


DOSSIER DE PRESSE
2021

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

 F R A N C E 



UN VOYAGE GOURMAND
AU CŒUR DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®



DES VOYAGEURS EN QUÊTE D'AUTHENTICITÉ

Si le secteur touristique est impacté de plein fouet par la crise sanitaire, il est voué à une **reprise fulgurante** tant les activités touristiques demeurent centrales dans les modes de vie, mais aussi en raison de nouvelles aspirations. Avant la crise, **la globalisation touristique**, souvent dénoncée pour les excès du sur-tourisme, n'en a pas moins permis une relative démocratisation de l'accès aux biens culturels de la mondialisation pour les pays occidentaux. Les pratiques touristiques durant la crise ont connu un **mouvement accentué de relocalisation** avec une attractivité accrue des territoires ruraux et de montagne, mais aussi des périphéries des grandes villes et des arrière-pays. Ce mouvement n'est pas nouveau. Il s'inscrit dans des transformations plus globales des modes de vie. Dès lors, globalisation et relocalisation ne sont pas des mouvements contraires : les publics ne sont pas tout à fait identiques, mais les aspirations à la découverte, elles, sont cumulatives et non pas exclusives. Ces deux mouvements ne s'inscrivent pas dans les mêmes temporalités : si le voyage à l'étranger lointain peut nécessiter un temps plus long, la découverte des richesses sur le territoire national peut s'effectuer plus aisément pour une partie des publics autour de chez soi.

Dans ce contexte, la création d'une Vallée de la Gastronomie s'inscrit dans des **enjeux sociétaux majeurs** soulignés par quelques couples de mots : des professionnels passionnés et leurs publics, des terres et des images, des savoir-faire et des savoir-être, des cultures et du partage. Si **l'alimentation** est au cœur des enjeux de santé et de modes de vie, elle renvoie à des **dimensions sensorielles de l'expérience touristique**, propices à un changement temporaire des habitudes quotidiennes. Les découvertes touristiques des lieux de production et de transformations des denrées participent également de prises de conscience alimentaire chez les visiteurs en interrogeant leurs propres manières de manger, de boire, de cuisiner ou de choisir leurs produits. Mais l'expérience touristique de la gastronomie renvoie plus globalement à un **rapport culturel**. Et le classement du « repas gastronomique des français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010 montre à quel point ces enjeux sont primordiaux. Les « patrimoines alimentaires » (Bessière & Tibère, 2011) comportent alors plusieurs dimensions :

- **La production, la transformation, la mise en scène et les traditions** associées à un patrimoine alimentaire s'inscrivent dans des territoires et participent à la vivacité de cultures locales. C'est bien cette confrontation à l'Autre à travers sa culture culinaire que les publics touristiques dans leur diversité recherchent comme expérience d'Altérité.
- **La découverte des terroirs par rapport à des traditions**, liées à des cultures locales s'opère par le prisme de la gastronomie, autour des échanges sur les techniques de récoltes et de productions, mais aussi les savoir-faire de la restauration, de la préparation, la spécificité des produits liée à un terroir ou encore la participation du touriste aux activités proposées pour ne citer que quelques aspects. Ces échanges produisent du lien social non seulement entre visiteurs et visités mais aussi entre les acteurs du territoire eux-mêmes dans une approche collaborative.
- Enfin **ce « patrimoine » participe à la production d'images des destinations touristiques**. Les cultures façonnent les paysages et contribuent à la mise en scène de lieux connus et reconnus internationalement. A l'heure de la globalisation culturelle, ces images sont essentielles dans les imaginaires produits en termes d'attractivité touristique à différentes échelles, du local au mondial, en passant par le régional et le national !

L'originalité du concept de la Vallée de la Gastronomie est de considérer l'ensemble des dimensions de la gastronomie compris comme autant d'éléments de patrimoines matériels et immatériels. Ces patrimoines constituent la racine même du tourisme comme des espaces-temps spécifiques dédiés à la découverte, à la connaissance et au partage. En ce sens, **par son étendue territoriale, la diversité des offres s'adressant aussi bien à des visiteurs de proximité qu'à un public d'autres régions et d'autres pays, la Vallée de la Gastronomie occupe une position assez unique dans le paysage touristique mondial**. Elle s'inscrit dans ce double mouvement de globalisation et de relocalisation touristique en appuyant une dynamisation des territoires par les patrimoines alimentaires dans toutes ses dimensions culturelles, sociales, économiques et environnementales.

Bertrand Réau

Professeur du CNAM Chair Tourisme Voyage et Loisirs

Aujourd'hui, le voyage change de visage avec la recherche d'un retour à l'essentiel, aux traditions et aux rencontres autour d'une culture commune. Créateur de moments de partage et de convivialité, il prend tout son sens en cette période où l'envie de se retrouver, d'apprendre, d'échanger avec les autres anime les Français. Cette tendance vers une nouvelle façon de voyager s'est accélérée ces derniers mois puisque pour 31 %* des français, la convivialité et le partage seront désormais au cœur de leurs préoccupations.

La Vallée de la Gastronomie - France® a été pensée et créée pour répondre à ces attentes.

*SocioVision pour Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme - Quelles tendances pour anticiper le tourisme de demain ? Étude menée sur un panel de 2000 français de plus de 18 ans - 2020

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE

LE PREMIER VOYAGE GOURMAND À LA DÉCOUVERTE DES RICHESSES TERRITORIALES

La Vallée de la Gastronomie - France® est une destination unique en son genre, créée pour faire voyager les sens !
Tout au long des vallées de la Saône et du Rhône jusqu'à la Méditerranée, elle dévoile une diversité de terroirs au service d'un patrimoine gastronomique et viticole qui a contribué à construire la réputation de l'art de vivre à la française, reconnu par l'inscription du Repas Gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

La Vallée de la Gastronomie - France® propose aux voyageurs une immersion au cœur des plaisirs simples de l'art de vivre à la française : de l'exploration des cépages singuliers aux coulisses de l'artisanat régional, en passant par des repas d'exception. Cette destination gourmande est un savant mélange de partage, de convivialité et de générosité, la recette idéale pour faire voyager ses sens et faire des rencontres avec des hommes et des femmes animés par la passion de leur métier.



La destination propose à ses visiteurs le meilleur des richesses gastronomiques des territoires qui la composent. Elle propose une palette d'offres gourmandes et d'expériences remarquables adaptées à tous types de publics (familles, couples, groupes...). Qu'ils soient avides de découvertes ou véritables passionnés de gastronomie, ils pourront construire leur séjour en toute autonomie, et, à terme, trouver des propositions de circuits.

LES OFFRES GOURMANDES

Découverte d'offres qui s'appuient sur des démarches locales existantes pour faire ressortir la diversité culturelle, paysagère et historique de chaque terroir. Ainsi, on peut faire des visites de caves et en apprendre plus sur les différents cépages des vins de Bourgogne ou de Provence en passant par le Beaujolais et les Côtes du Rhône ; on peut découvrir les spécialités et les savoir-faire de chacun des territoires qui composent la destination (moutarde de Dijon, Volaille de Bresse, nougat de Montélimar, calissons d'Aix, riz de Camargue...).

LES EXPÉRIENCES REMARQUABLES

Vivre un moment d'exception avec des professionnels qui transmettent leur savoir-faire dans le cadre d'activités participatives où le visiteur devient acteur. Chacun d'eux fera vivre un moment de partage unique et personnalisé, mobilisant tous les sens pour laisser un souvenir inoubliable. Derrière ces expériences, c'est aussi la découverte de l'histoire d'une personne, d'un produit et d'un territoire.

Par exemple, le visiteur peut apprendre les techniques d'assemblage pour créer sa propre cuvée personnalisée, faire la tournée des producteurs locaux avec un chef et terminer dans sa cuisine pour confectionner un repas à ses côtés, ou encore apprendre les secrets de fabrication du fameux pâté-croûte de Lyon avec un champion du monde...



INSPIRATIONS DE VOYAGE

Amoureux de l'histoire, du savoir-faire français ou de la gastronomie, il existe de multiples possibilités de voyager en découvrant les offres gourmandes et les expériences remarquables de la Vallée de la Gastronomie - France®.

LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE® EN QUELQUES CHIFFRES

SURFACE : **75 591 KM²**

UNE DESTINATION QUI S'ÉTEND SUR **620 KM**

Longueur de la Vallée de la Gastronomie® à moins de 45 mn des sorties d'autoroute, sur l'axe A6 puis A7 entre l'échangeur de Pouilly-en-Auxois et Hyères

315 OFFRES GOURMANDES

32 EXPÉRIENCES REMARQUABLES

48 IGP
165 AOC/AOP

PLUS DE 40 LABELS, GUIDES ET RÉSEAUX
DE RÉFÉRENCE (RÉGIONAUX ET NATIONAUX)
SUR LESQUELS S'APPUIENT LES OFFRES

UNE ROUTE DES VINS À CONSTRUIRE À SON IMAGE

La Vallée de la Gastronomie - France® vous propose une gamme d'offres autour du vin. Vous êtes un passionné ? Vous trouverez de quoi satisfaire votre curiosité. Du nord au sud vous pourrez découvrir les différents cépages qui ont permis de faire la renommée de grands vins : pinot noir, chardonnay, gamay, syrah, viognier, clairette, cabernet, sauvignon, merlot...

Au nord de la Vallée de la Gastronomie - France®, le Château de Chamirey accueille les voyageurs au cœur des vignobles bourguignons avant qu'ils ne poursuivent leur découverte vers la cave de Tain près des berges du Rhône. Plus au sud, ils découvriront, à quelques kilomètres de la Camargue, le Château d'Or et de Gueules et son parcours balisé pour tout savoir sur l'engagement environnemental en biodynamie. Enfin, cette immersion au cœur des grands crus français s'achève par une exploration du domaine viticole Le Loup Bleu aux pieds de la montagne Sainte-Victoire. Cours de dégustation de vin d'exception, découverte des vignes et de leur histoire, autant d'offres qui s'adressent aux novices comme aux amateurs passionnés de vin.





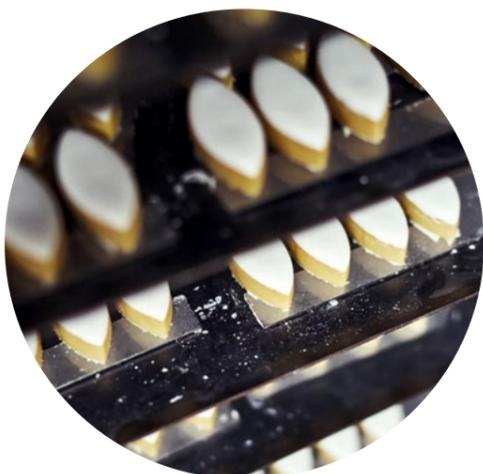
UN VOYAGE POUR LES EXPLORATEURS DU GOÛT

Se promener au cœur du Moulin oléicole Saint-Michel dans les Alpilles ou suivre la visite "Beaune Gourmand", découvrir les utilisations de la lavande en cuisine et profiter d'un pique-nique dans les champs de Lavande avec Essentiel de Lavande... Les voyageurs pourront aussi connaître les secrets de fabrication de confitures maison dans un cadre naturel et dépaysant, au domaine du petit Mylord. Cette promenade gastronomique offre une large palette de découvertes inédites et de moments hors du temps.



UNE ÉCHAPPÉE HISTORIQUE...

... pour en apprendre plus sur le patrimoine culturel et historique de la Vallée de la Gastronomie - France®. Visites, partages et rencontres rythmeront cette échappée riche en savoirs. Les voyageurs en quête d'histoire découvriront les secrets de la roche de Solutré et termineront à son sommet par une dégustation de vins. Les gourmets pourront apprécier la volaille de Bresse au restaurant Georges Blanc. De passage vers Nîmes, profitez-en pour en apprendre plus sur les vins romains au Mas des Tourelles. Et pour conclure leur voyage gourmand, rien ne vaut une touche sucrée en partant à la découverte du passé des calissons du Roy René, inscrits au patrimoine vivant de la ville d'Aix-en-Provence.



LES SECRETS DE FABRICATION DES ARTISANS

Un parcours parsemé de visites plus variées les unes que les autres. Une envie de produire son propre vin de noix ? Le Santenaire ouvre les portes de sa cave aux visiteurs pour qu'ils découvrent sa production millésimée, issue d'une tradition française de plus de 600 ans. La distillerie du Vercors vous expliquera la fabrication, la distillation et la maturation du whisky, suivie d'une dégustation. Pour mettre du piquant à ce voyage, rendez-vous à la Moutarderie Falloot pour vivre des sensations fortes. Enfin, l'olive et la tapenade n'auront plus aucun secret pour vous à l'Oliveraie Jeanjean.



À TABLE POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ATYPIQUE AU CŒUR DES TERROIRS

Installez-vous à l'une des tables de la Vallée de la Gastronomie - France® pour y déguster des plats tous aussi gourmands qu'emblématiques. L'ambiance brasserie du Bistrot du Quai à Charolles, les incontournables bouchons lyonnais Daniel et Denise, une cuisine provençale étoilée à la Magdeleine à Géménos, ou encore un menu élaboré selon les inspirations du chef à la Bégude Saint Pierre. Une invitation à la découverte de mille et une saveurs où règnent gourmandise, plaisir et mets raffinés !



LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE® UN COULOIR CHARGÉ D'HISTOIRES

La Vallée de la gastronomie Une même identité géologique

Il y a 60 millions d'années, lors de la formation des Alpes, le socle de l'Europe s'est fissuré du nord au sud selon une ligne allant de la mer du Nord à l'Étang-de-Thau. Cette fissure baptisée, rift ouest-européen, s'étend sur plus de 1 000 km en suivant la courbure de l'arc alpin le long des couloirs rhénans et rhodaniens.

Elle est en fait constituée de deux lignes de cassures parallèles entre le Massif Alpin et le Massif-Central. La zone comprise entre ces deux fractures s'effondre progressivement, laissant la mer envahir ce large espace et déposer ses sédiments marins, ce qui a contribué à la richesse de la terre et des produits que l'on trouve sur les territoires de la Vallée de la Gastronomie - France®.

Plus tard le Rhône et ses affluents s'insinuent dans ce fossé, et le comblent en arrachant et transportant tout au long de leur cours des quantités considérables de matériaux.

La mer se retire, laissant place, du nord au sud du sillon Saône-Rhône, aux grands bassins de la Bresse (ou de la Saône), du Bas-Dauphiné, de Crest, de Valréas, d'Avignon et d'Alès. Les bassins du nord au climat semi-continentale donnent naissance à de vastes prairies, aux cultures céréalières et maraîchères, et ceux du sud au climat méditerranéen à des vergers, des oliviers, et des rizières. Le Nord sera la patrie de la volaille, du bétail, des fromages de vache et du beurre, et le sud, celle des chèvres et brebis, de leurs fromages et de l'huile d'olive.

Sur les bords de ces bassins, l'érosion arrache de grandes quantités de roches qui se répandent dans les plaines et les vallées le long des fleuves. Il se forme des terrasses composées d'alluvions sur lesquels vont prendre place bon nombre de nos vignobles qui s'étendent sur plus de 400 km.

La Vallée de la Gastronomie - France® s'inscrit exactement sur le parcours de ce rift ouest-européen le long du Rhône et de la Saône. Ainsi, dès les origines, une même identité géologique unit les territoires de cette vallée.

Le sillon Rhône-Saône, le moteur économique et gastronomique de la Vallée de la gastronomie - France®

Le sillon Rhône-Saône est depuis l'Antiquité la principale voie de communication vers le Nord. Les marchandises remontent le long du Rhône,

à destination de Lyon, Chalon ou Provins lors des grandes foires. Elles sont déchargées à l'entrée de Lyon, transportées sur la Saône et halées à nouveau jusqu'à Chalon-sur-Saône ou plus haut, pour être ensuite transportées par voie terrestre jusqu'à la Seine pour rejoindre Paris ou la Meuse pour atteindre les pays du Nord.

Ces mariniers du Rhône qui ont œuvré pendant des siècles comme des forçats venaient de Givors et Condrieu. Ils halaient les marchandises d'Arles à Lyon. Ils ont laissé dans la gastronomie de la vallée la grillade des mariniers (bœuf braisé avec des anchois), mentionnée à la fois par Curnonsky et Frédérique Mistral (1897). Cette spécialité est aussi connue à Arles, d'où partaient les convois fluviaux, sous le nom de broufades ou friquot des barques. Une spécialité inspirée de la Provence qui a remonté le Rhône jusqu'à Lyon.

Il est une autre spécialité qui a aussi remonté le Rhône depuis Arles, jusqu'à Lyon, puis en Bourgogne et en Bresse. Il s'agit des beignets, aussi connus dans toute la vallée sous des appellations diverses : oreillettes, merveilles, bugnes, fantaisies, etc.

Enfin, le Rhône et la Saône, et la présence de vignobles tout au long de leur cours, ont aussi laissé une recette commune : la matelote (d'anguilles ou d'autres poissons d'eau douce). Elle est dénommée Raïto en pays d'Arles et en Camargue, matelote d'anguille près de Lyon, pochouse ou meurette en Bourgogne. À Marseille, où il n'y a ni vin ni poisson d'eau douce, elle devient bouillabaisse (poissons et eau de mer).

Au début du XIX^e siècle, les bateaux à vapeur ont remplacé les haleurs de bateaux. Cette invention va transformer le port de Marseille qui devient le point de départ des expéditions vers les colonies africaines, mais aussi vers l'Indochine et les Indes : riz, cacao, café, sucre, farine, pâtes, huile, céréales, biscuits, semoule arrivent dans le port de Marseille.

Puis en 1857 s'ouvre la ligne de train Paris-Lyon-Marseille (PLM) qui permet de relier Paris à Marseille en 16 heures. Le train a permis le transport rapide des voyageurs, mais aussi la diffusion au niveau régional de spécialités locales comme le saint-marcellin, la pogne, la volaille de Bresse. C'est à cette époque, avec la découverte des cuisines régionales par les premiers critiques gastronomiques, que sont apparues les cuisines dites « à la lyonnaise », « à la provençale » et « à la bourguignonne ».

Il ne faut pas oublier la truffe qui est présente de Nîmes à Dijon. Tuber Melanosporum en dessous de Lyon et Tuber Uncinatum jusqu'en Bourgogne.

Les influences culinaires au sein de la Vallée de la gastronomie

Au Moyen Âge, le territoire de la Vallée de la Gastronomie est dominé par les Ducs de Bourgogne au nord et les Papes au sud. Le duché de Bourgogne (880-1477) et ses festins renommés ont influencé les tendances culinaires par les conquêtes flamandes des ducs : sucre et laitages (lait et beurre), par les Italiens présents à la cour (les épices), par l'abondance de vins (qui donnent verjus, moutarde et vinaigre). Mais le plus grand héritage que nous ont laissé les Ducs de Bourgogne, c'est le pinot noir, qui a remplacé en Bourgogne le gamay sur décision de Philippe-le-Hardi (1342-1404). Les vins de Beaune et de Pommard sont réputés et consommés à la cour des ducs.

À la Renaissance, marchands et banquiers italiens sont très présents dans toutes les foires de la vallée depuis le Moyen Âge : à Chalon-sur-Saône, à Beaucaire et tout particulièrement aux foires de Lyon qui drainent des milliers de marchands de toute l'Europe dont une majorité d'Italiens. De 1494 à 1559, à l'occasion des campagnes d'Italie, les rois de France découvrent la cuisine italienne de la Renaissance à la cour des Médicis et à Rome, et ramènent en France recettes et cuisiniers.

De toute cette période, les influences italiennes vont laisser une multitude de spécialités dans la vallée : bugnes, cervelas, pâté-croûte, quenelles, abats, tripes, cardons, artichauts, chocolats, glaces, mais aussi raviolis, abricots, liqueurs, truffes, marrons et fruits confits, nougats blancs et noirs, calissons, confitures, oreillettes, figues, amandes, poutargue, et la tomate, gloire de la cuisine provençale.

Mais les Italiens ont aussi émigré en masse du milieu du XIX^e au début du XX^e siècles à Marseille, Lyon et dans toute la vallée, apportant avec eux leurs traditions culinaires : soupe au pistou, pissaladière, brandade, macaronade, tielle, etc.

De la via Agrippa à la Nationale 6 et 7 L'alliance du tourisme et de la gastronomie

Après la conquête de la Gaule par les Romains, au I^{er} siècle av. J.-C., l'empereur Auguste charge le général Agrippa de mettre en place un réseau de voies terrestres pour la circulation du courrier, des marchandises et des armées. Ce réseau prend le nom de son fondateur, et devient la via Agrippa. Il choisit Lugdunum (Lyon) pour en faire le point

de départ de 4 grandes voies romaines reliant les différentes provinces de Gaules : la voie d'Aquitaine vers Saintes, la voie de l'Océan vers Boulogne par Chalon-sur-Saône et surtout les voies de Narbonnaise vers Arles, et du Rhin vers Cologne via Chalon-sur-Saône, Dijon et Langres.

Pendant 20 siècles, les voies de communication s'appuieront sur le tracé de la via Agrippa, longeant le Rhône d'Arles à Lyon, puis la Saône en direction de Chalon-sur-Saône. Elle sera la principale voie de communication entre la Méditerranée et le nord de la France et de l'Europe.

Après la chute de l'Empire romain, Louis XI, à la fin du XV^e siècle, décide de restructurer la France et de lui rendre un réseau de communication efficace. Il crée les routes de poste pour acheminer le courrier entre Paris et la province. Ce réseau est ensuite emprunté par de nombreux voyageurs (aristocrates, militaires, commerçants) rejoignant leurs terres provinciales. Des relais, dits de poste, sont créés pour changer les chevaux et permettre aux voyageurs de se reposer. Ainsi sont nées les routes royales, puis impériales (1811) et enfin les routes nationales (1830) avec leurs relais de poste !

La Nationale 6 qui permet de rejoindre Lyon en passant par la Bourgogne, comme la Nationale 7 qui rejoint Lyon par Moulins et permet de rallier la Provence, suivent les tracés, respectivement, de la via Agrippa de l'Océan et de Narbonnaise. Elles parcourent les vallées de la Saône, puis du Rhône et donc la Vallée de la Gastronomie - France®.

Après la Première Guerre mondiale, avec le développement du tourisme, de l'automobile et des loisirs, les Français prennent la route des vacances. Nationale 6 ou Nationale 7, route bleue ou route des vacances, elles sont souvent confondues, mais mènent toujours au soleil. La Nationale 7 entre dans la légende en 1955 lorsque Charles Trenet lui consacre une chanson « Route Nationale 7 ».

Les anciens relais de poste ont vécu des moments difficiles avec l'arrivée du chemin de fer, mais ceux qui ont survécu sont devenus des auberges et parfois des tables réputées comme les maisons Loiseau à Saulieu, Lameloise à Chagny, et Pic à Valence.

D'autres établissements vont se créer le long des Nationales 6 et 7 et acquérir la célébrité avec la décision du Guide Michelin de décerner des étoiles au début des années 1930 : La Mère Brazier à Lyon (1921), Point à Vienne (1925), Chez Fonfon à Marseille (1952)...



VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE

Les produits d'exception sont faits de rencontres. Ils sont faits de paysages et de climats. Ils sont faits de patience et de savoir-faire. C'est là, aux sources du goût, que la Vallée de la Gastronomie - France® invite les visiteurs à vivre, à savourer, à partager des expériences qu'ils n'oublieront pas.

valleedelagastronomie.com

 @valleedelagastronomie

CONTACT MÉDIAS

MONET+ASSOCIÉS

Alice PERRIN ap@monet-rp.com Tél. +33 (0)4 78 37 34 64 Mob. +33 (0)6 38 66 13 55