



PUBLICITÉ

LE PARADIS DES « ÉPI-CURIEUX »

AUVERGNE RHÔNE ALPES

Royaume de la gourmandise, la région Auvergne-Rhône-Alpes regorge de prétextes à la découverte gastronomique et viticole. Déambulation au gré de ses adresses confidentielles, à base de produits du terroir et de cépages oubliés.



©FUSINA DOMINIK

PANORAMA GOURMAND

28900 Restaurants en 2019 dans la région.

100 000 Visiteurs par an à la Cité du Chocolat Valrhona.

60 Bistrots de Pays, sur les 250 établissements recensés.

6581 Exploitations bios, la 3^{ème} région du bio après l'Occitanie et la Nouvelle-Aquitaine.

12 Vignobles AOP.

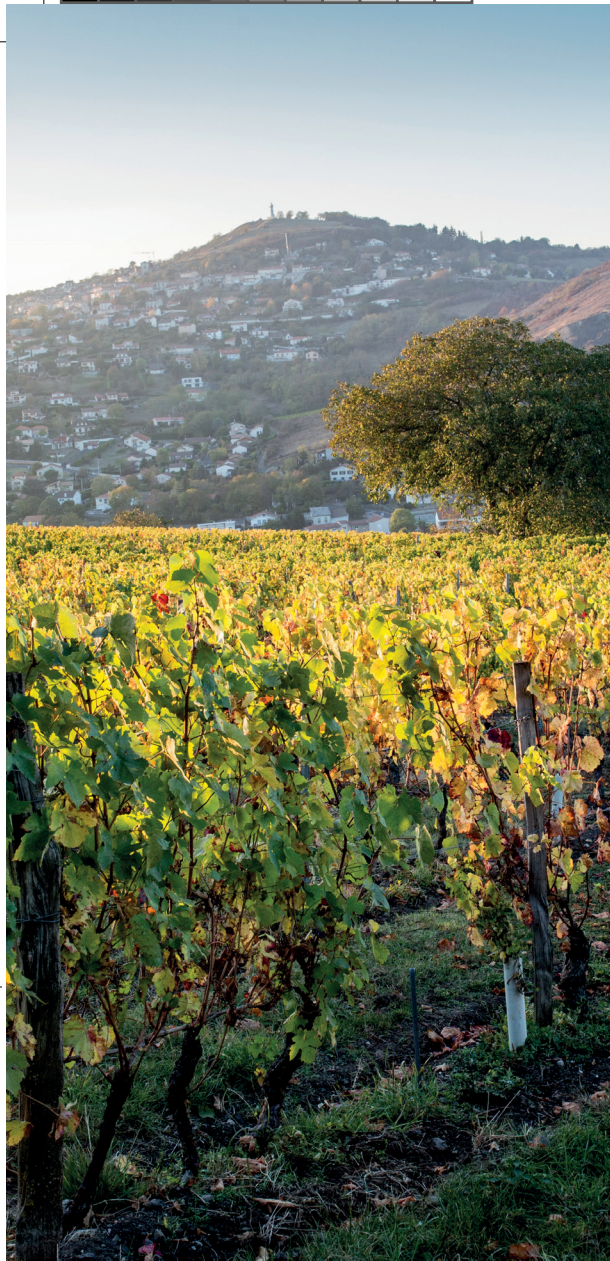
11 Destinations Vignobles & Découvertes.

TERRE DE GASTRONOMES & D'CENOPHILES

La région Auvergne-Rhône-Alpes cumule les trophées de la gourmandise ! Chef-lieu de la gastronomie, ville de Paul Bocuse, réservoir de bouchons et de restaurants – plus de 4000 au compteur – Lyon en est le cœur battant. Aux portes de la Capitale des Gaules, frappent les saveurs des délicieuses volailles de Bresse AOC élevées en plein air dans le département de l'Ain, la Dombes et ses grenouilles, carpes et brochets, la Savoie et ses fromages AOP comme le Reblochon et le Beaufort, indissociables des spécialités montagnardes. Au total, quelques 70 appellations d'origine contrôlée se partagent la région Auvergne-Rhône-Alpes ! En s'écartant un peu de Lyon et des vignobles mondialement réputés de la Vallée du Rhône, on découvrira un territoire plus confidentiel, tissé de spécialités locales et d'artisans passionnés, comme les producteurs de lentille verte du Puy, les éleveurs de porc fermier d'Auvergne, les vignerons des Côtes d'Auvergne... Ces derniers élaborent des crus volcaniques au profil minéral, un peu fumé, et frais. De part et d'autre de cette vaste zone géographique fleurissent des caves labellisées Vignobles & Découvertes, qui se « creusent les méninges » pour faire visiter leurs chais de façon conviviale et décalée. Certes, la région revendique avec fierté ses 99 tables étoilées au Guide Michelin en 2021 (dont 8 chefs 3 étoiles), mais Auvergne-Rhône-Alpes, c'est aussi la patrie des Bistrots de Pays, créatifs et gourmands, des fermes-auberges qui régaler les gourmets de ce qu'elles produisent et des tables paysannes à l'œuvre pour une agriculture durable. Des escales authentiques, qui font la part belle au locavorisme ! Enfin, Auvergne-Rhône-Alpes, c'est aussi les châtaigneraies d'Ardèche, les truffières du Tricastin, la fourme de Montbrison... Et depuis peu, la région a lancé la « Vallée de la Gastronomie », aux côtés de Bourgogne-Franche-Comté, du Gard et de la Provence, une destination qui tire le fil de la gourmandise de Dijon jusqu'à Marseille. Et qui décuple les occasions de rencontrer chefs, restaurateurs, producteurs, éleveurs qui savent si bien dresser le couvert.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





©PIERRE SOISSONS

DES EXPÉRIENCES AUTHENTIQUES POUR SAVOURER LE TERROIR

À l'ère du voyage local, les visiteurs sont friands d'explorations. Le tourisme expérientiel, qui consiste à s'immerger dans un territoire à travers des rencontres et des activités, a le vent en poupe. Et l'œnotourisme, qui en fait partie, témoigne de son succès avec plus de 10 millions d'œnotouristes recensés chaque année sur le vignoble français (Source : Atout France). La gastronomie, en Auvergne-Rhône-Alpes, est également l'une des clés d'entrée de ce tourisme d'expériences.

Truffade dans un buron, volaille de Bresse AOC à la ferme, trottinette chez le vigneron...

Connaissez-vous la truffade ? Ce plat typiquement auvergnat est né dans les Monts du Cantal et se compose de pommes de terre poêlées à l'ail et au persil, de tome fraîche de Cantal et de Salers. Il est généralement servi avec de belles tranches de jambon cru fermier. Pour déguster cette spécialité revigorante, quoi de mieux que de s'attabler dans un authentique buron, en plein cœur d'une estive ? Jadis, ce bâtiment de pierre servait d'abri aux éleveurs de la vallée pour la fabrication du fromage. On le reconnaît à son toit couvert de lauzes ou d'ardoises. Une poignée d'aubergistes de la région y cuisine un traditionnel repas buronnier ! On fera ripaille donc, dans les Monts du Cantal, aux **Burons de Salers**, en ébullition de mai à septembre. Le **buron de Prat de Bouc**, lové au pied du Plomb de Cantal qui culmine à 1885 mètres d'altitude, sert sa truffade oui, mais son aligot aussi et sa « pachade aux myrtilles » dans l'ambiance des fermes d'antan. Le **buron du Chaussedier**, planté sur le majestueux plateau de Trizac dans les Monts du Cantal, vous réserve un accueil aux petits oignons autour de plats à base de viande Salers et de la charcuterie de l'exploitation de Chantal et Alain. Dans l'Ain, on ne présente plus la volaille de Bresse, la seule volaille à bénéficier d'une AOP ! Quel plaisir de la déguster à la source, à la **ferme auberge du Poirier** qui vous présentera son élevage. Si vous vous rendez du côté des Monts du Forez, ne manquez pas de découvrir la patia, une spécialité locale à base de pommes de terre confites à la crème pendant 4h, servie à la **Jasserie de Garnier**. Depuis cette auberge des plateaux des Hautes Chaumes, la vue est à la hauteur du festin ! Les meilleurs produits du terroir réunis dans un lieu improbable ? Rendez-vous à **la Cabane Café**, à Choranche, dans le Vercors ; un restaurant *outdoor*. Le principe ? Chiner son pique-nique à base de produits bios et locaux puis s'installer, au choix, dans une cabane, sur une terrasse suspendue, dans un lit à baldaquin et, pourquoi pas, dans un hamac ! Côté vignes, partez donc en Ardèche à la découverte du Chatus. Ce cépage rouge, disparu lors de la crise du phylloxéra, reprend petit à petit ses quartiers. C'est grâce à la cave coopérative La Cévenole qui a toujours œuvré à la redécouverte de ce cépage oublié. Le **Domaine du Grangeon** et le **Mas de Bagnols**, eux aussi, perpétuent sa tradition et vous ouvrent les portes de leurs caves pour une initiation aux notes de mûre et de réglisse un brin corsées de ce cépage original. En vadrouille dans le Puy-de-Dôme ? Vous êtes au bon endroit pour découvrir l'un des sept vignobles plantés sur un terroir volcanique dans le monde. Pour comprendre ce que la typicité des sols volcaniques auvergnats – faits de cendre, de lave, de pépérite – confère aux vins, les vignerons vous entraînent dans leurs chais à barriques et en balade. Au **Domaine Héritage Volcanic** à Châteaugay, c'est parti pour un parcours tout-terrain en trottinettes électriques ! À Veyre-Monton, la **cave coopérative Desprat Saint-Verny** propose même une excursion à cheval dans les vignes de Corent, avec pique-nique bucolique à la clé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



@ADT 07 A. LAMBERT

Auvergne-Rhône-Alpes

Régalades en circuit court

Quel fabuleux garde-manger en circuit court que la région Auvergne-Rhône-Alpes ! Gages de traçabilité et d'agriculture durable, les produits locaux ont la cote. Pour preuve, selon un sondage IPSOS réalisé en 2019, 82% des consommateurs privilégient l'achat de produits d'origine française et 77% font leurs courses auprès des producteurs locaux. À travers les terrines, fromages, lentilles, volailles bruts ou transformés... C'est donc tout un pan de la région qui se donne à croquer sur place ou à emporter.

*www.ipsos.com/fr-fr/pour-79-des-francais-lorigine-geographique-dun-produit-est-primordiale

SE RÉGALER À LA SOURCE EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

En Drôme provençale, à Rochebrune, charmant village provençal accroché à la crête de la colline, la **Ferme-auberge Dagobert** joue la carte de la vente-directe de viande, de petit épeautre de Haute-Provence et de charcuteries maison. Sa spécialité ? L'agneau des collines des Baronnies élevé au thym et cuisiné sur place. Des repas sont servis ici plusieurs fois dans l'année ! On peut également se restaurer et faire son marché à la **Table de Vailhac**, une table paysanne tenue par Marie-Claire, à Vissac-Autheyrac en Haute-Loire. La ferme bio est réputée pour son miel, ses fruits et légumes et ses volailles que l'on peut déguster sur place. À Notre-Dame-de-Bellecombe, en Savoie, ne manquez pas les délicieux plats mijotés, fondues savoyardes et bocaux à emporter de **La Ferme de Victorine**. Vous rayonnez dans le Beaujolais ? Rendez-vous à Jullié. **La Ferme du Rolland**, en agriculture biologique, élève bovins, porcs et volailles et produit œufs, lait, fromages mais aussi ses vins nature. Une véritable immersion dans la vie de ferme, qui offre aussi le gîte et le couvert avec des menus et des plateaux à se damner. Pour découvrir une cuisine de terroir, cette fois-ci typiquement ardéchoise, à base de charcuteries maison, cochon rôti au miel de châtaignier, truffes de saison, ne manquez pas **l'Auberge La Farigoule** à Bidon, située à seulement 3 km des Gorges de l'Ardèche. Inscrit à



@ADT 07 A. LAMBERT

l'inventaire des Bistrots de Pays, l'établissement sert une cuisine typique dans une ambiance familiale. Pour apprivoiser la cuisine du Cantal, deux tables 100% locavores jouent des coudes au programme de votre itinéraire gourmand. Au **Bufadou**, c'est un mélange de l'authenticité des refuges de montagne conjuguée à la générosité des auberges. Les assiettes sont bien garnies avec de la truffade à la côte de veau aux morilles suivie d'une farandole de fromages auvergnats que l'on savoure au coin du feu. Ambiance gastronomique à **La Femme du Barbu**, l'auberge du village de Malbo, qui sert une cuisine 100% locale sous la houlette du chef très inspiré Julien Ayral. Découvrir les vins d'Auvergne autour des spécialités du terroir ? **La Cave Pélissier** à Boudes en a le secret, avec ses dégustations et ateliers d'œnologie en accord avec les mets de son buffet auvergnat. À Boudes également, le **Domaine Sauvât** vous remettra, sur commande, une délicieuse box de pique-nique composé par un chef étoilé. De quoi reprendre les routes du tourisme gourmand !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



VOTRE CARNET D'ADRESSES AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Les Burons de Salers

Route du Puy Mary
15140 SALERS
04 71 40 70 71
www.buronsdesalers.fr

Le buron du col de Prat de Bouc

Albepierre Bredons
15430 Paulhac
04 71 73 30 84
www.pays-saint-flour.fr/restaurant/buron-du-col-de-prat-de-bouc

Au buron du Chaussedier

Le Col d'Aulac
15380 le Vaulmier
04 71 69 53 05
buron.chaussedier.free.fr

Ferme Auberge du Poirier

Cuet
90, chemin du Muguet
01340 Montrevel-en-Bresse
04 74 30 82 97
www.fermeaubergedupoirier.fr

Jasserie/Auberge de Garnier

5661 route de Garnier
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau
04 77 76 83 86
aubergedegarnier.fr

Cabane Café

620 route des grottes
38680 Choranche
06 78 15 01 00
cabanecafe.com

Le Domaine du Grangeon

Balbiac
07260 Rosières
www.domainedugrangeon.com

Mas de Bagnols

1357 Route d'Alès
Les Côtes
07110 Vinezac
04 75 36 51 99
masdebagnols.fr

Domaine Héritage Volcanic

Chemin des Cleaux
63119 Châteaugay
06 65 62 75 30

Cave Desprat Saint-Verny

2 Route d'Issoire
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
www.despratsaintverny.fr

Ferme-auberge Dagobert

Ferme du Moulin
26110 Rochebrune
06 09 89 31 49
fermedagobert.fr

Table de Vailhac

Auberge Paysanne
Marie-Claire et David Dubois
Vailhac
43300 VISSAC-AUTEYRAC
04 71 74 02 38
latabledevailhac.fr

La Ferme de Victorine

141 route du plan Desert
73590 Notre-Dame-de-Bellecombe
04 79 31 63 46
la-ferme-de-victorine.com

La Ferme du Rolland

69840 Jullié
www.lafermedurolland.fr

Auberge La Farigoule

Le Village
07700 Bidon
04 75 04 02 60
www.auberge-lafarigoule.com

Le Bufadou

12 Route du rocher du Cerf
Le Lioran
15300 Laveissière
04 71 49 55 76
www.lebufadou.fr

La Femme du Barbu

1 Rue des Cassalouts
15230 MALBO
09 52 69 41 07
www.lafemmedubarbu.fr

Cave Péliissier

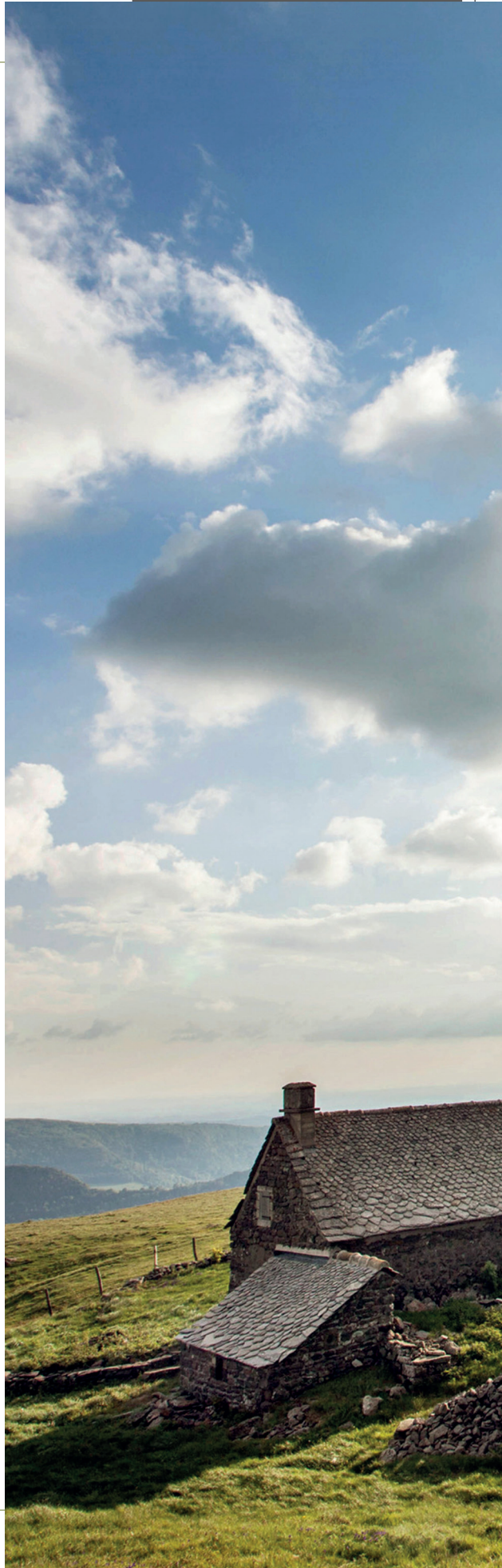
Route de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 43 45

Domaine Sauvât

Route de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 41 42
www.sauvat-vins.com



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme



© D. FROBERT

