

Dossier de presse - Automne 2016

Prêt-à-Partir vers les Régions de France

#DESTINATION  
**RÉGIONS**  
FÉDÉRATION FRANÇAISE DES ORGANISMES RÉGIONAUX DE TOURISME

# FRANCE

## La France des saveurs, Le goût des bonnes choses



Contact Presse : Sylvie Blin - T : 01 40 53 97 03 - [sylvie@sylvieblin.com](mailto:sylvie@sylvieblin.com)

# LA FRANCE DES SAVEURS

---



© Evgeny Starkov

**La France sait faire la fête par le menu avec créativité, simplicité et toujours générosité !**

Savoureux produits, pépites de talents, expériences exaltantes, éclosion de saveurs et bonne humeur à l'état pur sont au rendez-vous dans chaque région.

La recette du succès ? Passion et exigence. Producteurs, éleveurs, petits et grands chefs subliment notre merveilleux patrimoine culinaire pour vivre le quotidien en mode gourmand.

Célébrez notre renommée et régalez-vous, la France affiche sa joie de vivre !

**[www.destination-regions.org](http://www.destination-regions.org)**  
Espace Presse

> Rejoignez-nous sur Facebook :  
<https://www.facebook.com/groups/685787501445760>

> Les informations contenues dans ce dossier sont issues des CRT

# SOMMAIRE

.....



© Sylvain Alessandri - ATC

<b>AUVERGNE RHÔNE-ALPES : AUVERGNE</b> .....	p. 4
<b>AUVERGNE RHÔNE-ALPES : RHÔNE-ALPES</b> .....	p. 5
<b>BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE</b> .....	p. 6
<b>CENTRE-VAL DE LOIRE</b> .....	p. 7
<b>CORSE</b> .....	p. 8
<b>GRAND EST : ALSACE</b> .....	p. 9
<b>GRAND EST : LORRAINE</b> .....	p. 10
<b>HAUTS-DE-FRANCE : NORD-PAS DE CALAIS</b> .....	p. 11
<b>HAUTS-DE-FRANCE : PICARDIE</b> .....	p. 12
<b>NORMANDIE</b> .....	p. 13
<b>NOUVELLE-AQUITAINE : AQUITAINE</b> .....	p. 14
<b>NOUVELLE-AQUITAINE : LIMOUSIN</b> .....	p. 15
<b>NOUVELLE-AQUITAINE : POITOU-CHARENTES</b> .....	p. 16
<b>OCCITANIE, Pyrénées-Méditerranée : LANGUEDOC-ROUSSILLON</b> .....	p. 17
<b>OCCITANIE, Pyrénées-Méditerranée : MIDI-PYRENNÉES</b> .....	p. 18

# AUVERGNE RHÔNE-ALPES : AUVERGNE



© Le Bus 26

## En Auvergne, le dépaysement passe aussi par l'assiette.

Avec ses cinq AOP fromagères, ses spécialités ancestrales, la région est un paradis pour tous les gourmets.

Après le Saint-Pourçain, l'appellation Côtes d'Auvergne a décroché également la prestigieuse AOP et s'invite sur toutes les bonnes tables. Et pour ceux qui veulent rester sobre, l'Auvergne compte 109 crus d'eaux minérales ! Du choix jusqu'à plus soif...

Le terroir Auvergnat a vu naître d'autres produits d'excellence comme la lentille verte AOP du Puy, la lentille blonde de Saint-Flour, l'ail rose de Billom ou la moutarde de Charroux. Sans oublier les fameuses pastilles de Vichy ou la bière bio du Plan B à Clermont-Ferrand.

Après une journée de randonnée ou de visites, passer à table est le meilleur moyen de prolonger la découverte... À votre tour, succombez à la tentation !

Les bonnes adresses ne manquent pas, l'Auvergne compte d'ailleurs 12 étoilés et 33 bibs gourmands mais bien d'autres valent aussi le détour !

## Coup de cœur pour le Bus 26... unique en France

Le BUS 26, c'est une expérience gastronomique à ciel ouvert et une rencontre humaine incroyable grâce à Charles et Mélina.

Il fallait oser ! Charles et Mélina ont relevé le défi de faire circuler leur univers culinaire sur les routes auvergnates.

Le Bus 26, c'est le 1<sup>er</sup> bus gastronomique itinérant qui s'installe chaque mois dans un nouvel endroit pour proposer une parenthèse gourmande.

Aménagé dans un bus panoramique à étage, leur restaurant parcourt Clermont-Ferrand et l'Auvergne pour venir cuisiner dans des lieux improbables.

C'est la sélection du marché qui donne l'atmosphère du contenu des assiettes au fil des saisons. Les idées du Chef Charles Moncouyoux se bousculent dans sa cuisine installée sous l'étage rehaussé du bus. Avec son second, Maxime, ils doivent avoir une organisation irréprochable pour opérer dans 5 m<sup>2</sup>. Mélina telle une acrobate plus que douée sert les tables avec délicatesse et passion.

Une cuisine inventive qui ne peut que surprendre les gourmands qui ont la chance de trouver sur leur route ce bus atypique.

Avec comme parrains, Régis Marcon, Serge Viera et Philippe Brun, ce n'est que le début d'une belle aventure.

Mais pourquoi 26 me direz-vous ?... Mystère...

[www.lebus26.fr](http://www.lebus26.fr)

# AUVERGNE RHÔNE-ALPES : RHÔNE-ALPES

---



© Terres de Syrah

## Terres de Syrah, le département Oenotourisme de la cave de Tain l'Hermitage

La Cave de Tain, située au pied de la colline de l'Hermitage, s'affirme désormais comme l'acteur incontournable de l'oenotourisme dans le vignoble des Côtes du Rhône septentrionales.

Sous la marque Terres de Syrah, la cave propose aujourd'hui : les chais de vinification et d'élevage des vins de la Cave de Tain enfin ouverts au public, avec un circuit de visite aménagé et des visites guidées en français, anglais et allemand suivies d'une dégustation, une boutique, le Fief de Gambert : un espace de séminaires et des balades commentées dans les vignes avec une guide œnologique.

Terre de Syrah est depuis mars 2016 agence réceptive et est en capacité de créer et commercialiser des produits touristiques (packages avec des partenaires locaux).

[www.vin-et-sens.com](http://www.vin-et-sens.com)

## La Manufacture Aix&Terra à Saulce sur Rhône (Drôme) : les saveurs du Sud !

Au sein de sa nouvelle Manufacture ouverte en septembre 2015 à Saulce sur Rhône dans la Drôme, sur la Nationale 7, Aix&Terra propose désormais aux visiteurs de se restaurer à la table Aix&Terra. Une première pour la marque provençale qui signe une cuisine maison, élaborée avec les recettes de la Manufacture et les productions agricoles locales.

La Manufacture imaginée par l'architecte François

Muracciole est conçue comme une immense pièce où sont réunis trois espaces.

L'atelier : derrière de larges baies vitrées de l'Atelier, les visiteurs découvrent le travail des confiturières, à l'œuvre du matin au soir.

La Table : après avoir visité l'atelier de production, les visiteurs sont conviés à déguster la cuisine maison autour d'une table d'hôtes chaleureuse.

Tous les produits Aix&Terra (confits de fleurs, miels de Provence, huiles d'olives de Nyons à la truffe, recettes apéritives, packs Set N7...) sont proposés à la vente à L'Épicerie. Elle comporte également un espace « cave » recréant l'univers typique du cellier provençal, qui présente une sélection des meilleurs vins de la région : AOC Provence, crus de la vallée du Rhône et vins de le Drôme.

Richard et Marina Alibert  
[richard.alibert@aixetterra.com](mailto:richard.alibert@aixetterra.com)  
[www.aixetterra.com/fr](http://www.aixetterra.com/fr)

# BOURGOGNE / FRANCHE-COMTÉ

---



© Doubs Tourisme - Liz Millereau

## Se faire mousser en Bourgogne-Franche-Comté

La Bourgogne-Franche-Comté suit la grande tendance française qui depuis quelques années, voit fleurir de nombreuses brasseries artisanales.

Dans ces micro-brasseries, on trouve des bières de caractère, parfois singulières, souvent confidentielles, toujours de haute qualité, et la promesse de belles rencontres avec leurs auteurs. Tous sont d'authentiques passionnés.

De Giromagny à Orgelet et de Chargey-les-Gray à Pontarlier, les artisans brasseurs de Franche-Comté se retrouvent sur la « Brassicomtoise ». Une toute nouvelle route thématique qui rassemble déjà 16 établissements et autant de passionnés du houblon et du malt. Ici, chaque brasserie a son caractère et ses bières : lager, aromatisée, ambrée, rousse, blonde, brune, blanche, bio, nature, IPA... Ce n'est pas moins de 107 bières à déguster dans des lieux tous très différents : ancienne étable, ancien bar de village, ancienne ferme comtoise...

Visites, rencontres, dégustations, vente directe, les adeptes adorent l'esprit découverte et l'ambiance à la fois coulisses et conviviale. Comme chez Sébastien Crelier à Pontarlier : l'ancien fromager est devenu brasseur et ouvre tout juste sa brasserie, La Bonne Bouille.

Côté Bourgogne, ça mousse aussi. À Sens, la Brasserie Larcher se lance dans la production d'une très florale IPA sous l'appellation Burgindia IPA. En Champeau-en-

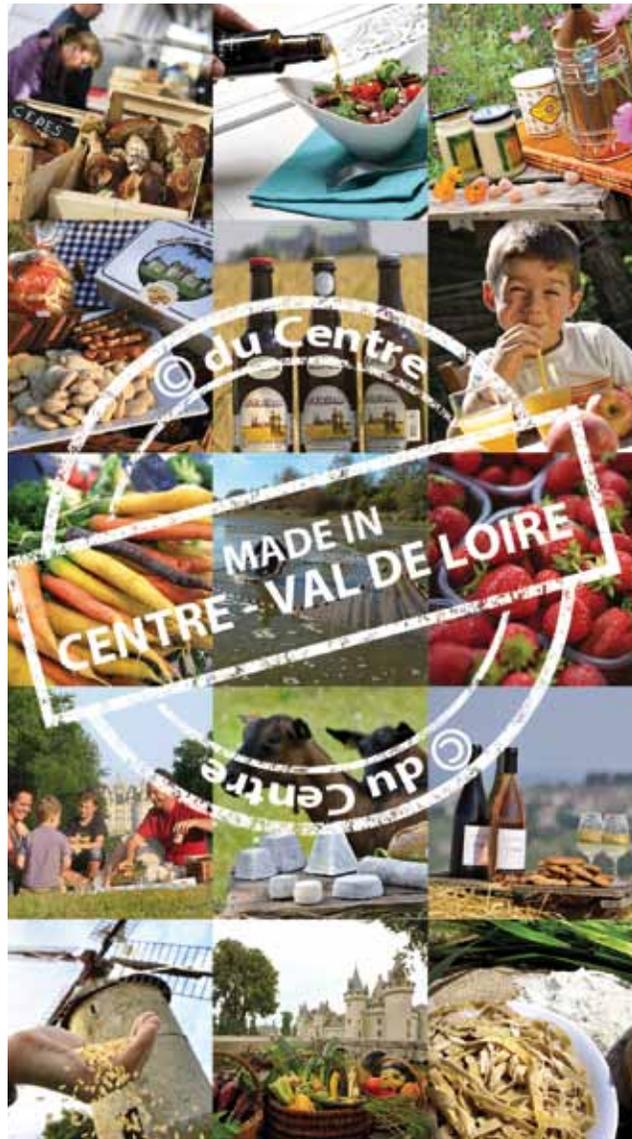
Morvan c'est B comme Bière : une brasserie, un gîte et un bar-restaurant où la convivialité, le partage et la simplicité sont de mise.

Coup de cœur encore pour la Ginger, une singulière Hefeweizen au gingembre et graine de coriandre brassée à Vézelay en plein cœur du Parc Naturel Régional du Morvan, la Brasserie de Vézelay produit des bières bio « made in France ».

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

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

# CENTRE VAL DE LOIRE



© M Perreau - T Martrou - C Lazi

## © du Centre, la garantie des saveurs « Made in Centre-Val de Loire » !

La région Centre-Val de Loire peut, à juste titre, se louer des trésors architecturaux qu'elle abrite, des cathédrales de Chartres et de Bourges aux fameux châteaux de la Loire, mais aussi de la beauté et de la variété de ses paysages.

Des grandes plaines céréalières de la Beauce, grenier de la France situé en Val de Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, en passant par les PNR du Perche et de la Brenne ou encore par la Sologne, la nature a généreusement doté le territoire qui peut revendiquer ses propres spécificités gastronomiques, dont 110 produits répertoriés dans un inventaire.

La Renaissance a apporté son lot de changements à cette région, bien sûr architecturaux mais aussi aux modes de vie et notamment à la cuisine. On introduit à cette époque, fruits, céréales, légumes, desserts et pâtisseries...

Aujourd'hui, la région bénéficie d'un patrimoine culinaire exceptionnel par la diversité et l'originalité de ses savoir-faire.

### Au menu :

Un apéro fait de bière brassée en Eure-et-Loir, de jus de fruits des vergers de Touraine accompagnés de chips branchées, de petits gris (escargots) ou d'une terrine des pêcheurs de Loire. Puis des pâtes aux mille couleurs et saveurs qui accompagnent une Géline (entendez petite poule noire de Touraine).

Passons à l'incontournable plateau de fromages : la Pyramide de Valençay et sa salade assaisonnée aux huiles de fruits et de graines bio du Berry qui se mariera parfaitement avec une bonne cuvée « passion » ou « séduction » du Domaine Sauvete.

Compotes bio et biscuits de Chambord termineront ce repas en douceur !

Pour garantir qualité et diffusion des produits régionaux, 151 prestataires - artisans, producteurs, transformateurs, restaurateurs et distributeurs - adhèrent à la signature régionale © du Centre lancée en 2014 par le Conseil régional pour valoriser sa filière agroalimentaire.

Une démarche qui met en réseau les hommes et les filières pour permettre aux touristes d'identifier les bonnes adresses.

Centréco - © du Centre : Laure Bauvillard  
T : 02 38 79 95 85  
lbauvillard@centreco-asso.com

[www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)

# CORSE

.....



© ATC - Sylvain Alessandri

## Les Corses sont très attachés à préserver leur culture, mais ils n'aiment rien tant que partager

Toute l'année dans des foires, dans des expositions, dans des boutiques et des restaurants authentiques, on peut déguster de l'huile d'olive, des spécialités à base de châtaignes, des fromages au fort caractère ou au contraire doux et onctueux comme le fameux Bruccio, des miels AOC, des glaces et sorbets artisanaux aux parfums déroutants et inspirés, des vins de Sartène ou de Patrimoine, ce dernier étant le plus ancien vignoble du bassin Méditerranéen.

Sans oublier la noisette de Cervione dont on tire la Nocciola, une pâte à tartiner indispensable à nos goûters, les huîtres de l'Étang de Bigulia ou les moules de l'étang de Diana.

Et que dire de la célèbre charcuterie Corse, unique au monde par son goût authentique et subtil dû à la qualité de nos porcs noirs « Nustrale », ces cochons semi-sauvages, élevés dans les forêts de hêtres et de fougères, nourris de glands, de châtaignes et des mille et une racines du maquis.

Les producteurs insulaires n'ont pas l'esprit mercantile. Les Grandes enseignes n'existent pas. Les produits Corses séduisent au détour de quelques étalages ou dans l'intimité de maisons ancestrales.

Ainsi, acheter un produit Corse, ce n'est pas accomplir un acte banal de consommation, c'est aller à la rencontre d'un peuple, de sa culture et de ses artisans.

[www.visit-corsica.com](http://www.visit-corsica.com)

# GRAND EST : ALSACE



© graigue.com

## La Maison des Têtes fait peau neuve

En reprenant en 2015, au cœur de Colmar, la célèbre institution qu'est La Maison des Têtes, Eric et Marilyn Girardin ont de grandes ambitions pour cette adresse.

Cette superbe demeure datant de 1609, classée monument historique, est à elle seule remarquable, en témoigne sa façade exceptionnelle, ornée de 106 têtes sculptées.

Après plusieurs mois de travaux, La Maison des Têtes a franchi avec brio, le saut du XXI<sup>ème</sup> siècle tout en gardant son ancrage historique. Elle conjugue aujourd'hui un hôtel\*\*\*\*\* aux lignes pures et contemporaines à une brasserie chic dans la salle historique où sont proposés des mets de tradition, comme la choucroute aux 8 garnitures, cuisinés avec passion et saveurs.

Dernier fleuron de la maison, le restaurant gastronomique « Girardin » a ouvert ses portes en août dernier dans une salle ultra-contemporaine.

Parions que la cuisine d'Eric Girardin, conjugée au raffinement de son épouse leur permettront de récupérer très vite l'étoile obtenue dans leur ancien restaurant la Casserole à Strasbourg et d'en décrocher une 2<sup>ème</sup> !

Au choix, menus Mers & Océans, Voyage en Monde Végétal ou Dégustation. Le maître queux joue sur les textures, les nuances de saveurs et les arômes déclinés à partir d'un même produit. Ici, tout n'est que passion du bon et émotion du beau.

La Maison des Têtes à Colmar  
T : 03 89 24 43 43  
[www.la-maison-des-tetes.com](http://www.la-maison-des-tetes.com)  
Menus, de 90 € à 110 €

## Table pleine nature

Après avoir fait ses armes auprès des chefs étoilés, Yannick Guth, 26 ans, enfant du pays, exerce depuis cet été son talent dans l'Auberge éponyme qu'il vient de reprendre dans le Val de Villé, en bordure de forêt vosgienne avec une vue à couper le souffle !

Pour les papilles, du fait maison avec un grand respect pour les produits locaux, qu'il se procure notamment à la ferme du Manou, en contrebas. Sa cuisine varie avec les promesses de la nature pour la rendre toujours plus créative comme la noix de veau longue cuisson en habits d'herbes du jardin, blette, anchois et consommé de coriandre.

Avec l'arrivée de l'automne, les champignons, les mûres sauvages ou le potiron en amuse-bouche seront mis en valeur. Cet hiver, le gibier issu de la chasse à Steige sera conjugué avec des légumes oubliés comme le panais ou le rutabaga.

Une cuisine qu'il veut jeune et différente sublimée en 3 menus, ambitieuse mais accessible !

Auberge Chez Guth à Steige  
T : 03 88 58 12 05  
[www.auberge-chez-guth.fr](http://www.auberge-chez-guth.fr)  
Menus, de 36 € à 68 €

# GRAND EST : LORRAINE

---



© Maxime.H - DR

Madeleine de Commercy, brimbelle des Vosges, bière des Brasseurs de Lorraine...

Toutes les spécialités régionales et les bonnes adresses sur [www.tourisme-lorraine.fr/gastronomie](http://www.tourisme-lorraine.fr/gastronomie)

## Un produit de saison : la truffe de Meuse

Dès octobre commence la récolte de l'or noir de la Lorraine. La région conserve en effet une tradition inattendue : au XVII<sup>ème</sup> siècle, elle était la première région productrice de truffes (la tuber uncinatum aux délicates effluves de noisette et la tuber mesentericum au parfum plus puissant).

Avec les marchés, les truffières qui organisent des visites et la maison des truffes de Boncourt-sur-Meuse, tout un programme autour d'un produit phare de l'automne s'ouvre aux gourmets !

Quelques adresses...

Visites, dégustations :

[www.maisondestruffes.com](http://www.maisondestruffes.com) ; [www.truffiere.org](http://www.truffiere.org)

Cours de cuisine :

[www.fermetruffieredenavi.com](http://www.fermetruffieredenavi.com)

Forfait week-end truffe (du 15 octobre au 22 décembre) à l'hôtel du Lac de Madine\*\*\* à partir de 118 € / personne : une nuit en chambre double avec pdj, un dîner gastronomique truffe 5 plats et la visite d'une trufficulture avec dégustation.

[www.tourisme-lorraine.fr](http://www.tourisme-lorraine.fr)

## Mirabelle de Lorraine : la reine se décline à toutes les sauces

Un arôme délicat, une pulpe juteuse et sucrée, un parfum subtil... La mirabelle est un vrai trésor pour la Lorraine ! Cette petite prune ronde, de couleur jaune a fait de la région son terroir d'excellence.

Idées recette, boutiques, témoignage, vidéo de la récolte sur [www.tourisme-lorraine.fr/mirabelle](http://www.tourisme-lorraine.fr/mirabelle)

## Fête du foie gras de Phalsbourg

Forfait séjour les 10-11 ou 17-18 décembre 2016. Profiter de l'ambiance festive et gourmande de la fête régionale du foie gras pour faire les achats du réveillon. A partir de 107 € / personne : 1 nuit en chambre double avec petit-déjeuner à l'hôtel Notre Dame de Bonne Fontaine\*\*\*, un menu de l'Avent à base de foie gras avec un verre de vin par plat et un apéritif régional et l'accès à l'espace bien-être, piscine, sauna, hammam.

[www.tourisme-lorraine.fr](http://www.tourisme-lorraine.fr)

# HAUTS-DE-FRANCE : NORD-PAS DE CALAIS



© C. Bonamis - La Ferme du Pont des Loups

## Le Maroilles sur le bout des lèvres

Vous connaissez forcément le Maroilles, ce fromage au lait de vache à pâte molle et croûte lavée de couleur orangée. Produit en Thiérache, entre l'Avesnois et l'Aisne, « le plus fin des fromages forts » est le seul des Hauts-de-France à bénéficier d'une appellation d'origine protégée.

Pour en savoir plus sur ses secrets de fabrication, rendez-vous à la Ferme du Pont des Loups, située à Saint-Aubin. Cela fait 25 ans que la famille Gravez fabrique sur place et à la main son Maroilles fermier : plus de 600 pavés produits quotidiennement grâce au lait entier des 150 vaches.

En 2015, une nouvelle fromagerie de 2 000 m<sup>2</sup> a vu le jour, juste en face de la ferme, afin de faire partager aux visiteurs la passion du travail bien fait et du bon produit. Un couloir de visite unique dans la région vous emmènera ainsi du caillage à l'emballage final, en passant par la saumure et l'affinage en cave. Sans oublier bien sûr la dégustation !

Avant de repartir, vous ne manquerez pas la boutique, pour acheter votre fromage favori et ses dérivés : Vieux-Lille, Boulette d'Avesnes, Dauphin...

Visites guidées sur réservation, avec dégustation des fromages : 4,80 €

Visite libre, gratuite, pendant les jours d'ouverture du magasin, du lundi au samedi.

Gîte 3 épis pour 6 personnes et chambre d'hôtes, au milieu des prairies, à 300 mètres de la ferme.

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

## A table avec Alexandre Gauthier !

Installé à quelques kilomètres de la Côte d'Opale, entre terre et mer, Alexandre Gauthier est un chef étoilé de grand talent qui a repris en son temps la Grenouillère, l'auberge paternelle de La Madelaine-sous-Montreuil.

Dans cette ancienne ferme picarde pleine de charme, en bord de rivière, vous pourrez vous délecter d'une cuisine inventive et subtile, puisée dans les marais de la Canche et les plages alentours. Une expérience inoubliable par la qualité et l'originalité des mets.

Et pour prolonger le plaisir, des huttes insolites vous attendent pour un séjour gastronomique hors du temps !

A tester également les deux autres adresses gourmandes d'Alexandre Gauthier dans la ville fortifiée de Montreuil-sur-Mer : le Froggy's Tavern et depuis 2015 l'Anecdote.

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

# HAUTS-DE-FRANCE : PICARDIE

---



© CRT Picardie - Comdesimages.com

Saveurs locales et circuits courts, la Picardie dans votre assiette.

## **Fromages de Picardie, surprises salées sur plateau**

Tomme au foin, au cidre, maroilles, rollot, bray picard, petit gerberoy... Quoi de plus convivial qu'un plateau fromage en bonne compagnie ?

Fromager-Affineur, Julien Planchon a grandi au sein de l'exploitation agricole de ses parents en terre picarde. Amoureux de sa région et ses produits, il prend plaisir au quotidien à faire découvrir les trésors du terroir et parfois même à en créer ! Il a notamment imaginé et développé aux côtés de Benoît Van Belle (brasseur) et Anselme Beaudouin (producteur) une nouvelle douceur salée : le tricorne picard.

Sa forme fait référence au chapeau traditionnel picard, mais ce Tricorne-là est un fromage de lait de vache lavé à la bière El Belle Brune, ce qui lui confère sa sapidité inimitable.

Découvrez sa sélection de producteurs locaux dans sa fromagerie située aux Halles du beffroi d'Amiens.

## **La Baie de Somme version Zéro Carbone**

Classée parmi les plus belles baies du monde et Grand site de France depuis 2011, la Baie de Somme possède des attraits indiscutables avec ses paysages grand angle, son air iodé, une faune et flore exceptionnelle.

Dans cet écosystème unique, la gastronomie picarde n'est pas en reste et Sébastien Porquet en sait

quelque chose. Chef au restaurant de l'hôtel 4 étoiles « Les Corderies » à Saint Valery sur Somme, Sébastien est un ambassadeur locavore convaincu. Ses approvisionnements en produits frais, il les fait ICI, auprès d'une cinquantaine de producteurs de la baie et de Picardie. Il y travaille quotidiennement salicornes, poissons, agneau de pré salé, foie gras, miel, baies d'argousier, safran... au gré de ses envies et surtout des saisons !

Engagé dans l'Association Baie de Somme – Zéro Carbone, il s'implique, aux côtés d'une quarantaine de professionnels, dans une démarche d'écotourisme responsable. Restaurateurs, agriculteurs, pêcheurs à pied, mais aussi hébergeurs, artisans, commerçants et guides... tous s'engagent et partagent au quotidien les bonnes pratiques environnementales avec les visiteurs.

[www.baiedesomme-zerocarbone.org](http://www.baiedesomme-zerocarbone.org)

# NORMANDIE

---



© OT Fécamp

Impossible de parler de la Normandie sans évoquer sa gastronomie, entre terre et mer ! La cuisine normande doit sa renommée à un terroir riche, des produits emblématiques et un savoir-faire de qualité. Grande terre de gastronomie, c'est une des rares régions à offrir des repas variés, de l'entrée au dessert, sans oublier les boissons. Produits du terroir raffinés, marchés authentiques, restaurants gastronomiques, chefs de renom, fêtes culinaires, visites gourmets... la Normandie est une destination assurément gourmande !

## Unique en France : le musée du Poiré

En Normandie, le fruit roi, c'est la pomme. Mais la poire n'est pas en reste. Boisson emblématique des bocages Domfrontais et Mortainais, le cidre de poire bénéficie, de par son originalité et ses qualités gustatives, d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

Le Musée du Poiré est le seul lieu en France dédié à cette boisson. Installé dans un ancien corps de ferme, entre Alençon et le Mont-Saint-Michel, le musée vient d'être entièrement rénové. Grâce à une nouvelle scénographie, moderne et ludique, il met en scène d'étonnantes collections sur l'évolution des produits et techniques cidricoles. Un espace de plus de 2 hectares accueille un verger conservatoire unique en son genre : 100 000 arbres, 100 variétés régionales traditionnelles de poires et de pommes...

[www.parc-naturel-normandie-maine.fr](http://www.parc-naturel-normandie-maine.fr)

## Les rendez-vous gourmands de l'automne

Marchés du terroir, fêtes traditionnelles, ateliers culinaires... il ne se passe pas une semaine sans un événement gastronomique en Normandie. En fin d'année, les produits de la mer sont particulièrement à l'honneur. Des fêtes pleines de saveurs sont organisées tout au long de l'automne sur le littoral normand.

Les festivités démarrent dès le mois d'octobre avec les fêtes de la coquille Saint-Jacques. Première région française de pêche, la Normandie célèbre avec fierté la fameuse coquille. Les week-ends de novembre, grillades et marchés aux poissons répandent leurs alléchantes odeurs à l'occasion de la saison des fêtes du hareng sur la Côte d'Albâtre. Des chants marins et d'autres animations viennent ponctuer ces rassemblements où la convivialité règne en maître.

[www.normandie-tourisme.fr](http://www.normandie-tourisme.fr)

# NOUVELLE-AQUITAINE : AQUITAINE

---



© Sébastien Carrier

## **Le Caviar de Neuvic, de l'or noir dans l'assiette**

La Dordogne est une terre gastronomique et gourmande par excellence. On y trouve bien entendu les incontournables : le foie gras, la truffe, les vins de Bergerac, la fraise, la noix, les cèpes.

Mais le saviez-vous ? La Dordogne abrite aussi de l'or noir. Trois sites de production sont dédiés à l'élevage de l'esturgeon et à la production de caviar : la pisciculture Estudor à Montpon, Aquadem aux Eyzies de Tayac et le Domaine Huso à Neuvic sur l'Isle.

À Neuvic, les poissons sont élevés depuis leur naissance et jusqu'à l'extraction des œufs, à sept ans et plus. Il est possible de visiter cette ferme d'élevage 7 jours / 7 sur réservation uniquement. Aux alentours, une visite du Château de Neuvic avec son parc botanique, ou une balade en canoë sur les bords de l'Isle jusqu'à Saint-Astier, viendront agrémenter votre journée gourmande.

[www.caviar-de-neuvic.com](http://www.caviar-de-neuvic.com)

## **David Sulpice et la Villa de l'Étang Blanc à Seignosse**

Le restaurant gastronomique du chef David Sulpice, 2 Toques au Gault & Millau, est situé au bord de l'Étang Blanc à Seignosse. Un hôtel cosy et une immense terrasse avec vue panoramique complètent l'ensemble.

Issu d'un cursus dit classique, avec des apprentissages dans des maisons renommées en Australie ou Angleterre, David Sulpice est revenu sur les terres

de son enfance, les Landes où il pratique une cuisine moderne et innovante.

Remarqué par le Gault & Millau qui lui a décerné le prix de "Jeune Talent", il porte également le titre de "Maître restaurateur", attribué par la préfecture, pour son travail des produits de la région et vient d'obtenir récemment la Nouvelle Assiette Michelin. Il aime, en effet, proposer les saveurs des grands produits du terroir au plus vrai de leur expression. Ses compositions sont équilibrées et se dégustent dans le cadre exceptionnel de l'Étang Blanc.

Atelier Cuisine : Le chef David Sulpice propose également un accueil dans sa cuisine pour préparer le déjeuner à base des meilleurs produits landais : pêche locale, canard, bœuf de Chalosse, asperges, kiwis... Les plats sont ensuite dégustés sur place.

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

# NOUVELLE-AQUITAINE : LIMOUSIN

---



© CRT Limousin

## Régalez-vous en Limousin !

### Restaurant Chez Francis à Brive, une histoire de famille Francis et Franck Tessandier (père et fils)

Francis Tessandier ? Ah, vous voulez dire Chez Francis ? À Brive, tout le monde connaît. À Paris aussi d'ailleurs. Car c'est là que les auteurs de la Foire du Livre de Brive, comédiens et caricaturistes de passage viennent rendre hommage aux plaisirs de la table.

Et quels plaisirs ! Une tartine de girolles et artichauts poivrade, ça vous dit ? Et après, andouillette à la ficelle grillée à la braise ou une pièce de veau de lait cuite au sautoir avec sa garniture grand-mère ?

Le plaisir est aussi dans le décor, très brasserie parisienne, et dans les dessins et dédicaces laissés par les «people» en goguette chez Francis.

Spécialités : viandes limousines, foie gras, productions locales du marché, mais aussi poissons de ligne ou de petits bateaux, tartine de girolles et artichauts poivrade, pièce de veau de lait cuite au sautoir...

Restaurant Chez Francis (Label veau).  
61, avenue de Paris - 19100 Brive-la-Gaillarde  
T : 05 55 74 41 72  
[www.chezfrancis.fr](http://www.chezfrancis.fr)

## À ne pas manquer « la Frairie des petits ventres » à Limoges : 21 octobre 2016 Une fête gourmande pleine de surprises !

Ce rendez-vous gastronomique annuel de Limoges a lieu chaque troisième vendredi du mois d'octobre, dans le quartier médiéval de la boucherie et des Halles. Cette fête limousine qui attire des milliers de gourmets, trouve son origine au Moyen-Age, avec la création de la corporation des bouchers en 930.

En 1973, l'association Renaissance du Vieux Limoges ressuscite cette manifestation, afin de redonner vie au quartier. Les festivités commencent par une cérémonie dans la célèbre chapelle Saint-Aurélien, propriété depuis plus de 500 ans de la confrérie des Bouchers.

Boudins aux châtaignes, pâté de pommes de terre, galétous, giraud de Limoges, langue de mouton fumée, divers abats et charcuteries, châtaignes grillées, clafoutis sont au menu. Tout se déguste, on se régale, on fait ripaille !

Les stands débordent de gourmandises, assaillis par la foule désireuse de se régaler en célébrant le « petit ventre » qui désigne à la fois une madone populaire et une spécialité de tripes.

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

# NOUVELLE-AQUITAINE : POITOU CHARENTES

---



© Charente Tourisme - S.Laval

## Distilleries en fête : le rendez-vous hivernal autour des alambics et des eaux-de-vie de Cognac

De décembre à fin février, les distilleries s'animent autour de l'alambic et ouvrent leurs portes au public qui découvre alors les secrets de fabrication des eaux-de-vie de cognac.

Tout un programme d'animations est mis en place chaque week-end sur cette période et pendant les vacances scolaires de Noël : repas chez le distillateur, théâtre au coin de l'alambic, concert dans le chai, dégustation de Cognac avec d'autres produits (produits de la mer, truffe...), menus spéciaux dans les restaurants participant...

Hébergeurs, restaurateurs et sites de visites s'inscrivent également dans la démarche. L'occasion de passer un week-end sur la zone de production du Cognac, du centre d'Angoulême aux abords de l'estuaire de la Gironde, mais aussi de découvrir le pineau des Charentes, apéritif régional à base de Cognac.

[www.cognacetapes.com](http://www.cognacetapes.com)

## Jeune talent au Gault & Millau 2016, David Royer aux Orangeries

David Royer, chef aux Orangeries à Lussac-les-Châteaux près de Poitiers, a reçu le Prix Jeune Talent 2016 Gault & Millau et se fait remarquer en entrant avec 2 toques dans le guide 2016. Son parcours à l'international et dans les pays scandinaves en particulier lui a inculqué le respect des saisons et de solides bases gastronomiques. Au sein des Orangeries, établissement pionnier du tourisme durable (1<sup>er</sup> hôtel Ecolabel européen et restaurant bio locavore avec potager certifié), il a trouvé un merveilleux terrain d'expression. Son travail a hissé le restaurant au niveau international avec le titre «International Sustainable Restaurant of the Year», décerné par la Sustainable Restaurant Association en 2014 et reconduit en 2015. Sa cuisine inventive, de saison est ancrée dans le terroir avec la complicité de producteurs locaux pour la plupart en bio, dont en particulier le Jardin des Possibles, conservatoire de plantes et fleurs aromatiques comestibles. Très impliqué sur la démarche d'étiquetage environnementale initiée en 2011 par les Orangeries, il donne la part belle au végétal pour explorer de nouvelles saveurs et alléger l'impact environnemental des assiettes. Le restaurant propose aussi des cours de cuisine avec le Chef.

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

# OCCITANIE, Pyrénées-Méditerranée : LANGUEDOC-ROUSSILLON



© G.Deschamps

## Le Club Oenotourisme, une destination Sud de France

Avec son vignoble, le plus ancien du monde, la Région Occitanie, Pyrénées-Méditerranée, a ouvert son activité viticole au tourisme au travers du Club Oenotourisme et vous propose de partir sur ses routes Oenotouristiques.

Animé par les viticulteurs et de nombreux professionnels du tourisme viticole, le Club Oenotourisme propose de nombreuses activités enrichissantes, gourmandes ou ludiques autour du vin pour découvrir tout le caractère et l'authenticité de cette région viticole unique.

Ce club, créé en 2013, compte parmi ses adhérents quelques-uns des domaines et vignobles les plus prestigieux de la région. Il regroupe des sites remarquables, des caves, des châteaux et domaines viticoles, des hébergements situés au cœur du vignoble, des agences réceptives..., tous, prêts à vous faire découvrir leur savoir-faire et à vous transmettre leur passion.

Parcourir les terroirs, aller à la rencontre des femmes et des hommes qui façonnent ces paysages de vignes ; découvrir et apprécier ces nectars avec ceux qui les élèvent... la région vous réserve de beaux moments de convivialité autour de la vigne et du vin.

## Les Routes Oenotouristiques Sud de France

Le vin constitue une autre façon d'aborder un territoire. Pour de nombreux vacanciers, la gastronomie et le vin motivent le choix d'un séjour. Et d'ailleurs, comment résister à l'appel des fameux vins Sud de France ?

L'œnotourisme prend des formes diverses et variées ; de la sortie gastronomique en restaurant étoilé, à la dégustation de vin lors d'une balade (route des vins, visite de caves...), jusqu'à la rencontre avec les exploitants agricoles et les visites de grands domaines viticoles... ce tourisme itinérant est idéal pour une escapade amoureuse ou un week-end entre amis, au cours duquel on pourra opter pour une formule « découverte des vins de terroir » avec hébergement dans une maison de charme.

Les fêtes du vin et des vendanges célébrées à travers la région sont aussi une occasion rêvée de découvrir la destination Sud de France. Chacun pourra alors y déguster quelques merveilles et apprécier la typicité des vins Sud de France.

[www.destinationsuddefrance.com/Club-Oenotourisme](http://www.destinationsuddefrance.com/Club-Oenotourisme)

# OCCITANIE, Pyrénées-Méditerranée : MIDI PYRÉNÉES



© CRT Midi-Pyrénées - D.Viet

## Dans le Gers, l'Oie n'est pas qu'un jeu !

Avec son congénère le canard, elle fait partie du paysage gersois. Son implantation remonte à l'antiquité, et les romains connaissaient déjà l'existence du foie gras... Preuve que ce produit, festif par excellence, trouve sa place sur nos tables en toutes circonstances et ce depuis fort longtemps. Venez découvrir ces produits nobles que sont les foies gras d'oies et de canards, accompagnés des délicieuses carcasses qui donneront de sympathiques confits, magrets, aiguillettes, gésiers...

Les marchés au gras du Gers ont lieu toute l'année et sont organisés sur le principe d'une vente directe du producteur au consommateur. Ici, les produits sont garantis par un contrôle encadré par les services vétérinaires. Qualité des productions, élevage traditionnel sur de petits volumes, fraîcheur des produits et hygiène, sont les atouts de ces différents marchés.

Le marché appelé « aux carcasses » propose des produits issus d'oies et de canards entiers pour vous permettre de réaliser des confits, magrets et aiguillettes. Le marché appelé « au gras » propose quant à lui une vente de foies gras frais entiers d'oies ou de canards. Les cuisiniers et cuisinières seront comblés puisqu'un service de découpe leur est proposé sur place afin de faciliter le transport et la préparation de ces mets délicieux.

À Gimont, vous avez rendez-vous :

- D'octobre à juin, tous les mercredis à 9h30 : marché aux carcasses et à 10h30 : marché aux foies gras.

- Du 1<sup>er</sup> dimanche de novembre au dernier dimanche de mars : marché aux carcasses et aux foies gras.

## L'or noir du Quercy a la côte ! Les journées Truffe de Lalbenque

Tous les mardis de décembre à mars, en amont et en aval du très secret marché aux truffes de Lalbenque, l'office de tourisme propose une journée entière consacrée à l'or noir du Quercy. Cavage (recherche de la truffe avec un cochon ou un chien dressé), préparation de plats à base de truffe, présentation générale de ce remarquable champignon, dégustation au restaurant d'un menu « tout truffe » et visite du marché de Lalbenque, à l'ambiance si particulière. Une initiation idéale.

<http://truffesnoires-lalbenque.com/journee-truffes>

# CONTACTS RÉGIONS



GUADELOUPE

GUYANE

MARTINIQUE

MAYOTTE

LA RÉUNION

## AUVERGNE RHÔNE-ALPES

### CRDT Auvergne

Parc Technologique La Pardieu  
7, allée Pierre de Fermat - CS 50502  
63178 Aubière cedex  
T : 04 73 29 49 49  
[www.auvergne-tourisme.info](http://www.auvergne-tourisme.info)

Contact Presse :  
**Corinne Boulègue**  
T : 04 73 29 49 46  
[corinne.boulegue@crdt-auvergne.fr](mailto:corinne.boulegue@crdt-auvergne.fr)

### Rhône-Alpes Tourisme

8, rue Paul Monrochet  
69002 Lyon  
T : 04 26 73 31 59  
[www.rhonealpes-tourisme.com](http://www.rhonealpes-tourisme.com)

Contact Oenotourisme :  
**Martine Bridier**  
T : 04 26 73 31 76 – 06 87 71 90 43  
[martine.bridier@rhonealpes-tourisme.com](mailto:martine.bridier@rhonealpes-tourisme.com)

## BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

### Bourgogne Franche-Comté Tourisme

5, avenue Garibaldi - BP 20623  
21006 Dijon cedex

4, rue Gabriel Plançon  
25044 Besançon Cedex  
[www.bourgogne-tourisme.com](http://www.bourgogne-tourisme.com)  
[www.franche-comte.org](http://www.franche-comte.org)

Contacts Presse :  
**Delphine Naulin**  
T : 03 81 25 08 15  
[delphine.naulin@franche-comte.org](mailto:delphine.naulin@franche-comte.org)

**Barbara Gris-Pichot**  
T : 03 81 25 08 01  
[barbara.gris@franche-comte.org](mailto:barbara.gris@franche-comte.org)

## CENTRE VAL DE LOIRE

### CRT Centre Val de Loire

37, avenue de Paris  
45000 Orléans  
T : 02 38 79 95 00  
[www.valdeloire-france.com](http://www.valdeloire-france.com)

Contacts Presse :  
**Vanessa Treney**  
T : 02 38 79 95 19  
[v.treney@centre-valdeloire.org](mailto:v.treney@centre-valdeloire.org)

**Isabelle Scipion**  
T : 02 38 79 95 23 – 06 87 75 21 90  
[presse@centre-valdeloire.org](mailto:presse@centre-valdeloire.org)

## CORSE

### Agence du Tourisme de la Corse

17, boulevard du Roi Jérôme - BP 19  
20176 Ajaccio  
T : 04 95 51 00 00  
[www.visit-corsica.com](http://www.visit-corsica.com)

Contacts presse :  
**Stéphane Orsoni**  
T : 04 95 51 77 74  
[sorsoni@ctc-atc.com](mailto:sorsoni@ctc-atc.com)

**Johanna Marchioni**  
T : 04 95 51 77 59  
[jmarchioni@ctc-atc.com](mailto:jmarchioni@ctc-atc.com)

# CONTACTS RÉGIONS

---

## GRAND EST

### Agence d'Attractivité de l'Alsace

24, rue de Verdun  
68000 Colmar  
T : 03 89 29 81 00  
[www.tourisme-alsace.com](http://www.tourisme-alsace.com)

Contacts Presse :

**Anouck Sittre**  
T : 03 89 29 81 33  
[a.sittre@alsace.com](mailto:a.sittre@alsace.com)

### Agence Sylvie Blin

T : 01 40 53 97 03  
[sylvie@sylvieblin.com](mailto:sylvie@sylvieblin.com)

### CRT Lorraine

Abbaye des Prémontrés - BP 97  
54704 Pont-à-Mousson cedex  
T : 03 83 80 01 80  
[www.tourisme-lorraine.fr](http://www.tourisme-lorraine.fr)

Contact Presse :

**Carine Delanne-Buch**  
T : 03 83 80 01 89  
[carine.buch@tourisme-lorraine.fr](mailto:carine.buch@tourisme-lorraine.fr)

## HAUTS-DE-FRANCE

### Nord-Pas de Calais Tourisme

La Maison du Tourisme  
3, rue du Palais Rihour - BP 60317  
59000 Lille  
T : 03 20 14 57 57  
[www.tourisme-nordpasdecalais.fr](http://www.tourisme-nordpasdecalais.fr)

Contacts presse :

Flavie Dupagny  
Maxime Truffaut  
T : 03 20 14 57 57  
[com@crt-nordpasdecalais.fr](mailto:com@crt-nordpasdecalais.fr)

### CRT Picardie

3, rue Vincent Auriol - CS 11116  
80011 Amiens Cedex 1  
T : 03 22 22 33 66  
[www.picardietourisme.com](http://www.picardietourisme.com)

Contact Presse :

**Davina Drujon**  
T : 03 22 22 34 05  
[davina.drujon@picardietourisme.com](mailto:davina.drujon@picardietourisme.com)

## NORMANDIE

### CRT Normandie

14, rue Charles Corbeau  
27000 Evreux  
T : 02 32 33 79 00  
[www.normandie-tourisme.fr](http://www.normandie-tourisme.fr)

Contact Presse :

**Liza Leloup**  
T : 02 32 33 94 11  
[l.leloup@normandie-tourisme.fr](mailto:l.leloup@normandie-tourisme.fr)

## NOUVELLE-AQUITAINE

### CRT Aquitaine

4, Place Jean Jaurès - CS 31759  
33074 Bordeaux cedex  
T : 05 56 01 70 00  
[www.tourisme-aquitaine.fr](http://www.tourisme-aquitaine.fr)

Contact Presse :

**Rosario Silverio**  
T : 05 56 01 73 80  
[rosario.silverio@tourisme-aquitaine.fr](mailto:rosario.silverio@tourisme-aquitaine.fr)

### CRT Limousin

30, cours Gay Lussac - CS 50095  
87003 Limoges cedex 1  
T : 05 55 11 05 90  
[www.tourismelimousin.com](http://www.tourismelimousin.com)

Contacts Presse :

**Isabelle Stierlin**  
T : 05 55 11 05 83 - 06 27 05 12 12  
[istierlin@tourisme-limousin.fr](mailto:istierlin@tourisme-limousin.fr)

### Eva Lemaire

T : 05 55 11 05 - 06 89 76 32 24  
[elemaire@tourisme-limousin.fr](mailto:elemaire@tourisme-limousin.fr)

### Poitou-Charentes,

#### site de Poitiers

Direction de l'Attractivité du Territoire  
15, rue de l'ancienne comédie - CS 70575  
86021 Poitiers cedex  
T : 05 49 55 77 00  
[www.poitou-charentes-vacances.com](http://www.poitou-charentes-vacances.com)

Contact Presse :

**Ghislaine Desevedavy**  
T : 05 49 38 47 19 - 06 85 42 46 08  
[g.desevedavy@laregion-alpc.fr](mailto:g.desevedavy@laregion-alpc.fr)

## OCCITANIE, Pyrénées-Méditerranée

### Sud de France Développement

#### Languedoc-Roussillon

3840, avenue Georges Frêche  
34470 Pérols  
T : 04 67 200 220  
[www.destinationsuddefrance.com](http://www.destinationsuddefrance.com)

Contacts presse :

**Sophie Pellegrin Ponsole**  
Directrice adjointe Communication  
[spp@suddefrance-dvpt.com](mailto:spp@suddefrance-dvpt.com)

### Mélanie Boisset

Relations Presse  
T : 04 67 228 412  
[boisset@suddefrance-dvpt.com](mailto:boisset@suddefrance-dvpt.com)

### CRT Midi-Pyrénées

15, rue Rivals - CS 78543  
31685 Toulouse cedex 6  
T : 05 61 13 55 55  
[www.tourisme-midi-pyrenees.com](http://www.tourisme-midi-pyrenees.com)

Contact presse :

**Sandrine Soulerly**  
T : 05 61 13 55 20 - 06 89 93 66 64  
[sandrine.soulerly@crtmp.com](mailto:sandrine.soulerly@crtmp.com)

