



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme

AUVERGNE-RHONE-ALPES

MANUEL DES VENTES TOURISME GOURMAND

Octobre 2024



@A. Stenger, @J. Delmarty, @Loumaé Photographie, @C. Thieux

Sommaire

1. Présentation générale des vignobles en Auvergne-Rhône-Alpes	Page 3
Chiffres clés de l'œnotourisme	Page 3
Carte et accès	Page 4
2. Principaux caveaux, caves, activités et sites liés au vin	Page 6
Beaujolais	Page 6
Vallée du Rhône	Page 9
Vins de Savoie	Page 17
Des vignobles confidentiels à découvrir	Page 19
Au pays des bulles	Page 21
3. Œnologues, guides spécialisés vins et agences réceptives	Page 23
Agences réceptives	Page 26
4. Transports et transferts	Page 28
5. Focus sur la gastronomie	Page 29
Les grands sites liés à la gastronomie	Page 29
Balades gourmandes à Lyon	Page 31
Une destination de restauration de grande qualité	Page 32
6. Vallée de la Gastronomie – France	Page 33
7. Cours de cuisine et pâtisserie	Page 34
8. Quelques fêtes et salons liés au vin et à la gastronomie	Page 36
9. Hébergements à Lyon et dans les vignobles	Page 37
10. Infos et contacts utiles	Page 37

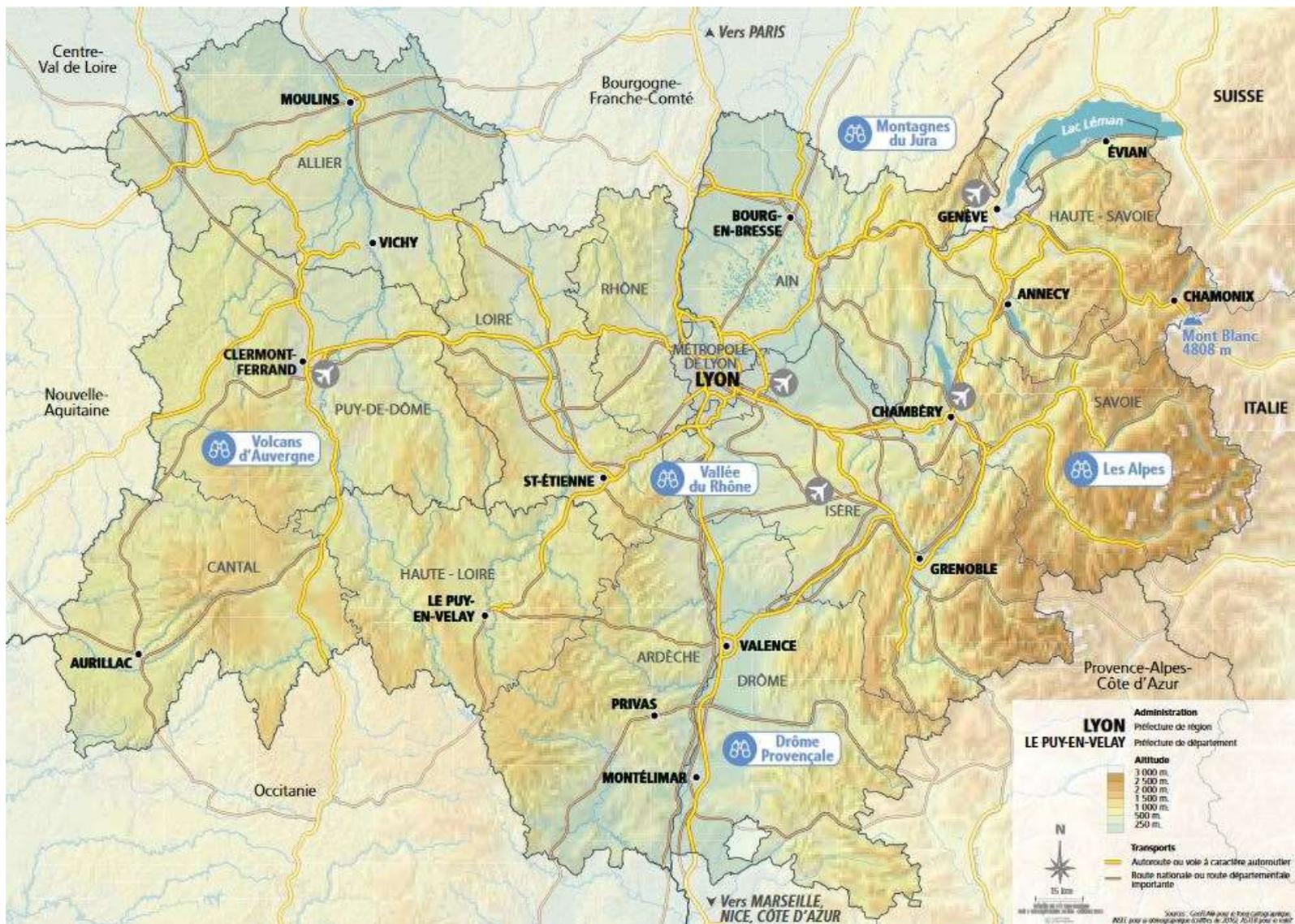
NB. Il s'agit d'une sélection donc non exhaustive de caves, sites liés aux vins et contacts capables d'accueillir une clientèle étrangère.

1. Présentation générale des vignobles d’Auvergne-Rhône-Alpes

Des Alpes à la Provence, en passant par les volcans d’Auvergne la région Auvergne-Rhône-Alpes dispose d’un terroir d’une exceptionnelle diversité : sommets alpins, plaines verdoyantes, grands lacs et champs de lavande sont autant de paysages qui confèrent à la région une image si particulière. Le soleil gorge les grappes de soleil, tandis que la richesse du sous-sol apporte au raisin tous les minéraux indispensables au développement des arômes. Des atouts qui font la renommée internationale de la production viticole régionale. Au cœur de la région, Lyon est la porte d’entrée de trois grands vignobles, le Beaujolais, les Côtes du Rhône et les vins de Savoie, auxquels elle doit en partie son titre de capitale mondiale de la gastronomie. **La région compte au total 10 vignobles** : Beaujolais, Vallée du Rhône, Côtes du Forez, Côte Roannaise, Coteaux du Lyonnais, Saint-Pourçain, Côtes d’Auvergne, Bugey, vins du Diois et vins de Savoie, et **44 AOP viticoles**. Partout, sur la route de ces vignobles, des viticulteurs passionnés ou des œnologues confirmés seront là pour vous faire partager leur savoir-faire et vous initieront à des dégustations ! Pour tout savoir sur le vignoble, les cépages, la vinification, les crus, rendez-vous dans les nombreux sites viti-vinicoles ouverts au public. **Douze territoires sont désormais labellisés « Vignobles & Découvertes » dans la région** pour vous proposer le meilleur accueil œnotouristique. Tous les acteurs – domaines viticoles, hébergements, restaurants, sites culturels ou autres – se sont mobilisés pour vous permettre une découverte optimale autour du vin.

Chiffres clés de l’œnotourisme en Auvergne-Rhône-Alpes :

- 44 Appellations d’Origine Protégée (AOP) – source INAO 2024
- 13 dénominations en vins de pays (IGP) – source INAO 2024
- 5 200 exploitations professionnelles spécialisées en viticulture – source AGRESTE 2023
- Plus de 1 000 caveaux et domaines viticoles ouverts au public
- 420 caves engagées dans une démarche qualité de l’accueil (charte ou labellisation) dans la région - source Unions Interprofessionnelles des Vins
- 12 destinations labellisées « Vignobles & Découvertes » sur 74 en France – source Atout France – avec 1 200 socio-professionnels labellisés



Une région facile d'accès

PAR AVION :

- Aéroport international Lyon-Saint-Exupéry : www.lyonaeroports.com
- Aéroport international de Genève : www.gva.ch
- Aéroport international de Clermont-Ferrand Auvergne : www.clermont-aeroport.com

EN TRAIN :

Service de transport international - Trains à grande vitesse et directs :

- Paris - Lyon : 2h00 (30 TGV quotidiens)
- Bruxelles - Lyon : 3h45
- Genève - Lyon : 1h45
- Barcelone - Lyon : 5h (avec Renfe)
- Milan – Lyon : 4h30 (avec Trenitalia) ; *attention reprise de la ligne courant 2025 !*

Lignes internationales : <https://www.sncf-connect.com/>

Renfe : <https://www.renfe.com/es/fr>

Trenitalia : <https://www.trenitalia.com/trenitalia-france.html>

Trains express régionaux : www.ter-sncf.com

PAR LA ROUTE :

Avec plus de 1,300 km d'autoroute, Auvergne-Rhône-Alpes est une des régions les mieux desservies en France :

www.viamichelin



2. Principaux caveaux, caves et sites liés au vin

BEAUJOLAIS

Vignoble de coteaux, le Beaujolais séduit par ses vins généreux et festifs, ses terroirs à forte personnalité mais aussi par ses paysages vallonnés et ses villages perchés. Le cépage local emblématique, le Gamay, produit 12 appellations dont les fameux 10 « crus » : Morgon, Fleurie, Juliéna, Brouilly, Chiroubles...



Territoire Vignobles & Découvertes : Destination Beaujolais

<https://www.destination-beaujolais.com/>

Châteaux en Beaujolais

L'association rassemble 10 des plus incroyables Châteaux de la région, également domaines viticoles. Découvrez la route des Châteaux, témoins du patrimoine historique, architectural et viticole du Beaujolais. Au fil des visites vous pourrez percer **les secrets du vignoble du Beaujolais**, vivre des **expériences uniques et faire des rencontres inoubliables**, vous initier à la dégustation pour mieux comprendre le vin et participer à différentes animations d'oenotourisme.

<https://chateauxenbeaujolais.fr/>

Petite sélection parmi les châteaux :

- **Château Bellevue**

Le vignoble du Château Bellevue s'étend sur 15 hectares à Villié-Morgon. Tous les raisins vinifiés au chai sont issus des parcelles de vignes du Château, chacune jouissant d'une situation géographique exceptionnelle sur les coteaux. L'aile est du Château est dédiée aux chambres d'hôtes avec une vue sur le parc, et le domaine propose différentes activités oenotouristiques : visites, dégustations...

Contact : contact@chateau-bellevue.fr

www.chateau-bellevue.fr

- **Château de Juliéna**

Le domaine compte 40 ha de vignes en appellations Juliéna, Fleurie et Moulin-à-Vent. Celles-ci sont situées tout autour du Château et bénéficient d'une bonne exposition. François et son fils Thierry exploitent aujourd'hui le domaine (5ème génération). Le Château de Juliéna vous offre plusieurs Visites Découvertes suivies de dégustations, sans oublier les visites commentées du vignoble à bord d'un combi VW 1964 : le "Wine Tasting Truck" !

Contact : Anita Berger : tourisme@chateaudejulienas.com

www.chateaudejulienas.com

- **Château de la Chaize**

Plus grand domaine du Beaujolais, et l'un des plus iconiques du Sud de la Bourgogne, le Château de la Chaize est, avec sa cave de 108 m de long et le cuvage, classé aux Monuments Historiques. Le domaine propose différentes visites et dégustations.

Contact : Madisson Thibault : mthibault@chateaudelachaize.fr et visite@chateaudelachaize.fr

<https://www.chateaudelachaize.fr/fr>

- **Château de Corcelles**

Château du XVe siècle édifié sur une forteresse médiévale, aux portes du beaujolais. Des visites sont proposées toute l'année, ainsi que des dégustations et activités œnotourisme. Avec son grand parc du château et son ancien chai le château peut accueillir autant les individuels que les groupes.

Contact : contact@chateaucorcelles.fr et receptions@chateaucorcelles.fr
www.chateaucorcelles.fr

- **Château des Ravatys**

Au pied du mont Brouilly, au cœur du Beaujolais, le Château des Ravatys, domaine viticole historique, dispose d'un cadre raffiné et privilégié entretenant l'esprit des grandes maisons de vins. Les 36 hectares du vignoble jouissent d'une alchimie parfaite entre tous les éléments pour une production optimale en AOC Brouilly, Côte de Brouilly et Beaujolais Blanc. Balades dans les vignes, dégustations, mâchons... le domaine offre plusieurs activités liées au vin.

Contact : Séverine Rizzo contact@chateaudesravatys.com et contact@chateaudesravatys.com
www.chateaudesravatys.com

Domaine Large

Montmelas et sa banlieue pour terroirs de jeu, un peu de crus pour voyager un peu. 8 hectares en pentes : chardonnay & gamay noir. David, enfant du Beaujolais, aux manettes depuis 2012. Célia, transfert catalan en 2019.

Nous proposons de nombreuses activités autour de la dégustation des vins : visite de notre cave familiale et dégustation, visite des vignes et dégustation, initiation à la dégustation, atelier de dégustation à l'aveugle. Nos références pop culture influencent l'univers de notre domaine et se retrouvent jusque sur nos étiquettes !

Contact : Célia Rostand : contact@davidlarge.fr
<https://www.davidlarge.fr>

Domaine Christophe Savoye

Vignerons de père en fils depuis six générations, le Domaine Christophe Savoye est ancré dans le petit village de Chiroubles depuis 1829. Le caveau de dégustation est ouvert tous les jours et le domaine propose des balades pédagogiques à pied ou en gyropode, initiations à la dégustation, panier picnic, nuitée en roulotte...

Contact : contact.christophesavoye@gmail.com
www.vins-chiroubles.com

Le Hameau Duboeuf à Romanèche-Thorins

C'est le parc de la vigne et du vin en Beaujolais créé par Georges Duboeuf. Site unique et incontournable, le Hameau Duboeuf est à lui seul un lieu de découverte, de détente et de dégustation qui émerveillera petits et grands. Vous découvrirez de façon vivante et récréative toute l'étonnante histoire de la vigne et du vin. Vous pourrez flâner dans les jardins des senteurs et retrouver tous les parfums naturels du vin, avant de visiter un chai aux dimensions grandioses. Boutique et restauration sur place.

Contact: Emily Charrion : echarrion@hameauduvin.com et message@hameauduboeuf.com
www.hameauduboeuf.com

Domaine Gérard Brisson

Traversé par l'ancienne voie romaine reliant Autun à Lyon ce domaine familial se situe au cœur du vignoble de Morgon, à Villié-Morgon. Précurseurs de l'œnotourisme en Beaujolais, le Domaine propose visites commentées de la cave du XVIIIème siècle, promenades découvertes en 2CV et

Bentley, dégustations vins et fromages, apéritifs vigneron et ateliers d'initiation à la dégustation. Chaque visite permet aux visiteurs du Domaine de découvrir le travail dans les vignes, les techniques de vinification et d'élevage, ainsi que les richesses méconnues de cette belle région.

Contact : Louis Brisson : louis@gerard-brisson.com et vin.brisson@wanadoo.fr
www.gerard-brisson.com

Oenothèque des vins du Château de Pizay

Parcours oeno-sensoriel dans le Beaujolais unique en France, c'est un voyage initiatique de la vigne au verre que vous propose le Domaine du Château de Pizay sur un espace de 300 m2 au fil des 8 ateliers d'initiation à l'œnologie. Découvrez le B-A-BA de la dégustation avec des quizz tests sur la couleur, les arômes, les saveurs, l'interaction entre les saveurs, les tanins, la différence entre les arômes et les saveurs, l'élevage sous-bois et le vieillissement du vin... La visite se termine par une « Découverte/Dégustation » pour mettre en pratique les connaissances acquises pendant ce parcours.

Contact : oenothèque@vins-chateaupizay.fr
<https://www.vins-chateaupizay.com/oenothèque/>

IDEE ORIGINALE POUR DECOUVRIR LE BEAUJOLAIS !

Mobilboard Beaujolais :

Un nouveau moyen de transport pour découvrir le vignoble ! Baladez-vous en Segway à travers le vignoble et accompagné par votre guide qui partagera avec vous sa passion de la région

Contact : villefranche-beaujolais@mobilboard.com
<http://www.mobilboard.com/villefranche-beaujolais>



@Muradian

LA VALLEE DU RHONE

Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Cornas... Depuis 2000 ans, la Vallée du Rhône a donné naissance à un vignoble d'exception, où les grands crus comptent parmi les plus beaux vins du monde. Une vallée généreuse où la diversité et la beauté des paysages dont les célèbres vignobles en coteaux en font une destination œnotouristique de choix.



Territoire Vignobles & Découvertes : Condrieu Côte Rôtie

<https://www.condrieu-coterotie.com/>

Caveau du Château – Guigal

Dédié à la richesse de la Vallée du Rhône et à son histoire, le Caveau du Château est un rendez-vous incontournable pour les œnophiles, à seulement 30mn de Lyon. Créé par la Maison Guigal, ce lieu œnotouristique présente de nombreuses appellations du Rhône, au travers de ses quatre propriétés : le Domaine Guigal, la Maison Vidal-Fleury, le Domaine de Bonserine et le Château de Nalys. On y trouve plusieurs espaces (dégustation, musée et un espace séminaire modulable avec une salle « Œnologie » pour des dégustations à thème ou des événements œno-gastronomiques).

Contact : Marielle Grossetête : gestion@lecaveauduchateau.com et contact@lecaveauduchateau.com
www.lecaveauduchateau.com

Cave Yves Cuilleron

Domaine familial de 59 hectares et depuis 3 générations, il produit 6 crus locaux : Condrieu, Côte-Rôtie, Saint Joseph (rouge et blanc), Crozes-Hermitage, Cornas et Saint Péray. Le Domaine propose visites et dégustations.

Contact : cave@cuilleron.com
www.cuilleron.com

Domaine Christophe Pichon

Le domaine, c'est une histoire de famille ! Christophe a repris la suite de son père et a acquis ses premières vignes en 1991. Le domaine s'est alors développé et compte aujourd'hui 18ha répartis sur Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph et Cornas. Le domaine avec son nouveau chai propose des dégustations et visites du domaine.

Contact : chrpichon@wanadoo.fr
<http://www.domaine-pichon.fr/>

Domaine Corps de Loup

En 1991, la famille Daubrée reprend l'ancien domaine abandonné. Ils le restaurent et le replantent en vignes. Ils cultivent aujourd'hui 3 ha de Côte-Rôtie sur 9 ha autour du domaine. Celui-ci doit son nom au dernier loup de la région qui aurait été tué sur la propriété. Nous proposons toute l'année des "Visite/Dégustation" commentées du Domaine sur rendez-vous. Laissez-vous guider par le vigneron à travers ses vignes, la cuverie ou encore la cave d'élevage. Une dégustation complète de la gamme des vins vous sera commentée.

Contact : Yvan Daubrée : info@corpsdeloup.com
<https://www.corpsdeloup.com>

Cave de Saint-Désirat

La cave de Saint-Désirat est située sur les terrasses qui bordent la rive droite du Rhône, dans l'AOC Saint-Joseph. Elle propose les vins AOC Condrieu, AOC Saint-Joseph, AOC Côtes du Rhône et les vins de pays d'Ardèche. Vous découvrirez à travers un décor ludique, l'aspect olfactif des vins avec présentation d'une sélection de 9 familles d'arômes que l'on peut visualiser, sentir et comprendre.

Contact : maisondesvins@cave-saint-desirat.fr

<http://cave-saint-desirat.com/>

IDEE ORIGINALE POUR DECOUVRIR LES COTES DU RHONE SEPTENTRIONAUX !

Avec l'Office de Tourisme de Vienne :

Situé au cœur du territoire labellisé Vignobles & Découvertes « Condrieu – Côte Rôtie », le nouveau Pavillon du Tourisme de Vienne est constitué d'un espace d'accueil et d'information, d'une zone de détente, d'une boutique (cadeaux et livres) et d'un « mur à vins » représentant toutes les appellations des Côtes du Rhône septentrionales de Vienne à Valence. Ce nouvel espace est à disposition pour organiser des dégustations de vins et présenter Vienne comme porte d'entrée des Côtes du Rhône. A l'étage, des cours de cuisine seront proposés dans un espace entièrement équipé d'une cuisine professionnelle.

Le **Vienne City Tram** est aussi le mode de transport idéal pour admirer les paysages vertigineux dans les vignobles : la balade en Côte-Rôtie vous entraîne le long du Rhône avant une ascension dans les coteaux escarpés. Tout au long du parcours, votre guide vous racontera l'histoire de ce vignoble prestigieux et le travail des vignerons. Et pour bien terminer cette promenade, après la théorie, place à la pratique avec une dégustation de vins locaux !

Contact : contact@vienne-condrieu.com

<http://www.vienne-tourisme.com>



Territoire Vignobles & Découvertes : D'Hermitage en Saint-Joseph

<https://route-vins-hermitage-saint-joseph.com/fr/>

M. Chapoutier

Depuis 1808, le nom Chapoutier existe dans la Vallée du Rhône. Depuis 1989, la maison M. Chapoutier a adopté une culture biodynamique et produit des vins de qualité et de renom. L'école de dégustation M. Chapoutier propose des ateliers pour apprendre le vin autrement et redécouvrir la culture du vin. Pour exemple, l'atelier découverte pour s'initier à la dégustation avec un sommelier comprenant un dîner « bistrannique » à la table d'hôtes de la maison Chapoutier. Le domaine propose également des vélos électriques, des hébergements (gîtes) au cœur du vignoble...

Contact : Aurore Biegel : abiegel@chapoutier.com et caveau@chapoutier.com
www.chapoutier.com

Cave de Tain l'Hermitage – Terres de Syrah

Située au pied de la colline de l'Hermitage, cette cave coopérative couvre près de 1,000 hectares de vignes et produit et commercialise 5 crus des Côtes du Rhône (Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Hermitage et Saint-Péray) ainsi que les vins de Pays. La cave de Tain propose avec son nouveau département d'œnotourisme, Terres de Syrah, différentes activités : visites guidées en plusieurs langues, dégustations de vins, balades dans les vignes et visites chez les vignerons... Ouverte au printemps 2023 la Villa Caroube vient compléter l'offre : c'est un lieu de séminaire et d'animations œnologiques, situé au cœur de la colline de l'Hermitage.

Contact : Bénédicte Bruley : b.bruley@terresdesyrah.com et contact@terresdesyrah.com
www.terresdesyrah.com et www.cavedetain.fr

Vineum Paul Jaboulet

Fondée en 1834, la Maison Paul Jaboulet Aîné possède un domaine de plus de 100 hectares répartis sur les plus belles parcelles des Côtes du Rhône septentrionales. L'excellence de la Maison se joue tant au vignoble, avec une agriculture - en conversion vers le biologique - qui s'attache à respecter et à mettre en valeur la richesse et la diversité des terroirs, qu'à la cave, avec une vinification minutieuse et pointue, toujours à la recherche de la perfection. C'est au cœur historique du vignoble, au pied des célèbres coteaux de l'Hermitage, que le VINEUM abrite le caveau des Domaines Paul Jaboulet Aîné, ainsi qu'un bar à vins et un restaurant. Et pour compléter l'expérience, laissez-vous tenter par une visite de vignoble à la Chapelle de l'Hermitage et découvrez les secrets de ce terroir exceptionnel !

Contact : vineum@jaboulet.com
<http://vineum.blogspot.com/>

Cave Clairmont

En 1972, trois familles s'unissaient pour créer Clairmont selon leurs aspirations de partage, de travail bien fait et de bien-être. Forts d'un savoir-faire de 50 ans, les jeunes prennent la relève et de nouveaux vignerons nous ont rejoints. Ce sont aujourd'hui huit familles et quinze vignerons, qui œuvrent des terres à la bouteille pour vous offrir le meilleur de nos 120 hectares en Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Collines Rhodaniennes. Clairmont, c'est un esprit collectif vivant, fier de créer "Le Vin Ensemble !", rattaché plus que jamais au savoir-faire et au bien commun.

C'est cette envie de partage qui nous inspire à vous accueillir pour vous transmettre les secrets d'élaboration de nos cuvées à travers une multitude d'activités œnotouristiques.

Contact : Camille Flahaut contact@clairmont.fr
www.clairmont.fr

Cave Domaine Pradelle

Ce domaine producteur de Crozes-Hermitage et Saint-Joseph propose un pôle oenotouristique à Chanos-Curson où les visiteurs peuvent déguster les vins du domaine, profiter d'une visite guidée dans le vignoble et découvrir l'exposition de l'artisanat local. D'autres activités à la journée peuvent être aussi organisées comme la visite de la Cité du Chocolat Valrhona et du Château de Tournon.

Contact : info@cave-domaine-pradelle.com

www.cave-domaine-pradelle.com

Maison Delas

Implantée depuis près de 180 ans dans la Vallée du Rhône côté Ardèche la Maison Delas Frères a ouvert en 2019 son nouvel écrin à Tain l'Hermitage pour la vinification et l'élevage de ses vins les plus prestigieux. Ce nouveau site contribue au rayonnement du savoir-faire de la Maison à travers le monde en devenant un endroit privilégié pour l'accueil de ses visiteurs, et en offrant une expérience oenotouristique unique. Visite de la cave, salle de séminaire, table d'hôtes et bien entendu dégustations de vins... sont à découvrir dans un lieu à l'architecture résolument moderne.

Contact : contact@delas.com

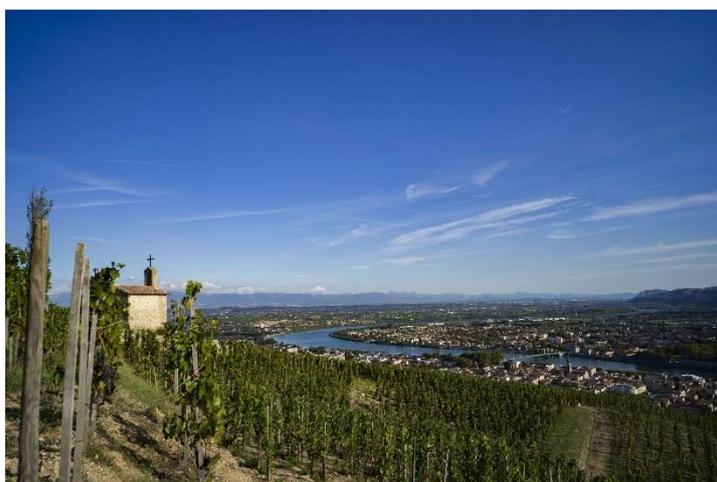
www.delas.com

UN MOYEN ORIGINAL DE DECOUVRIR LES COTES DU RHONE AUTOUR DE TAIN L'HERMITAGE !

Le petit train touristique de la colline de l'Hermitage : montez à bord de ce petit train et découvrez l'histoire de Tain l'Hermitage et Tournon, le célèbre vignoble avec une vue panoramique sur le Rhône. Tour de 45 minutes avec audio-guide disponible en 3 langues.

Contact : contact@petit-train-des-vignes.com

www.petit-train-des-vignes.com



@A. Stenger



Territoire Vignobles & Découvertes : De Cornas en Saint-Péray

<https://www.rhone-crussol-tourisme.com/fr/>

Domaine Alain Voge

Domaine familial depuis 1905 le domaine Alain Voge basé à Cornas propose les grands classiques de cette région, Cornas, Saint Joseph et Saint Péray. Ils accueillent les visiteurs pour leur faire partager leur passion et savoir-faire.

Contact : contact@alain-voge.com

<https://www.alain-voge.com/>

Domaine Rémy Nodin

Fondé au XIIème siècle, le domaine de la Beylesse est un solide et noble corps de ferme fortifié. Aujourd'hui Rémy Nodin perpétue ce patrimoine viticole séculaire qui est le plus ancien domaine de Saint-Péray. Après un tour de cave et explications sur les méthodes de vinification et histoire du domaine, place à la dégustation, avec 4 appellations différentes de la Vallée du Rhône : Cornas, Saint Péray (tranquille et effervescent), Crozes-Hermitage et Saint Joseph.

Contact : tourisme@remy-nodin.fr

www.remy-nodin.fr

Domaine du Tunnel

Ce fameux tunnel, ancien tunnel de voie ferrée, tout en pierres et long de 150 mètres, est reconverti en superbe cave d'élevage. Stéphane Robert exploite 11 hectares de vignes sur les appellations Cornas, Saint Péray, Saint Joseph, Condrieu. Le domaine propose un bar éphémère l'été, des gîtes, la visite du tunnel/chai, dans les vignes, dégustations...

Contact : Stéphane Robert : domaine-du-tunnel@wanadoo.fr

<https://www.domaine-du-tunnel.fr/>

Maison des Vins et du Tourisme

Située en plein centre de Saint-Péray elle propose l'accueil touristique et toutes les infos sur les vins du territoire : Cornas, Saint-Péray et Saint-Joseph. Des vins sont également disponibles à la vente ainsi que le système « L'énomatic », permettant de déguster des vins au verre.

Tout au long de l'année, participez aux événements œnotouristiques organisés par la Maison des Vins & du Tourisme et ses domaines partenaires : soirées, ateliers, afterworks, dégustations sur mesure...

Contact : Clémentine Godin : cgodin@rhône-crussol.fr et tourisme@rhône-crussol.fr

<https://www.rhone-crussol-tourisme.com/fr/>



Territoire Vignobles & Découvertes : Vignobles Sud Ardèche

<https://lesvinsdardeche.com/vignobles-decouvertes/>

Notre Dame de Cousignac

Ce domaine viticole, aux mains de la même famille depuis 1780, propose aux visiteurs plusieurs activités œnotouristiques et découvertes gustatives : dégustation des vins bios du domaine, au caveau lors des heures d'ouverture ou sur rdv et à combiner avec une visite des chais et du vignoble ; repas bistronomique bio en terrasse ; sorties/animations/visites insolites : en lien avec le terroir et les partenaires sportifs, culturels et gastronomiques

Contact : Raphaël Pommier : contact@domainedecousignac.fr

<https://www.domainedecousignac.fr/>

Château les Amoureuses

En plein cœur de Bourg-Saint-Andéol, l'équipe du Château les Amoureuses vous accueille toute l'année dans un nouvel espace dédié à la dégustation-vente des vins du Domaine (AOP Côtes-du-Rhône et IGP Ardèche) et de produits du terroir. Conviviale et lumineuse, la boutique du Château les Amoureuses offre un cadre raffiné où l'on pourra découvrir également une sélection de produits du terroir (huile d'olive, miel...). Par ailleurs, des animations sont mises en œuvre tout au long de l'année : ateliers mets/vins, initiation à la dégustation, activités œnotouristiques, visite des chais...

Contact : contact@lesamoureuses.wine

<https://www.lesamoureuses.wine/>

Néovinum

Néovinum : cet espace de découverte œnologique propose, sur 1 500 m², un voyage entre virtuel et réalité au cours d'un parcours scénographié et interactif. Le parcours de visite a été entièrement rénové au printemps 2024. Cette balade ludique permet au grand public de découvrir l'univers des spécialistes du vin (géologue, vigneron, sommelier, chef cuisinier...), mais également de déguster les vins d'Ardèche.

Contact : Manon MEYCELLE : mmeycelles@vignerons-ardechois.com et info@neovinum.fr

www.neovinum.fr

Domaine Walbaum

Propriété familiale depuis le XIX^{ème} siècle, le Domaine Walbaum se situe au cœur de l'Ardèche méridionale, à quelques kilomètres du Pont d'Arc, des Gorges de l'Ardèche (Grand Site de France) et de la Grotte Chauvet (Patrimoine Mondial UNESCO). Nous vous invitons à venir découvrir notre Domaine et sa nature préservée, lors d'un séjour dans notre Hôtel Villa Walbaum**** (11 chambres) ou le temps d'une expérience œnotouristique : dégustations, Wine & Yoga, randonnée en VTT électrique, Descente Vigneronne, grimpe d'arbres...

Contact : contact@domainewalbaum.com

<https://domainewalbaum.com/>

Domaine du Mas d'Intras

Domaine viticole familial de 25 ha en agriculture biologique situé à Valvignères, le Mas d'Intras vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir ses vins IGP Ardèche. Le domaine propose des visites de cave et dégustations ainsi que des balades dans les vignes

Contact : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr

Domaine de la Croix Blanche

Aux portes sud des Gorges de l'Ardèche, le domaine produit des vins blancs, rosés et rouges Coteaux de l'Ardèche, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village. Dans un souci de respect de la nature et de développement durable, Daniel Archambault travaille ses vignes en culture bio. Le domaine propose aussi une visite de cave avec une initiation à la dégustation des vins accompagnée de produits du terroir.

Contact : contact@domainedelacroixblanche.fr
www.domainedelacroixblanche.com

Insolite : dégustez du vin dans une grotte... en sud Ardèche !

Grotte de Saint Marcel... un voyage au centre du terroir et « spéléoenologie »

Située en sud Ardèche la grotte fut découverte en 1836 et renferme un vaste réseau de galeries souterraines, de bassins en cascade, d'étranges concrétions... C'est aussi le lieu idéal et insolite pour déguster du vin ! La Grotte de St Marcel devient un véritable caveau naturel, qui permet de déguster les vins des vigneron de la commune, tout en découvrant de l'intérieur le terroir d'où les vignes tirent leur force et leurs arômes. Découvrez aussi avec un spéléologue et un vigneron/œnologue le terroir d'un point de vue inédit. Émerveillez-vous des monumentales galeries de la rivière fossile et goûtez à notre fameuse dégustation à l'aveugle à plus de 100m sous terre...

Contact : Cynthia Dumortier : communication@grotte-ardeche.com et contact@grotte-ardeche.com
<http://www.grotte-ardeche.com/>

Neovinum in Aven d'Orgnac

A 50 mètres sous terre, découvrez les plus belles cuvées des Vignerons Ardéchois et notamment, l'appellation Côte du Vivarais, élevée dans une des caves les plus spectaculaires d'Ardèche, l'Aven d'Orgnac. Après une descente de 220 marches, dans une obscurité partielle et un calme absolu pour éveiller et décupler tous vos sens, un guide spécialisé en œnologie vous initie à l'art de la dégustation des vins. Voir, sentir, goûter... un instant unique pour percer les secrets des vins des Vignerons Ardéchois. Poursuivez votre expérience en découvrant les salles grandioses de la grotte de l'Aven d'Orgnac et terminez à 121m sous terre avec le spectacle son et lumière.

Contact : info@neovinum.fr et infos@orgnac.com
<http://www.neovinum.fr/neovinum-a-laven-dorgnac/>

Nouveauté 2024 : Dégustation souterraine à la Grotte de la Madeleine

Au cœur des concrétions, dans un univers majestueux et apaisant, vous percevrez toute la gamme aromatique de nos vins. 3 vins de 3 couleurs différentes, dont un élevé en milieu souterrain, associés à 3 produits du terroir surprenants. Une dégustation sensorielle assurée par une spécialiste en œnologie. La visite œnologique comprend la visite guidée et commentée de la grotte de la Madeleine et de la dégustation œnologique avec Jézabel.

Contact : grottemadeleine@wanadoo.fr
www.grottemadeleine.com



Territoire Vignobles & Découvertes : Drôme Provençale

<https://www.drome-provencale.fr/votre-sejour/decouvrir-de-nouvelles-saveurs/le-label-vignobles-decouvertes/>

L'Université du Vin à Suze-la-Rousse

L'université du vin propose pour les amateurs et passionnés des stages d'initiation et de perfectionnement à la dégustation des vins, des ateliers ludiques de création de cuvée personnalisée ou de dégustation croisée entre vins et produits du terroirs. C'est un centre d'œnologie installé dans le château de Suze-la-Rousse (XII^{ème} siècle). On y trouve espace muséographique, salles de dégustation, bibliothèque, laboratoires et jardin des vignes. L'Université du vin propose depuis janvier 2020 des formations et ateliers pour professionnels et amateurs sur Lyon.

Contact : contact@universite-du-vin.com

www.universite-du-vin.com

Domaine de Montine

Implanté à Grignan dans la Drôme, ce domaine familial produit plusieurs appellations (Grignan-les-Adhémar, Vinsobres...), et a mis en place des activités autour du vin : visite de cave et des vignes, dégustation autour d'une assiette de charcuteries et fromages, aire de pique-nique... Également producteur de truffes et de lavande, le domaine propose aussi des animations autour de ces produits. Recherche de truffes dans une truffière, visite du marché aux truffes de Richerenches..., et pour la lavande : vente d'une gamme de produits autour de cette plante.

Contact : contact@domainedemontine.fr

www.domaine-de-montine.com

Domaine de Grangeneuve

A Roussas près de Grignan, la famille Bour, pionnière de l'AOC Grignan les Adhémar, vous fera découvrir une magnifique gamme de vins élégants et très équilibrés, fruités et intenses à la fois. Au cœur d'une bastide provençale du 18^{ème} s., le caveau, ouvert 7j / 7, propose à la dégustation des vins élégants et équilibrés issus des cépages les plus connus de la Vallée du Rhône. Sur réservation vous pouvez également découvrir le vin autrement ... balades dans le vignoble, dégustations mets & vins autour de la truffe. Tout un programme d'activités se déroule au fil des saisons.

Contact : domaines.bour@wanadoo.fr

<https://domainesbour.com>



@P. Blanc

VINS DE SAVOIE

Un vignoble entre lacs et montagne : de massifs en vallées, le vignoble savoyard offre un visage changeant, s'adaptant ainsi à l'altitude, au relief et aux microclimats. Pour finalement donner lieu à une étonnante mosaïque d'appellations (Roussette, Chignin, Mondeuse...) qui font tout le charme et la richesse des vins de Savoie



Territoire Vignobles & Découvertes : Vignobles de Savoie, Aix-les-Bains Riviera des Alpes

<https://www.aixlesbains-rivieradesalpes.com/vignobles-decouvertes/>

Domaine Xavier Jacqueline

Artisans vignerons, Père et Filles : Xavier, Mathilde & Justine, cultivent leurs vignes comme un jardin pour élaborer des vins de Savoie biologiques au sein d'une cave centenaire à Aix-les-Bains. Leurs vignes se trouvent au bord du lac du Bourget, à Brison St Innocent doté d'un microclimat ensoleillé d'exception. Vendanges manuelles et certifié en agriculture biologique. La Maison Vigneronne du Domaine Jacqueline propose deux belles chambres d'hôtes de charme et des ateliers dégustations vins et fromages.

Contact : xavierjacqueline@orange.fr

www.xavierjacqueline.com

Domaine Carrel & Senger : nouveau caveau 2024

Vigneron depuis 1830 (et vigneron de l'année 2023 dans le Guide Hachette), notre domaine perdue depuis 6 générations sur la commune de Jongieux, sur la rive gauche du Rhône. Après rénovation complète du chai et de la salle de dégustation, l'équipe vous accueille pour vous partager sa passion lors d'un parcours œnotouristique complet et vous offrir l'une des plus belles vues sur le Rhône et le coteau historique de Marestel. Salle de séminaire et chambres d'hôtes complètent l'offre

Contact : Thomas Senger : tsenger@carreletsenger.com et contact@carreletsenger.com

<https://domainecarreletsenger.com/>

Caveau de Chautagne

C'est un lieu d'information et de dégustation des vins de Savoie AOC cru Chautagne avec une mise en valeur du cycle allant du cep de vigne à la bouteille de vin. Le circuit de visite est au sein même du caveau (cuves, embouteillage...) : salle de présentation de la région, passerelle des terroirs, espace des sens et bien sûr caveau de dégustation et boutique.

Contact : caveau@caveau-chautagne.com

www.caveau-chautagne.com

Cave du Prieuré

Caveau de dégustation situé dans un ancien prieuré du XV^e siècle sur le chemin de Compostelle. La famille Barlet Raymond cultive, vinifie et embouteille les vins de sa propre récolte et se fera un plaisir de vous les faire déguster. Visite du vignoble à pied ou en trottinettes électriques.

Contact : contact@caveduprieure.fr

www.caveduprieure.com



Territoire Vignobles & Découvertes : Cœur de Savoie et Chambéry

<http://vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr/>

Domaine des Granges Longes

Domaine familial depuis des générations, Julia et Arnaud (frère et sœur) ont repris le vignoble face au Mont Granier sur les coteaux des Abymes et d'Aprémont. En plus d'un gîte ils proposent différentes activités oenotourisme : visite des vignes et de la cave et dégustation, accords fromages et vin, pique-nique vigneron avec des produits locaux

Contact : Julia Cochet : domainedesgrangeslonges@gmail.com

<https://domainedesgrangeslonges.com/>

Domaine de Méjane

Le domaine est situé sur un vignoble datant du 18^{ème} siècle et entièrement rénové. Anne Henriquet, vigneronne vous accueille pour vous faire découvrir son métier de vigneron et pépiniériste viticole à travers son film "le Domaine de Méjane, au fil des saisons", la visite des caves et la dégustation de ses vins de Savoie. C'est aussi le départ de circuits de randonnées à travers le vignoble de Savoie.

Contact : contact@domaine-de-mejane.com

www.domaine-de-mejane.com

Maison Philippe Grisard

Située sur la commune de Cruet, la maison Philippe Grisard vous propose une large gamme de vins pour flatter votre palais, en passant par la traditionnelle Mondeuse et l'Altesse typique. Un accueil simple et chaleureux vous attend au sein de la Maison Philippe Grisard pour une visite de la cave et du domaine suivie d'une dégustation. Visite de groupes sur rendez-vous.

Contact : vins@philippegrisard.com

www.maisonphilippegrisard.com



@Coeur de Savoie

DES VIGNOBLES CONFIDENTIELS A DECOUVRIR

En Auvergne-Rhône-Alpes, au-delà des grandes appellations, certains vignobles se font plus discrets. Pourtant, ils contribuent, chacun à leur manière, à la diversité et à la richesse du patrimoine viticole de la région. Pour le visiteur, cela peut être aussi l'occasion de sortir des "sentiers battus" en partant à la découverte de terroirs authentiques et de rencontres avec des vignerons passionnés.



Territoire Vignobles & Découvertes : Forez, Roannais aux racines de la Loire

<https://www.roannais-tourisme.com/>

Domaine des Palais

Site oeno-touristique pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes. Dégustation des vins labellisés bio, cépage viognier, gamay, syrah, gewurztraminer, roussanne. Possibilité de visite du domaine et caveau sur demande accompagnée de charcuterie locale.

Contact : yann.palais42@gmail.com

www.domainedespalais.fr/

Domaine Serol

Propriété familiale depuis 5 générations, le Domaine cultive en agriculture biologique et biodynamique 38 ha de vignes en Gamay, Viognier et Chenin. Stéphane et Carine vinifient au plus proche possible du raisin et sélectionnent les plus beaux terroirs. Caveau de dégustation entièrement rénové.

Contact : contact@domaine-serol.com

www.domaine-serol.com



Territoire Vignobles & Découvertes : Côtes d'Auvergne, Destination Volcans

<https://www.auvergne-destination.com/puy-de-dome/vignobles-et-decouvertes/>

Domaine Annie Sauvat à Boudes

Le Domaine est situé dans le plus vaste territoire des volcans d'Europe. Ce petit vignoble familial confidentiel de 11 ha niché sur les contreforts d'une coulée de lave offre un terroir quasi unique et possède un micro-climat permettant de produire des vins de qualité AOC Côtes d'Auvergne. Toute l'année, visite de cave commentée, dégustations des vins du domaine et activités oenotourisme.

Contact : Annie Sauvat : sauvat63@wanadoo.fr

www.sauvat-vins.com/

Domaine Miolanne à Neschers

Laure et Jean-Baptiste sont les nouveaux exploitants du domaine Miolanne situé au pied du Parc des Volcans d’Auvergne. Ils produisent des vins de Côtes d’Auvergne rouges et rosés en agriculture biologique (cépages : Pinot Noir et Gamay). Accueil au caveau et dégustation, animations diverses et bar à vins éphémère pendant l’été.

Contact : domainemiolanne@gmail.com
www.domainemiolanne.com/

Cave Desprat Saint VERNY Vignobles

La cave regroupe 62 vigneronnes qui amènent et font vinifier leur raisin. La cave propose des visites guidées de la cave pour individuels et groupes, des dégustations et pique-niques dans les vignes, ainsi qu’une boutique. Accueil en anglais et en espagnol.

Contact : info@despratsaintverny.vin
<http://www.saint-verny.com/>

Heritage Volcanic

Au cœur de l’Auvergne, au pied de nos 80 volcans, nous sculptons nos vins de feu avec passion et authenticité. Notre objectif chez Héritage Volcanic : révéler les reflets de notre terroir volcanique et offrir des vins expressifs et élégants. Installé à Châteaugay, sur le domaine de Pierre Goigoux, notre cave vous accueille pour une expérience immersive originale dans le vignoble auvergnat.

Dégustations de nos vins avec planches de charcuterie et de fromages, visites guidées, cours d’œnologie avec notre maître de chai, et balades en trottinette électriques dans le vignoble.

Contact : Etienne Rachez : etienne@heritagevolcanic.com et contact@heritagevolcanic.com
<https://www.heritage-volcanic.com>

Toujours en Auvergne mais sur le vignoble de Saint-Pourçain (Allier)

Domaine des Berioles

Domaine familial de 15 hectares en conversion vers l’agriculture biologique le Domaine des Béroles est cogéré depuis 2014 par trois jeunes vigneronnes de la famille Teissèdre. Depuis son installation sur le domaine, la famille a toujours eu à cœur de partager bien plus que sa passion pour la viticulture et l’amour de ses vins. Profondément attachés au patrimoine, à l’histoire et à la gastronomie de leur terroir, ils invitent les promeneurs, les curieux et les amoureux de la nature à parcourir le domaine à travers 5 balades thématiques avec dégustation de leurs vins. Le domaine produit également de la truffe de Bourgogne, d’août à décembre, ce qui permet de proposer à la clientèle de passage une dégustation et la visite de la truffière, en compagnie du chien pour caver.

Contact : domainedesberioles@gmail.com
<https://lesberioles.com/>

AU PAYS DES BULLES

Cerdon du Bugey, Montagnieu, Clairette de Die ou Seyssel... Les vignobles de la région Auvergne-Rhône-Alpes produisent également des vins effervescents de qualité et à la personnalité unique.



Territoire Vignobles & Découvertes : Clairette Drôme Vallée

www.clairette-de-die.com

Cave Jaillance

Indissociable de la Clairette de Die, cette cave coopérative regroupe 220 viticulteurs et s'est imposée comme le leader des vins effervescents AOC, hors Champagne. Tout au long de l'année, découvrez le Muséobulles, un parcours muséographique disponible en 4 langues pour tout connaître de l'histoire de la cave et des vins effervescents, ainsi que les secrets de la lente élaboration de la Clairette de Die. Une visite guidée et une dégustation pétillante !! Au cœur du Bar à bulles, l'équipe du caveau offre également une dégustation gratuite de la gamme des vins effervescents Jaillance.

Contact : accueil@jaillance.com

www.jaillance.com

Cave Jean-Claude Raspail et Fils

Producteur de Crémant, Clairette de Die, vins tranquilles en Chardonnay et Syrah. Chez les Raspail ils sont vigneron depuis 4 générations en Bio. Visite de la cave, dégustation des crus du domaine, balades dans les vignes en gyropode. Exposition de pressoirs, outils du vigneron.

Contact : contact@raspail.com

www.raspail.com

Cave Poulet & Fils

En bon vigneron, Emmanuel perpétue un savoir-faire ancestral transmis de père en fils depuis 4 générations. C'est avec plaisir qu'il vous accueillera pour vous faire découvrir le domaine et les vins de sa production : Clairette et Crémant de Die.

Contact : cave_alain_poulet@yahoo.fr

<https://www.poulet-et-fils.com/>



Territoire Vignobles & Découvertes : Bugey

<https://www.bugey-vignobles-decouvertes.com/>

Caveau Bugiste

Situé à Vongnes, ce caveau propose une gamme de produits assez large avec une trentaine de cuvées en vins blanc, rouge, rosé et pétillant, mais on trouve également le Marc et la Fine du Bugey. Pour les visiteurs, le caveau a mis en place une série d'animations : un film HD proposé en 7 langues (vinorama "Tourisme, viticulture et Gastronomie au Pays de Brillat Savarin"), un musée retraçant le métier de la vigne, de la tonnellerie et de la pierre, mais aussi des expositions artistiques d'artistes locaux, des tables de pique-nique, des jeux pour enfants, et bien sûr des dégustations sur place des vins du Bugey.

Contact : contact@caveau-bugiste.fr

www.caveau-bugiste.fr

Cellier Lingot Martin

La Maison Lingot-Martin implantée au cœur du vignoble Cerdonnais, est née en 1970 du regroupement de quatre familles. Les familles Lingot - Martin - Bolliet - Guillon, attachées au terroir depuis plusieurs générations, ont su mettre en valeur 35 ha du vignoble de Cerdon. Le domaine produit une sélection des vins pétillants rosé de l'AOC Bugey-Cerdon à partir des cépages Poulsard et Gamay. Tous les vins produits le sont selon la technique de vinification « méthode ancestrale ». Visite de la cave et dégustation des vins sont possibles. Une boutique de produits locaux (miel, charcuterie et liqueurs) est également à disposition des visiteurs.

Contact : lingot-martin.isa@orange.fr

www.lingot-martin.fr



@C. Martelet

3. Œnologues/Guides spécialisés vins et agences réceptives

LYON/BEAUJOLAIS

Kanpai Tourisme

Kanpai Tourisme propose pour les individuels un circuit découverte du Beaujolais et des Pierres Dorées à la journée au départ de Lyon en minibus. Au programme, visite des villages typiques des Pierres Dorées et dégustations de vins chez des viticulteurs. D'autres séjours dans le vignoble des Côtes du Rhône sont proposés pour les groupes constitués. Prestations en plusieurs langues.

Contact : Olivier Delalande : kanpai.tours@gmail.com

www.kanpai-tourisme.com

Lyon Wine Tours / Lyon Oenotourisme

Découvrez vins et vignobles, gastronomie, patrimoine, paysages de carte postale autour de Lyon, à bord de véhicules conduits par un professionnel local. Nos circuits s'adressent à tous, connaisseurs ou simples amateurs de vin. Venez découvrir la région Rhône-Alpes de manière conviviale, en petit groupe (8 personnes maximum). Si l'envie d'une expérience plus intime et exclusive vous séduit, nos circuits privatisés VIP sont faits pour vous. Lyon-Œnotourisme vous transporte de part et d'autre de la région, au départ de Lyon, Vienne, Annecy et Genève.

Contact : contact@lyon-oenotourisme.fr

www.lyon-oenotourisme.fr

Tasty Lyon

Tasty Lyon vous propose des excursions œnologiques, visites guidées, balades gourmandes et ateliers de dégustations ludiques et gourmands. Au fil de parcours inédits à pied ou en mini van, Tasty Lyon vous guide à la découverte de notre terroir : excursions dans les vignobles, visites guidées et gourmandes, ateliers et jeux gourmands, jeux de pistes et chasses au trésor, prestations sur mesure.... Nos activités sont variées et dédiées à différents publics : français ou étrangers, individuels, familles, groupes, particuliers ou professionnels. Une manière originale de savourer la région !

Contact : Virginia ou William Jandet : contact@tastylyon.com

www.tastylyon.com

Idego

L'agence IDEGO organise de nombreuses activités liées au vin et à la gastronomie : team-buildings, chasse aux trésors dans les vignes, initiations à la dégustations, journée challenge autour de divers ateliers du vin...

Contact : contact@agence-idego.fr

www.agence-idego.fr

Moving Prestige / Moving Eventravel

Mise à disposition de véhicules avec chauffeur pour transferts et excursions à la journée dans les vignobles dont le Beaujolais et la Vallée du Rhône. DE nombreux chauffeurs parlent anglais

Contact : contact@moving-prestige.com (demander Eric comme chauffeur et guide œnologue anglophone) et info@movingeventravel.fr

www.moving-prestige.com et www.movingeventravel.fr

VALLEE DU RHONE

Rhône Trip

Basés à Vienne nous proposons des excursions touristiques et œnologiques dans la vallée du Rhône septentrionale et dans le Parc régional du Pilat. Nos circuits hors des sentiers battus sont basés sur les rencontres avec des producteurs et artisans locaux et une quête d'authenticité faite de partage et de découverte d'un territoire encore sauvage mais extrêmement riche tant par ses habitants que par son patrimoine naturel, gastronomique, viticole et culturel. Nous vous proposons un voyage « vrai », mêlant l'utile et l'agréable, favorisant l'économie locale. Nos prestations sur-mesure se font dans un véhicule Mercedes tout confort disposant de 8 places passagers. Nous venons vous chercher et vous déposons devant votre lieu de résidence à Lyon et 30km autour.

Contact : Julie Tran : contact@rhonetrip.com et Hélène Chatelan : reservation@rhonetrip.com
www.rhonetrip.com

Wine and ride

Partez explorer les vignobles et villages de caractère à vélo ! Wine and Ride c'est une équipe de passionnés qui vous emmène à la rencontre des artisans, vigneronns et producteurs locaux du territoire, au départ de Condrieu. La balade peut se faire à vélo classique ou électrique, ou même avec votre propre vélo, à la journée ou à la demi-journée. Tous les circuits sont entièrement modulables, en fonction de vos attentes et de vos envies !

Contact : Antoine Audet : wineandride-condrieu@hotmail.com
<https://wineandride.fr/>

Haut les Grappes

Chez Haut les grappes, c'est vous qui choisissez le programme ! A la journée, demi-journée, nous échangeons ensemble sur vos envies de découvertes et je me charge de vous concocter un programme rien que pour vous : découvrir un vignoble, visiter une cave, faire un atelier dégustation, vous balader dans les vignes en découvrant le terroir et la viticulture, faire un tour en gyropode au milieu des vignes. Romane est basée à Tournon et connaît très bien le secteur d'Hermitage et Saint-Joseph. Elle gère aussi un bar/restaurant où déguster d'excellents vins, le Moderne à Tournon.

Contact : Romane Vallon : hautlesgrappes@gmail.com
<https://www.hautlesgrappes.fr/>

Des Terrasses du Rhône au Sommelier

A Tain l'Hermitage, Fabien Louis, sommelier, vous accueille dans son bar à vins pour des dégustations de vins de la Vallée du Rhône. Sur place, restauration légère et épicerie (fromages et produits du terroir bio). Fabien propose également une visite du vignoble de l'Hermitage avec explication de la culture de la vigne. Possibilité de louer des vélos électriques pour des balades viticoles au milieu des vignes.

Contact : Fabien Louis : vinrhone@hotmail.com
<https://ausommelier-tain.com/Accueil> et <http://www.baladesviticoles.com/>

Au rythme des vignes

Créateurs et guides de circuits gourmands, nous vous offrons la possibilité de vivre des rencontres privilégiées avec des vigneronns talentueux et passionnés. Laissez-vous guider et dégustez les Crus les plus prestigieux de la Vallée du Rhône. Chacune de nos expériences sont personnalisées. En dehors des circuits touristiques fréquentés, partez à la découverte de la Vallée du Rhône par petits groupes de 8 personnes maximum.

Contact : Arnaud Gayraud : contact@aurythmedesvignes.fr
www.aurythmedesvignes.fr

VINS DE SAVOIE ET BUGEY

1786.Travel

Voyage 1786 est l'agence de voyage en ligne spécialisée sur la destination des Alpes. Les produits uniques s'adressent à vous qui souhaitez vivre une expérience personnalisée pour découvrir en famille ou entre amis la région en profondeur. Les Alpes et leurs villages de caractère, leurs paysages grandioses et leur gastronomie savoureuse sont à portée de clic !

Contact : Michelle : michelle@1786.travel

www.1786.travel

Caroline Daeschler – Mots et Vins

Basée à Jujurieux Caroline est sommelière et elle propose des cours d'oenologie originaux, des balades-dégustation, des ateliers (vin et fromage, bières, cocktails au cerdon...), des découvertes des vins du Bugey ou d'ailleurs, chez un vigneron ou à domicile, etc.

Contact : caroline@motsetvins.fr

AGENCES RECEPTIVES

Trip My France

TRIP MY FRANCE, vous invite dans le monde du voyage personnalisé et sur-mesure. Que vous soyez un voyageur solo, un couple, un groupe, une agence de voyage, un autocariste, un tour opérateur, une association, une entreprise, nous prenons le temps de bien comprendre vos priorités et vos attentes. Notre objectif est de concevoir un séjour qui vous ressemble. Notre bureau est situé au cœur de la région viticole du Beaujolais, près de Lyon. Cette situation centrale nous permet de travailler efficacement dans toutes les régions de France.

Agence agréée Vallée de la Gastronomie (voir page 33)

Contact : Laetitia Evaux : laetitia@trip-my-france.com

<https://www.trip-my-france.com>



Philibert Travel & Events

Agence réceptive et événementielle spécialiste du voyage de loisirs et affaire sur Lyon, sa région et toute la France. L'équipe multilingue Philibert vous aide dans l'organisation de vos séjours sur-mesure pour vos clients. Né en 1925, le groupe Philibert, originellement autocariste, est également organisateur de séjours et voyages. Au sein de cette entreprise familiale, notre service réceptif est spécialisé dans les voyages de groupes, mais aussi d'individuels, jusqu'à l'organisation d'événements pour professionnels, entreprises et clientèle d'affaires.

Agence agréée Vallée de la Gastronomie (voir page 33)

Contact : Valérie Rousseau : v.rousseau@philibert.fr

<https://philibert-travel.fr/fr/>



Un Monde Bleu

Cette agence de voyages réceptive et événementielle, organise des séjours loisirs ou affaires pour partir à la découverte des vignobles de la région. Au programme : excursions thématiques, visites guidées, stages d'œnologie, programme autour d'événements régionaux...

Contact : Ghislaine Lherbier : direction@umb-dmc.fr et info@umb-dmc.fr

www.unmondebleu.net

Idéal Travel Fontana Tourisme

Spécialisé dans le tourisme réceptif à Lyon et en Rhône-Alpes, cette agence confectionne des produits à la fois traditionnels et hors des sentiers battus (courts-séjours, à la journée, activités...) pour les groupes venus de France ou de l'étranger.

Contact : idealtravel@fontana-tourisme.com

www.idealtravelbyfontana.com

YouFrance by Andarela Travel

Agence de voyage réceptive spécialisée sur la région Auvergne-Rhône-Alpes : autotours et circuits guidés à destination des individuels et petits groupes.

Agence agréée Vallée de la Gastronomie (voir page 33)

Contact : Frédéric Bourdin : frederic.bourdin@andarela.fr et contact@youfrance.fr

www.youfrance.fr



Destination Provence (Valence - Drôme)

Destination Provence, agence de tourisme, est votre partenaire de confiance pour l'organisation de vos week-ends, escapades, séminaires dans le Sud Est de la France pour vos groupes à partir de 6 personnes. Nos séjours « prêt à partir » organisés avec le plus grand soin et professionnalisme vous feront vivre des expériences incontournables et originales.



Agence agréée Vallée de la Gastronomie (voir page 33)

Contact : Agnès Vallon : agnes@destination-provence.fr et info@destination-provence.fr
www.destination-provence.fr

French Tourism – Bertolami

Installés au cœur de la Drôme depuis plus de 70 ans, nous sommes le spécialiste à vocation réceptive, pour tous vos séjours, circuits et itinérance en Drôme et dans l'ensemble de la région Auvergne Rhône-Alpes, pour des expériences uniques et exclusives.



Agence agréée Vallée de la Gastronomie (voir page 33)

Contact : David Lestruhaut : david.lestruhaut@bertolami.fr et contact@lefrenchtourism.com
<https://www.lefrenchtourism.com/>

AGENCE SPECIALISEE POUR LES VISITEURS JAPONAIS : Ecrins de France

Ecrins de France est une agence réceptive franco-japonaise basée à Lyon et spécialiste des séjours FIT ou groupes japonais. L'agence organise des séjours pour le tourisme d'affaires ou de loisirs dans la région et en France.

Contact : Yukiko Natori : ynatori@ecrinsdefrance.fr
www.ecrinsdefrance.fr

4. Transport et transferts

Voici une sélection de transporteurs spécialisés dans les individuels et petits groupes :

Charles Limousine (Lyon)

Professionnels VTC haut de gamme certifié, Charles Limousines vous assure luxe et confort lors de vos déplacements à Lyon et en région Auvergne-Rhône-Alpes, Charles Limousines accompagne depuis de nombreuses années, particuliers, professionnels et VIP. Les chauffeurs sont formés pour répondre aux exigences des clients et répondre à leurs besoins, et de nombreux chauffeurs parlent anglais.

Contact : charleslimousines@gmail.com

<https://charleslimousines.fr/>

Philibert Transport (Lyon)

Autocariste basé en Auvergne Rhône-Alpes, avec 500 autocars, pour vos déplacements professionnels et sorties touristiques. Service de véhicules avec chauffeur toutes capacités de 1 à 86 personnes : berlines, vans, minibus et autocars de luxe.

Une équipe de spécialistes à votre service. Langues parlées : anglais, allemand, espagnol, italien.

Contact : commercial.transport@philibert.fr

www.philibert-transport.fr

VIP Limousine (Lyon)

VIP Limousine met à disposition le véhicule de votre choix conduit par un chauffeur spécialisé pour une durée entièrement modulable en fonction de votre emploi du temps. Quel que soit votre déplacement, individual Business Trip, incentive, Colloque...

Contact : Martial Laurendeau : martial.laurendeau@vip-limousine.fr et contact@vip-limousine.fr

<https://www.vip-limousine.fr/fr/>

N&M by Berthelet (Lyon)

Ils proposent des véhicules de type van 7 places ainsi que des minis de 12 à 16 places et des autocars de plus grande capacité. Basés à Lyon ils proposent transferts et transport sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Contact : servicecommercial@berthelet.fr

<https://m.berthelet.fr/>

D'autres contacts et adresses de transports et transferts sont disponibles sur notre site dédié aux prescripteurs étrangers : <https://www.inauvergnerhonealpes.com/organisateur-de-sejour-offres-seches/transporteurs/>

5. Focus sur la Gastronomie

La région Auvergne-Rhône-Alpes est une région incontournable pour la gastronomie et les produits du terroir. Alpagnes, vergers, vignobles s'accordent pour former le plus riche des garde-mangers français. Parmi les très nombreux **produits d'Appellation d'Origine Protégée (77 AOP au total) et d'indication Géographique Protégée (59 IGP au total)**, on recense, la volaille de Bresse, la châtaigne d'Ardèche, la noix de Grenoble, l'olive de Nyons, la lentille du Puy, le bœuf Fin Gras du Mézenc. On compte notamment les **20 fromages AOP** tels que les Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert, Salers, Beaufort, Abondance, picodon qui font de la région le plus grand plateau de fromages de France...

L'excellence de ces nombreux produits du terroir explique également la renommée gastronomique de Lyon et la présence de **100 chefs étoilés en 2024 dont 7 chefs 3 étoiles** : Georges Blanc, Régis Marcon, Anne Sophie Pic (la seule femme 3 étoiles en France !), Emmanuel Renaut, Michel Troisgros, Yannick Alléno et Laurent Petit.

Pour accompagner l'ensemble, les gourmets n'auront que l'embaras du choix entre les vins du Beaujolais, les Côtes d'Auvergne, les Côtes du Rhône, le Saint-Pourçain ou les vins de Savoie servis avec des eaux minérales de Vichy, Badoit, Châteldon, Volvic ou Evian.

Et pour profiter de toutes ces saveurs, il ne reste plus qu'à emprunter la route des fromages d'Auvergne, la route des vins du Beaujolais ou encore profiter de séjours gastronomiques comme les week-ends truffes notamment dans ces terroirs singuliers.

Notons également que la région Auvergne-Rhône-Alpes est une région réputée pour ses produits bio. Le nombre des exploitations en agriculture biologique a doublé en 10 ans et la Drôme reste l'un des départements français majeurs en la matière avec plus de 500 fermes en agriculture biologique. *

**Sources : INAO (nombre de produits par appellation AOC) et Agreste Auvergne Rhône-Alpes*

Les grands sites liés à la gastronomie

Halles Paul Bocuse à Lyon

Véritable temple de la gastronomie française, Les Halles de Lyon Paul Bocuse ont été déplacées du centre-ville dans le quartier de la Part Dieu en 1971 et rénovées en 2006. Nommées ainsi en hommage au Chef des chefs, qui les a fait connaître dans le monde entier les Halles de Lyon Paul Bocuse est un marché couvert de 48 commerçants (écaillers, fromagers, boulangers, pâtisseries, maraîchers, charcutiers, mais aussi bouchers, poissonniers, traiteurs, cavistes et restaurateurs). Ils défendent la mémoire gustative de nos régions, sans hésiter à mettre à l'honneur les plus beaux produits d'ailleurs, élèvent les sens et cultivent l'excellence. En chacun d'eux résonne l'âme de Lyon, Capitale de la Gastronomie. Elles sont ouvertes tous les jours (sauf le lundi où seuls les écaillers sont ouverts).

www.hallespaulbocuse.lyon.fr

A Tain l'Hermitage, Valrhona et sa Cité du Chocolat !

La Cité du Chocolat de Tain l'Hermitage dans la Drôme est devenue le site consacré au chocolat le plus visité de France. Ce site comprend un espace de visite et une boutique qui permet de découvrir le chocolat depuis la fève de cacao jusqu'aux multiples usages en pâtisseries, cuisine... Les visiteurs peuvent également découvrir un espace dédié aux métiers et aux artisans du chocolat ainsi qu'un laboratoire de pâtisserie permettant aux visiteurs de mettre « la main à la pâte ». On trouve également un espace proposant de déguster des plats à base de chocolat, élaborés par le chef pâtissier et directeur de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona.

Contact : citeduchocolat@valrhona.fr

www.citeduchocolat.com/fr

Maison Sève – Musée du Chocolat MUSCO (Lyon)

La Maison Sève ouvre le 1er musée du Chocolat de Lyon, un espace singulier proposant des Ateliers Pâtisserie et Chocolat, un site de fabrication Bean to bar (de la fève à la tablette) et un parcours découverte sur les pistes des plantations de cacao. La Maison Sève propose ainsi une expérience unique à ses visiteurs : un univers de goût, de plaisirs et de sensations révélant les dessous d'un artisanat où précision du geste, savoir-faire, innovation et tradition se complètent. Retrouvez dans la boutique du musée l'ensemble des dernières créations du maître-chocolatier ainsi qu'un espace de dégustation Barista.

Contact : musco@chocolatseve.com

<https://www.chocolatseve.com/>

Les Ateliers Weiss à Saint-Etienne

Le chocolatier Weiss à Saint-Etienne dans la Loire a créé son musée-vitrine en octobre 2016. Son nom : « les Ateliers ». Une structure de 500 m2 jouxte la chocolaterie de Saint-Etienne. Un des espaces d'exposition retracera l'histoire du chocolat à Saint-Etienne et de la maison Weiss, vieille de 130 ans. La carte du restaurant sera élaborée par le chef Christophe Roure, doublement étoilé dans son établissement Le Neuvième Art (Lyon). Parmi les attractions du musée, une passerelle surplombe le laboratoire et permet aux visiteurs de découvrir la fabrication du chocolat. Le visiteur peut même créer sa propre tablette de chocolat !

La chocolaterie Weiss, est une des plus anciennes chocolateries de France. Depuis 1882, elle crée du chocolat à partir de la fève du cacao jusqu'au bonbon et tablette de chocolat.

Contact : lesateliersweiss@weiss.fr

www.chocolat-weiss.fr

Halles Mazerat – Biltoki à Saint-Etienne

Voilà un lieu emblématique de l'art de vivre stéphanois ! Grâce aux nombreux commerçants, libre à chacun d'y venir faire son marché de produits frais et locaux, ou de déguster les petits plats fait maison quotidiennement sur place ou à emporter. Un large choix de produits pour satisfaire vos papilles !

Toutes les semaines, des animations sont prévues sur place (dégustations, ateliers, concerts...)

Le + : des terrasses arborées bordent les 2 façades des halles.

<https://biltoki.com/nos-halles/saint-etienne/>

Halles du Brézet à Clermont-Ferrand

C'est le 1er Food Court à Clermont-Ferrand, un espace de 2500m2 qui a ouvert ses portes en février 2023. Un lieu unique avec 17 restaurants et 2 bars inédits pouvant accueillir de nombreux visiteurs, situé dans le quartier du Brézet. Chaque restaurateur a son style et sa personnalité. Ces derniers vous feront découvrir leurs spécialités culinaires, et chaque nouvelle visite aux Halles du Brézet sera l'occasion de découvrir une nouvelle cuisine authentique.

<https://hallesdubrezet.com/>

Balades gourmandes à Lyon :

Anne Prost Organisation – Les Rallyes Gourmands

Spécialiste du tourisme réceptif, guide de formation, et excellente ambassadrice de Lyon, Anne Prost crée, monte et organise des programmes « à la carte » sur Lyon. Outre des visites guidées à thèmes, originales et inédites, elle a lancé un concept nouveau, une chasse au trésor gourmande, nommée « Rallye Gourmand », comprenant le temple Lyonnais de la gastronomie, les Halles Paul Bocuse, ainsi que le Vieux Lyon et la presqu'île, où elle mêle histoire et bonheur de goûter des échantillons de plats salés ou sucrés typiquement lyonnais. Cette activité permet des rencontres enrichissantes avec les acteurs de la vie gourmande lyonnaise tels que les commerçants, les maîtres fromagers, les chefs, les chocolatiers ou encore les sommeliers...

Contact : anne.prost.organisation@gmail.com

<https://www.rallyegourmandlyon.com/>

Lyon Food tour

Vous avez juste besoin de votre bonne humeur et de votre appétit pour (re)découvrir Lyon de façon originale, conviviale et gourmande ! Plongez-vous dans une expérience gourmande unique en alliant visite culturelle et dégustations de produits locaux ! Encadrés d'un guide local passionné, les visiteurs découvrent un quartier (Vieux Lyon, Presqu'île ou les Halles Paul Bocuse) à travers de nombreuses anecdotes insolites, et la gastronomie lyonnaise en allant à la rencontre d'artisans passionnés, qui leur feront découvrir leur histoire, leur boutique et évidemment leurs délicieux produits.

Contact : contact@lyonfoodtour.com

<https://lyonfoodtour.com/>

Visites gourmandes by Tasty Lyon

Comment découvrir Lyon sans aborder sa gastronomie ? Grâce à nos parcours thématiques, historiques et gourmands, vous comprendrez l'origine de la réputation internationale de la gastronomie locale, des Mères Lyonnaises à Paul Bocuse. A travers le centre historique, au cœur des halles Paul Bocuse ou hors des sentiers battus, nos guides épicuriens ont sélectionné pour vous des partenaires d'exception qui vous feront découvrir leur savoir-faire et déguster leurs produits.

Des origines de la cuisine lyonnaise aux nouvelles étoiles montantes de la gastronomie contemporaine, nos formules permettent de découvrir sans compromis le patrimoine de Lyon tout en dégustant les produits emblématiques qui ont fait sa réputation. Préparez vos papilles !

Contact : Virginie : contact@tastylyon.com

<https://www.tastylyon.com/type/visites-gourmandes/>

ACTIVITE INSOLITE A LYON : Ateliers vins et fromages avec Les Toqués du Fromage

A la recherche d'une expérience gourmande ? Les Toqués vous proposent des ateliers de dégustation autour du fromage. Découvrez la magie des accords avec une multitude de mets étonnants : vins, bières, confitures, chocolats et bien d'autres surprises ! Des ateliers sans complexe animés dans la bonne humeur, ponctués d'animations avec au programme, « La Tablee des Bons Vivants » composée de 5 accords étonnants autour du fromage, 2 animations autour du fromage et du vin (Quiz Terroir & reconnaissance d'arômes du vin à l'aveugle), des plateaux de charcuterie régionale. L'atelier est équivalent à un repas complet, pas besoin d'aller au restaurant derrière !

Contact : Quentin Chatenay : hello@lestoquesdufromage.com

<https://lestoquesdufromage.com/>

Une destination de restauration de grande qualité

Auvergne-Rhône-Alpes est la deuxième région gastronomique avec 100 restaurants étoilés au guide Michelin en 2024. <http://restaurant.michelin.fr/>

La liste des restaurants étoilés Michelin est disponible sur notre site dédié aux prescripteurs :

<https://www.inauvergnerhonealpes.com/documents/137110/>

De nombreux réseaux de restaurants permettent aux visiteurs de la région de découvrir et déguster la cuisine locale :

Les Bouchons Lyonnais

Ces petits restaurants, qui font la renommée culinaire de Lyon dans le monde entier, constituent une étape incontournable lors d'un séjour dans la ville. Ils perpétuent des traditions culinaires héritées depuis des siècles et font aujourd'hui partie intégrante du patrimoine culturel lyonnais.

A ce jour, on compte à Lyon une vingtaine de restaurants labellisés "Les Bouchons Lyonnais".

www.lesbouchonslyonnais.org

Toques Blanches Lyonnaises

L'association des Toques Blanches Lyonnaises a été fondée en 1936 par 7 cuisiniers de la région Rhône Alpes dans le but de valoriser et promouvoir la gastronomie lyonnaise et régionale. Elle compte aujourd'hui plus de 100 chefs sur Lyon et la région et continue à mettre en avant les traditions culinaires lyonnaises, la qualité des produits régionaux et le savoir-faire des chefs.

<http://www.toques-blanches-lyonnaises.com/>

Les Bistrots Beaujolais

Créé à Lyon dans les années 50, le concept des Bistrots Beaujolais repose sur des valeurs de convivialité, de qualité et de gourmandise que l'on trouvait dans les bistrots d'autrefois. Près de 300 établissements sont sélectionnés pour vous faire goûter leur amour du vignoble du Beaujolais et ses vins d'appellations qu'ils soient de fête, de caractère ou d'exception.

www.beaujolais.com

Bistrots de Pays

Lieu de rencontre et de lien social, mais aussi commerce de proximité, le bistrot fait partie de l'identité et de l'âme même des villages français. C'est aussi pour les touristes de passage dans une région le moyen de découvrir un art de vivre typiquement français en milieu rural. Aujourd'hui, la fédération nationale des bistrots de Pays rassemble 250 établissements labellisés dans toute la France, dont une soixantaine en Auvergne-Rhône-Alpes : Drôme, Ardèche, Isère et Loire.

www.bistrotdepays.com

Toques d'Auvergne

Bientôt 40 ans que l'association des Toques d'Auvergne a vu le jour (c'était en 1980) et toujours la même énergie qui émane de ses membres. Leur secret ? Ils sont tous animés par la passion de leur métier et l'amitié fraternelle. Aujourd'hui ils sont une petite cinquantaine de chefs répartis sur l'ensemble du territoire auvergnat (Allier, Cantal, Haute-Loire et Puy-de-Dôme), ancrés dans leur terroir et fiers de l'être et à la fois résolument tournés vers la transmission et la modernité.

<http://www.toques-auvergne.fr/>

6. Vallée de la Gastronomie – France[®]



De Dijon et ses influences continentales à Marseille et la Provence méditerranéenne, en passant par Lyon, la Saône et le Rhône creusent un sillon à travers les terroirs offrant une grande diversité de paysages où se succèdent vignobles, vergers et pâturages.

Depuis des millénaires, ce couloir d'influences a fait circuler les produits, brasser les idées et permis aux hommes de se rencontrer : **artisans, restaurateurs, agriculteurs, viticulteurs prennent le relais des traditions pour continuer à extraire le meilleur de leurs terroirs.**

Territoire historique d'abondance et d'excellence, **la Vallée de la Gastronomie[®] rassemble une sélection d'offres polysensorielles**, qui, au fil des terroirs, propose une exceptionnelle diversité de produits, d'expériences et de savoir-faire.

Du nord au sud, de la visite des domaines viticoles de Bourgogne à la dégustation des saveurs authentiques du Calisson en passant par la découverte du secret de la truffe, le visiteur de la Vallée de la Gastronomie[®] s'ouvre à un **large choix de rencontres avec des hommes et des femmes passionnés qui cultivent, élaborent, cuisinent les trésors de la gastronomie française.**

Toutes les infos, les Offres Gourmandes et Expériences Remarquables sont à retrouver sur :
<https://www.valleedelagastronomie.com/tour-operators-travel-agents>

7. Cours de cuisine et pâtisserie

Pour ceux qui souhaiteraient apprendre les bases de la cuisine française le temps d'un séjour, de nombreux ateliers de cuisine organisent des cours de différentes durées pour les particuliers et en langue étrangère dans la région.

Lyon :

Institut Paul Bocuse

L'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse propose aux amateurs de s'adonner à leur passion et de parfaire leurs connaissances des techniques, tours de main et autres astuces, qui contribuent au bonheur dans la cuisine. Dans une ambiance conviviale, au sein d'un petit groupe, bénéficiez du savoir-faire des chefs de l'Institut Paul Bocuse et découvrez nos ateliers de cuisine et de pâtisserie.

Contact : ecoledecuisine@institutpaulbocuse.com
<https://www.ecoledecuisine.institutpaulbocuse.com>

Chocolats Bernachon

Entrez dans l'univers de la chocolaterie et visitez les ateliers Bernachon ! Au cours de l'atelier vous pourrez découvrir les 7 étapes de la fabrication artisanale, connaître le secret de fabrication Bernachon et vous pourrez apprendre la technique de la mise au point du chocolat de couverture, trempage des truffes et des orangettes ainsi que la fabrication d'une tablette.

Contact : Léa Savarese : ev@bernachon.com et chocolat@bernachon.com
<https://www.bernachon.com/>

Beaujolais :

La Cuisine de Fred dans le Beaujolais

Au cœur du Beaujolais, Frédéric vous propose ses cours de cuisine et de pâtisserie dans une ambiance conviviale et décontractée. Ils allient théorie, pratique et dégustation et privilégient les produits de saison (bio et régionaux lorsque c'est possible).

Contact : Frédéric Valette : contact@lacuisinedefred.com
<http://www.lacuisinedefred.com/>

Table, éTable et Tablier

Concept dédié à la gastronomie au cœur de Villefranche sur Saône. Table, éTable et Tablier vous accueille dans son atelier culinaire et vous propose des cours de cuisine et des journées gastronomiques à thème. Le chef, Stéphane, vous ouvre les portes de sa cuisine et vous propose des cours de cuisine et des journées gastronomiques composées d'un cours de cuisine le matin, d'un repas et il prolonge la journée par une balade en combi VW collector pour des visites gourmandes chez les producteurs. L'Atelier dispose également d'un espace épicerie fine et d'une bibliothèque culinaire.

Contact : contact@atelier-ttt.com
<http://www.atelier-ttt.com/>

Vallée du Rhône :

Cours de pâtisserie de la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage

L'Ecole Gourmet propose de participer à des cours de pâtisserie. Les pâtisseries formateurs partagent leur expertise et leur savoir-faire. Lors de ces cours, vous réaliserez de A à Z les recettes proposées et découvrirez aussi bien les incontournables de la pâtisserie que des recettes originales concoctées par les chefs. Il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux !

Stages de pâtisserie, durée : 1/2 journée à 2 jours.

Contact : gourmets@valrhona.fr

<http://www.citeduchocolat.com/>

La Cuisine d'Edith

Basée en Sud Ardèche, La Cuisine d'Edith offre une véritable expérience de gourmet entourée de vignes et d'oliviers. Que ce soit pour une demi-journée, un week-end ou plus vous découvrirez les plaisirs d'une cuisine française raffinée et apprendrez trucs et astuces ainsi que de nouvelles recettes de la région, de Provence et d'ailleurs

Contact : Edith Giacalone : lacuisinededith@gmail.com

<https://cuisinededith.com/>



@Grudet

8. Quelques fêtes et salons liés au vin et à la gastronomie

SIRHA à Lyon (Rhône)

Fin janvier (1 année sur 2)

Salon international des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration exclusivement réservé aux professionnels (SIRHA : Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation). Plus de 2000 exposants originaires de 120 pays, 600 nouveautés et avant-premières mondiales, 6000 chefs et l'élite de la restauration mondiale. Le SIRHA est la scène de concours internationaux d'exception, dont le célèbre Bocuse d'Or.

<http://www.sirha.com/>

Fête de la Truffe à Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme)

2ème dimanche de février

Journée de découverte de la truffe avec marché, cavage, approche sensorielle et gustative. Vente de truffes. Toujours le deuxième dimanche de février.

<http://www.truffle-and-truffe.com/maisondelatruffe.htm>

Vin et rigottes en fête à Condrieu (Rhône)

Le 1^{er} mai

Chaque année, deux appellations sont mises à l'honneur : l'AOC Condrieu et l'AOC Rigotte de Condrieu. Artisans, commerçants, forains et associations locales s'associent aux vigneronns et chevrriers pour proposer des animations et rendre cette journée festive.

<http://www.rigottedecondrrieu.fr/>

Les Castagnades en Ardèche

Octobre et novembre

Ce sont des fêtes autour de la châtaigne, fruit local et emblématique du département. Rencontre de producteurs locaux, d'artisans et d'habitants qui vivent de la châtaigneraie. Tout le "pays" vibre aux castagnades. Marchés à la châtaigne, randonnées, spectacles, repas, stands des producteurs, animations...

www.castagnades.fr

Les Sarmetelles à Beaujeu (Rhône)

3^{ème} jeudi de novembre

La dégustation du Beaujolais Primeur est mise à l'honneur le 3ème jeudi du mois de novembre, dans les bars et restaurants de Lyon et sa région. À Beaujeu, capitale du Beaujolais, les Sarmetelles sont une manifestation populaire : nuit de fête, de danses, de chants. A minuit, mise en perce des fûts. Défilé des Sarmetelles (flambeaux) dans les rues de Beaujeu.

<http://www.sarmetelles.com/fr/>

Les Glorieuses de Bresse

Décembre

Au mois de décembre, quatre villes bressannes se rencontrent lors des « Quatre Glorieuses » – concours à l'issue duquel un jury récompense les meilleurs producteurs de volaille fine – poulets, chapons, dindes...

www.glorieusesdebresse.com

9. Hébergements sur Lyon et dans les vignobles

Document “Liste des hébergements à Lyon et dans les Vignobles” à télécharger :

<https://www.inauvergnerhonealpes.com/documents/liste-hotels-et-vignobles-dauvergne-rhone-alpes-oct-2024/>

Ce document rassemble une sélection des principaux hôtels (3*, 4* et 5*) à Lyon, dans le Beaujolais, le long de la Vallée du Rhône, autour des vins de Savoie et d’autres vignobles de la région.

10. Infos et contacts utiles

Auvergne Rhône-Alpes Tourisme

Tourisme Gourmand

Isabelle FAURE – i.faure@auvergnerhonealpes-tourisme.com

Tel. +33 (0)6 08 85 72 39

Contacts dans les différents territoires Vignobles & Découvertes de la région :

<https://pro.auvergnerhonealpes-tourisme.com/label-vignobles-decouvertes/>

Site dédié aux prescripteurs étrangers : www.inauvergerhonealpes.com

- Contacts utiles, infos et rubrique spéciale Gastronomie et Oenotourisme
- Liste des agences réceptives
- Liste des principaux évènements
- Idées de séjours et packages proposées par les agences réceptives de la région
- Photothèque en ligne et vidéos

... et beaucoup plus encore !

