



Balade en région avec
Auvergne-Rhône-Alpes
Tourisme



Les effervescents font pétiller les fêtes (et on en redemande !)

Parce que les bulles prennent de multiples formes, cette année, on choisit celles qui viennent de la région Auvergne-Rhône-Alpes. On vous emmène en balade avec nous, à la découverte des terroirs à ne pas manquer.

Impossible d'imaginer les fêtes de fin d'année sans bulles. Elles sont le début ou la fin du spectacle (certains préférant les savourer en apéro ou en dessert). Et si, cette année, vous optiez pour les vins effervescents ? Souffrant à tort, d'une mauvaise réputation, ils ont longtemps été boudés face au sacro-saint champagne. Depuis plusieurs années maintenant, ils prennent une belle revanche en proposant une large palette œnologique. Et la région Auvergne-Rhône-Alpes n'a pas dit son dernier mot sur le sujet. Un peu d'histoire avant d'entamer les dégustations. Le

plus connu des vins pétillants est la Clairette de Die. Entre les montagnes du Vercors et la douceur de la Provence, ce nectar issu du cépage du muscat est reconnu depuis l'Antiquité. Sa découverte reviendrait au peuple gaulois des Voconces qui aurait obtenu ce vin pétillant après avoir abandonné des jarres de vin dans une rivière au cours d'un hiver. C'est l'un des secrets révélés par la cave coopérative Jaillance et le Muséobulles, à Die, qui proposent une visite guidée, un parcours muséographique et un « bar à bulles » de dégustation. Avec ses tonalités fruitées et sucrées, la Clairette de Die se boit fraîche, entre 6 et 8 °C, et accompagne particulièrement bien le foie gras. <https://jaillance.fr>

©PROYES@BENCLOC - AOC SAINT-PÉRAY

📍 Début de parcours, Saint-Péray

En quittant la Drôme pour remonter le long du Rhône côté Ardèche, arrêtez-vous à Saint-Péray. Le vin du même nom, effervescent de méthode traditionnelle, possède, lui aussi, une longue histoire. Situé aux pieds du château de Crussol, le village abritait une industrie de négoce connue dans toute l'Europe au XIX^e siècle. Richard Wagner en était un grand amateur. S'il connaît une renaissance depuis une trentaine d'années, ce produit de niche rivalise avec le haut de gamme. Ici, les raisins de marsanne et de roussanne sont ramassés à la main. Ces bulles aux saveurs florales produisent un jus avec peu d'acidité. La deuxième fermentation se prête bien à l'élevage sur lattes. D'une durée minimale de 12 mois, cet élevage est poussé à 36 mois par le domaine Alain Voge, ce qui confère une vinosité aux Bulles d'Alain allant jusqu'à concurrencer les champagnes millésimés. Essayez aussi l'Extra Brut de Rémy Nodin, le plus ancien domaine du village, il exprime un Saint-Péray à l'état brut. Et que dire de l'exceptionnelle cuvée du Lys florissant, limitée à seulement 712 bouteilles ? Pour profiter de cette région, suivez l'ancienne voie de chemin de fer, jusqu'au Domaine du Tunnel. Ce vestige de 150 mètres de long, tout en pierre, reconverti en cave d'élevage, se visite et propose des chambres d'hôtes. www.alain-voge.com et www.remy-nodin.fr

📍 Direction le vignoble de Bugey

Surnommé « le champagne des Lyonnais », le Montagnieu trône sur les tables des bons bouchons lyonnais. Cette méthode traditionnelle est issue de l'assemblage de quatre cépages (chardonnay, pinot, mondeuse, et roussette). Vin brut à l'expression vineuse, son nez développe des tonalités florales. Les vins de la cave Peillot sont à essayer sans hésiter. Vous pouvez également faire une halte gourmande à la table vigneronne de la Maison Bonnard pour déguster des produits locaux face au coteau de Montagnieu.

📍 La perle, l'AOC Bugey-Cerdon

Cette appellation recouvre un vin rosé unique. Naturellement pétillant par une méthode ancestrale, cet assemblage de pouslard et de gamay est peu alcoolisé et développe des notes aromatiques de fruits rouges dès sa prime jeunesse. Ce vin apéritif à la tonalité festive et au



©COT BOURG-EN-BRESSE DES VITICULTEURS

DU VERRE À L'ASSIETTE : NOS MEILLEURS ACCORDS

Les conseils de Lionel Fraisse, gérant du domaine Alain Voge

« Élaboré avec les cépages de marsanne et de roussanne, le vin de Saint-Péray possède une belle largeur en bouche, agrémentée de notes florales, de poire et parfois de bergamote. « La marsanne a une très belle capacité à transcender les accords. Il ne faut pas hésiter à aller sur des fromages ou même des choses exotiques »

Dans l'assiette : tajine de viande blanche, ceviche, ou un simple plat de spaghettis

La suggestion des fêtes par Maxime Le Maux, chef du restaurant La Ruche à Saint-Péray

« Une entrée avec de la truite d'Ardèche marinée façon gravlax accompagnée d'un chèvre frais au poivre de Timut »

caractère demi-sec se déguste aussi en dessert. À découvrir chez l'un des viticulteurs présents dans les 11 communes couvertes par le vignoble, par exemple au Domaine Lingot Martin, implanté au cœur du vignoble cerdonnais et issu de quatre familles présentes depuis plusieurs générations. Rendez-vous aussi à la Cuverie, un producteur passionné installé près de Bourg-en-Bresse, convaincu que ses petites parcelles de vigne en Revermont abritent les vins les plus conviviaux. www.bugey-vignobles-decouvertes.com

📍 Sur la route des vins de Savoie

Ou plus particulièrement à la découverte du Crémant de Savoie. Ce vin effervescent blanc ou rosé est réputé pour sa grande qualité et sa force de caractère. Là encore, les raisins, issus à 60 % de cépages jacquère et altesse, sont récoltés à la main. Élevé pendant 12 mois minimum, le Crémant de Savoie se distingue par de fines bulles d'une rare élégance aromatique. Un peu plus bas, entre 200 et 400 mètres d'altitude, entre Ain et Haute-Savoie, se trouve l'AOC Seyssel qui abrite deux cépages originaux : l'altesse (roussette) et la molette. Faites un dernier arrêt au Domaine de Méjane ou au Caveau de Chautagne pour le crémant et à la Maison Mollex pour le vin de Seyssel. Vous voilà paré pour habiller vos tables de fêtes de jolies bulles.

©JAILLANCE - LUCIE MAHÉ





Balade en région avec
Auvergne-Rhône-Alpes
Tourisme

Le long du Rhône coule une rivière... de chocolat!

À l'approche des fêtes de fin d'année, comment ne pas penser au chocolat ? Si les fèves de cacao sont arrivées en France par le Sud-Ouest, elles se sont trouvées une place de choix en région Auvergne-Rhône-Alpes, où quelques-uns des plus grands chocolatiers y sont installés depuis le XVIII^e siècle.

Avec leurs jolies franges dorées, elles sont l'une des friandises emblématiques des festivités de Noël. On aime partager en famille leurs citations ou proverbe. Ce sont... les papillotes, une spécialité des coteaux de la Loire. Mais saviez-vous qu'on doit leur invention à une histoire d'amour qui s'est déroulée à Lyon au XVIII^e siècle ? Il se raconte que, pour séduire sa belle, le commis d'un confiseur lui envoyait des chocolats entourés de

mots doux. La légende propose deux fins. Dans la version malheureuse, le commis aurait été renvoyé par son patron, M. Papillot, qui aurait néanmoins repris l'idée à son profit. La seconde hypothèse se termine comme dans un conte : le commis aurait épousé sa belle, qui n'était autre que la nièce de M. Papillot. Si l'idée de la papillote est née à cette époque, ce n'est qu'un siècle plus tard qu'elle s'impose avec la création de la chocolaterie Révillon, basée en Auvergne-Rhône-Alpes, bien sûr !

Une tradition de longue date

Avec l'est et le sud-ouest, Auvergne-Rhône-Alpes fait partie des trois grandes régions bastions du chocolat en France, grâce au Rhône qui permettait de transporter les fèves depuis Marseille. Dans les années 1920, plus de 10 % du chocolat français était produit dans l'une des 25 chocolateries de Saint-Étienne. Eugène Weiss était l'un d'eux puisqu'il a créé sa boutique en 1882, où il excellait dans l'art du praliné et de l'assemblage. La chocolaterie a, depuis, créé Les Ateliers, un « musée-vitrine » où il est même possible de fabriquer sa propre tablette. Mais la région Auvergne-Rhône-Alpes recèle d'autres pépites d'or noir, comme la cité du chocolat, à Tain-l'Hermitage. Impossible de passer à côté de cette grande maison qui fournit, depuis 1922, les meilleurs pâtisseries et restaurateurs. Mais saviez-vous que c'est un carré de quelques centimètres qui a fait connaître Valrhona au grand public ? Dans les années 1980, la famille Bongrain reprend une tradition suisse en plaçant un petit carré noir avec le café.

<https://weiss.fr/ateliers-weiss>

LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA ? PARI GAGNANT !

Rencontre avec Franck Vidal, directeur de la Cité.

Si l'idée court depuis 1990 de créer un lieu dédié pour faire connaître toute la filière du cacao, ce n'est qu'en 2013 qu'il ouvre ses portes. Il est aujourd'hui le site touristique autour du chocolat le plus visité en France.

Comment avez-vous pensé la Cité du chocolat Valrhona ?
2 000 m² sont consacrés au chocolat avec cinq

activités : la boutique, le parcours de visite, l'école de pâtisserie, l'espace de restauration où l'on déguste le chocolat de l'entrée au dessert, un lieu pour accueillir des séminaires ainsi qu'un site web.

Pourquoi créer un tel lieu dédié au chocolat ?
Il y a du bon chocolat partout dans le monde. Il

faut aller le trouver et le chercher. Chez Valrhona, nous travaillons avec 18 208 producteurs de cacao de 15 pays différents et proposons une centaine de références différentes. C'est important d'expliquer toute cette diversité au sein de la filière du chocolat.

<https://citeduchocolat.com>



Des chocolatiers défenseurs du « de la fève à la tablette »

Les passionnés de chocolat s'engagent depuis toujours pour une production transparente. L' incontournable famille Bernachon, avec Maurice, dès 1953, a pour ambition de transformer, elle-même, les fèves de cacao brutes et maîtriser la torréfaction. Leur confiserie emblématique est le palet d'or (une ganache enrobée de chocolat noir avec de la feuille d'or). Autre référence : la Maison Sève, défenseur de l'idée de la fabrication « Bean to bar » (de la fève à la tablette). En partant sur les traces des meilleures fèves, Richard et Gaëlle ont rapporté de leurs voyages des témoins de l'histoire et de la culture du cacao qu'ils partagent au sein du Musco, le premier musée du chocolat de Lyon. Et impossible de ne pas évoquer Pralus, à Roanne, connu notamment pour ses fameuses « pralulines », des brioches aux pralines concassées, qui a créé sa propre plantation de 17 hectares de cacaoyers à Madagascar.

www.chocolatseve.com/Presentation-du-musco.html

