



LA GASTRONOMIE, CELA SE VISITE AUSSI !

© Freepik

Cap sur les spécialités gourmandes qui se dégustent... et se visitent ! Les régions françaises rivalisent d'inventivité pour faire découvrir les trésors gastronomiques qui forgent leur identité. Plus qu'une initiation des papilles, l'enjeu est d'inviter les visiteurs à vivre des expériences gustatives et sensorielles inédites. Percer les secrets de fabrication du biscuit rose de Reims, découvrir les coulisses de production du caviar haute couture de Nouvelle-Aquitaine, pénétrer dans l'atelier de fabrication des bonbons des Vosges ou accéder à la magie des Caves de Noël en Alsace sont au programme des réjouissances. Suivez le guide !

1 # La Champagne et l'Ardenne, version rosée ou version épicée

2 # Le caviar : un artisanat de luxe ouvert aux visites en Nouvelle-Aquitaine

3 # Des bonbons des Vosges 100% bio à la confiserie géromoise

4 # Gastronomie au cœur en Occitanie Sud de France!

5 # Les caves de Noël en Alsace

6 # La Corse, une terre aux mille saveurs

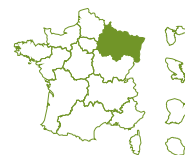
1 #



LA CHAMPAGNE ET L'ARDENNE, *version rosée* *ou version épicée*

Pour plus d'informations :
www.lesafrandesardennes.fr
www.fossier.fr

Contact presse :
Guillaume Hubert
hubert.crtca@gmail.com
03 26 21 85 80



Version rosée : le biscuit rose de Reims est un allié du Champagne mais aussi des gourmands pour concocter des pâtisseries. Utilisé dans sa taille originelle, pour des charlottes et des tiramisus colorés, ou en poudre, pour donner du croquant aux îles flottantes et aux crèmes au caramel, ce biscuit cache des secrets de fabrication conservés par la Maison Fossier, fondée en 1756. Une visite gourmande des ateliers est l'occasion d'en découvrir quelques-uns. En plus, la Maison Fossier se remarque facilement, elle est toute rose !
> Visite sur rendez-vous suivie d'une dégustation de biscuits - durée 1h15.

Version épicée : le safran est une plante millénaire dont les origines mystérieuses se situent entre la Turquie et l'Inde. Amoureux de sa couleur orangée, Aurélie et son mari Mathieu se sont lancés dans sa production, au cœur d'un petit village de l'Ardenne. Ils ont dû s'adapter aux caprices de ce végétal ne faisant rien comme les autres : dormance au printemps et croissance à l'automne. Visites, stages et ateliers culinaires permettent de se familiariser avec cette épice qui nécessite entre 120 000 à 180 000 fleurs, récoltées une à une à la main, pour obtenir un kilo de produit fini.

2 #

Le caviar, un artisanat de luxe ouvert aux visites en NOUVELLE-AQUITAINE

Listes des producteurs :

*L'Esturgeonnière / www.caviarfrance.com
le Moulin de la Cassadotte / www.caviarfrance.com
Domaine Huso / www.caviar-de-neuvic.com
Caviar Romanov / www.caviaromanov.fr*

Pour plus d'informations :

www.nouvelle-aquitaine-tourisme.com

Contact presse :

Isabelle Stierlin
isabelle.stierlin@nouvelle-aquitaine-tourisme.com
05 55 11 05 83



La Nouvelle Aquitaine, terre d'excellence pour bon nombre de produits gastronomiques, ajoute ce « grain de fantaisie », un brin festif, à sa longue liste : le caviar.

Première région productrice d'Europe de caviar, elle assure 80% de la production nationale (23 tonnes par an). Aujourd'hui, on le définit comme « un caviar haute couture », un artisanat de luxe insolite à découvrir. Six des meilleurs producteurs de la région se sont regroupés sous l'appellation « Caviar d'Aquitaine » comprenant :

le Groupe Caviar, L'Esturgeonnière, Caviar de France et Aquadem.

Les établissements ouverts à la visite suscitent la curiosité de tous à commencer par l'esturgeon, un des plus anciens poissons osseux encore vivants, mais aussi par la saveur du caviar, produit fin, qui offre une explosion de parfums iodés et maritimes en bouche. Les producteurs dévoilent au cours de la visite leurs secrets de fabrication et proposent des ateliers et des dégustations de ce produit exceptionnel.

3 #

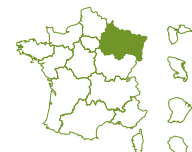
© bertrand_jamot



EN LORRAINE, Des bonbons des Vosges 100% bio à la confiserie

Pour plus d'informations :
www.confiserie-geromoise.fr

Contact presse :
Carine Delanne-Buch
carine.buch@tourisme-lorraine.fr
03 83 80 01 89



Délicieux emblèmes du patrimoine gastronomique de la région, ces bonbons des Vosges nouvelle génération revisitent la tradition. Ils sont élaborés localement à partir de matières premières 100% bio, notamment issues de la Ferme du Bien-Être, producteur d'huiles essentielles situé à quelques mètres. Toutes les plantes, miels, baies et l'huile essentielle de sapin proviennent des Vosges environnantes. Une première !

La confiserie géromoise est née en 2015 de la passion de deux frères originaires de Gérardmer, Justin et Manu Wexler, l'un maître confiseur et l'autre entrepreneur. Soucieux de promouvoir ensemble les spécialités lorraines tout

en respectant leurs convictions écologiques, c'est tout naturellement qu'ils se lancent dans une gamme bio. Ils mettent au point plusieurs recettes dont une unique en France : les gommages aux plantes et fruits sans arômes ni colorants.

Les portes de leur atelier sont ouvertes tous les jours de 14h à 17h30 (sauf le lundi). Les visiteurs peuvent assister à la fabrication des bonbons, cuits à l'ancienne au chaudron de cuivre, les déguster et terminer la visite par la boutique attenante. Une visite incontournable pour tous les gourmands !

4 #

Gastronomie au cœur EN OCCITANIE SUD DE FRANCE

Pour plus d'informations :
www.tourisme-occitanie.com

En savoir plus sur les rencontres gustatives, agricoles et ludiques dans le cadre du Salon « Régal » à Toulouse du 14 au 17 décembre 2017
www.laregion.fr/Regal

Contacts presse :
Sophie Pellegrin-Ponsolle
spp@suddefrance-dvpt.com • 04 67 200 220
Mélanie Boisset
boisset@suddefrance-dvpt.com • 04 67 200 220



© C. Deschamps

Avec plus de 250 références de produits labellisés en IGP, AOC, AOP ou Label Rouge, la région Occitanie offre un florilège de produits placés sous les signes officiels de qualité et de la marque Sud de France. Le raisin AOC Chasselas, l'ail rose de Lautrec, le bœuf fermier d'Aubrac, le porc noir de Bigorre, les foies gras du Gers, les olives du Languedoc, le riz de Camargue, le Pélardon des Cévennes, le Roquefort, la gariguette, l'abricot du Roussillon... sans parler des truffes ou des poissons et crustacés de Méditerranée, tous ces produits se retrouvent sur les marchés et halles qui fleurissent dans les villes et villages de la région. Dans cette région ensoleillée, le plus grand vignoble du

monde permet d'audacieuses associations gastronomiques. Coteaux du Languedoc, Côtes du Roussillon, Minervois, Saint Chinian, Fitou, Cahors, Gaillac, Madiran, Fronton sans oublier les muscats de Lunel, de Frontignan ou de Rivesaltes, le Banyuls, le Maury et, bien sûr, le prestigieux Armagnac élaboré en Gascogne, animent les apéritifs et accompagnent les repas.

Autant de produits qui permettent aux ambassadeurs du goût que sont les nombreux chefs étoilés et autres cuisiniers de talent, de porter haut les couleurs de la région Occitanie Sud de France.

5 #

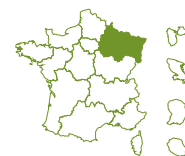


© Niss&For

Sur la Route des Vins d'Alsace, les caves sont festives ! Plus d'une vingtaine se transforment chaque année en Caves de Noël. L'idée ? Ajouter aux dégustations et visites classiques un « zeste » de magie, avec de la décoration, des gourmandises mais aussi des veillées, des concerts ou des expositions.

A Colmar, le Domaine Jund, connu pour son exceptionnel vin chaud sur le marché de Noël, organise atelier de Noël avec concerts et dégustations.

Les caves de Noël EN ALSACE



Pour plus d'informations :
www.tourisme-alsace.com

Contact presse :
Anouck Sittre
a.sittre@alsace.com
03 89 29 81 33

Au domaine Karcher, on donne rendez-vous aux curieux dans la cave historique pour faire découvrir les fameux bredle en accord avec leurs vins. Au domaine viticole de la Ville de Colmar, un jeu de senteurs autour des épices de Noël anime la dégustation de vins. À l'entrée de la vallée de Munster, le domaine Schoenheit, a concocté une programmation autour de 6 dates, mêlant rendez-vous culturel, gastronomique et œnologique.

Le domaine Baumann Zirguel à Mittelwihr s'anime lui tous les lundis et vendredis soir de l'Avent, autour de deux animations dont un parcours initiatique « Noël et sa Magie des «7» » - 7 haltes de dégustations où chacune met en avant un territoire spécifique d'Alsace, son artisanat, une de ses spécialités, un des vins du domaine et le cépage qui le compose.

6 #

LA CORSE, une terre aux mille saveurs

Pour plus d'informations :
www.visit-corsica.com

Contacts presse :
Stéphane Orsoni
sorsoni@ctc-atc.com
04 95 51 77 74
Françoise Mélard Peretti
fmelard@ctc-atc.com
04 95 51 77 42



© Agence Tourisme de Corse

En Corse, les traditions sont vivantes et nourrissent la gastronomie qui y tient une place de premier ordre. Les fins palais apprécient la qualité des produits d'un terroir authentique où se mêlent parfums de châtaignes et d'agrumes, douceur salée de la charcuterie, fromages onctueux, vins et liqueurs. Sans oublier les miels issus de l'immense variété de la flore insulaire qui bénéficient désormais d'une AOC.

Versant traditionnel, la farine de châtaigne donne naissance à la fameuse « Pulenta », appréciée particulièrement durant les fêtes de fin d'année. Les cépages corse, tel le muscat du Cap Corse ou le vin de Patrimoine, issus des plus anciens vignobles

enchangent les papilles. Neuf de ces nectars bénéficient du reste d'une A.O.C.

Autre pilier gastronomique de l'île, la réputation de la succulente charcuterie de pays n'est plus à faire. Avec le traditionnel libre parcours du cochon dans les chênaies et les châtaigneraies, la charcuterie corse est inégalable (Coppa, Figitellu, Lonzu...). Les fromages sont tout aussi remarquables, à l'instar du célèbre brocciu, élaboré à partir du « petit-lait » et que l'on retrouve dans bon nombre de recettes salées ou sucrées.