrent leurs portes et révèlent leurs secrets. Une expérience authentique pour comprendre l'origine des produits et les déguster à la source.
(69) www.valleedelagastronomie.com

APÉRITIFS INSOLITES DU BEAUJOLAIS

Ces rendez-vous ouvrent des lieux fermés au public - jardins, châteaux, chapelles - pour rencontrer les producteurs et déguster vins et mâchon. Une immersion sensorielle mêlant curiosité et convivialité.
(69) www.valleedelagastronomie.com

CÔTÉ AUVERGNE



VIN ET ŒNOTOURISME AVEC LE TERRITOIRE DE SAINT POURÇAIN

Le vignoble de Saint-Pourçain, niché le long de la Sioule et de l’Allier s’étend sur environ 600 hectares. C’est l’un des plus anciens de France, cultivé dès l’époque gallo-romaine, prisé par les rois de France et les papes. Sa typicité repose sur des terroirs variés (sols sableux, granitiques et argilo-calcaires) qui apportent finesse, fraîcheur et caractère à ses vins. L’appellation AOC Saint-Pourçain (obtenue en 2009). Décliné en trois couleurs, les vins de Saint-Pourçain sont légers, fruités et frais en bouche. Sa particularité ? Son cépage autochtone : le tressallier, qui donne aux blancs vivacité et fraîcheur, le parfait mariage avec la rondeur du chardonnay.

CLOS DE BREUILLY À CESSET



Ce domaine viticole révèle l’essence du terroir bourbonnais. Vignes bio, vendanges manuelles et rendement limité pour des raisins d’exception. Les blancs (Chardonnay-Tressallier) et les rouges (Pinot Noir-Gamay) expriment minéralité, finesse et fruité. Depuis 2020, la renaissance du domaine illumine les coteaux de Saint-Pourçain. (03) <https://closdebreuilly.com/>

DOMAINE DES BÉRIOLES À CESSET



Ce domaine, c’est une histoire de famille passionnée, une envie de partager leur terroir au travers de leurs vins et grâce à leurs parcours œnotouristiques sur le vignoble de Saint-Pourçain. Aux Bérioles, la famille Teissèdre-Roux travaille la vigne en agriculture biologique et à la main par respect de la terre. Leur chai se visite et de nombreuses activités sont proposées : balades, pique-nique, concert et dégustations pour découvrir leur savoir-faire. (03) <https://lesberioles.com/>

PAUSE SUCRÉE

Au Cygne, boulangerie-pâtisserie incontournable du territoire avec ses 4 adresses, cette entreprise familiale conjugue savoir-faire et produits locaux à merveille. Sa production à emporter ou à déguster au salon de thé dans un univers authentique ravira les papilles des chanceux qui passeront par là ! (03) www.lecygne-03.fr

OÙ DORMIR ?

Nuit au Château de Tout y Fault Plongez dans l’élégance d’un château néo-gothique au cœur de 55 hectares de nature. Chambres spacieuses, piscine, spa et balades à cheval offrent une expérience unique de déconnexion à deux pas des vignobles de Saint-Pourçain. (03) www.chateaudetoutyfault.fr

LA ROUTE DES FROMAGES AOP D’AUVERGNE

ART DE VIVRE



Nichée au cœur des volcans, la Route des Fromages d’Auvergne invite à un voyage gourmand à la rencontre des cinq fromages AOP de la région : Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Bleu d’Auvergne et Fourme d’Ambert. Au fil de 38 étapes, fermes, fromageries et affineurs ouvrent leurs portes pour partager leur savoir-faire et les coulisses de la fabrication, du lait à la meule affinée. Entre pâturages d’altitude et villages de caractère, chaque halte est l’occasion de déguster des saveurs authentiques, de rencontrer des producteurs passionnés et de comprendre le lien qui unit terroir, traditions et gastronomie auvergnate. www.fromages-aop-auvergne.com

LA FOURME D’AMBERT ET LA FOURME DE MONTBRISON

Les 2 fromages AOP du Forez qui illustrent la richesse de ce territoire de moyenne montagne. La Fourme d’Ambert séduit par sa texture onctueuse, son bleu délicat et ses notes douces de sous-bois, tandis que la Fourme de Montbrison offre une croûte orangée, une pâte plus ferme, une typicité douce et parfumée. (42-63) <https://partir-ici.fr>



LA BRASSERIE DES PLANTES



Installée à Saint-Didier-en-Velay en Haute-Loire la brasserie, s’est fait un nom avec ses liqueurs artisanales élaborées à partir de plantes oubliées et de recettes originales. Son élixir signature, L’Alchimie Végétale, composé de 27 plantes, a été sacré Meilleur Digestif du Monde aux World Drinks Awards 2025, offrant une reconnaissance internationale. La maison propose aussi des ateliers pour s’initier à l’univers des plantes, à la macération et aux accords aromatiques. (43) <https://labrasseriendesplantes.fr>

OÙ DORMIR ?

La Jasserie du Coq Noir



Au cœur du Forez voici une adresse originale et ultra locale, lieu chargé d’histoire et de traditions c’est aussi un espace de restauration typique du territoire. (63) www.jasseriecoqnoir.com

Chalets Fougerousse au Lac Chambon

Au bord du lac, ces chalets de caractère, à la fois raffinés et chaleureux, offrent un panorama grandiose face au massif du Sancy. (63) www.arvernha-resorts.com

CÔTÉ RHÔNE-ALPES



CAVES DE LA CHARTREUSE

Découvrez la Chartreuse dans un espace rénové de 2500 m². Le musée retrace l'histoire de la liqueur de 1084 à nos jours, au travers de 1200 objets patrimoniaux mettant en lumière le savoir-faire unique des moines chartreux, l'importance des plantes et du massif montagneux. La visite se termine par une dégustation des liqueurs traditionnelles, la Chartreuse verte et la Chartreuse jaune. **(38) www.chartreuse.fr/site-touristique**

ROANNE RAYONNE AVEC CÉSAR TROISGROS ENTRE HÉRITAGE ET MODERNITÉ



Roanne s'illustre à nouveau sur la scène gastronomique française grâce à César Troisgros, sacré Cuisinier de l'année 2026 par le guide Gault & Millau. Ce chef talentueux dirige le restaurant trois étoiles « Bois sans feuilles » à Ouches, perpétuant la tradition familiale entamée par son grand-père Pierre et son père Michel. Cette distinction est une première historique, récompensant trois générations de chefs de la même famille. César Troisgros incarne la modernité en respectant l'héritage culinaire des Troisgros, mêlant créativité, technique et engagement pour une cuisine durable et ancrée dans le terroir. Formé à l'Institut Paul Bocuse et ayant enrichi son savoir-faire à l'international, il offre à chaque plat une poésie singulière qui rayonner bien au-delà de sa région. Le nom Troisgros reste synonyme d'audace, de tradition et de passion. **(42) www.troisgros.fr**

OÙ DORMIR

Gîtes du Pré Cheval



Le Pré Cheval offre une architecture unique à Ouches, au cœur de la ferme équine et bovine de Marion Troisgros et Jérémy Beroud. Proche du domaine familial, ils ont lancé un élevage équin et bovin accompagné d'hébergements atypiques. Deux gîtes et une chambre indépendante, aménagés dans l'ancienne stabulation pour vivre une expérience insolite. L'architecte Pierre Janin a marié le style nordique épuré avec le charme d'une hacienda. **(42) www.troisgros.fr/le-pre-cheval**

OÙ DORMIR ET DINER

Hôtel Millepas & Brasserie Chavant

Au pied du massif de la Chartreuse à Voiron, l'Hôtel Millepas offre confort et charme historique. La Brasserie Chavant, signée par le chef Morgan Majenski, sublime les produits locaux comme la Chartreuse, l'Antésite et les chocolats Bonnat. Sa cuisine inventive et bistrannique est parfaite pour une halte qui mêle terroir, patrimoine et gastronomie. **(38) <http://hotel-millepas.fr>**



QUELQUES PÉPITES DE LA GASTRONOMIE DE MONTAGNE EN SAVOIE

CHALET DU BRESSON À LA PLAGNE

Ce chalet est un refuge forestier rénové à 1 400 m d'altitude qui invite à savourer l'art de vivre savoyard. Il offre une cuisine traditionnelle gourmande, à base de produits locaux. On y vient pour partager de bons plats, entre balades en raquettes ou ski de fond grâce au matériel prêté par le chalet. **(73) <https://chaletdubresson.com>**

REFUGE LE TOËT

Situé à 2 043 m, face au lac du Mont Cenis, le refuge Le Toët propose une cuisine locale avec fondue, raclette, tartiflette et charcuterie. Accessible à pied ou en ski de randonnée depuis Lanslebourg, il offre un cadre authentique et une vue remarquable. **(73) www.giteletoet.com**

LES 9 NÉVÉS au cœur du Beaufortain

Perché au-dessus d'Arêches-Beaufort, ce chalet offre des chambres d'hôtes sobres et chics avec une vue sur les sommets. La table, met en avant une cuisine de montagne ancrée dans les produits locaux. Un lieu authentique qui respire l'esprit des refuges de Savoie. **(73) www.les9neves.fr**

FORÊT IVRE

Nouvel hôtel-restaurant confidentiel à Vailly, créé par le chef étoilé Frédéric Molina. Il dispose de quatre chambres et propose une cuisine gastronomique étoilée, alliant nature et finesse, avec un panorama sur les Alpes. Ce lieu invite à une expérience culinaire sensorielle ancrée dans le terroir et les saisons. **(74) <https://foretivre.com>**

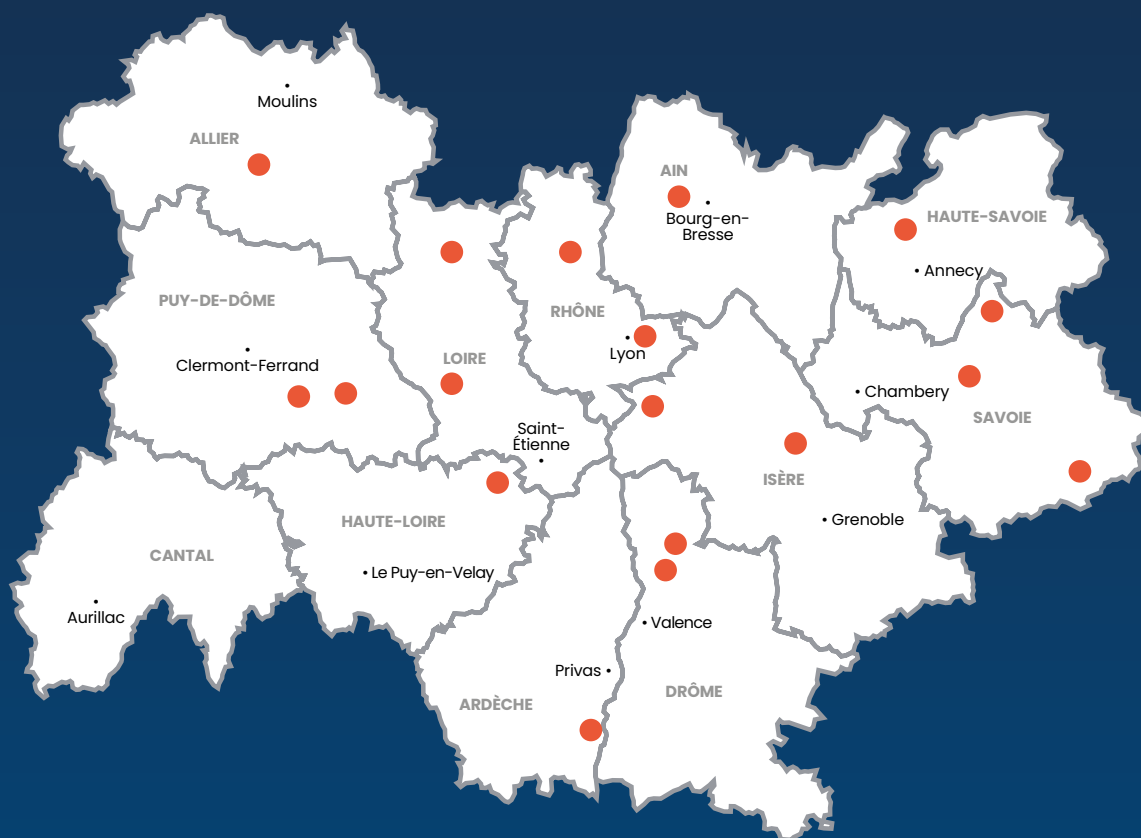
LE TOI DU MONDE, cuisine et vibes en montagne

Perché face au mont Blanc, Le Toi du Monde mêle cadre spectaculaire et ambiance musicale. Sa cuisine met en valeur produits locaux et recettes savoyardes, fraîches et de saison. Le soir, la ferme-grange se transforme en café-concert animé. Une expérience qui allie goût, partage et convivialité. **(73) www.letoidumonde.com**





**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme



CONTACTS PRESSE :

Vanessa MICHY

v.michy@auvergnerhonealpes-tourisme.com

Tél. 06 61 27 27 48

Corinne BOULEGUE

c.boulegue@auvergnerhonealpes-tourisme.com

Tél. 06 61 27 27 45

www.inauvergnerhonealpes.com

phototheque.auvergnerhonealpes-tourisme.com

www.valleedelagastronomie.com/presse



AIRFRANCE

