

DOSSIER DE PRESSE 2016



- LA
DRÔ
ME -



Juste la Drôme
ladrometourisme.com

AGENCE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE LA DRÔME

- LA
D R O
M E -

ladrometourisme.com

■ PROLOGUE

Que faut-il savoir de la Drôme ?

Commençons par sa situation géographique, entre Vercors et Provence, que dire de plus évocateur et de plus représentatif de la Drôme ?

De cette situation géographique découlent des paysages variés, façonnés par l'homme qui a su s'adapter aux différences de climats et de reliefs. Les cultures et productions animales sont très diverses et variées mais elles sont plus nombreuses que partout ailleurs à s'orienter vers le Bio : **la Drôme est le premier département Bio de France.** **L'agrotourisme et l'oenotourisme** se développent pour répondre à cette envie ou ce besoin d'un retour à la nature.

Ce terroir d'exception offre des **produits de qualité** (truffes du Tricastin, huile d'olive de Nyons, ravioles du Dauphiné, nougat de Montélimar, picodon, Bleu du Vercors-Sassenage...) et **les chefs cuisiniers** atteignent alors l'excellence (8 chefs étoilés dans le département). Anne-Sophie Pic, au palmarès éblouissant, est notre plus célèbre ambassadrice. Et pour sublimer ces repas succulents, les vins drômois ne sont pas en reste, avec notamment trois crus des côtes du Rhône: Hermitage, Crozes-Hermitage et Vinsobres.

La Drôme, c'est aussi ses **petits villages en pierres**, perchés pour la plupart, qui séduisent tant de visiteurs avec leurs ruelles pleines de charme, sans oublier les champs de lavande et les oliveraies argentées. **Les châteaux** de Suze-la-Rousse, Montélimar et Grignan sont toujours là pour nous rappeler que notre territoire a une histoire, une mémoire.

Pour les amateurs de grand air, **le Vercors, les Baronnies provençales** et les stations de la Drôme proposent une **offre sportive et familiale** très variée, en toute liberté, en toutes saisons. La Drôme outdoor, ce sont à la fois les activités de plein air et l'itinérance, au fil des sentiers, au fil des jours. Ainsi, pour traverser la Drôme du nord au sud, à vélo, à pied, ou en roller, on peut simplement **suivre le Rhône** qui délimite notre département, en empruntant la **ViaRhôna**, ce grand projet commun à 3 régions et 12 départements.

La Drôme est un département très bien desservi par de nombreuses voies d'accès, qui le font traverser parfois un peu vite. Les professionnels du tourisme drômois vous proposent de voyager en prenant le temps de mieux apprécier chaque expérience touristique, avec des modes de déplacements doux, le respect de l'environnement et les rencontres humaines. **Des expériences authentiques.**

Adoptez la slow attitude, venez découvrir le slow tourisme dans la Drôme.

Bruno DOMENACH
Directeur général
Agence de Développement Touristique de la Drôme

VOS CONTACTS PRESSE :

Anne Catherine CHAREYRE Tél. +33 (0)4 75 82 19 28 – acchareyre@ladrometourisme.com

Christine GOUDIAN Tél. +33 (0)4 75 82 19 52 – cgoudian@ladrometourisme.com

Lionel PASCALE Tél. +33 (0)4 75 82 19 33 – lpascale@ladrometourisme.com

Retrouvez le dossier de presse, les lettres à la presse, la photothèque, la vidéothèque dans **l'Espace Presse** sur le site internet www.ladrometourisme.com

Suivez-nous sur twitter : [@ladrometourisme](https://twitter.com/ladrometourisme)

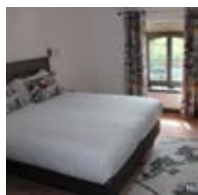


SOMMAIRE

■ LES NOUVEAUTES.....	3
■ CARTE D'IDENTITE DE LA DRÔME.....	5
■ LA DRÔME OUTDOOR.....	10
L'itinérance	
Activités de Pleine Nature	
■ L'AGROTOURISME.....	18
■ L'OENOTOURISME.....	19
Autour de Tain l'Hermitage	
En Drôme Provençale	
Dans la Vallée de la Drôme	
■ LE BIO DANS LA DRÔME.....	29
■ LES SAVEURS DE LA DRÔME.....	31
A la table des chefs	
Le meilleur des produits du terroir	
■ LE PATRIMOINE BÂTI.....	37
Les châteaux	
Les plus beaux villages de France	
■ LES HEBERGEMENTS INSOLITES.....	40
■ LA DRÔME EN FÊTE.....	42

LES NOUVEAUTÉS

NOUVEL HOTEL DE CHARME : CREPUSCULE A GRIGNAN



Voici un nouvel hôtel de charme qui a une belle histoire... Cette bâtisse de 1760 fut la maison de vacances du peintre Nicolas de Staël, qui a été inspiré par les lumières de la Drôme provençale et plus particulièrement de Grignan. La

nouvelle propriétaire a eu le coup de foudre pour cette maison désaffectée, son emplacement et cette vue magnifique sur Grignan, dominée par son château. Elle a créé le complexe CEP -Crépuscule, Écritoire, Pharynx- : un hôtel, sa galerie d'art, son bar à vin-restaurant : CEP de vigne !

9 Chambres, à partir de 145€ la nuit en chambre double.

■ *Hôtel Crépuscule à Grignan*

www.hotelcrepusculegrignan.com

Contact : Isabelle Dutoit 06 26 25 05 57

direction@hotelcrepusculegrignan.com

NOUVEAU RESTAURANT LA PENICHE 2.0



A Tain-L'Hermitage, le restaurant La Péniche 2.0 s'est amarrée au quai du Rhône. On s'installe à bord, intérieur ou terrasse, face aux magnifiques coteaux des vignobles de la vallée du Rhône pour apprécier la cuisine de ce restaurant

brasserie qui fait la part belle aux produits frais et locaux. "La cale" de la Péniche accueille des repas de groupes (de 20 à 60 personnes) ou des dégustations de vins dans une atmosphère très maritime.

Alors que la Rhône délimite le département de la Drôme sur toute sa hauteur, c'est le premier bateau/resto !

A midi, la formule business : plat du jour + café gourmand à 16€

■ *La Péniche - Laetitia et Stéphane Barbaret*

2, promenade Robert Schuman - 26600 Tain-l'Hermitage

Tél. +33 (0)6 31 27 38 48

contact@lapeniche.biz

16 JUILLET 2016 Le Tour de France fait étape dans la Drôme



Départ de la 14^{ème} étape du tour de France 2015 de la ville de Montélimar, capitale du Nougat, le samedi 16 juillet.

CHARCUTERIE BANCEL



Tout près de Romans, Laurent Bancel, dirigeant de la Charcuterie Bancel, entreprise familiale depuis 1964, a donné une nouvelle orientation à son entreprise : restauration et tourisme industriel.

Saucissons, caillettes, pâtés en croûte,

sont toujours réalisés selon les recettes traditionnelles de la Drôme. L'espace découverte permet la rencontre avec un métier, un savoir-faire et une histoire familiale. Les groupes et les individuels peuvent ainsi découvrir l'univers de la charcuterie à travers un film, un atelier participatif (fabriquez vous-même votre charcuterie !), un magasin de vente directe et un restaurant dédié (les produits frais cuisinés arrivent chaque jour de l'atelier et du marché de Romans-sur-Isère). La volonté de Laurent B. : redorer l'image de notre activité et de nos produits en les replaçant dans un contexte haut de gamme, en lien avec le terroir.

■ *Bancel Charcuterie à Mours-Saint-Eusèbe*

Tél. +33 (0)4 75 02 20 47

<http://bancel-charcuterie.com>

MANUFACTURE AIX & TERRA



Installés à Mirmande où ils ont leur atelier de production, Marina et Richard Alibert ont ouvert leur Manufacture Aix & Terra en bordure de la Nationale 7, à Saulce-sur-Rhône. Depuis la route, impossible de ne pas voir ce bâtiment

design tout en bois et son enseigne « confitures, huiles d'olive, tapenades ». Il est constitué de trois espaces en enfilade : l'Atelier (aux parois vitrées) pour suivre étape par étape la fabrication artisanale des produits (à base d'ingrédients locaux, frais et naturels), la Table pour déguster les recettes créées sur place, et l'Épicerie pour remplir son coffre de bonnes choses.

Actualité octobre 2015 : deux nouvelles recettes en partenariat avec le chef étoilé du Clair de la Plume à Grignan, Julien Allano. : Crème d'ail doux à la truffe d'été, Tartare de Truffe d'été aux oignons confits. Les produits du terroir drômois sont à l'honneur !

■ *Aix&terra, La Manufacture en Provence*

Marina et Richard Alibert à Saulce-sur-Rhône

Tél. +33(0)4 58 17 67 21

www.aixeterra.com

DISTILLERIE DU VERCORS

Du whisky "single malt" bientôt distillé dans la Drôme

Une ancienne magnanerie du 18^{ème} siècle au pied du Vercors, des terres alentours cultivées en orge biologique, des belles sources d'eau pure jaillissant près de la bâtisse : telle est la conception de la distillerie artisanale de whisky créée par Eric et Anne-Hélène Cordelle. Leur première production de single malt bio, issue d'un procédé innovant et économe de distillation, est annoncée pour le printemps 2016. Une cuvée qui s'adresse aux amateurs de whisky curieux de découvrir un breuvage différent de ceux produits industriellement. Mais il faudra un peu de patience pour déguster le premier verre afin de respecter les 3 années minimum de vieillissement en fûts de chêne. Le site sera ouvert au public, avec vente directe. Des séminaires avec cours de dégustation sont également prévus.

A suivre : la création de belles chambres d'hôtes...

■ **Distillerie du Vercors** à Saint-Jean-en-Royans

Eric Cordelle Tél : +33(0)6 50 99 04 76

info@distillerie-vercors.com

<http://distillerie-vercors.com>

LA CITE DU CHOCOLAT VALRHONA... et plus encore



La Cité du Chocolat Valrhona créée en octobre 2013, a déjà attiré plus de 210 000 visiteurs depuis son ouverture. Chaque mois, 40 animations-découvertes sont proposées, plus de 20 000 carrés de chocolat sont dégustés et pas moins

de 150 personnes s'initient à la pâtisserie lors de stages ou d'animations.

L'année 2016 sera encore riche en projets. Parmi eux, "le déploiement de la scénographie à l'étage de la Cité, qui atteindra une surface totale de 2000 m². Le parcours de visite sera ainsi augmenté de 70%, avec un espace consacré à la valorisation des artisans du chocolat et quatre espaces surprises dont le contenu sera dévoilé très prochainement".

Enfin, un laboratoire de pâtisserie au cœur de la Cité permettra à chaque visiteur de « mettre la main à la pâte ».

■ **Cité du Chocolat Valrhona** à Tain-l'Hermitage

Tél. +33(0)4 75 09 27 27

www.citeduchocolat.com

A L'AFFICHE : Phantom Boy



Le nouveau long métrage de Jean-Loup Felicioli et Alain Gagnol

Nouvelle création du studio drômois Folimage : le savoir-faire Made in Drôme d'un petit studio de films d'animation qui rivalise avec les grands noms américains. Pour rappel : Une Vie de Chat, leur précédent long métrage a été nominé en 2012 aux Oscars dans la catégorie Meilleur film d'animation. Avec les voix de : Audrey Tautou, Jean-Pierre Marielle, Edouard Baer.

■ **Folimage** à Bourg-Les-Valence

Tél. 04 75 78 48 68 www.folimage.fr

Communication : Jérémy Mourlam j.mourlam@folimage.fr

Les EBOOKS DE LA DROME TOURISME

- Michel Chabran : Cuisine de printemps & d'été, Cuisine d'automne, et Cuisine d'hiver, dans la Drôme (3 volumes)

- L'œuvre du sculpteur arménien TOROS

C'est dans une démarche de promotion du Département que ces outils novateurs ont été conçus. Ils sont à l'initiative de l'ADT Drôme et son directeur Bruno DOMENACH, pour développer la notoriété de la Drôme en associant ses produits d'excellence au savoir-faire du chef étoilé Michel Chabran, et en présentant les œuvres d'un artiste drômois de renommée internationale.

Dans ces **Ebooks enrichis**, découvrez les recettes drômoises de Michel CHABRAN : tapas, entrées, plats, desserts et recettes de son enfance, ainsi que du contenu interactif (vidéos, images défilantes, envoi via email des ingrédients des recettes).

Le Ebook de Toros présente quant à lui le travail du sculpteur et les œuvres et des interviews.



Disponible en téléchargement gratuit



CARTE D'IDENTITÉ DE LA DRÔME

■ LES 5 TERROIRS DE LA DRÔME

Il est de certains lieux comme de certains gens, qui ne se livrent pas immédiatement, mais qui méritent vraiment d'être connus pour être bien aimés.

A la croisée des grandes routes de l'Europe, limite sud de Rhône-Alpes, terre de contrastes, d'ombre et de lumière, d'histoire et de passion, la Drôme s'épanouit entre Rhône et Vercors, aux portes de la Provence, dont elle a déjà, passé Valence, la petite pointe d'accent chaleureux, ensoleillé et parfumé. Son terroir est riche, généreux comme un fruit gorgé de soleil.

DRÔME DES COLLINES



Au nord de la Vallée de la Drôme, il existe une autre Drôme, celle des collines, plus secrète et plus verte. Elle étage ses formes douces et arrondies depuis les pentes du Bas-Dauphiné et du Vercors jusqu'aux vallées où coulent le Rhône et l'Isère, ses frontières. La Drôme des Collines, c'est une terre plantée de forêts, de vergers et de vignes, qui marque une transition douce entre la montagne et la plaine, les Alpes et la Provence. Vous visiterez le Palais Idéal du facteur Cheval à Hauterives, traverserez les vignobles de Tain l'Hermitage et découvrirez la fabrication de la chaussure à Romans.

ROYANS – VERCORS



Cadre touristique inoubliable, tout séduit et émerveille le touriste dans le Vercors : les routes audacieuses, les panoramas grandioses, les grottes et les rivières souterraines. Le Parc Naturel Régional du Vercors offre de vastes espaces pour la pratique des activités de pleine nature, l'été, et de tous les sports de neige, l'hiver. Fidèle à son histoire, le Vercors conserve le souvenir de son passé héroïque pendant la seconde guerre mondiale et invite le visiteur à parcourir les chemins de la liberté.

PLAINE DE VALENCE

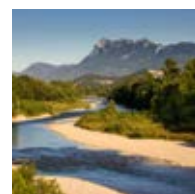


Située sur le plus grand itinéraire européen nord-sud, Valence-sur-Rhône, ville-étape par excellence est également un lieu de séjour séduisant. La vieille ville, avec ses rues commerçantes réservées aux piétons, ses places ombragées bordées de terrasses accueillantes, ses belles façades aux couleurs pastels, a su garder le charme

d'autrefois au centre d'une ville résolument tournée vers l'avenir.

Tout proche du Vercors par Chabeuil, Peyrus et le col des Limouches, Valence est aussi un point de départ idéal pour de nombreuses excursions.

VALLÉE DE LA DRÔME – DIOIS



Entre Vercors et Provence, une entaille profonde et verte : la Vallée de la Drôme. Terre nourricière, la région recèle des trésors qui font le bonheur des gourmets : son picodon, ses croquants, sa fameuse clairette, ses plantes aromatiques. La lavande est cultivée à flancs de montagne au cœur du pays Diois. Creuset d'inspiration artistique et culturel, nombre de créateurs y ont élu domicile : potiers, verriers, peintres, écrivains, sculpteurs trouvent ici un véritable lieu de création au cœur de ses villages perchés.

DRÔME PROVENCALE



Marquée par le sceau de l'olivier et de la vigne, la Drôme Provençale ouvre ses garrigues aux sonnailles des troupeaux de chèvres et de moutons. De Montélimar à Dieulefit, du Tricastin aux Baronnies, c'est dans un bouquet aromatique de thym et de lavande, de cyprès et de chênes verts que l'extraordinaire mosaïque de ses terroirs subit encore une influence méridionale. Des montagnes secrètes sous un ciel toujours bleu, la Drôme provençale saura vous séduire !

■ LES PRINCIPALES VILLES

VALENCE /Plaine de Valence



Ville située sur le grand itinéraire Nord-Sud, elle peut être considérée comme une étape. C'est la ville de la Préfecture, le chef-lieu du département. La vieille ville avec ses rues commerçantes et piétonnes s'ouvre sur des places aux terrasses ombragées. Ne manquez pas d'admirer la Maison des Têtes et la Maison Dupré Latour du 16ème siècle et la cathédrale St-Apollinaire au décor polychrome. Suivez à vélo ou à pied les 17 km de canaux à ciel ouvert qui font le bonheur des petits, des grands et... des pêcheurs à la truite. Les soirées sont festives, notamment avec le Festival d'été à la programmation très variée. Flâneries au Parc Jouvét ou croisière sur le Rhône au départ du port de l'Épervière. Entre les deux le cœur balance!

Déc. 2013, réouverture après totale rénovation du Musée de Valence, Art et Archéologie.

■ **Contact presse : Elodie Chorot**

OT de Valence - Tél. +33 (0)4 75 44 96 11

www.valencetourisme.com

elodie.chorot@valencetourisme.com

MONTELMAR /Drôme Provençale



Avec ses allées provençales où l'on s'attarde en terrasse, la capitale du nougat fait la joie des touristes. Il faut se balader dans les vieux quartiers aujourd'hui piétons : Maison Diane de Poitiers, Hôtel du Puy Montbrun, Hôtel de Chabrilan, collégiale Ste Croix, porte St-Martin, le Château des Adhémar. On peut aussi s'émerveiller devant l'infiniment petit au musée de la miniature et pêcher par gourmandise chez les nougatiers et au Palais des Bonbons.

À découvrir : L'Espace St-Martin, un espace totalement réhabilité (ancienne garnison) qui affiche sans complexe sa modernité. De séduisants aménagements paysagers, murs d'eau, canaux reposants, un véritable jardin des senteurs jouxtent l'office du tourisme et l'espace d'art contemporain St Martin.

■ **Contact presse : Jean-Pierre Corteggiani**

OT de Montélimar-directeur - Tél. +33(0)4 75 01 54 15

www.montelimar-tourisme.com

CREST / Vallée de la Drôme - Diois



La ville de Crest est principalement connue pour sa Tour, plus haut donjon de France avec ses 52 mètres. De château à l'origine (fin 13ème), la Tour est devenue forteresse puis prison du 15 au 19ème siècle. En été des visites guidées sont proposées pour découvrir la vieille ville et son passé : la Chapelle et l'escalier des Cordeliers, la Porte Montségur, les rues pittoresques des Cuietteries. Crest accueille en été le Festival de Jazz Vocal de renommée internationale.

■ **Contact presse : Nicolas Adam**

OT de Crest-directeur - Tél. +33(0)4 75 25 11 38

www.crest-tourisme.com

ROMANS / Drôme des Collines



Romans attire les visiteurs avec son Musée international de la chaussure installé dans l'ancien couvent de la Visitation, un lieu superbe joliment repensé. Vous pourrez y admirer les créations des plus grands chausseurs.

C'est un espace unique au monde où sont conservées plus de 13 000 pièces de collections anciennes ou modernes. Après plusieurs années difficiles, l'artisanat du cuir renait à Romans, avec Made in Romans (groupe Archer) et l'installation de jeunes créateurs. Avec les magasins d'usine des fabricants locaux de chaussures et Marques Avenue, la ville n'est plus seulement la capitale de la chaussure de luxe mais aussi celle du shopping drainant une clientèle de plus en plus avertie.

Vous vous laisserez guider au cœur du centre ancien : collégiale St-Barnard, la rue de l'Armillerie, l'escalier Josaphat, la place aux Herbes, le calvaire des Récollets, hôtels particuliers des riches drapiers du XVe siècle. Profitez d'une pause terrasse place Jacquemart pour vous régaler de ravioles ou de pogne, fêtes chaque année en septembre avec gourmandise.

■ **Contact presse : Stéphanie Perrenot**

OT Romans-Bourg-de-Péage /directrice

Tél. +33(0)4 75 02 28 72

stephanie.perrenot@romans-tourisme.com

www.romans-tourisme.com

LA CHAPELLE-EN-VERCORS / Royans – Vercors



À 60 kilomètres de Valence, entourée de tous côtés par les abruptes barres rocheuses du massif du Vercors, le village est le chef-lieu de ce pays de montagnes. On y accède principalement par la spectaculaire route de COMBE

LAVAL (site classé) creusée dans la roche. Le bourg et toute la région sont un carrefour touristique important. Été comme hiver, familles et sportifs confirmés profitent des nombreuses activités proposées (randonnée, équitation, VTT, spéléologie, escalade, canyoning, ski, raquettes, chiens de traîneaux, cani-rando). La Grotte de la Draye blanche, sur la route conduisant à Vassieux, offre aux visiteurs des stalactites, de curieuses draperies de pierre et des cascades pétrifiées de 15 mètres.

La Chapelle-en-Vercors est aussi un carrefour historique, le lieu de mémoire de la Résistance dont tout le Vercors fut témoin pendant la seconde guerre mondiale.

■ **Contact presse : Carole Achard**

OT du Vercors Drôme-directrice - Tél. +33(0)4 75 48 22 54

info@vercors-drome.com

www.vercors-drome.com

DIE / Vallée de la Drôme – Diois



La petite ville, blottie au pied des falaises du Vercors, rafraîchie par la rivière Drôme, doit ses plus beaux monuments à l'époque romaine : les remparts, la Porte Saint-Marcel (seul monument romain encore debout dans le

département) et les nombreux vestiges conservés au Musée d'Histoire et d'Archéologie. On ne peut éviter, au cœur de la cité, la cathédrale qui, avec les églises, les temples des villages alentour et les cimetières protestants, témoigne d'un passé où la religion était omniprésente. Non loin, l'abbaye de Valcroissant compte plus de 800 ans d'existence. Le monument classé a conservé l'essentiel de ses bâtiments. Mais, Die est avant tout le berceau de LA CLAIRETTE (AOP), ce vin blanc pétillant, naturellement effervescent, aux arômes floraux et aux saveurs fruitées, qui fait chanter les papilles.

Rendez-vous à la Maison de La Clairette à Vercheny pour une dégustation !

www.clairette-de-die.com

■ **Contact presse : Christine Ribière**

OT de Die – directrice - Tél. +33(0)4 75 22 03 03

www.diois-tourisme.com

NYONS / Drôme Provençale



«La seule différence entre Nyons et le Paradis c'est qu'à Nyons, on est bien vivant» disait René Barjavel. Enfant du pays, il a grandi sur ces terres entourées d'oliviers au pied des Baronnies Provençales. Nyons, surnommée « le

petit Nice » de par son micro-climat, a des airs méditerranéens. Placettes ombragées et terrasses de cafés, arcades et boutiques, tout y est et même le traditionnel marché provençal du jeudi matin (un des plus beaux de la Drôme). Huile et olives de Nyons bien sûr (produites en AOP) truffes, miels, lavande, fruits et légumes bio (la Drôme est le 1er département bio de France), vins, tilleuls et plantes aromatiques : un florilège de couleurs, d'odeurs et de saveurs. Et pour tout connaître de ces trésors du terroir nyonsais, un petit tour à la distillerie Bleu Provence et à la coopérative Vignolis s'impose. Envie de faire la fête ? Participez à l'Alicoque (fête de l'huile nouvelle) le 1^{er} dimanche de Février ou aux Olivades en juillet !

Unique et insolite : **La Scourtinerie**, dernière fabrique en France de scourtins, petits paniers plats tressés en fibre de coco utilisés comme filtre pour l'extraction de l'huile d'olive.

www.scourtinerie.com

■ **Contact presse : Johanna Jardin**

OT de Nyons - Tél. +33 (0)4 7526 1035

johana@paysdenyons.com

www.paysdenyons.com

DIEULEFIT / Drôme Provençale



Classée station touristique, Dieulefit bénéficie à la fois d'un environnement et d'un patrimoine protégés, **d'une tradition potière qui fait sa renommée**, de qualités climatiques qui ont favorisé l'installation de maisons de santé spécialisées dans

les domaines pulmonaires et cardio-vasculaires.

Terre d'accueil de réfugiés pendant la Seconde guerre mondiale, elle attire toujours de nombreux artistes et intellectuels.

La **Maison de la Céramique** vous expliquera les carrières d'argile exploitées dès l'époque gallo-romaine, jusqu'au portrait des 46 potiers installés au Pays de Dieulefit et Bourdeaux.

Une visite guidée de la Viale vous entrainera dans les ruelles du village, pour un retour dans l'histoire.

■ **Contact presse : Aline Raffy**

OT du Pays de Dieulefit - Tél. +33 (0)4 75 46 42 49

Aline.raffy@dieulefit-tourisme.com

www.paysdedieulefit.eu

■ LES DEUX PARCS NATURELS REGIONAUX

NOUVEAU

PARC NATUREL REGIONAL DES BARONNIES PROVENCALES



Le 8 décembre 2014, à Vinsobres, au cœur de la Drôme provençale, la ministre de l'écologie a signé le décret de création du **Parc naturel régional des Baronnies Provençales**, le 51^{ème} de France.

A cheval sur le sud Drôme et les Hautes Alpes, il couvre 86 communes, dont 52 drômoises. C'est un territoire d'exception appartenant aux Préalpes, qui bénéficie des influences à la fois méditerranéennes et alpines, d'une biodiversité et de paysages remarquables.

Façonnés par des siècles de pratiques agricoles, paysages et hommes ont une histoire commune dans les Baronnies provençales. C'est pourquoi **lavande, montagne et champs** se retrouvent sur le logo.

Côté nature : 2 000 espèces végétales et 203 espèces animales protégées au niveau national ou régional (dont 54 espèces d'intérêt communautaire comme les vautours).

A savoir : les Baronnies provençales comptent parmi les régions de France et d'Europe les mieux sauvegardées de la pollution lumineuse. Loin des grandes agglomérations, le ciel nocturne du Parc conserve une profondeur et une netteté exceptionnelles.

■ **Amélie Froidevaux - Chargée de mission Tourisme & Activités de Pleine Nature**

Syndicat Mixte des Baronnies Provençales à SAHUNE

Tél. +33(0)4 75 26 79 05 - www.baronnies-provencales.fr

afroidevaux@baronnies-provencales.fr



Vallée de l'Ennuyé – Baronnies provençales



Troupeaux à Vassieux-en-Vercors

PARC NATUREL REGIONAL DU VERCORS



Le Parc naturel régional du Vercors est un immense terrain de jeux nature, labellisé depuis 45 ans. Il couvre 85 communes, dont 37 drômoises (les autres étant en Isère). Le parc se partage en 8 régions naturelles, dont le Vercors Drômois, le Royans Drôme, la

Gervanne et le Diois. Côté sportif, il compte plus de 3 000 cavités (grottes, gouffres, scialets) pour le plus grand bonheur des spéléistes. Ses sentiers GTV (Grandes Traversées du Vercors) se parcourent toute l'année à pied, à cheval, accompagnés d'ânes, en VTT, en raquettes ou skis nordiques.

Côté nature : **Riche de faune et de flore**. Sur les hauteurs, bouquetins, marmottes et tétras-lyre évoluent sous l'œil des hiboux grand Duc et des aigles royaux. Donc, une faune diversifiée : 65 espèces de mammifères, 135 espèces d'oiseaux nicheurs et 17 espèces de reptiles et d'amphibiens et la flore du Vercors prospère en de multiples espèces dont 85 d'entre elles sont protégées.

A savoir : les hauts-plateaux (17 000 ha) constituent la plus grande réserve naturelle de France métropolitaine. Un terrain idéal pour le pastoralisme et la randonnée.

■ **Raphaële Bruyere – chargée de communication**

PNR du Vercors à Lans-en-Vercors

Tél. +33 (0)4 76 94 38 26 - www.parc-de-vercors.fr

raphaele.bruyere@pnr-vercors.fr

■ LA DRÔME EN QUELQUES CHIFFRES

Ce département doit son nom à la rivière Drôme (La Druma des Romains), qui y prend sa source et le traverse de part en part, d'est en ouest, marquant ainsi une séparation quasi spontanée entre nord et sud.

Située sur le 45^{ème} parallèle, dotée d'un relief marqué, on passe allègrement des 2 400 m à 60 m d'altitude, la Drôme bénéficie d'un panel de climats qui entraîne une diversité particulièrement importante de la faune et de la flore.

On note la présence d'un îlot de terre vauclusien dans le sud drômois, plus connu sous le nom d'Enclave des Papes ou de Valréas.

L'activité touristique

7,8 millions de nuitées
37^{ème} rang des départements pour les nuitées des touristes français
Plus de 300 millions d'€ de consommation touristique
5 900 emplois salariés permanents

Caractéristiques :

Point culminant : le Rocher Rond à 2456 m.

Superficie : 6 561 km²

Densité : 74 habitants / km²

Communes : 369

Population : 491 334 habitants*

Villes principales :

Valence (62 481 hab.)*

Montélimar (35 704 hab.)*

Romans (33 701 hab.)*

Nyons (6 632 hab.)*

Die (4 392 hab.)*

*Source recensement de la population INSEE -2012 (population municipale-en vigueur au 1^{er} janvier 2015)

Capacités d'accueil :

197 hôtels classés et non classés

198 campings classés et non classés dont

7 parcs résidentiels de loisirs

37 campings à la ferme

30 aires naturelles de camping

974 meublés classés :

Dont 615 labellisés Gîtes de France
et 136 labellisés Clévacances

270 chambres d'Hôtes labellisées *

dont 103 labellisés Gîtes de France

8 labellisés Clévacances

et 137 agréées OTSI

8 résidences de tourisme

56 hébergements collectifs

37 gîtes d'étape /séjour

Origine des clientèles

Clientèle française à 63% (Rhône-Alpes (36%), Ile de France (20%), PACA(13%), Languedoc Roussillon (6%)

Clientèle étrangère à 37% (52% Pays Bas,19% Belgique, 10% Allemagne,4% Grande-Bretagne).



Top 5 des sites touristiques drômois (nbre de visiteurs)

La Ferme aux crocodiles à Pierrelatte : 293 000

Le château de Grignan : 175 000

Palais idéal du facteur Cheval à Hauterives : 165 000

Palais des bonbons et du nougat à Montélimar : 138 000

La Cité du chocolat à Tain-l'Hermitage : 101 000 (ouverte fin 2013)

Le saviez-vous ?

Ferrassières est la commune la plus méridionale de Rhône-Alpes.

Le plus petit village de la Drôme ne compte plus qu'un habitant mais ne manque pas de charme pour autant. Il s'agit de Rochefourchat, en Drôme provençale.

Source : Observatoire du Tourisme, ADT Drôme. Chiffres 2014

*Il s'agit du nombre de structures et non de chambres.

LA DRÔME OUTDOOR

■ L'ITINERANCE

Riche de ses paysages et reliefs divers et variés, la Drôme vous invite à prendre le temps de la découvrir plus intimement, à votre rythme, en itinérance par exemple. Appréciez de nouvelles expériences touristiques, devenez un slow traveller !

A VELO

VIARHONA - 67 KM DE "VELOROUTE" ET "VOIE VERTE" EN DROME



Longue de 650 km, ViaRhona est une "Véloroute - Voie Verte" qui permet de rallier le lac Léman à la Méditerranée, en suivant au plus près le

cours du Rhône à travers 3 régions et 12 départements.

Dans la Drôme, le Département a réalisé 52 km en Voie Verte (aménagement de site propre réservé aux déplacements non motorisés) et 15 km de Véloroute (usage partagé avec les véhicules motorisés).

Conçue dans un esprit "d'espace commun", la ViaRhôna, ouverte aux cyclistes, rollers et piétons, emprunte en grande partie les anciens chemins de halage. Tous les aménagements sont également accessibles aux personnes à mobilité réduite.

À ce jour, dans la Drôme, les 5 tronçons prévus sont achevés et ouverts au public. La continuité du parcours sera bientôt effective, le tracé est en cours de réalisation côté Ardèche. En attendant, le Département de la Drôme a mis en place un balisage de continuité entre les tronçons drômois, utilisant des voies à faible trafic automobile.

www.ladrome.fr/sites/default/files/depliant_viarhona1.pdf

Dépliant Viarhona : Retrouvez le patrimoine et autres sites touristiques à visiter tout au long du parcours. Ainsi que les coordonnées des hébergements, restaurants et nombreux autres contacts pratiques.

carteviarhona.rhonealpes.fr/: un site qui détaille chaque tronçon étape par étape avec des fiches téléchargeables (5 tronçons dans la Drôme N° 18/19/20/21/22)

VELOROUTE VOIE VERTE VALLEE DE L'ISERE



Fin 2013 a été inaugurée la VV63 (Véloroute-Voie verte de la vallée de l'Isère) qui longe la rivière

Isère sur 42 km, de Châteauneuf-sur-Isère (la confluence Isère-Rhône) à St-Nazaire-en-Royans. C'est l'occasion de découvrir le patrimoine et les richesses naturelles des portes du Royans et de la Drôme des Collines.

En plus des voies longeant l'Isère, trois passerelles ont été construites pour franchir la rivière et circuler d'une rive à l'autre... Ces ouvrages métalliques d'une portée totale de 152 mètres et d'une largeur de voie de 3,50 mètres, sont ouverts aux piétons, aux deux-roues non motorisés et aux cavaliers, pied à terre pour passer de l'une à l'autre des rives de l'Isère.

La passerelle de Châteauneuf-sur-Isère permet de relier l'itinéraire de la Viarhona.

Dépliant du parcours :

<http://www.ladrometourisme.com/fr/infos-pratiques/brochures-et-telechargements.html>

Des Véloroutes permettant de découvrir l'arrière-pays par les vallées transversales (du nord au sud : le long de la Valloire, la Galaure, l'Herbasse, la Drôme, le Jabron, l'Eygues, l'Ouvèze) sont aussi en projet.

LA VELOROUTE "LA VELODROME"

Cette Véloroute emprunte les petits chemins et routes communales de la basse vallée de la rivière Drôme. Elle est en lien direct avec la VV ViaRhôna à partir de la passerelle réservée aux cyclistes sur la rivière Drôme.



la vélodrôme

Un itinéraire VTT (VTT26) de 130 km le long de la rivière Drôme, de sa source à la Bâtie-des-Fonds jusqu'à son confluent avec le Rhône à Livron, pour découvrir en toute tranquillité la Vallée de la Drôme est aussi disponible.



Pause cyclo au col de la Bataille

Depuis quelques années, le **vélotourisme est en plein essor**. Cette activité répond à de nouvelles aspirations des clientèles et apporte également un allongement de la période touristique d'avril à octobre. La clientèle, curieuse et sensible à l'écologie, est intéressée par la découverte des territoires, des paysages, de la culture et des habitants...

MARQUE NATIONALE « ACCUEIL VELO »



Mise en place sous l'égide de France Vélo Tourisme, permet aux touristes à vélo **d'identifier les établissements et les lieux adaptés** à leur pratique et de bénéficier ainsi d'un accueil et de services appropriés. Ce dispositif a pour but de **fédérer et engager** les professionnels sur des critères communs.

Les prestataires sont en cours de labellisation !

<http://www.ladrometourisme.com/fr/je-decouvre/velo/la-drome-label-accueil-velo.html>

■ **ADT de la Drôme - Sylvie Lopez**

Tél. +33 (0)4 75 82 19 31 slopez@ladrometourisme.com

PRET-A-PARTIR

■ **A la découverte des villages perchés en vélo électrique**
En roue libre...ou presque

Si vélo et villages perchés vous semblent incompatibles, Christophe, de l'hôtel «Le Printemps» à Montélimar saura vous faire changer d'avis. Au départ de son établissement tout juste labellisé **Accueil vélo**, il vous propose de partir à l'assaut de ces sentinelles de pierre en vélo à assistance électrique. Le plaisir de pédaler sans forcer, allez, en selle ! Le vieux Sauzet avec ses tours, son enceinte et ses portes intactes affiche fièrement son allure médiévale. Incroyable histoire que celle du village privé de La Laupie (ouvert aux visiteurs) : dévasté à la Seconde Guerre mondiale puis abandonné, une famille le rachète en 1963 et le reconstruit amoureusement pierre après pierre. Massivement retranché derrière ses portes fortifiées Saint-Gervais-sur-Roubion surplombe la rivière au plus large de son lit et offre un panorama exceptionnel sur la Valdaine.

A partir de 68 €/ pers, 2 jours/1 nuit comprenant la chambre double, le petit déjeuner, la location de 2 vélos électriques pour l'après-midi, les casques, un kit de réparation et une sacoche.

■ **Hotel-Restaurant Le Printemps***** à Montélimar

Tél. +33 (0)4 75 92 06 80 - www.hotelprintemps.com

LES GITES DE FRANCE ET LE VELO :



Les Gîtes de France de la Drôme vous proposent des hébergements "Accueil cyclistes / vététistes" pour vous aider à découvrir les 3 000 kms de sentiers balisés et plus de 2 000 kms de routes conseillées aux 2 roues. Ces hébergements offrent tous un abri ou garage fermé, des racks de rangement, une bombe lubrifiant chaîne, un point d'eau pour le nettoyage, les coordonnées du réparateur le plus proche et des propositions de circuits établis par des professionnels. Ainsi, plus d'une centaine de gîtes et chambres d'hôtes répondent au cahier des charges mis en place par les Gîtes de France.

■ **Gîtes de France Drôme - Véronique DUCHALAIS**

VALENCE - Tél. +33 (0)4 75 83 16 42

v.duchalais@gites-de-france-drome.com

www.gites-de-france-drome.com

LES CHEMINS DU SOLEIL : LA GRANDE TRAVERSEE DES PREALPES A VTT



Les Chemins du Soleil

Dès la fonte des neiges, les Chemins du Soleil vous offrent deux itinéraires en pleine nature pour traverser les Préalpes : de la vallée du Rhône aux Alpes du Sud et du Vercors à la Provence.

Labellisée par la Fédération Française de Cyclisme (FFC), cette belle et grande randonnée à VTT se fait habituellement en 5 à 7 jours. Mais son caractère sportif ne doit pas rebuter les adeptes de la randonnée plus douce car les nombreux hébergements qui jalonnent l'itinéraire permettent de multiplier les étapes et ainsi, de prendre le temps de découvrir, à un rythme plus abordable, un territoire, ses habitants, des paysages et des patrimoines surprenants.

Chaque année en mai, le défi **nature Raid-VTT** pour les mordus de compétition !

www.grande-traversee-alpes.com/chemins-du-soleil

LA CYCLOSPORTIVE LA DRÔMOISE



La Drôme est un vrai paradis pour les amateurs de 2 roues. Elle le prouve à nouveau en septembre, en proposant un événement : **la cyclo sportive « La Drômoise »**, où le vélo est à l'honneur. Venez encourager les cyclistes de cette

compétition chronométrée ou participer aux **randonnées cyclo de 36 à 143 km** et découvrir les jolies routes du Diois. **Les familles ont aussi leur « drômoise » avec des parcours adaptés.** Tout un programme d'animation est prévu pour cette grande fête du vélo.

Rendez-vous le **18 septembre 2016** pour la 9ème édition !

www.cyclodromoise.com

A CHEVAL



Le département compte **2.500 kms de sentiers balisés** pour quelques heures ou une journée et des boucles de 2 à 8 jours avec escale dans un gîte d'étape.

En liberté ou avec un accompagnateur, chevauchez la Drôme.

■ **La Drôme à Cheval à Saint-Donat-sur-l'Herbasse**

Frédéric PIERRE Tél. +33 (0)4 75 45 78 79

contact@drome-a-cheval.com www.drome-a-cheval.com

SUR LES PAS DES HUGUENOTS A CHEVAL



Sur les pas des Huguenots à cheval suit le tracé historique de l'exil des Huguenots dauphinois vers l'Isère

après la révocation de l'édit de Nantes (1685-1690).

Le sentier part du Poët-Laval dans la Drôme pour atteindre Esparron en Isère par le col de Menée. **Il est long de 130 km.** Cet itinéraire équestre traverse le Diois, berceau de nombreux exilés. Au pas des chevaux passez de la Drôme Provençale au Vercors dans un décor de belles forêts et vallées, de grandes falaises et de minuscules villages millénaires, sans oublier le vignoble de la fameuse «Clairette de Die». Ce sentier se découpe en étapes : Poët-Laval, Mornans, La Chaudière, Rimon et Savel, Die, les Nonnières pour finir à Esparron en Isère.

Contact : La Drôme à Cheval à St-Donat-sur-l'Herbasse

Tél. 04 75 45 78 79

drome-a-cheval@wanadoo.fr / www.drome-a-cheval.com



Randonnée équestre à Manas

A PIED

Plus de 5000 km de **sentiers balisés** permettent en toutes saisons de se ressourcer dans la nature préservée de la Drôme : faites votre choix entre les sentiers de grande randonnée, les circuits "en boucle" pour des balades de quelques heures ou à la journée, les randonnées en liberté ou accompagnées.

SUR LES PAS DES HUGUENOTS : ITINERAIRE EUROPEEN DE RANDONNEE

Sentier international de grande randonnée suivant le tracé historique de l'exil des Huguenots dauphinois vers la Suisse et l'Allemagne après la révocation de l'édit de Nantes (1685-1690) par le roi de France, Louis XIV.

Le sentier part du Poët-Laval dans la Drôme pour atteindre Genève puis Francfort-sur-le-Main et se termine à Bad Karlshafen en Allemagne. Il est long de 1400 km, ce qui en fait l'un des plus longs chemins de randonnée européens. Il a obtenu le label "Itinéraire Culturel Européen".

Depuis 2015, La portion française est homologuée GR 965.

Automne 2016: Voix d'Exil. Une semaine de randonnées, visites guidées, rencontres et spectacles, gastronomie huguenote. Inscriptions à la journée ou à la semaine.

■ **Contact : Johannes MELSEN, Chef de projet**

Tél. +33 (0)4 75 53 37 59

info@surlespasdeshuguenots.eu

www.surlespasdeshuguenots.eu

NOUVEAU : Le sentier « Sur les pas des Huguenots » vient de s'enrichir de **3 nouvelles variantes praticables à vélo** au plus près du parcours pédestre. Tracés au départ de Montélimar, de Livron et un tracé familial qui évite deux cols.

PRET-A-PARTIR

■ **Randonnée Sur les pas des Huguenots, du Poët-Laval à Die**

De mars à novembre, 7 jours / 6 nuits en hôtel ou chambre d'hôtes

Suivre le sentier d'exil des Huguenots du dauphinois aujourd'hui, c'est fouler de ses pieds des sentiers centenaires, pour beaucoup des sentiers de colporteurs, voire des voies romaines qui ont été utilisés par les Huguenots lors de leur fuite. Le randonneur passera aussi la frontière biologique entre la Drôme provençale avec sa flore et sa faune typique et le Val de Drôme où la lavande et l'olivier deviennent rares remplacés par de belles forêts de hêtres et de chênes.

à partir de 595€ (en 2015) /pers. en formule liberté, en demi-pension, le livret de route, le transport des bagages, l'assistance technique.

■ **Vercors Escapade - Fabrice APERE à Die** - www.vercors-escapade.com

Tél. +33 (0)4 75 22 07 62 - 06 81 22 90 39

■ **Agence Safran - Hervé BAUSSANE à Mirabel-et-Blacons** programme aussi ce sentier. www.safrantours.com

RETRouvance® : UNE PRESTATION D'ECO-TOURISME DE L'OFFICE NATIONAL DES FORETS

Elle propose des randonnées itinérantes de découverte nature avec un guide accompagnateur et des hébergements en gîtes forestiers en moyenne montagne.

Dans la Drôme : le Diois et la Vallée de la Roanne avec pour les nuitées un gîte forestier, une maison forestière, une cabane des gardes et une yourte.

■ **Contact : Office National des Forêts- Charly CAMATTE**
Maison forestière des Trois Becs à SAILLANS
Tél. +33 (0)4 75 21 50 73 / 06 74 33 69 26
charly.camatte@onf.fr



Randonnée aux Trois Becs – Massif de Saou

PRET-A-PARTIR

■ **Randonnée Retrouvance® Vallée de la Roanne**
6 jours / 5 nuits en gîtes forestiers
en attente tarif et dates 2015

Il fait bon randonner dans la Vallée de la Roanne, un pays de caractère qui unit le Vercors à la Provence. Les montagnes y sont douces et le climat a un parfum provençal. Un cheminement entre forêts et vignobles de la fameuse Clairette de Die, entre les noyers, les pâturages et les premiers champs de lavande de la Drôme provençale. De somptueux paysages de montagnes et de vallées préservées. La Roanne, rivière maintenant assagie, et ses affluents proposent fraîcheur et... baignades !

Tarif adulte (en 2015) 560 € / pers. (510 € pour la formule en liberté)

La formule la plus complète comprend :

L'accompagnement par un accompagnateur en moyenne montagne, les interventions des agents de l'ONF, l'hébergement en pension complète, le transport des sacs et les transferts en minibus.

■ **Contact : Office de Tourisme du Diois à DIE.**
Tél. +33 (0)4 75 22 03 03 / Fax 04 75 22 40 46
contact@diois-tourisme.com

LES ROUTES DE LA LAVANDE



Les routes de la lavande, organisées par des prestataires touristiques, agricoles et culturels, proposent sur la zone de production la découverte de la lavande.

Exploitations, boutiques, musées, sorties à thème, gastronomie, toute la filière «Lavande» est à retrouver à travers les idées séjours proposées et les boucles à pied, en vélo, en voiture.

A noter : Si vous souhaitez admirer la lavande en fleur, les mois de juin et juillet sont ceux à privilégier. Vous pouvez consulter les périodes de floraison en fonction des secteurs géographiques.

■ **Lionel TERRAIL – ASSOCIATION GTA**
Tél. +33 (0)4 58 00 14 46
lionel.terrail@grande-traversee-alpes.com
www.grande-traversee-alpes.com/fr/routes-de-la-lavande

LES GRANDES TRAVERSEES DU VERCORS (GTV)



Le massif du Vercors s'offre à ses visiteurs dans toutes ses nuances, au travers de randonnées originales adaptées aux niveaux et aux pratiques de chacun.

Etapas après étapes, à pied, à cheval, à VTT, avec un âne ou une mule, en ski, en raquettes ou en chiens de traîneau... Vivez le Vercors à votre rythme.

Le temps d'un week-end ou d'un séjour, les professionnels des GTV vous accueillent dans des gîtes, refuges, hôtels, campings, caravaneiges ou chambres d'hôtes et vous guident à travers crêtes et forêts pour des instants de liberté inoubliables.

Services aux randonneurs : Transport des bagages et des personnes, randonnées "Liberté" ou "Accompagné". Plus de 700 kms d'itinérance qui hissent le Vercors dans la cour des grands itinéraires de randonnée !

■ **Contact : Association des Professionnels de G.T.V.**
Maison du Parc à Lans en Vercors
Tél. +33 (0)4 76 94 38 26 - info@vercors-gtv.com

PRET-A-PARTIR

■ **Grande traversée du Vercors en raquettes**

Du 27/12/15 au 13/03/2016

7 jours / 6 nuits en gîte de groupe

Randonneurs expérimentés et entraînés, partez sur l'itinéraire de la grande traversée du Vercors et découvrez, du Col de Rousset à Corrençon en Vercors (1600 m d'altitude) les paysages grandioses des Hauts-Plateaux du Vercors. Une journée "mise en jambes" suivie de trois jours de raid et une journée détente pour finir ! Cocktail détonnant pour sportifs en quête d'évasion.

Tarif adulte : à partir de 595 € / pers.

Le prix comprend l'hébergement en pension complète, l'encadrement, le prêt du matériel et l'assurance.

■ **Contact : Gil BOREL - Maison de l'Aventure à La Chapelle-en-Vercors - Tél. +33 (0)4 75 48 22 38**
www.maison-aventure.com

UNE VALEUR SURE EN FAMILLE ? RANDONNEZ AVEC DES ANES OU DES MULES. Les chemins de la Drôme sont particulièrement propices à une découverte avec **des ânes ou des mules bâtés**. Ici aussi, toutes les formules sont possibles : une **sortie de quelques heures, de quelques jours ou en itinérance, accompagnés ou non**. Choisissez parmi les offres variées de **randonnées avec un âne** proposées par **15 professionnels** de la Drôme.

EN ROULOTTE

À vous la vie de bohème !

DRÔME ROULOTTES VACANCES



Traversez la Drôme en roulotte, loin de l'agitation et de la vie moderne. Le voyage au pas (entre 15 et 20 kms/h par jour) permet de profiter pleinement des paysages. Pour un week-end ou pour les vacances, vous partez en toute tranquillité avec un meneur qui s'occupera d'harnacher, de conduire (vous pourrez bien sûr vous y essayer) et d'installer les chevaux pour la nuit. Autre avantage, il connaît parfaitement les gens et les secrets du pays. Une bonne idée pour des vacances en famille, insolites et écologiques.

Une seule adresse :

■ **Drôme Roulotte Vacances** au *Poët-Célar*
Odile et Thierry OLIVIER - Tél. +33(0)6 09 05 86 67
odilethierry@hotmail.fr www.dromeroulottesvacances.com

PRET-A-PARTIR

■ *Des roulottes avec meneur pour découvrir la Drôme*

La vie de bohème... le temps d'un week-end

à partir de 196€/pers (base 4 personnes par roulotte), 3 jours/2nuits

Au choix : la matinée pour le voyage et l'après-midi pour le repos ou vice versa. Cette escapade comporte 2 étapes : Soyans (à proximité de la maison d'hôtes des Meyas, une propriété de 11 ha avec une vue superbe et possibilité de baignade en bassin naturel) et Saoû (à l'entrée de la forêt, dans un camping calme, en pleine nature et au bord de la rivière). Tenté par l'aventure profitez d'une promotion pour tout départ avant le 15 juin.

PRATIQUE : incluant la prestation du meneur, le circuit guidé, la location et la nourriture des chevaux, l'emplacement pour les chevaux à chaque étape. Non compris les forfaits étape à régler sur place et les repas. Réservation : cf à gauche.

■ ACTIVITES DE PLEINE NATURE

Sous terre, sur terre, dans les airs et sur l'eau, La Drôme satisfait aussi bien les sportifs que les amoureux de la nature.

SPELEOLOGIE

Le Parc naturel régional du Vercors offre une aventure permanente avec plus de **3 000 cavités** (grottes, gouffres, scialets) pour le plus grand bonheur des spéléistes.

■ **Comité départemental de spéléologie 26**

www.csr-rhonealpes.fr/cds26/

■ **La Maison de l'Aventure - Gil Borel à La Chapelle-en-Vercors** Tél. +33 (0)4 75 48 22 38

www.maison-aventure.com

ESCALADE



La Drôme recèle de sites rocheux remarquables, grandes voies et canyons avec près de 60 sites d'escalades. A ne pas manquer : Omblèze et ses gorges dans le Parc Naturel Régional du Vercors, Saou aux

portes de la fabuleuse forêt du même nom, les falaises d'Archiane, les sites autour de Buis-les-Baronnies à l'abri du Ventoux entre oliviers et tilleuls... Le choix des styles d'escalade, l'échelle des difficultés, permettent une pratique familiale et combleront les plus sportifs.

13 sites sont référencés dans le topo guide "escalade en Drôme Provençale" » et 17 dans l'édition "Vercors sud & Drôme des Collines" (nouveau) Edition FFME Drôme.

■ **Comité départemental de la Montagne et de l'Escalade à Valence** Tél. +33 (0)4 75 75 47 81 www.ffmedrome.com/

VIA-FERRATA

Buis-les-Baronnies peut s'enorgueillir d'avoir sur son territoire une des plus belles via ferrata d'Europe, en face nord du St-Julien, avec 3 itinéraires de difficultés variées sur plus de 1700m de via.

Quatre autres sites : le rocher de Chironne, La Berche, le pas de l'Echelle et le Claps font du Diois et des Baronnies de gros pourvoyeurs d'adrénaline.

A noter : la **via-corda** de la Vierge à St-Julien-en-Vercors : une succession de murs très raides entrecoupés de vires et des vues magnifiques sur le Vercors. Réservé aux spécialistes, il s'agit d'un parcours alpin où l'on utilise les techniques de l'alpinisme pour la progression

■ **Tous les détails sur**

<http://www.buislesbaronnies.com/pdf/viaferrata.pdf>

CANYONING



Cette activité qui consiste à progresser le long d'un cours, emprunte à la fois aux disciplines des sports d'eaux vives, de l'escalade, de la spéléologie ou encore de la randonnée pédestre. Rien

que ça ! Et pour les amateurs, les rivières du Vercors et des Baronnies offrent un terrain de jeu impressionnant. Vous trouverez ici de nombreux itinéraires, variés, avec cascades, sauts, nage, toboggans...

CANI-RANDO

Vous êtes-vous déjà demandé à quoi s'occupent les chiens de traîneaux l'été... Vous avez à présent la réponse!

Quel meilleur moyen que de découvrir la nature accompagné d'un chien qui vous tracte et peut vous aider à aller plus loin ?

La cani rando est un excellent support pour se promener à son rythme et apprécier les beautés de la nature, tout en créant un contact et un lien affectif avec l'animal.

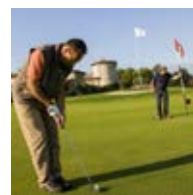
PARCOURS AVENTURES EN FORÊT

Situés dans des sites d'une grande qualité environnementale, **une dizaine** de parcours Aventure en Forêt accueillent jeunes (certains parcours sont accessibles dès 2 ans) et moins jeunes pour des moments inoubliables au milieu des arbres. A expérimenter : ponts de singes, népalais, filets, étriers, tyroliennes, pouliales, tronc à bascule et saut de Tarzan !

Le + : tester une nuit dans les arbres avec petit déjeuner au soleil levant, 54 €/pers. : www.la-foret-de-robin.com

Le plus original : initiation à la grimpe d'arbres avec www.voyageursdescimes.com

GOLF



On swingue dans la Drôme ! **Quatre parcours 18 trous** et deux 9 trous attendent joueurs de tous niveaux. Pitez en direction du Vercors, pitez au milieu des vignobles et drivez dans les champs de lavande.

Golf Club Valence-St Didier (www.golfclubvalence.com)

Golf de la Valdaine-Montélimar

(www.domainedelavaldaine.com) Golf Club d'Albon

(www.golf-albon.com) Golf Club des Chanalets(www.golf-chanalets.com) pour les 18 trous homologués FFG.

SPORTS AERIENS



Vois de plaine, de montagne, d'onde, dynamiques ou thermiques : la Drôme aérienne est généreuse. En effet, près de **20 sites de vol libre agréés FFVL** et **5 bases de vol à voile FFVW** donnent accès au ciel drômois. De la Drôme

des Collines aux Baronnies, chaque pilote découvrira une aérologie aussi variée que les paysages survolés.

SPORTS NAUTIQUES

Descendre la rivière Drôme en **canoë-kayak**, dernière rivière sauvage des Alpes, c'est vivre une aventure entre lavandes et cigales, à laquelle s'ajoutent les plaisirs de la baignade. **8 bases** de canoë-kayak et rafting le long de la rivière Drôme. **Le +** : des itinéraires combinés canoë-VTT pour une journée

■ **100% nature avec Canoë Drôme à Saillans – Pierre CAPIEZ** Tél. +33(0)4 75 21 54 20 www.canoë-drome.com

Le Rhône. Le fleuve roi traverse le département du Nord au Sud. Sur ses berges, vous croiserez bon nombre d'habituez qui viennent s'y promener à pied ou à vélo. D'autres, en équilibre sur leur planche, toutes voiles gonflées, fendent les eaux, transportés par le vent. **Voile, aviron, ski nautique, kite-surf** sont autant d'activités pratiquées sur les plans d'eau du Rhône. Rendez-vous à Valence -au port de Plaisance de l'Épervière-, à la Roche de Glun en amont du barrage ou encore à Tain-l'Hermitage.

www.drome-portdeplaisance.com

LES STATIONS DE LA DRÔME

La Drôme, c'est aussi **7 stations de moyenne montagne** dans le Royans, le Vercors et le Diois qui, été ou hiver, jouent la carte **d'activités originales et ludiques pour petits et grands.**

www.montagne.ladrome.fr

Col de Rousset (1255 à 1700 m)

Font d'Urle-Chaud Clapier (1250 à 1700 m)

Vassieux-en-Vercors (1050 à 1300 m)

Grand Echaillon (1180 à 1450 m)

Porte d'Herbouilly (900 à 1650 m)

Lus-la-Jarjatte (1150 à 1555 m – hiver uniquement)

Valdrôme (1300 à 1730 m – été uniquement)

Les sports d'hiver (divers... !)

Au ski nordique, ski alpin, ski de randonnée, raquettes, luge, snowpark, handiski s'ajoutent aussi :

TRAINEAU A CHIENS



Le plateau du Vercors se prête tout particulièrement à cette activité, « la petite Sibérie » a attiré pas moins de **9 mushers** (conducteur de traîneau) à Vassieux-en-Vercors ou dans un proche secteur. Plus de 50 km de pistes sont damées et balisées uniquement à cet effet : vous aurez le choix entre le baptême (vous êtes assis dans le traîneau) et l'initiation à la conduite d'attelage (vous apprendrez à conduire un attelage sur une 1/2 journée, 1 journée ou plus). Une fabuleuse activité nordique pour d'inoubliables moments de glisse et de complicité avec ces athlètes canins.

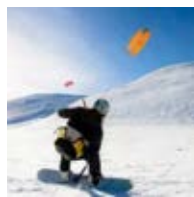
SKI JOERING



Autrefois véritable moyen de transport, le ski joëring, discipline alliant ski et attelage (à chien ou à cheval), s'est développé pour proposer aux amateurs une activité originale, ludique et surprenante.

Les sportifs de tous niveaux sont donc invités à découvrir cette alternative au traîneau à chiens: nos professionnels sauront adapter l'attelage et le terrain à votre niveau. Que vous soyez débutant ou confirmé, il y a de nouvelles sensations de glisse à découvrir !

SNOWKITE



Une pratique propice à de nouvelles sensations, idéale pour les amoureux de glisse et de grands espaces : le snowkite, petit frère du kite surf, une discipline "dans le vent". **Le spot Vercors à ne pas rater : le site de Font**

d'Urle. Un terrain free ride de 300 ha, dans un cadre insolite, présence de falaise au nord du plateau ainsi que scialet, pour niveau débutant à confirmé.

BIATHLON



A 3 km du village de Vassieux-en-Vercors, se trouve le stade de Biathlon Raphaël Poirée, célèbre sportif, originaire de la Chapelle en Vercors (8 fois Champion du Monde et 4 Coupes du Monde à son palmarès).

Des pistes damées et balisées ainsi qu'un pas de tir dans le cadre des entraînements vous attendent (6 km vertes, 5 km bleues, 6 km rouges et 22 km noires). Les ESF proposent de l'initiation à l'aide de carabines lasers.

LE FATBIKE



Face au succès immédiat de ses premières et discrètes apparitions l'an passé, le fatbike s'annonce comme la grosse tendance de l'hiver 2015/2016.

Drôle de VTT aux pneus surdimensionnés, le fatbike est conçu pour des sensations de glisse et d'adhérence ! A l'aise sur de la neige damée, tassée ou sur des pistes alternant passages de neige et de terres meubles, typiques d'un terrain hivernal de moyenne montagne.

Déjà 3 loueurs équipés sur le Vercors, et des pistes accessibles pour les différents niveaux.

Les pratiques estivales

Randonnée à pied : pour faciliter la pratique du sport pour tous, le Département a créé des « **Bons Plans à pied** » à télécharger sur ladromemontagne.fr

Des activités ludiques et originales, pour petits et grands :
Dévalkart, Trottinette tout terrain, Drop bag ou encore Filambule.

PRET-A-PARTIR

■ RAID EN TRAINAUX DANS LE VERCORS

à partir de 450,00 € / personne la formule 2 jours / 1 nuit, refuge en pension complète

Du 01/12/2015 au 20/03/2016. Sur réservation.

Passionnés de traîneaux à chiens, Jacques et Marie-Annick ont été les précurseurs en France de la conduite d'attelage et de la pulka auprès du grand public. Ils proposent 2 jours de raid pour retrouver des sensations de pure liberté dans un environnement sauvage.

Le plus : une immersion dans une nature sauvage et préservée qui évoque les paysages du grand nord. Un mode de progression ancestral pour vivre au rythme de la nature et apprécier la gentillesse des chiens.

■ *Kiska* - Jacques GASPARD et Marie Annick PARAZOLS à Vassieux-en-Vercors

Tél. +33 (0)4 75 48 27 16 / 06 24 85 07 30

<http://www.kiska-vercors.com> info@kiska-vercors.com



Randonnée dans la Réserve Naturelle des Hauts-Plateaux du Vercors

AGROTOUTRISME DANS LA DRÔME

■ L'Agrotourisme désigne un tourisme local, voulu et maîtrisé par les gens du pays, un tourisme de rencontre et de partage, puisant ses arguments dans la richesse des terroirs et la convivialité des habitants.

BIENVENUE A LA FERME : VIVEZ LA CAMPAGNE AU PLUS PRES



Cette marque créée et animée par les chambres d'Agriculture depuis 1988 est aujourd'hui le **premier réseau national d'accueil à la ferme** (avec plus de 6000 agriculteurs) dont une centaine dans la Drôme. Là encore, les adhérents s'engagent sur des critères de qualité qui régissent chaque activité. Ces principes sont déclinés dans les cahiers des charges nationaux qui définissent les règles applicables à chaque prestation Bienvenue à la Ferme (ex : Produits de la ferme, Camping à la ferme, Fermes auberges...). Le respect et le suivi de ces engagements sont contrôlés par les services décentralisés de l'État, par les Chambres d'Agriculture, par le réseau Bienvenue à la Ferme.

Ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans le territoire, la préservation du patrimoine agricole et rural est une priorité pour les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, parce que ce patrimoine unique est notre bien commun.

■ *Chambre d'Agriculture de la Drôme*

Contact : Fanny GAIFFE Tél. +33(0)4 75 82 40 08

Blog : www.bienvenuealaferme-drome.com

fgaiffe@drome.chambagri.fr

Deux belles illustrations avec :

LE CLOS FOUGERES

Cette exploitation, à majorité arboricole, propose une offre touristique large et diversifiée. La restauration d'une partie du patrimoine familial a permis l'ouverture de 5 gîtes et de deux salles d'accueil (en location). Depuis 2010, la reconnaissance de «ferme pédagogique» est accordée à l'exploitation qui accueille ainsi visiteurs et scolaires. Des animations sont proposées toute l'année (cours de cuisine, de jardinage, ateliers de dégustation, semaine bio, semaine du goût, visite des vergers). Près de 3000 visiteurs par an sont accueillis et ce ne sont pas les idées qui manquent à cette dynamique famille pour en recevoir encore plus !

■ *Clos Fougères - Famille ROCH*



Les Fougères - 26300 Châteauneuf sur Isère

Tél. +33(0)4 75 71 80 94 / info@closfougères.com

<http://www.closfougères.com>

DOMAINE DISTAISE

L'ancien mas provençal rénové se trouve au milieu de 24ha de vergers. Sur place visites des parcelles d'arbres fruitiers et des parcs à cochons, en plein air...

La Ferme auberge vous propose de déguster nos produits (fruits, légumes, porcs...). La boutique regroupe les produits fermiers de 14 producteurs. Hébergement possible sur place

(chambres d'hôtes, gîtes et camping car). Idéalement situé pour partir à la découverte du Département (5 circuits et road book proposés).

Productions de la ferme : retrouvez les saveurs des fruits cueillis à maturité et prolongez ces sensations avec les jus, nectars et confitures. Redécouvrez les arômes et les qualités des productions fermières de quatorze exploitations regroupées dans le point de vente. Mathieu élève les petits cochons. Ils sont ici en liberté, venez découvrir sa charcuterie et la fameuse caillette...

■ *Corinne, Joël et Mathieu CHAMBRON*



Distaise 4860 route de Loriol 26400 GRANE

Tél. +33(0)4 75 61 78 58

contact@distaise.com / distaise.com

ACCUEIL PAYSAN : LA CAMPAGNE A BRAS OUVERTS



Cette association de paysans et d'acteurs ruraux, créée en 1987, a pour **but de promouvoir une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement et un tourisme social et solidaire**. Tous adhèrent à une charte éthique fondée sur 5 valeurs : faire connaître leur métier, leur environnement et leur lien à la terre, placer les relations humaines au centre de l'accueil, être accessible à tous, proposer des produits de qualité et développer les activités en milieu rural.

Les formules d'accueil sont déclinées en trois catégories qui peuvent se cumuler : hébergements (gîte, chambre d'hôte, camping), table et produits (restauration ou vente de produits), accueil pédagogique ou social.

Dans la Drôme, près de 50 exploitations affichent fièrement ce label Accueil Paysan.

■ *Contact : Pascaline CHAMBART*

Tél. +33(0)4 75 91 53 35 drome@accueil-paysan.com

accueilpaysandrome.com

Un exemple :

LA FERME DU PESCHER

Dans le site classé des gorges d'Omblyze (Parc Naturel Régional du Vercors), cette ferme écologique produit, entre autres, des fromages de chèvre (picodon AOP), des légumes, des fruits et fonctionne aux énergies renouvelables. De mai à octobre, vous pouvez y camper au choix, dans une roulotte, une cabane ou un chalet en bois. Pour vous faire une petite idée, la ferme se visite toute l'année sur rendez-vous.

■ *Florence RETY* Tél. + 33 (0)4 75 42 93 18

26400 OMBLEZE / florence.rety@sfr.fr

www.lafermedupescher.com



OENOTOURISME DANS LA DRÔME

Avec près de 20 000 hectares de vignes, du nord au sud du département, la viticulture drômoise est très diversifiée. En grande majorité, ce sont des vins AOP (96.5 % de la production) et en IGP, à savoir :

- Hermitage et Crozes-Hermitage (crus des Côtes du Rhône septentrionales)
- Grignan-Les Adhémar
- les Côtes du Rhône Villages
- les Côtes du Rhône Régionaux
- Vinsobres (cru des Côtes du Rhône méridionales)
- les Appellations du Diois (Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die et Châtillon-en-Diois)
- le Brézème (la plus méridionale des Côtes du Rhône septentrionales)
- les IGP : Collines rhodaniennes, Coteaux de Montélimar, Coteaux des Baronnies et Comté de Grignan.

La viticulture façonne les paysages de la Drôme, en particulier autour de Tain l'Hermitage, en Drôme provençale et dans la Vallée de la Drôme ; 3 destinations œnotouristiques phares ! Alors en route pour trois balades au milieu des vignes :

AUTOUR DE TAIN-L'HERMITAGE : crus Hermitage et Crozes-Hermitage

EN DRÔME PROVENÇALE : Grignan les Adhémar, Vinsobres et Côtes du Rhône villages

DANS LA VALLÉE DE LA DRÔME : les appellations du Diois et le Brézème

■ AUTOUR DE TAIN-L'HERMITAGE (crus Hermitage et Crozes-Hermitage)

Depuis la rive gauche du Rhône, on aperçoit, exposées en plein soleil, des vignes en pente raide. Ici règnent deux grands vignobles des Côtes du Rhône Septentrionales : **L'HERMITAGE ET LE CROZES-HERMITAGE**, dont les vins sont issus des mêmes cépages, Marsanne et Roussanne pour les blancs, Syrah pour les rouges.

Dans le verre, les **Crozes-Hermitage** rouges (92% du vignoble) ont la robe brillante. Typés et souples en bouche, ils développent des arômes de fruits rouges, cuir et épices.

Les Hermitage, eux, donnent des rouges plus puissants et plus complexes aux notes de cassis et de groseille. Les blancs, tout en finesse, ont des parfums d'iris et d'aubépine. Servis entre 8 et 10°, ils accompagnent poissons, crustacés et fromages. Les rouges, entre 15 et 16°, conviennent à l'ensemble du repas.

Inter Rhône (entité rassemblant les professionnels de la viticulture et du négoce de la Vallée du Rhône) dispose d'une maison des vins à Tain L'Hermitage qui présente de manière informative et interactive les vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône avec des vidéos, un coin lecture bibliothèque, des documentations œnotouristiques, une

exposition photos du vignoble. Des ateliers de dégustation thématiques « les Mardis dégustation » (une fois par mois) ont également lieu pour découvrir les Côtes du Rhône et les Crus Septentrionales (programme en ligne, rubrique Déguster).

■ **Maison des Vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône / Inter-Rhône à Tain-l'Hermitage**

T. +33 (0)4 75 07 88 81 - accueiltain@inter-rhone.com
www.vins-rhone.com



Terrasses et murets à Tain-L'Hermitage

En 2011, la destination "d'Hermitage en St Joseph" a reçu le



label **Vignobles & découvertes**. Elle offre une sélection de caves, hébergements, restaurants, sites touristiques et activités ou événements. Ce terroir, au cœur des Côtes du Rhône Septentrionales, est celui des appellations renommées **AOP Hermitage et Crozes-Hermitage**, dont les

vignobles en terrasses servent d'écrin au pays de Tain-L'Hermitage.

Contact : Christophe BONIN

Tél. +33(0)4 75 09 12 07 - direction@ht-tourisme.com

www.ht-tourisme.com

Deux grandes maisons sont à l'origine du rayonnement national et international de ces fameuses appellations : **Chapoutier et Jaboulet**.

LA MAISON M. CHAPOUTIER

Sur sa carte, on peut lire « Viticulteur, Vinificateur, Amoureux du vin ». C'est ainsi que se présente Michel Chapoutier. Il est le successeur d'un nom prestigieux inscrit depuis 1808 dans la vallée du Rhône. Mais, il ne se contente pas de cette belle réputation. A l'heure de la mondialisation, il investit dans des vignobles au Portugal et en Australie. Perfectionniste, exigeant, visionnaire, il travaille en **biodynamie**, au plus près de la terre et de son terroir, une culture contraignante qui offre des vins d'une très grande qualité.

Afin de faire découvrir ses valeurs et ses vins au plus grand nombre, la Maison M. Chapoutier propose, à Tain l'Hermitage, **une large palette d'activités autour de différents pôles œnotouristiques : le caveau, l'école et les gîtes**.

■ Le Caveau Chapoutier à Tain-l'Hermitage

Contact : Mélanie PENIN - T. +33 (0)4 75 08 97 40

mpenin@chapoutier.com - www.chapoutier.com

■ **L'Ecole M. Chapoutier** : ateliers de dégustation thématiques avec repas accords mets et vins, séminaires d'entreprises, balades en vélo électrique dans le vignoble de l'Hermitage et séjours œnotouristiques.

Contact : Aude ANTIN - Responsable Ecole, formations et séminaires T. +33 (0)4.75.08.92.51

lecole@chapoutier.com - www.chapoutier-ecole.com

■ **Les Gîtes M. Chapoutier** : en plein cœur du vignoble, bénéficiant d'un panorama exceptionnel, pour 2, 4, 6 ou 8 personnes, ils vous accueilleront en total confort pour un week-end ou pour une semaine.

Contact : Céline TRIQUENEAUX – Responsable Caveau et Oenotourisme- T. +33 (0)4.75.08.97.41

gite@chapoutier.com - www.chapoutier-gites.com

LES DOMAINES PAUL JABOULET AINE



Fondés en 1834, les domaines ont été repris en 2006 par la famille Frey, vigneron champenois de longue date et propriétaire du Château La Lagune à Bordeaux. Dans les vignes, on retrouve la fille aînée Caroline, œnologue, qui s'engage aujourd'hui dans son neuvième millésime. Sous son impulsion, les 100 hectares du vignoble sont en conversion vers l'agriculture biologique. Fidèle à la typicité de la Maison Jaboulet, elle met en œuvre une conduite de la vigne minutieuse, qui, associée à une vinification précise et à un élevage soigné, permet de révéler dans les vins toute la richesse des beaux terroirs de la vallée du Rhône septentrionale. Ainsi, en moins de 10 ans, elle a développé et assis une réputation internationale remarquable aux Domaines.

■ Domaines Paul Jaboulet Aîné à Tain-l'Hermitage

T. +33 (0)4 75 84 68 93 - www.jaboulet.com

Les belles initiatives œnotouristiques chez Jaboulet :

LE BAR EPHEMERE sur la colline de l'Hermitage



Bar en chêne massif, tables nappées, musique, le décor est planté dans les vignes : l'esplanade de la Chapelle de l'Hermitage se transforme, les week-ends d'été, en « bar éphémère ». Le temps d'un coucher de soleil, installez-vous à cette terrasse dont la vue imprenable sur le Rhône et les coteaux alentour vous laissera un souvenir impérissable. A la carte, les meilleures cuvées des Domaines Paul Jaboulet Aîné. Un moment magique à vivre en famille, entre amis ou en amoureux.

LE VINEUM : boutique, bar à vins & restaurant des Domaines PAUL JABOULET AINE

Au pied de la colline de l'Hermitage, le VINEUM Paul Jaboulet Aîné vous accueille, 7 jours sur 7, dans un univers chic et chaleureux, où la dégustation se décline au fil des plus belles appellations de la vallée. Selon vos envies, elle saura se faire spontanée et gourmande au bar à vins, gastronomique et choisie à la table du Chef, ou encore pédagogique et passionnante au cours des ateliers.

■ Vineum Jaboulet, Place du Taurobole à Tain l'Hermitage

T. +33 (0)4.75.09.26.20 / vineum.blogspot.com

Contact : Constance SINAPI vineum@jaboulet.com

Bienvenue à LA CAVE DE TAIN



Au pied de la colline de l'Hermitage, au cœur du vignoble historique des Côtes du Rhône septentrionaux, la Cave de Tain élabore et commercialise 5 crus et des Vins de Pays sur plus de 1000 hectares de vignes (appellations Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray), ce qui en fait le principal producteur de crus du Nord de la Vallée du Rhône.

La Cave de Tain propose également, au départ de sa Boutique, un **itinéraire pédestre de découverte du vignoble de l'Hermitage « Sur les pas de Gambert »** (application mobile dédiée) : onze étapes pour apprécier la géologie de l'Hermitage, les modes de culture de la vigne en terrasses, ses cépages et ses terroirs. 1h45 de balade sur 4 kms dans des paysages grandioses : un parcours réellement inoubliable et pédagogique à travers un patrimoine prestigieux et de réputation mondiale !

Pendant l'été, des **œuvres d'art éphémère** sont exposées le long de ce parcours pédestre. Chaque année, c'est une nouvelle exposition LAND ART qui met en valeur le territoire viticole de la Cave de Tain sur ses parcelles d'Hermitage.

Nouveauté 2015 : la Cave de Tain s'agrandit et fait l'acquisition de matériel très haut de gamme. Depuis 2015, des visites guidées des nouvelles cuveries, du nouveau et de l'ancien chai à barriques, ainsi que de la vinothèque, « trésor de guerre » de la Cave.

■ **Cav'Tour / Cave de Tain-l'Hermitage à Tain-L'Hermitage**

T. +33 (0)4 75 08 91 91 - www.cavedetain.com

Contact . +33 (0)4 75 08 20 87



Un exemple d'activité œnotouristique originale :

BALADES VITICOLES A VELO ELECTRIQUE au pays de l'Hermitage



« Coup de cœur du jury » des Trophées Innovation et Tourisme Rhône-Alpes 2012, Fabien Louis, sommelier à Tain-l'Hermitage dans la Drôme, a porté un projet dans l'air du temps. En effet, ses

balades viticoles à vélo électrique concilient tradition du terroir, nouvelle technologie et déplacement doux.

Imaginez-vous simplement vous balader à vélo électrique dans les vignobles de l'Hermitage en toute liberté. Vous êtes guidé par un GPS et une carte explicative. Fabien peut également vous accompagner et partager avec vous son savoir sur l'élaboration de l'Hermitage ou du Crozes-Hermitage. Mais cette visite ne serait pas complète si vous ne goûtiez pas ces fameux vins. Choisissez la formule dégustation dans une cave de vigneron labellisé !

■ **Des terrasses du Rhône au sommelier / Fabien LOUIS à Tain-L'Hermitage**

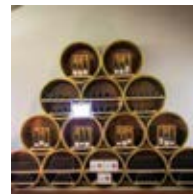
T. +33 (0)4 75 08 40 56 / 06 70 11 09 18

vinrhone@hotmail.com - www.ausommelier.com ou

www.baladesviticoles.com

Une nouvelle cave de producteurs :

LA CAVE COURBIS-PRADELLE



C'est en 1854 que François Pradelle fait édifier sa maison de commerce dans le village de Chanos. Aujourd'hui Jean-Louis, Jacques et Antoine Pradelle (5^{ème} génération) exploitent 35 hectares de vigne. Depuis 40 ans, Daniel Courbis, entrepreneur, offre à ses clients des Crozes-Hermitage comme cadeaux. En 2013, ils deviennent partenaires : Courbis-Pradelle crée une nouvelle cave dite œnotouristique, ouverte au public.

La cave produit des vins rouges (Crozes-Hermitage et Saint Joseph), des vins blancs (Crozes-Hermitage), un vin rosé, et organise des dégustations de vins, des expositions permanentes (collection unique de formes en bois pour modistes, collection rare de douilles d'obus sculptées, ciselées et dinandées...) ou éphémères, ainsi que des événements (pique-nique chez le vigneron, apéro musique...). **Nouveauté 2015** : 3 circuits de visite de vignoble en quadricycle (« rosalie »).

■ **Cave Courbis-Pradelle**

905, route de Tain - 26600 Chanos-Curson

T. +33 (0)4 75 09 79 26

info@cave-courbis-pradelle.com

www.cave-courbis-pradelle.com

LE PETIT TRAIN des vignes de l'Hermitage

Son parcours audioguidé (en français ; autres langues à venir : anglais, allemand néerlandais) donne un **bel aperçu des lieux incontournables de cette ville vigneronne** : le caveau de la Maison Chapoutier, la Cave de Tain, la route des belvédères de l'Hermitage, mais aussi la Cité du Chocolat Valrhona, les quais le long du Rhône, la place Taurobole, l'hôtel de ville...

■ **Le petit train des vignes de l'Hermitage / Franck TABUTEAU**
T. +33 (0)6 75 59 80 16 - petitrainedesvignes@orange.fr

Quand un LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE s'ouvre à l'œnotourisme

Hermitage Œnologie (laboratoire œnologique) œuvre depuis 1994 aux côtés des vignerons de la Vallée du Rhône et du Diois pour faire grandir leurs vins grâce à une large gamme de conseils, d'analyses et de diagnostics divers à partir d'échantillon de leur production.

En 2014, Hermitage Œnologie prend possession de nouveaux locaux au pied de la colline de l'Hermitage et **s'ouvre au public** : près de 130 mètres carrés dédiés à l'univers du vin, un espace accueil pour la clientèle, un laboratoire dernier cri, une salle de formation et un espace dégustation. Les œnologues d'Hermitage Œnologie proposent désormais des visites du laboratoire, des stages de dégustation, l'animation d'évènements ou l'accompagnement pour des visites de caves et de vignobles.

■ **Hermitage Œnologie à Tain l'Hermitage**
T. +33 (0)4 75 08 44 33 - www.hermitage-oenologie.com
contact@hermitage-oenologie.com

Vin et chocolat... VALRHONA !

Valrhona, ce fournisseur des grands chefs de la gastronomie française, a su conquérir les plus fins gourmets et les palais les plus délicats par son goût et son arôme unique.

Des dégustations alliant vins de l'Hermitage et chocolats Valrhona sont proposés par l'**Ecole Chapoutier**, Le **Vineum Paul Jaboulet Aîné**, La **Maison des vins Inter-Rhône**, **Hermitage Œnologie** et **Marie-Josée FAURE**, œnologue (www.vin-et-sens.com)

LA CITE DU CHOCOLAT

Située sur le site historique Valrhona à Tain-l'Hermitage, la **Cité** a ouvert ses portes le 24 octobre 2013. Ce **nouvel espace de visite multi-sensoriel est basé sur le thème de la découverte du chocolat**.

La Cité du Chocolat offre aux visiteurs un véritable parcours initiatique, ponctué d'outils interactifs, sollicitant en permanence chacun des cinq sens : l'odeur du chocolat chaud, le bruit des plantations, la perception des textures avec des bornes multi-touch, une chaîne de fabrication virtuelle, un comptoir de démonstration de pâtisserie...

■ **Cité du chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage**
www.valrhona.com / www.citeduchocolat.com
Contact Presse Grand Public France :
pressefrance@valrhona.fr

PRET-A-PARTIR en Drôme des Collines :

■ WEEK END GASTRONOMIE AU CŒUR DES VIGNOBLES DE L'HERMITAGE

Valable toute l'année, 2 jours / 1 nuit en chambres d'hôtes 3 épis. Bienvenue à la Ferme des Denis ! Vous serez chaleureusement accueillis par Jean-Pierre, le maître des lieux et l'inventeur du concept de séjour TGV pour "Terroir Gastronomie et Vin" ! Un thème de circonstance pour un week-end dans une belle bâtisse du XVème siècle joliment rénovée, située au cœur des vignobles de Crozes-Hermitage. Arrivés en début d'après-midi le samedi, vous partirez pour une découverte pédestre des vignobles environnants aux noms de crus bien connus : Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph...

En fin d'après-midi, retour à la Ferme des Denis, puis un repas typique avec la fameuse choucroute vigneronne accompagnée de crus locaux. Visite de cave et dégustation le dimanche matin.

Tarifs : à partir de 95€ par pers (2j/1n) comprenant l'accompagnement, un repas vigneron, la nuit en chambre double et le petit déjeuner.

■ **Chambre d'hôtes La Ferme des Denis**
à Chanos-Curson

T. +33 (0)4 75 07 34 11 / 06 07 27 35 89

www.lesdenis.com - ferme.des.denis@wanadoo.fr



■ EN DRÔME PROVENCALE

C'est un paysage impressionniste avec ses champs de lavande, ses vergers d'oliviers, ses chênes truffiers et ses vignes à perte de vue. Ce sont les terres du sud de la Drôme, autre terroir de grands vins.

Depuis octobre 2014, la destination « Drôme Provençale » a reçu le label **Vignobles & découvertes**.



Elle offre une sélection de 30 caves, 10 restaurants, 11 sites touristiques, 3 activités, 8 boutiques, 7 circuits et 1 agence réceptive. Ce terroir, au cœur des Côtes du Rhône Méridionaux, est celui du Cru de Vinsobres, de l'AOP Grignan-les-Adhémar et de l'IGP Coteaux des Baronnies. Ce sont tous les paysages de la Drôme Provençale qui, de la vallée du Rhône aux moyennes montagnes des Baronnies, sont façonnés par la culture de la vigne intimement liée à celle des vergers d'abricotiers, des champs de lavande, des truffières... offrant ainsi aux visiteurs une véritable mosaïque colorée aux multiples saveurs et senteurs.

■ Célia TRIPOT

Comité d'Expansion Touristique et Economique de la Drôme Provençale à ST-PAUL-TROIS-CHATEAUX

Tél: 04 75 98 93 38 - ctripot@dromeprovencale.fr

www.dromeprovencale.fr

L'appellation GRIGNAN-LES-ADHEMAR

Elle concerne en grande majorité des rouges (85% de la production), c'est le mariage réussi de 5 principaux cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan et Cinsault. Leur robe est lumineuse, elle varie du rubis vif au rouge sombre. Le nez découvre des arômes d'épices (cannelle, poivre et vanille), des parfums de fruits rouges et des notes de réglisse. Ils sont longs et souples en bouche. Les plus fruités acceptent volontiers d'être bus jeunes et frais, mais les vins à dominante Syrah dévoileront tout leur potentiel s'ils sont conservés au moins 10 ans. À table, on les sert entre 14 et 15°, ils accompagnent tout le repas.

Le caveau des vigneron, situé au cœur de Grignan, invite à la découverte de l'appellation et à la dégustation des vins de l'ensemble des caves de l'AOP Grignan-les-Adhémar.

■ Caveau des Vignerons à Grignan

T. +33 (0)4 75 46 55 96

odg.grignanlesadhemar@sfr.fr

www.grignan-adhemar-vin.fr

Les caves cathédrales du MAS THEO



Après quelques années en sommeil, les spectaculaires Caves Cathédrales (anciennes carrières de pierre) ont trouvé repereur en la personne de Laurent Clapier, vigneron indépendant.

L'esprit du lieu est en totale harmonie avec la démarche en biodynamie de son exploitation. Ce site unique offre des conditions idéales d'hygrométrie et de température propices à l'élaboration et au vieillissement de ses vins. L'ensemble du domaine est situé sur l'AOP Grignan-les-Adhémar, au milieu de la Drôme Provençale. Laurent vous invite à venir déguster ses vins et sillonner les galeries pour y découvrir son métier au fil d'un **parcours pédagogique** à la fraîcheur des caves. Au cœur des lieux, un espace exposition est dédié à l'histoire de carrières de Saint-Restitut et accueille également des expositions temporaires.

■ Mas Théo – Laurent CLAPIER à Saint-Restitut

T. +33 (0)4 75 46 04 59

contact@caves-cathedrales.fr

www.caves-cathedrales.fr

Un terroir d'excellence à Roussas :

LE DOMAINE DE GRANGENEUVE

Les romains l'avaient déjà choisi... ! Ils en ont la preuve avec les vestiges, sur leur domaine, d'une grande villa viticole romaine datant du 1er siècle de notre ère, la villa du Fayn. Grangeneuve est un magnifique terroir pour la vigne qui sera bientôt exploitée par la troisième génération de la famille Bour, déjà en place pour progressivement prendre la relève.

Prestations œnotouristiques proposées : **dégustation sensorielle, Balade pédagogique et ludique dans les vignes** (2 parcours de marche, 1h30), **De la vigne à la Cave** pendant la période de vendange, Dégustations Alliances mets et vins, **Cours de cuisine** au fil des saisons (Truffe noire de la Drôme, Epices et Vins, Herbes aromatiques, la Méditerranée), Pique-nique chez le vigneron.

■ Domaine de Grangeneuve – Henri BOUR

à Roussas - www.domainedegrangeneuve.fr

T. +33 (0)4 75 98 50 22 - domaines.bour@wanadoo.fr

DOMAINE ROZEL : découvrir, de façon originale, la passion d'une famille depuis 550 ans



Du vignoble hérité de leurs ancêtres au terroir exceptionnel, l'objectif principal de la famille Rozel est, depuis 1464, d'atteindre le plus haut niveau de qualité. Le succès de leur production et la recherche constante de l'amélioration des vins en témoignent. En 1989, Bruno ROZEL reprend la tête du domaine. Aujourd'hui, c'est l'ensemble de la famille qui est fière de présenter l'ensemble des cuvées élaborées à partir des cépages typiques de la région (le viognier, la syrah, le grenache noir et le cinsault) et de développer des prestations

œnotouristiques originales et de qualité (distinction Oenotourisme d'Inter-Rhône) :

Les balades du vigneron : 3 thématiques possibles.

œnotourisme en Segway : Visites ludiques et conviviales du village et du vignoble, suivies d'une dégustation (1h30 environ. 90 € / pers.).

Déjeuner au domaine en bordure de rivière, et **Pack vendange** : 1 journée vendange en septembre + déjeuner du vigneron + 6 bouteilles de vins du domaine.

■ **Domaine ROZEL** à Valaurie

Tél. +33 (0)4.75.98.57.23 - domainerozel@orange.fr

<http://domaine-rozel.isasite.net>

Les Côtes du Rhône Régionaux se déclinent en trois couleurs. Les rouges sont issus principalement des cépages Grenache noir, Mourvèdre et Syrah. Ils ont une couleur intense. Bien charpentés, ils ont des arômes de fruits mûrs, de réglisse et de cuir. Les blancs, eux, marient 5 cépages, Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Clairette et/ou Viognier. Ils sont frais, ronds et longs en bouche. A table, les rouges, par exemple, sont servis généralement à 15° ; ils sont parfaits avec des légumes grillés et des viandes mijotées.

Les Côtes du Rhône Village : St-Pantaléon-Les-Vignes, Rochegude, St-Maurice-sur-Eygues, Rousset-Les-Vignes, utilisent les mêmes cépages, mais ont un rendement plus faible. Seuls certains terroirs, délimités très strictement avec des conditions précises (altitude, exposition, caractéristiques du sol), ont l'autorisation de produire ces vins qui, de fait, sont plus chaleureux et plus concentrés. A table, on sert volontiers les rouges avec des gibiers marinés ou des fromages puissants à environ 15°.

œnotourisme au CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE



En relation avec le patrimoine du château et son environnement, le nouveau parcours de visite au château de Suze-la-Rousse permet non seulement de découvrir l'histoire de cette forteresse médiévale réaménagée à la Renaissance en demeure de plaisance, mais aussi d'enrichir ses connaissances sur les **activités vitivinicoles de la Drôme**. A partir d'objets décoratifs et archéologiques, de maquettes et de multimédia, sont déclinés différents thèmes : de l'usage social du vin à la manière de boire, des premiers vignobles aux paysages et à l'architecture de vigne, des métiers actuels à la formation...

De plus, le **Château de Suze-la-Rousse se situe au confluent de 3 routes des vins** : la route n°2 « En Drôme provençale », la route n°10 « Grignan-les-Adhémar » et la route n°5 « D'Orange à Vaison-la-Romaine ».

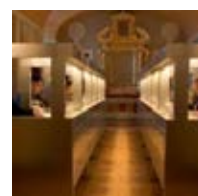
Le château de Suze-la-Rousse abrite par ailleurs les installations de l'Université du vin et il est possible de lier Savoir et Plaisir en un seul lieu.

■ **Château de Suze-La-Rousse** à Suze-la-Rousse

T. +33 (0)4 75 04 81 44 - chateau-suze@ladrome.fr

<http://chateaux.ladrome.fr>

Sur les bancs de L'UNIVERSITE DU VIN



L'Université du Vin est une structure éducative professionnelle dédiée à la connaissance et à la culture du vin. À travers son programme de formation annuel, elle développe plus de 70 actions de formation professionnelle continue, pour les nombreux métiers de la vigne et du vin, sur tous les thèmes et sujets concernant les techniques de dégustation, de production, les marchés, la commercialisation, l'œnotourisme et la réglementation vitivinicole.

Des **journées ou week-ends grand public** sont également proposés à dates fixes. Programme 2015-2016 consultable sur le site internet.

■ **Université du Vin** à Suze-La-Rousse

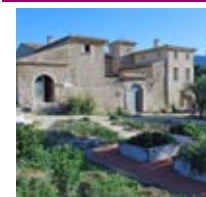
www.universite-du-vin.com

www.chateaudesuze.blogspot.com

Contact : Jacques AVRIL - T. +33 (0)4 75 97 21 31

jacques.avril@universite-du-vin.com

Une nouvelle cave, de nouveaux vins et peut-être de nouvelles sensations : DOMAINE DE PROVENSOL



La parole à Dominique, vigneron : « Avec mon équipe, je produis du raisin et du vin mais aussi un peu d'abricots, de cerises et de légumes. Le tout en **agriculture biologique**, disons même le plus naturellement possible. Nous portons une attention particulière au respect de la nature, à la vie des sols pour produire des vins vivants et tonifiants. En ouvrant notre maison (ancienne ferme fortifiée) aux hôtes, nous souhaitons aller à leur rencontre pour partager notre quotidien et parler de nos valeurs. »

Le **Domaine de Provensol**, c'est aussi : **cinq chambres d'hôtes**, un **gîte** (pour 3 pers.), la **table d'hôtes** dans une **authentique cave voutée** dallée de pierres, un **spa** et... depuis la terrasse ombragée, **une superbe vue sur les vignes et les collines du Nyonsais jusqu'au Mont Ventoux !**

■ **Domaine de Provensol** à Venterol

T. +33(0)4 75 27 97 81 - thouroude.provensol@wanadoo.fr

<http://domainedeprovensol.fr>

VINSOBRES : cru des Côtes du Rhône méridionales

Le vignoble de Vinsobres bénéficie de l'AOP uniquement pour ses vins rouges. C'est le **premier "cru des Côtes du Rhône" en Drôme Provençale**. Issu majoritairement des cépages Grenache et Syrah, il offre un nez de fruits rouges et il est puissant et structuré en bouche. Il peut vieillir de 5 à 10 ans et plus et s'accorde à merveille avec une cuisine provençale, pas trop épicée. On le sert généralement entre 15 et 16°.

■ Comité des vignerons de Vinsobres

T. +33 (0)4 75 26 60 45 – www.vinsobres.fr

comite-vignerons-vinsobres@orange.fr

Contact : Christelle MAGNARD



Découvrir le Cru de Vinsobres au DOMAINE JAUME

Le Domaine Jaume (80 hectares) s'étend sur deux des quatre terroirs du Cru de Vinsobres : le Coteau et les Collines. Sur ce terroir tardif, qui bénéficie d'une altitude et d'un climat favorables, les syrahs trouvent une belle expression. Soucieux de la protection de l'environnement, Richard et Pascal Jaume ont fait le choix d'appliquer les principes d'une charte environnementale et d'utiliser ainsi des méthodes pour que la culture du vignoble se fasse en harmonie avec la nature. Au centre du village, le caveau peut recevoir jusqu'à 50 personnes pour une dégustation des vins du domaine et une visite de la cave. « Accueil excellence » garanti (classement Inter Rhône).

Les vendanges à l'ancienne sont devenues le rendez-vous d'automne incontournable du Domaine Jaume (fin septembre). Ils proposent aussi le concept « Location de pied de vigne ».

■ Domaine Jaume à Vinsobres

T. + 33 (0)4 75 27 61 01

vignoble@domainejaume.com - www.domainejaume.com

DOMAINE VIRET : des cuvées atypiques, travaillées en cosmoculture®



Sur "la colline du Clos du Paradis" les légions Romaines s'étaient installées pour dominer la vallée. Sur ce lieu magique et chargé d'histoire, Alain et Philippe Viret élaborent des grands vins dans une cave-cathédrale édifée en pierres du Pont du Gard. Le vignoble (certifié biologique) est travaillé en cosmoculture® depuis 1990. Cette « production » a pour objectif principal d'apporter des solutions aux agriculteurs pour rééquilibrer, réénergétiser et sauvegarder les équilibres vivants et les écosystèmes. Elle rejoint les principes fondamentaux des cultures biologiques et biodynamiques.

Pour aller encore plus loin, Alain et Philippe Viret ont décidé de renouer avec le passé en œuvrant pour la **réintroduction des vins en amphores**.

Prestations œnotouristiques :

Visite de la cave cathédrale et dégustation des vins du Domaine, **présentation de la cosmoculture® et des vinifications en amphores** (précurseur en France de la réintroduction de jarres en argile), **soirées événementielles sur les terrasses en été**, journée vendange (récolte, repas, logement chez des amis hébergeurs, création d'un vin en commun).

■ **Domaine Viret - Alain et Philippe VIRET** à Saint-Maurice-sur-Eygues - T. +33 (0)4 75 27 62 77

www.domaine-viret.com cosmoculture@domaine-viret.com

Vin et... olives

Toute la richesse du terroir de Nyons au Domaine Rocheville

Depuis 4 générations, la famille Rocheville cultive l'exceptionnel terroir de Nyons, en Drôme Provençale : vignes et oliviers. Jean-Marc et Guillaume Rocheville soignent leur vignoble (11 ha) puis vinifient et mettent en bouteilles la production du Domaine. Le vignoble est en Agriculture Biologique. Les vignes sont vendangées à la main.

La Famille Rocheville propose la découverte de son vignoble, de **son oliveraie** et de ses vergers, au travers **d'un sentier découverte** accessible à tous. Le document d'explication qui accompagne la balade est disponible en français, anglais, allemand et néerlandais.

■ **Domaine Rocheville** à 26110 Nyons

T. +33 (0)4.75.26.35.20 - rochdom@wanadoo.fr

www.domainerocheville.com

Vin et... olives

Oenotourisme et oléotourisme avec la cave coopérative du Nyonsais

Créée en 1923, la coopérative du Nyonsais fédère aujourd'hui environ 1000 adhérents agriculteurs. Elle collecte les raisins de 1300 ha de vignes, qu'elle transforme en cru de Vinsobres, en AOP Côtes-du-Rhône Villages, Côtes-du-Rhône ou vins de Pays des Baronnies, mais aussi les olives de 600 ha d'oliviers qui sont utilisées pour la production d'huile d'olive et d'olives noires de Nyons AOP.

L'espace VIGNOLIS à Nyons, d'une superficie de 1500 m², met en avant les productions de la coopérative et les fait découvrir au public au travers de son hall d'accueil et de dégustation avec un espace vinicole et un espace oléicole. **Le Musée de l'Olivier** vous apporte les connaissances sur l'arbre-roi. Autour de la meule en pierre et des différentes sortes de presses à olives, les méthodes de culture, de cueillette, d'extraction d'huile et de préparation des olives de bouche n'auront plus de secrets pour vous.

■ **Espace VIGNOLIS à Nyons**

www.vignolis.fr

T. +33 (0)4 75 26 95 00 - vignolis@vignolis.fr

Contact presse : Laurence MICHEL lmichel@vignolis.fr

Vin et... truffes !

Percer les secrets d'un des produits les plus emblématiques de la Drôme Provençale : la truffe noire

Rencontre avec un vigneron-trufficulteur au Domaine de Montine

A Grignan, les frères Monteillet, 3^{ème} génération de vignerons dans la famille, mènent à quatre mains cette propriété qui appartenait jadis au Château de Grignan. Le vignoble, situé sur les terroirs des appellations Grignan-les-Adhémar, Côtes du Rhône et Cru de Vinsobres, s'étend sur 65 hectares. **L'exploitation de chênes truffiers et de lavande complète la production de cette maison de très belle réputation.** Toute l'année, découvrez l'activité viticole du domaine de Montine, dans un cadre unique, où chaque bâtiment a une histoire : la famille Monteillet vous accompagne (en français ou en anglais) dans chacune des étapes de la fabrication de son vin. De novembre à mars, l'activité trufficole du domaine peut également être présentée : vous assistez alors au cavage (récolte) de la truffe avec les chiens truffiers (sur RDV).

■ **Domaine de Montine à Grignan**

Tél. +33 (0)4 75 41 54 21 domainedemontine@wanadoo.fr

www.domaine-de-montine.com

Contact presse : Méline Monteillet

PRET-A-PARTIR en Drôme provençale :

■ **VINS ET GASTRONOMIE AU PAYS DE GRIGNAN**

à partir de 290,00 € / personne, 3 jours / 2 nuits, en hôtel de charme 4*, en demi-pension + 1 pique-nique
Valable du 01/10/2014 au 30/04/2015.

Rendez-vous privilégié avec un vigneron producteur : le Domaine Rozel, à 8 kms de Grignan, à la découverte du village perché de Valaurie. Balade accompagnée de 3h30 par le vigneron-producteur à travers le village, les bois communaux, le plateau (vue panoramique) et les vignobles du Domaine. Dégustation d'une sélection de vins du Domaine et pique-nique créé par Le Clair de la Plume. A l'issue du pique-nique, initiation aux bases de la dégustation de vins. Remise d'une "bouteille souvenir" en fin de dégustation. Retour à l'hôtel. Dîner gastronomique en 5 services au Clair de la Plume, votre hôtel-restaurant au cœur du village pittoresque de Grignan.

■ **Le Clair de la Plume**

2, place du mail - 26230 Grignan - T. +33 (0)4 75 91 81 30
www.clairplume.com - info@clairplume.com

Contact : Jean-Luc Valadeau

PRET-A-PARTIR en Drôme provençale :

■ **LE CHARME D'UN SEJOUR A LA DECOUVERTE DES VINS DE L'AOP GRIGNAN-LES-ADHEMAR**

à partir de 110 € / pers, 2 jours / 1 nuit, valable toute l'année
En hôtel de charme en demi-pension

Toute l'année, en partenariat avec le Domaine de Grangeneuve, venez découvrir dans un cadre chaleureux de charme (mas datant du XVIII^e siècle) les vins AOP Grignan-les-Adhémar que des passionnés vous font découvrir dans leur caveau de dégustation.

Ce court séjour œnologique combine le charme et le caractère des chambres décorées avec goût, ambiance Demeure de Charme, un dîner accompagné souvent de musique, des petits déjeuners appétissants et la visite du Domaine de Grangeneuve sur le chemin de Grignan. Là-bas, "on vous attend" pour parler vins, terroir et expérience œnologique et, en fin de dégustation, vous repartez avec 2 bouteilles du Domaine comme cadeau.

■ **Le Castel du Mont Boisé**

80 rue du Château

26740 Montboucher-sur-Jabron

T. +33 (0)4 75 46 12 23 / 06 88 50 55 38

■ DANS LA VALLÉE DE LA DRÔME

Le vignoble du Diois, planté à près de 700 mètres d'altitude, sur presque 1500 hectares est l'un des plus hauts de France. Les vignes, dispersées au gré des petites exploitations, poussent sur des pentes escarpées, parfois difficiles d'accès.

Les appellations du Diois (Clairette de Die, Crémant de Die et Châtillon-en-Diois)

La CLAIRETTE de DIE est un vin blanc effervescent issu de l'assemblage de Muscat blanc à petits grains et de Clairette blanche. Il est obtenu selon la méthode dioise ancestrale, soit une fermentation à basse température. La mise en bouteille est précoce et a lieu avant la fin de la fermentation alcoolique du moût et ce sans adjonction de liqueur et de levure. Les sucres et levures naturels du raisin sont enfermés dans la bouteille où la fermentation alcoolique va reprendre. La prise de mousse a lieu naturellement. La Clairette de Die développe des arômes fruités. Au nez se dévoilent des parfums de fleurs blanches. C'est un vin d'apéritif et de dessert. A servir très frais, entre 6 et 8°.



© Lionel Pascale
Secret de la Clairette, ¼ de tour chaque jour !

Le CREMANT de DIE est élaboré à partir des cépages Clairette, Aligoté (entre 10 et 40%) et le muscat (entre 5 et 10%). Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, soit, une seconde fermentation en bouteille.

CHATILLON-EN-DIOIS, désormais inclus dans le Parc Naturel



du Vercors, couvre 30 hectares. Les vins rouges et rosés sont produits à partir des vignes qui entourent le village éponyme. L'encépagement comprend : Gamay, Syrah et Pinot noir. On aime leur légèreté et les notes évoquant la framboise. Les

blancs quant à eux sont produits à partir des cépages Aligoté et Chardonnay. Ils se définissent par un caractère affirmé, une tension marquée et des notes florales. On les sert à 12° avec un lapin de la Drôme ou un picodon...

Les COTEAUX de DIE : seul le cépage Clairette blanche est autorisé, ce qui lui confère des arômes floraux et fruités. Servi à 8°, ce vin accompagne parfaitement poissons et crustacés.

Le syndicat des producteurs de Clairette dispose d'un lieu d'accueil :

LA MAISON DE LA CLAIRETTE

Qui fournit des informations sur la viticulture et les AOP du Diois et invite à la découverte des domaines et caves situés le long de 8 sentiers œnotouristiques (d'une durée variant de 35 minutes à 1h30) dont il assure le balisage.

Le sentier "Entre vignes et cabanons" sur la commune de Châtillon-en-Diois, par exemple, fait déambuler les visiteurs parmi les vignes et les cabanons typiques de la région. Retrouvez la carte des itinéraires dans les Offices de Tourisme ou sur Internet (site mobile disponible également).

■ **Maison de la Clairette à Vercheny**

T. +33 (0)4 75 21 29 76 www.clairette-de-die.com

Marie LAFARGUE marie.lafargue@clairette-de-die.com

Visite et dégustation JAILLANCE

La Cave de Die Jaillance est l'entité la plus importante, puisqu'elle rassemble environ 250 viticulteurs.

Toute la gamme de vins effervescents Jaillance (y compris le dernier né « Bulles de muscat de Jaillance », un jus de raisin effervescent sans alcool), ainsi que les vins de Châtillon-en-Diois sont présentés au caveau. La visite guidée de la cave (de la légende de la Clairette de Die aux secrets de l'élaboration des vins) et les dégustations (**bar à bulles**) sont organisées pour les groupes (sur rendez-vous à toute heure).

■ **La Cave de Die Jaillance à Die**

Tél : +33 (0)4 75 22 30 15 - www.caveau-jaillance.com

Contact: Jean-François Lucquin et son équipe

LE DOMAINE RASPAIL Jean-Claude et Fils

A Saillans, haut-lieu de l'appellation, Jean-Claude et son fils Frédéric arpentent leur vignoble de 15 hectares planté sur des coteaux escarpés. Le sol argilo-calcaire et caillouteux limite la production au bénéfice de la qualité. **Ici, on cultive bio** (sans pesticide, engrais de synthèse ou désherbant). La Clairette, vinifiée dans la plus pure tradition, pétille avec seulement 7 à 8° d'alcool.

Dégustation au caveau où vous pourrez admirer de très vieux pressoirs.

■ **Cave Raspail Jean-Claude et Fils à Saillans**

www.raspail.com

T. +33 (0)4 75 21 55 99 - jc.raspail@wanadoo.fr

BALADES EN CALECHE dans le vignoble de Châtillon-en-Diois



Installé en 1992, le Domaine de Maupas est une petite propriété de 11 hectares au pied du massif du Vercors, sur l'appellation Châtillon-en-Diois. La nature du terroir, l'altitude (600 à 700 m), le climat qui allie la forte chaleur méditerranéenne de l'été à la froidure hivernale des montagnes, les cépages choisis (Aligoté, Gamay, Chardonnay, Pinot), le parfum de la région qui respire la lavande et les plantes aromatiques... tous ces éléments conjugués donnent des vins de caractère.

Visite du vignoble en calèche tractée par des mules ou des percherons et en compagnie du vigneron (pour 10-12 personnes sur rendez-vous).

A noter aussi : **la cave du Domaine de Maupas est le point de départ du sentier œnouristique « Entre vignes et cabanons ».**

■ **Domaine de Maupas – Jérôme Cayol** à Châtillon-en-Diois
T. +33 (0)4 75 21 18 81 - domaine-de-maupas@orange.fr

L'INCLASSABLE...

Le BREZEME (la plus méridionale des Côtes du Rhône septentrionales)

Cette petite appellation méconnue mérite qu'on lui prête attention. Brézème n'est ni un Côtes du Rhône-Villages, ni une appellation locale, en fait, la dénomination « *Brézème* » n'existe pas !

Les producteurs de ce petit vignoble se sont accordé le droit de porter sur l'étiquette de leurs vins la mention **Brézème, Appellation Côtes du Rhône Contrôlée**. Le rêve du syndicat des Vignerons des Coteaux de Brézème est d'arriver au classement comme cru de leur production.

Située le plus au sud des Côtes du Rhône Septentrionales, l'appellation se rapproche géographiquement des vins de la Vallée de la Drôme. Cultivé sur les coteaux de Livron-sur-Drôme, il s'agit du plus petit vignoble de la rive gauche du Rhône. La Syrah de climat froid donne un vin très sauvage à forte personnalité. Sept vignerons et une cave coopérative exploitent la vingtaine d'hectares plantée.

SENTIER DE LA CRETE DE BREZEME

Le sentier de la Crête de Brézème est un itinéraire de 8 kms qui surplombe la rivière Drôme et offre une vue panoramique depuis le Mont-Rôti et ses terrasses au micro-climat méditerranéen, où sont plantées une partie des vignes du "Brézème".

Dépliant téléchargeable sur :

www.livron-tourisme.com/BrezemeDepliant.pdf

■ **Office de tourisme de Livron**

T. +33 (0)4 75 61 66 93 - livron.tourisme@wanadoo.fr

www.livron-tourisme.com

Objectif : redonner vie à l'appellation « Brézème »

Vignes et vins du domaine Lombard sont, depuis 2012, « bichonnés » par Emmanuelle et Julien Montagnon, venus renforcer l'équipe Lombard qui a choisi de poursuivre l'exploitation du domaine en **agriculture biologique et biodynamie**. Par ailleurs, les acteurs du domaine Lombard se sont lancés dans de vastes chantiers : **réhabilitation des terrasses du lieu originel du Brézème** (il y a 150 ans, une épidémie de phylloxéra avait ravagé le coteau qui était à l'époque l'égal de la colline de l'Hermitage), **enclenchement du décret d'appellation "Brézème"** à l'horizon 2015/2016 en partenariat avec l'INAO, le syndicat général des Côtes du Rhône et le syndicat des vins de Brézème, construction de la première cave dédiée à l'appellation (en cours).

■ **Domaine Lombard** à Livron-sur-Drôme

T. +33 (0)4 75 61 64 90 - contact@domaine-lombard.com

www.domaine-lombard.com

CHÂTEAU LA ROLIERE : une histoire de famille



Le vignoble du Château de la Rolière, déjà renommé dans les années 1850, est replanté dès 1975 sur un coteau de 8 hectares, entièrement clos de murs. Propriété de la famille Marchal depuis 1976, il a contribué au renouveau du

« Brézème ».

Les 11 enfants de la famille Marchal et leurs descendants ont choisi de tous s'impliquer pour le développement de cette superbe propriété, en réhabilitant également l'ensemble du bâti. Le domaine vinifie des vins blancs (Viognier, Marsanne et Roussanne), des vins rosé (Syrah et Grenache) et des vins rouges (Syrah).

■ **Château La Rolière** à Livron-sur-Drôme

T. +33 (0)4 75 61 60 04 - contact@chateau-la-roliere.com

www.chateau-la-roliere.com

LE BIO DANS LA DRÔME

■ LE BIO DANS LA DRÔME

Premier département bio de France, la Drôme offre un large éventail de productions : agriculture, viticulture, cosmétiques... Elle est aussi leader mondial dans le domaine de la production et de la transformation de plantes à parfums, aromatiques et médicinales (les PPAM).

Le bio dans la Drôme en quelques chiffres :

(Source Agence Bio -2014)

- La part des surfaces bio agricole dans le département a atteint **17.7% de la SAU** (alors que la moyenne nationale est de 4,14 %). On compte, **1019 exploitations et 32 879 hectares certifiés**, **234 préparateurs et transformateurs** et plus de **55 distributeurs**.

- **1401 hectares pour les fruits bio**, soit 10% des surfaces nationales de production.

- **Leader mondial en plantes à parfums, aromatiques et médicinales bio**, le département compte aussi 5 entreprises bio-cosmétiques. La filière (PPAM) couvre 90% de la production régionale.

L'opération «Manger Bien, manger Bio» couvre 75% des collèges publics. Depuis 2012, suite au *Grenelle de l'Environnement 2008*, les **20% de produits bio** servis dans la restauration collective publique sont atteints !

■ **BIO, TERROIR ET BIEN-ETRE : VOTRE WEEK-END AU PAYS DE DIEULEFIT**

ENTREZ DANS LA DANSE DES PAPILLONS...

A partir de 193€ par pers 2 jours/2 nuits, en ½ pension.

Prendre soin de Dame Nature autant que de vous, tel est le credo de Karine et de Gérard. Ils vous accueillent dans leur écosite, La Danse des Papillons, quatre hectares d'air pur entre chênes séculaires, prairie et rivière. Ils vous régaleront de petits déjeuners bio et savoureux tout comme le dîner du premier soir servi en table d'hôte. Karine vous allège de toutes tensions grâce à son modelage bien-être. Vous êtes au cœur du pays du Picodon, rencontrez les producteurs passionnés de la ferme caprine Pracoutel à Vesc. Complétez votre parcours bio gourmand par une visite-dégustation au domaine familial le Serre des Vignes.

Hébergement en chambre d'hôtes (*La Danse des papillons*) avec petits-déjeuners bio, 1 dîner cuisine du terroir en table d'hôtes, 1 dîner arômes picodon au restaurant, 1 modelage bien-être, la visite-dégustation d'une cave et la visite d'une ferme caprine.

■ **Office de Tourisme Pays de Dieulefit**

Tél. +33 (0)4 75 46 42 49 - www.paysdedieulefit.eu

TERRE GOURMANDE- Cuisinez bio

Alain BERNE, chef et meilleur ouvrier de France, vous initie aux produits locaux et bio. Ici, on cuisine les saveurs du terroir, la truite du Vercors, la pintade de la Drôme, les légumes du potager. Certains ateliers sont suivis d'une dégustation en compagnie d'Alain qui partagera avec vous ses tours de mains et ses secrets de grand chef.

Atelier à partir de 60 €.

Week-end 2 jours / 1 nuit à partir de: 130 €/pers. (base chambre double). *4 chambres d'hôtes sur place.*

www.chambresdhostun.com / **Corinne GEORGIN**

■ **Contact : Alain BERNE**

26730 St Martin d'Hostun Tél. +33 (0)4 75 02 31 63

info@terregourmande.com - www.terregourmande.com

FOCUS SUR LES VINS BIO

203 viticulteurs ont des vignes bio ou en conversion dans la Drôme ! Il existe désormais une belle gamme de vins produits en agriculture biologique, dans le plus pur respect de la nature. **14,2 %** des vignes en Drôme sont cultivées en bio. Vous retrouvez toutes les informations sur les vins bio dans la Drôme dans le guide *"Vignerons Bio de Rhône-Alpes"*

■ **Contact : Corabio - Claire LECOUTEUX**

Tél. +33 (0)4 75 61 19 36

claire.lecouteux@corabio.org / www.corabio.org

A noter : au sein des caves coopératives drômoises, la multiplication par 4 du volume de «vin bio» entre 2011 et 2014.

■ **WEEK-END BOHEME : DORMIR EN ROULOTTE ET APPRENDRE A FAIRE SON PAIN**

à partir de 115,00 € / pers.

Durée du séjour : 2 nuits/ 3 jours

Eric et Marie-Claire sont agriculteurs bio ; sur leur ferme de moyenne montagne, ils produisent agneaux, sirops de plantes et blés. Pas étonnant qu'ils proposent de vous apprendre à fabriquer votre pain au levain (cuit dans le four de la maison) et d'autres produits dérivés de la pâte à pain : pizza, brioche, etc. "Faire son pain n'est pas compliqué, il suffit d'être présent au bon moment !" Entre les différents temps d'ateliers cuisine, vous êtes ainsi libres de vous balader dans la propriété de la ferme ou de partir en rando dans la forêt de Saoû. Hébergement en roulotte.

■ **La Roulotte du Panicaut – Eric et Marie-Claire BOUTTIER**

Ferme de Lagier - 26400 Francillon-sur-Roubion

Tél. +33 (0)4 75 76 00 46 / 06 99 36 23 59

laroulotte.dupanicaut.com

■ La BIOVALLÉE

Des acteurs du Bio encore plus engagés !

BIOVALLÉE



C'est un territoire préservé de 2200 km², le long de la rivière Drôme entre Die et Loriol. Il recouvre 102

communes totalisant à peine 54 000 habitants. Il est bien sûr rendu possible grâce à l'implication d'habitants et d'acteurs du territoire, et vise à faire de la vallée de la Drôme une référence nationale en matière de développement durable.

Quelques objectifs chiffrés :

- Diminuer de 20% en 2020 et plus de 50% en 2040 les consommations énergétiques du territoire
- Couvrir à 100% à l'horizon 2040 et 25% en 2020 les consommations énergétiques du territoire par la production locale d'énergie renouvelable.
- Atteindre 50% d'agriculteurs et de surface en agriculture biologique en 2020
- Proposer 80% d'aliments biologiques ou locaux en restauration collective en 2020
- Diviser par deux d'ici 2020 les déchets acheminés vers des centres de traitement
- Développer des formations de haut niveau dans le domaine du développement durable
- Créer 2.500 emplois dans les éco filières d'ici 2020
- Développer la formation et la recherche en lien avec le développement durable

Cette vallée est riche de ses ressources naturelles, sols, eau, vent, soleil. Elles génèrent une biomasse avec une biodiversité quasiment unique au niveau européen à l'échelle d'une vallée de cette taille. Le pari est de préserver ces ressources tout en les utilisant pour satisfaire les besoins premiers de la population : eau potable, alimentation, logement, énergie, santé, qualité de vie sociale et culturelle

LA BIOVALLÉE capitalise d'abord et avant tout sur un réseau d'associations et d'entreprises très fertile en matière d'écologie. En effet, ce territoire était déjà empreint d'une forte culture du bio et du développement durable. Depuis de nombreuses années, les initiatives foisonnent dans le domaine de l'éco-construction, de l'économie sociale et solidaire, des circuits courts, de l'énergie renouvelable et de l'agriculture biologique.

■ **Association Biovallée** : Anne-Sophie CHUPIN (directrice)
26400 EURRE

www.biovallee.fr/ / communication@biovallee.fr

Tél : 04 26 52 11 22

www.facebook.com/AssoMarqueBiovallee/

On peut citer des structures pionnières telles que :

LE CENTRE D'AGRO-ÉCOLOGIE DES AMANINS

Le centre s'étend sur 55 hectares dans une nature préservée. C'est un lieu de production agricole et de sensibilisation à l'écologie né de la rencontre du philosophe et humaniste Pierre RABHI et du chef d'entreprise Michel VALENTIN (décédé accidentellement en 2012). L'aventure, débutée en 2003, rassemble aujourd'hui une équipe d'une quinzaine de personnes qui font tourner la ferme, les prés cultivés, l'élevage de brebis, la production de fromage, la production céréalière, le moulin... La cuisine tire ses vertus des produits du jardin et de la serre avec ses 8 000 m². Ici, vous êtes invité à participer aux ateliers, à mettre la main à la pâte pour les récoltes, à pétrir le pain, produire les fromages, mouler les briques en terre crue... Tout est fait maison, une éolienne fournit le centre en électricité, des capteurs solaires chauffent notre eau et les bâtiments, complétés selon les besoins calorifiques par une chaudière à bois et des poêles. Les bassins de phyto-épuration drainent une eau pure, apte à l'arrosage. Hébergements en chambres d'hôtes, cabanes en bois, ou aire naturelle de camping.

■ **Les Amanins – Delphine Fernandez**

26400 La Roche-sur-Grane

Tél. +33 (0)4 75 43 75 05 ligne 4

communication@lesamanins.com / www.lesamanins.com

LE GITE LA LUNE EN BOUCHE

C'est dans un ancien corps de ferme que le projet "La Lune en Bouche" a vu le jour. Le respect de l'environnement en est la clé de voute. Inscrits dans une démarche d'achat et de production de produits bio, Françoise et Jean-Claude font le plus souvent possible appel à des agriculteurs et des producteurs locaux. Classée "Label Parc Naturel Régional du Vercors" "Gîte Panda", "Eco-gîte" vous êtes accueillis au choix, en chambres d'hôtes, en séjour autonome ou pour l'organisation de stages (plantes comestibles, fabrication de meubles en carton) et de formation à la construction écologique.

■ **Françoise BRONCHART et Jean-Claude MENGONI**

Hameau de Ribière - 26150 SAINT-ANDEOL

Tél. + 33 (0)4.75.21.26.34 - laluneenbouche@free.fr

www.laluneenbouche.com

FOCUS : L'ECOSITE DU VAL DE DRÔME A EURRE

L'Ecosite du Val de Drôme à Eurre, 1^{er} éco-parc de Biovallée (sur les 5 prévus) est un site unique en Rhône-Alpes. Il couvre 20 hectares et s'organise autour de 4 pôles : économique, culturel, formation et vie/loisirs.

Il compte notamment un hôtel éco-construit, un restaurant bio, un éco-hameau espace détente autour du lac.

■ **Ecosite du Val de Drôme**

Quartier Brunelle - 26400 Eurre

Tél. +33(0)4 75 25 43 82 / www.valdedrome.com/ecosite

LES SAVEURS DE LA DRÔME

■ **À LA TABLE DES CHEFS** : Pépinière de talents, la Drôme compte 8 chefs étoilés et d'autres très belles tables à ne pas manquer. Les chefs sont unanimes : la Drôme les inspire. C'est un jardin de si bons produits qu'ils ont plaisir à les mettre en valeur !

LES GRANDS CHEFS ÉTOILÉS

ANNE-SOPHIE PIC ***

Elle a déjà décroché tous les honneurs. «Chef de l'année 2007», «Meilleure Femme Chef du Monde en 2011» et seule femme distinguée par 3 étoiles au Michelin, Anne-Sophie PIC, digne héritière de son père, le grand Jacques, rend cette année encore les critiques unanimes. Dans les assiettes, à la présentation ultra-raffinée, c'est un florilège d'associations de saveurs inattendues.

■ **MAISON PIC - Restaurant gastronomique Hôtel 5***

(Relais et Châteaux) à Valence

Contact Sabine BRU. Tél. +33 (0)4 75 44 15 32

sales@pic-valence.com www.pic-valence.com

Ses annexes à Valence

7 par Anne-Sophie PIC

Ce bistrot chic et contemporain, ouvert sur le patio du restaurant gastronomique, impose une halte. Certes, rien ne vous empêche de déguster sur le pouce au comptoir, mais quand il s'agit de se régaler d'une épaule d'agneau confite à la broche avec sa mousseline de haricots blanc tarbais, mieux vaut être bien installé. Le décor, très original, reprend les thèmes de la Nationale 7 avec signalétique sur le sol, platanes photographiés en noir et blanc au mur et carte routière pour présenter le menu

■ Tél. +33 (0)4 75 44 53 86 / 7@pic-valence.com

Scook, l'école de cuisine d'Anne-Sophie Pic

De nombreuses formules de cours destinées aux adultes et aussi aux enfants pour découvrir ou se perfectionner.

■ Tél. +33 (0)4 75 44 14 14 / www.scook.fr

Anne-Sophie Pic Gourmet, l'épicerie

80 m² dédiés au plaisir de cuisiner et de déguster des petits délices simples avec aussi une sélection de vins et quelques tables pour grignoter sur le pouce !

Nouveauté : possibilité de commander des **Picnic Box** à emporter

■ Tél. +33 (0)4 75 25 07 07

LE DAILY PIC – la cantine gourmande d'Anne-Sophie PIC

Le fast-food revisité par notre chef triplement étoilée ! A emporter ou sur place, un large choix de bocaux, tous plus appétissants, aux saveurs fines, recherchées. Et le tout pour un budget très abordable : 14,90 € la formule complète : entrée-plat-dessert-boisson ! (8,90 € la formule enfant). Une petite salle cosy, rehaussée de miroir colorés.

■ Tél. 04 75 25 08 08. contact@dailypic.fr

JACQUES ET JEAN-PAUL BERTRAND **

Distingué par 2 étoiles au Michelin, le duo fraternel mène à quatre mains et depuis plus de 20 ans ce bel établissement contemporain. Jacques est au piano, Jean-Paul en salle. Dans les salons feutrés, une atmosphère : l'élégance. Sur la carte, deux mots d'ordre : éloquence et générosité.

■ **LES CEDRES – Restaurant gastronomique à Granges-Les-Beaumont**

Tél. +33 (0)4 75 71 50 67 www.restaurantlescedres.fr

SEBASTIEN BONNET *

Jeune chef, Sébastien Bonnet, apporte en 2013 une première étoile Michelin à la Vallée de la Drôme. La Maison Le Kléber existait déjà il y a plus de 30 ans à Crest. Depuis qu'il l'a reprise en 2007, Sébastien n'a qu'une envie : faire partager une carte revisitée au fil des saisons et faisant la part belle aux produits locaux (caille, pintadeau de la Drôme...)

■ **Restaurant Le Kléber - Sébastien BONNET à Crest**

Tél. +33 (0)4 75 25 11 69 www.le-kleber.com

MICHEL CHABRAN *

C'est auprès de sa mère et de sa grand-mère que le jeune Michel, bercé par les saveurs de la Drôme, apprend le métier de cuisinier. Très vite, il transforme le bistrot familial en un restaurant gastronomique récompensé par 1 étoile au Michelin. «Cuisinier-Paysan», comme il se plaît à le dire, Michel CHABRAN est un homme de terroir qui travaille au rythme des saisons.

■ **Michel CHABRAN - Hôtel***. Restaurant gastronomique (Châteaux et Hôtels Collection) à Pont-de-L'Isère**

Tél. +33 (0)4 75 84 60 09

chabran@michelchabran.fr www.michelchabran.fr

Ses annexes :

L'Esprit Chabran à Pont de l'Isère

Le chef Michel Chabran ne manque pas d'idées : il a ouvert en 2013 le **premier Drive de chef étoilé**. Un appel téléphonique ou une commande sur internet et 60 minutes plus tard, le menu est prêt à emporter. Vous pouvez aussi choisir le déjeuner express, à déguster dans l'espace gourmand (jardin ou véranda). Enfin, Michel propose dans sa "cabane"/boutique des produits maison et un beau choix de vins locaux au tarif de revente à la cave.

Le maître-mot de la maison : L'accessibilité !

■ **L'Esprit Chabran – Michel CHABRAN**

www.chabran-drive.com

Le Bistrot des Clercs à Valence

Un décor bois et laiton pour cette brasserie à l'ancienne qui cultive la nostalgie. La cuisine, traditionnelle, est généreuse.

■ Tél. +33 (0)4 75 55 55 15 / www.bistrotDESClercs.com

Le Quai à Tain-l'Hermitage

Dans la famille Chabran, voici la fille Carole. Aux commandes de ce bistrot moderne, ouvert sur le Rhône, elle propose une cuisine au choix entre traditions et petites curiosités.

■ Tél. +33 (0)4 75 07 05 90 / www.le-quai.com

L'Ephémère à Valence

Restaurant au cœur de Valence qui partage sa terrasse avec le Bistrot de Clercs et dont l'univers change avec les saisons.

■ Tél. +33 (0)4 26 50 05 76
www.restaurant-ephemere.com

BRUNO CHARTRON *

Étoilé depuis 2013, le Chef Bruno Chartron a eu la chance de travailler, à ses débuts, sous la direction du Chef Richard Ferrand pour la maison Bouvarel à St-Hilaire du Rosier. Aujourd'hui, sa cuisine gastronomique fait la réputation de son restaurant à Saint-Donat-sur-l'Herbasse et il n'a pas son pareil pour sublimer notre truffe noire chaque hiver !

■ *Hôtel-restaurant Chartron - Bruno CHARTRON à Saint-Donat-sur-l'Herbasse*

Tél. +33 (0)4 75 45 11 82 www.restaurant-chartron.com

MASASHI IJICHI - LA CACHETTE *

Ici, pas d'éclairage fastueux, pas de panneaux d'indication, il vous faudra bien chercher pour trouver cette Cachette, dissimulée derrière la porte d'une petite maison colorée. La cour intérieure et les salons sont à l'image du chef, élégants et discrets. Formé chez Pic et les frères Pourcel, Masashi IJICHI mérite amplement sa 1ère étoile. Il propose une cuisine résolument contemporaine où, entre finesse d'exécution et harmonie gustative, on retrouve des inspirations de ses origines japonaises.

■ *Restaurant La Cachette à Valence*

Tél. +33 (0)4 75 55 24 13

lacachette.restaurant@gmail.com

BAPTISTE POINOT- FLAVEURS *

Déjà auréolé d'une étoile au Michelin (obtenue en un temps record) et de trois toques au Gault et Millau, ce jeune chef plein d'entrain a été également couronné « Grand de Demain ». Il s'inscrit désormais dans le peloton de tête des adresses gourmandes de la région. Après avoir travaillé chez Chabran et à l'Europe en Avignon, Baptiste est revenu à Valence, sa ville natale, prêt à ouvrir son propre restaurant. Et bien lui en a pris ! Cadre feutré, toiles colorées, éclairage précis.

■ *Restaurant Flaveurs à Valence*

Tél. +33 (0)4 75 56 08 40 / www.baptiste-poinot.fr
contact@flaveurs-restaurant.com

Son annexe :

Epithèque à Valence

Fort de ce succès, le jeune chef surfe sur la vague et a ouvert un nouvel espace gourmand. Plus décontracté que sa table étoilée **FLAVEURS** mais, avec le même respect du bon produit. Le lieu se nomme : **EPITHEQUE**, un jeu de mot malin entre « Epicurien » et « Bibliothèque ».

■ Tél. +33(0)4 75 56 08 40

JULIEN ALLANO – LE CLAIR DE LA PLUME*

Gratifié d'une étoile au Michelin depuis 2015, ce jeune chef talentueux, sensible, humble et d'une grande générosité aime sublimer les produits du terroir. Créatif, il joue avec les textures et les combinaisons de saveurs autour d'une cuisine authentique vivante et colorée avec le souci particulier du respect du produit. Fils de cuisinier, il a travaillé dans des adresses de renom (la Mirande à Avignon pour ne citer qu'elle) où il a fait ses gammes avant d'arriver à Grignan il y a maintenant 2 ans.

Le Clair de la Plume, à la fois authentique et romantique, est aussi un hôtel qui dispose d'une superbe piscine naturelle.

■ *Hôtel-restaurant Le Clair de la Plume à Grignan*

Tél. +33 (0)4 75 91 81 30. www.clairplume.com



LES GRANDS CHEFS DE DEMAIN

DAVID MOLLICONE - HOTEL**** RESTAURANT LA VILLA AUGUSTA (RELAIS ET CHATEAUX).

Difficile de succéder aux frères Pourcel. David et Priscilla MOLLICONE ont relevé le défi en s'installant dans cette maison de maître faisant partie de la prestigieuse association des Relais et Châteaux. Et tout va très vite. En 2008, ils obtiennent une première note de 14/20 au Gault et Millau et affichent 2 toques pour 2010. Dans l'assiette, les produits sont nobles, le saumon est mariné aux fleurs et aux herbes, la cuisse de canard est braisée au vin rouge des Coteaux du Tricastin. Dans le jardin, les cèdres sont centenaires et les rosiers sont en fleurs. C'est tout simplement chic et paisible.

■ *La Villa Augusta à Saint-Paul-Trois-Châteaux*
Tél. +33 (0)4 75 97 29 29 - www.villaaugusta.fr

VINCENT ET KEIKO DOLLAT - LE MANGEVINS

Chez Vincent et Keiko, une belle assiette se doit d'être accompagnée d'un bon vin. Par exemple, laissez-vous tenter par *la poitrine de veau confite et ses légumes de saison*, accompagnée d'un *verre de grand Cru La Chapelle (Jaboulet) ou Le Pavillon (Chapoutier)*. Avec chaque menu, vous avez le choix entre grands Crus ou une dizaine de vins, rouges, blancs ou rosés, proposés au verre. La cave recense 400 bouteilles qui vous sont aussi proposées sur la carte.

■ *Le Mangevins à Tain-l'Hermitage.*
Tél. +33 (0)4 75 08 00 76
mangevins@yahoo.fr

CEDRIC ET CATHY DENAUX - RESTAURANT L ET LUI

Animé par une même passion, ce couple d'herboriste mise sur le bio et le beau. Cédric cuisine, Cathy jardine. Herbes aromatiques, plantes sauvages, légumes anciens et fleurs comestibles sont en haut de l'affiche, finement associés au terroir drômois. Les assiettes, potagères, sont rafraîchissantes et insolites comme cette rascasse grise de méditerranée en paquet de feuilles-capucines et son bouillon clair de quinoa bio et topinambour violet. Pour autant, ce joli restaurant, aux couleurs acidulées, n'est pas un repaire de végétarien, vous y trouverez aussi cuisse de canard confite, rognons rouges d'agneau ou levée d'omble chevalier, élevé bio, s'il vous plaît ! Récompensé par 2 toques au Gault Millau, le duo prend désormais place à la table des chefs.

■ *L et Lui à Saint-Paul-Trois-Châteaux*
Tél. +33 (0)4 75 46 61 14
letlui@orange.fr / www.letlui.com

JEAN-MICHEL VALERY ET LUDOVIC MONIER RESURANT L'Ô DES SOURCES

Depuis février 2015, le restaurant de l'Oustau de la Font est devenu l'Ô des Sources, à Montbrun-les-Bains. En effet, Jean-Michel et Ludovic se concentrent désormais sur une seule adresse, comme à leurs débuts en 2005. Ils ont créé une ambiance simple et gustative à l'Ô des Sources. Jean-Michel anime la salle tandis que Ludovic fait chanter les casseroles. La carte change chaque semaine (4 entrées, 4 plats au choix) et c'est un florilège de produits régionaux : noisettes d'agneau du pays, lapin de la Drôme, petit épeautre de Haute Provence. De plus, vous pourrez acheter votre vin dans la CAVE, une sélection régionale de plus de 100 références et des gadgets autour du vin.

■ *L'Ô des Sources à Montbrun-les-bains (à côté des Thermes)* - Tél. +33 (0)4 75 27 11 09
info@o-des-sources.com / www.o-des-sources.com

FRANCK FERIGUTTI - RESTAURANT ERNEST

Fermées depuis 2000, les anciennes Nouvelles Galeries ont repris vie en 2014 avec l'ouverture d'un **restaurant, bar & terrasse** ! Une grande salle lumineuse intensifiée par une décoration design et contemporaine, cuisine ouverte sur la salle et une terrasse, au deuxième étage, qui offre une vue inégalable sur Valence. Franck Ferigutti, Meilleur Ouvrier de France et précédemment étoilé Michelin, a composé la nouvelle carte "bistronomique" d'Ernest aux accents provençaux, avec quelques influences exotiques.

■ *Ernest à Valence*
Tél. 04 28 08 00 70 www.ernestrestaurant.fr

■ PRET-A-PARTIR

Découverte gastronomique de la truffe noire

De novembre à mars- à partir de 225 € par adulte, 2 jours/ 1 nuit, en demi-pension.

David et Priscilla, les propriétaires de l'hôtel-restaurant La Villa Augusta, vous invitent à partager un moment de plaisir en partant à la découverte du "diamant noir" : la truffe noire "tuber melanosporum". Balade trufficole accompagnée par un professionnel et ses chiens truffiers. Puis, le Chef David Mollicone vous dévoilera, autour d'un apéritif convivial, ses secrets et ses astuces pour utiliser et conserver la truffe. Autre moment phare qui fera de votre week-end truffe une véritable découverte gastronomique : le dîner Menu aux truffes ! Profitez également de votre séjour à Saint-Paul-Trois-Châteaux pour flâner sur les marchés aux truffes de la région et pour visiter la Maison de truffe et du Tricastin.

Le + : la Villa Augusta vous offre une truffe à emporter (préparée, sous vide, prête à utiliser pour mettre en application les conseils avisés du Chef).

■ *La Villa Augusta à Saint-Paul-Trois-Châteaux*
Tél. +33 (0)4 75 97 29 29
contact@villaaugusta.fr www.villaaugusta.fr

■ LE MEILLEUR DES PRODUITS DU TERROIR

Généreuse et savoureuse, la Drôme offre de nombreux produits de très grandes qualités : 19 AOC, 12 IGP et de nombreux Label Rouges. Plus de 2 500 exploitations drômoises ont au moins un produit sous Signe Officiel de Qualité, soit 40 % des exploitations. Vous prendrez bien un petit bout de terroir ?

LA TRUFFE DU TRICASTIN



Sur la petite place autour de la fontaine, tous les dimanche matin (de décembre à mars), une odeur tenace d'une incroyable complexité se répand dans la rue. Ce sont les arômes des truffes réparties dans des paniers, des boîtes ou des sacs en plastiques, scrupuleusement choisies par le comité de sélection. Sur le **marché aux truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux** pas besoin de faste, le produit est bien assez noble. Les clients déambulent autour des stands. Mais comment choisir une bonne truffe ? « Elle doit être bien ronde et surtout ne doit pas être percée », explique André, trufficulteur de père en fils. « A l'intérieur, elle doit être noire, veinée de blanc, signe qu'elle est bien mûre. Si elle est grise, alors elle est immature ». Sur la balance romaine, la seule qui ne triche jamais, le précieux diamant noir est vendu à prix d'or, entre 50€ et 150€ les 100g, suivant la saison !

A voir : Marché aux truffes "grand public" de Saint-Paul-Trois-Châteaux. Tous les dimanches de mi-décembre à mi-mars, de 10h à 12h. www.truffes-en-tricastin.fr



En 2013, St-Paul-Trois-Châteaux a obtenu le label **Site remarquable du goût** pour les Truffières du Tricastin.

www.sitesremarquablesdugout.com

- Pour tous renseignements, visiter une truffière, s'initier aux secrets de la Tuber Melanosporum, caver, déguster et acheter des truffes fraîches : une visite à la **Maison de la Truffe et du Tricastin** s'impose : la nouvelle muséographie s'inscrit dans un espace entièrement repensé, à travers huit salles, un voyage en terre tricastine élaboré comme une balade dans une forêt de chênes truffiers. Une découverte ludique et interactive, avec films, animations, ateliers olfactifs, écrans tactiles. Une étape indispensable pour comprendre le monde mystérieux du diamant noir.

Le Plus : en saison -de décembre à mars- la maison de la truffe propose chaque samedi des journées découvertes. Au programme : visite de l'exposition, marché aux truffes, déjeuner aux truffes avec un rabassier, puis approche sensorielle, olfactive et gustative de la truffe.

■ **La Maison de la Truffe et du Tricastin à Saint-Paul-Trois-Châteaux**

Tél. +33 (0)4 75 96 61 29

www.maisondelatruffe.com/ contact@maisondelatruffe.com

Bernard Duc-Maugé 06 08 88 50 09

L'HUILE D'OLIVE DE NYONS – AOP



Sur les routes, en Drôme provençale, entre Nyons et Buis-les-Baronnies, vous longerez des vergers couverts d'oliviers centenaires. Au mois de décembre, les arbres chargés de leurs fruits sont prêts pour la cueillette. C'est ici que mûrit la **Tanche**, une perle noire finement ridée, **unique variété AOP de la région**. Les oléiculteurs s'affairent à la récolte, certains dressent encore leurs échelles de bois dans les arbres, le panier en osier bien calé autour de la taille.

Les lourdes meules en pierres des vieux moulins ne tournent plus beaucoup remplacées par des machines plus modernes, mais la fabrication, elle, reste la même. La pâte pressée à froid, sans aucun ajout, offre une huile de qualité « vierge extra » avec une belle robe vert doré. Onctueuse, elle souligne en bouche des arômes de pomme verte et d'herbe fraîche.

La tapenade ou le caviar provençal : c'est une purée d'olive aromatisée aux herbes et aux câpres. On l'utilise en toast à l'apéritif ou pour remplacer la moutarde.

■ **AFIDOL Rhône-Alpes à NYONS**

Contact: Alexandra PARIS. Tél. +33(0)4 75 26 90 90
nyons@afidol.org www.afidol.org

LE PICODON DE LA DROME – AOP



Elle a des airs de vache sacrée cette chèvre de la Drôme qui nous régale de ses petits fromages. A Saoû, chaque mois de juillet, a lieu la Fête du Picodon, un rendez-vous avec les picodoniers et leurs belles

dames à cornes. Sur le marché, en déambulant entre les étals, vous apprendrez que «Pico» signifie «pique légèrement», que ce fromage au goût fruité, est séché et affiné pendant au moins 12 jours ; lorsqu'il est affiné plus d'un mois et lavé plusieurs fois il est dit «méthode Dieulefit». Vous retiendrez, sans nul doute, que c'est une AOP et vous le dégusterez enfin, sec ou crémeux, doux ou fort en bouche, macéré dans l'huile d'olive ou aromatisé aux herbes.

■ **Syndicat de défense et de promotion du Picodon AOP**

à Montélier. Tél. +33 (0)4 75 56 26 06

info@picodon-aop.fr www.picodon-aop.fr

LE BLEU DU VERCORS-SASSENAGE -AOP



Quittez le pays des chèvres pour celui des vaches. Devant vous se dressent, majestueuses, les montagnes du Vercors. En chemin, vous passerez forcément devant une ferme. Entrez, on vous fera découvrir avec fierté ce

fromage AOP, en forme de petite meule. **Sa pâte persillée a une texture souple.** Doux et onctueux, il a en bouche des arômes de noisettes. Non loin, la Fête du Bleu bat son plein. La foule se presse pour assister à la fabrication du fromage. Sous les applaudissements, « Hilda », jeune laitière à la robe dorée parfaitement brossée, vient d'être décorée. Mais, on sonne déjà le départ de la petite transhumance avant l'ouverture du grand bal de la soirée.

■ *Syndicat interprofessionnel du Bleu du Vercors*

- Contact : *Chrystelle HUSTACHE*

Tél. +33(0)6 79 65 84 19

siver@pnr-vercors.fr www.fetedubleu.org

LA RAVIOLE DU DAUPHINE -IGP



C'est un petit carré de pâte fraîche à base de farine de blé tendre, farci de comté, fromage blanc, œufs, persil, beurre et sel. Nul besoin d'être un grand chef pour les cuisiner, il suffit de les plonger dans une eau frémissante et après 2 mn de

cuisson, elles remontent à la surface, prêtes à être dégustées ! Mais vous pouvez corser l'exercice en les plongeant dans un bain de friture et les servir sur une salade verte avec un petit verre de vin de noix ! Aujourd'hui, les fabricants rivalisent d'imagination. On trouve des raviolis à l'escargot et même au chocolat ! Notez que la raviole est une A.O. pour sa qualité et son savoir faire mais, qu'elle ne sera jamais une A.O.P. puisqu'elle emploie un fromage qui n'est pas fabriqué dans la région. Elle bénéficie aussi du **Label rouge** et depuis 2009 de l'IGP. La production de la raviole est assurée par un fabricant principal, SAINT JEAN, qui détient 92% du marché et quelques fabricants beaucoup plus modestes

(ex : La Mère Maury – www.raviolesmeremaury.com).

■ *Ravioles SAINT JEAN à ROMANS*

Contact : *Valérie WANTIEZ* Tél. +33 (0)4 75 05 83 80

contact@saint-jean.fr www.saint-jean.fr

LE PINTADEAU DE LA DROME -IGP



L'histoire du pintadeau de la Drôme remonte à l'Antiquité, avec Hannibal qui a traversé les Alpes avec ses célèbres éléphants... et aussi quelques pintades échappées sur sa route. Aujourd'hui le Pintadeau de la Drôme bénéficie d'une

IGP et d'un **Label Rouge**. L'élevage en plein air (commercialisation à partir de 13 semaines) lui donne une chair ferme, colorée et très goûteuse.

LA LAVANDE FINE ET LE LAVANDIN



La Lavande fine ou vraie est une espèce originelle, alors que le Lavandin est un hybride qui résulte du croisement la Lavande vraie et de l'Aspic. La Lavande vraie peut donc être cultivée ou sauvage, alors que le Lavandin ne se rencontre

pas à l'état sauvage. L'altitude joue aussi un grand rôle dans la différenciation entre les deux espèces : tandis que le Lavandin croît à toutes altitudes, la vraie Lavande ne pousse qu'à partir de 600 m environ, jamais en dessous.

L'huile essentielle de lavande vraie, utilisée en aromathérapie est plus fine de parfum, plus douce, presque ronde. Elle a gardé toutes ses propriétés thérapeutiques, alors que l'essence de Lavandin, d'odeur plus âcre, beaucoup plus "camphrée", n'est pratiquement plus utilisée en pharmacopée. Il faut compter 100 à 120 kg de paille (fleurs et tiges) pour obtenir 1 kg d'une essence jaune dorée pour la Lavande vraie et 3 kg pour le Lavandin.

L'appellation d'origine contrôlée "**Huiles essentielles de lavande de Haute-Provence**" a été établie en 1981 pour lutter contre la concurrence. Elle permet d'identifier une production de très haute qualité.

En Drôme provençale, dans le Diois, s'ouvrent des paysages d'exception où la lavande est une composante, plus ou moins présente selon les zones, mariée aux céréales sur les plateaux, à la vigne en plaine, aux oliviers et fruitiers en terrasses.

■ *Association Grande Traversée des Alpes/ Routes de la Lavande* - Contact : *Lionel Terrail*

Tél. +33 (0)4 58 00 14 46

lionel.terrail@grande-traversee-alpes.com

www.grande-traversee-alpes.com

LE PETIT EPEAUTRE DE HAUTE-PROENCE -IGP



Une saveur restée inchangée depuis plus de 10 000 ans, redécouverte par le grand-public depuis une quinzaine d'année. C'est une céréale rustique qui peut être cultivée sur des terrains pauvres, dans des conditions climatiques rudes ; elle ne nécessite ni pesticide, ni désherbant et très peu d'eau. La zone de production drômoise se situe principalement dans les Baronnies.

■ *Syndicat du petit épeautre de Haute Provence à MEVOUILLON*

info@petit-epeautre.com www.petitepeautre.com

LE TILLEUL OFFICINAL DES BARONNIES



Le tilleul trouve dans les Baronnies des conditions climatiques très favorables : un ensoleillement exceptionnel, des précipitations modérées et réparties d'une façon qui favorise la maturité des fleurs, des vallées bien abritées avec un minimum de gelées au printemps. Il est particulièrement renommé pour sa saveur et son arôme à la fois doux et pénétrant. Calmante, amaigrissante et antispasmodique, la fleur de tilleul ressemble à une panacée.

www.tilleul-baronnies.com

■ **Maison des Plantes** à Buis-les-Baronnies

Tél. +33 (0)4 75 28 04 59 / www.maisondesplantes.com

LES DESSERTS ET DOUCEURS

LE NOUGAT DE MONTEILIMAR



Avec l'arrivée des congés payés et des grands départs en vacances, il fut un temps, à Montélimar, où l'on vendait les nougats à la criée, le long de la N7 embouteillée. Aujourd'hui, avec l'arrivée de l'autoroute du Sud, cette tradition n'est plus, mais c'est toujours au chaudron jusqu'à 13 heures de cuisson que les artisans fabriquent l'appellation « Nougat de Montélimar », savamment dosée avec 28 % d'amandes, 2 % de pistache et 25 % de miel de lavande.

■ **Contact : Jean-Pierre CORTEGGIANI** (Directeur de l'OT du pays de Montélimar) - Tél. +33 (0)4 75 01 54 15
directeur@montelimar-tourisme.com

LE SUISSE DE VALENCE



Son histoire mérite d'être contée. A la fin du 18ème siècle, le général Bonaparte envoya le pape Pie VI en exil à Valence où il mourut. Lors du défilé de la garde suisse du souverain pontife, une boulangère eut l'idée de confectionner un gâteau reproduisant le costume de parade des soldats. Depuis, on retrouve dans toutes les vitrines de la ville ce petit bonhomme en pâte sablée et écorce d'orange, boutonné avec des raisins de Corinthe.

■ **Pognes et Suisses Nivon** à Valence

Contact : Denis MAURIN. Tél. (+33) 04 75 44 03 37
info@nivon.com www.nivon.com

LA POGNE DE ROMANS



Elle tire son nom de la poignée de pâte nécessaire à sa confection. Pétrie de fine fleur de farine, d'œufs, de sucre et de beurre, aromatisée à la fleur d'oranger, elle est travaillée en forme de couronne avant d'être dorée au four.

■ **Boulangerie PASCALIS** à Bourg-de-Péage.

Contact : Valentine Jacouton Tél. +33(0)4 75 05 52 00
musee@pascalis.com www.pascalis.com

LES FRUITS DE LA DROME

A la fin du mois de mars, les coteaux de la vallée du Rhône se teintent d'un rose mauve éclatant. Petit à petit, les pêches, nectarines (**Label Rouge**) et brugnon couvrent les vergers. Les branches plient sous le poids des fruits comme pour faciliter leur cueillette. Sur les étals des marchés, vous trouverez de quoi faire votre bonheur. Contrairement aux idées reçues la couleur n'est pas un gage de saveurs. Tâtez délicatement les fruits, ils doivent être souples sous le doigt et agréablement parfumés. Les abricots de variété Bergeron dans le nord ou Orangé de Provence dans le sud, complètent la gamme de la production drômoise avec les poires, pommes, kiwis, et fruits rouges.

■ **Le Clos Fougères** à Châteauneuf-sur-Isère

Contact Gérard, Eliette et Mélusine ROCH

Tél. +33 (0)4 75 71 80 94

info@closfougères.com www.closfougères.com

Visites des vergers, cours de jardinage, cours de cuisine, production de fruits rares...

N'oubliez pas aussi : L'AOP NOIX DE GRENOBLE. 1er fruit sec à posséder cette distinction (depuis 1938), une distinction qui porte sur trois variétés: la Franquette, la Mayette et la Parisienne. La Drôme compte plus de 200 producteurs.

■ **Cave Noisel - Jean-Luc ODEYER** à St-Jean-en-Royans

Tél +33 (0)4 75 47 56 54

j-luc.odeyer@wanadoo.fr <http://cave-noisel.com/>

Moulin à huile de noix en activité. Dans sa ferme nucicole, Jean-Luc Odeyer est producteur, récoltant et transformateur de noix depuis 20 ans. Il bouillonne d'idées et d'originalité, et propose des produits à la noix de l'apéritif au dessert.

PRET-A-PARTIR

■ **CAMPING-CAR RIME AVEC TERROIR**

2 jours / 1 nuit à partir de 7,00 € / personne

Option : 4 € : forfait électricité par véhicule et par nuit.

Formule d'hébergement : aire de stationnement et de services pour camping-car.

Amis camping-caristes, stationnement sécurisé et confort optimal ! Suivez les sentiers pédestres balisés pour découvrir l'exploitation au fil de **ses oliveraies, vignobles et vergers**. Et, olive sur le gâteau, vous êtes conviés à la dégustation !

A la boutique, tous les produits du Domaine sont en vente à prix direct : du producteur au consommateur

Deux sentiers : *Rando-terroir* de 2h environ ou *Sentier-découverte, de la colline aux oliviers* de 1h30 env. ; itinéraire et document explicatif à disposition au domaine. Bon à savoir : le jeudi, jour de marché à Nyons, c'est l'effervescence...

Depuis le Domaine Rocheville, allez-y à pied en une demi-heure ou utilisez la navette gratuite !

■ **Domaine Rocheville** à Nyons - Tél. +33(0)4 75 26 35 20

contact@domainerocheville.com

www.domainerocheville.com

PATRIMOINE BÂTI DE LA DRÔME

■ LES CHATEAUX DE LA DROME : 5 LIEUX D'EXCEPTION

MONTELMAR : château des Adhémar (monument historique des 11^e-16^e siècles)

Le château des Adhémar à Montélimar, bel exemple d'architecture romane méridionale, est un palais médiéval du XII^e siècle. Il a été construit par la famille des Adhémar de Monteil au sommet de la colline dominant la ville qui porte son nom (Montélimar signifie le Petit Mont d'Adhémar). A l'intérieur de son enceinte défensive subsistent une chapelle du 11^e siècle et un logis du 12^e siècle au décor exceptionnel. Aujourd'hui, il abrite le Centre d'art contemporain de Montélimar, qui propose plusieurs expositions temporaires chaque année.

■ **Château des Adhémar**
Tél. +33(0)4 75 00 62 30

GRIGNAN : château de Grignan (monument historique des 12^e-17^e siècles)

Surplombant vignes et lavandes, le château de Grignan fut bâti au Moyen-Âge sur le rocher en forme d'acropole qui domine le site et le village. Sa réorganisation au 16^e siècle en a fait le plus grand château de la Renaissance du sud-est de la France. Rendu célèbre par la correspondance de Madame de Sévigné (qui y séjourna au XVII^e siècle), le château est chaque été le cadre enchanteur des **Fêtes Nocturnes**. (Spectacle 2016, **Don Quichotte mis en scène par Jérémie Le Louët**) Et dans le village, début juillet, l'esprit de la marquise plane sur le **Festival de la Correspondance**.

■ **Château de Grignan**
Tél +33(0)4 75 91 83 55

SUZE-LA-ROUSSE : château de Suze-La Rousse (monument historique des 12^e-17^e siècles)

Propriété des Princes d'Orange, cette forteresse médiévale fut partiellement transformée au 16^e siècle. La Renaissance l'a dotée d'une cour à l'italienne sur arcades, dont la décoration proche de celle de Grignan contraste superbement avec l'aspect austère de l'extérieur. Le château, au fil des saisons, propose des expositions temporaires et des concerts.

C'est depuis plus de 30 ans le siège de l'Université du Vin.

■ **Université du Vin – contact : Jacques Avril**
Tél. +33 (0)4 75 97 21 31
jacques.avril@universite-du-vin.com
www.universite-du-vin.com

Le château s'est doté en 2013 d'une nouvelle muséographie consacrée à l'art et à la culture vitivinicole. En relation avec l'architecture et les décors du château, le nouveau parcours de visite permet de découvrir, d'une part l'histoire de cette

forteresse médiévale réaménagée à la Renaissance en demeure de plaisance, d'autre part, le patrimoine et les activités viti-vinicoles dans la Drôme. A partir d'objets décoratifs et archéologiques, de maquettes et de multimédia, sont déclinés différents thèmes: de l'usage social du vin à la manière de boire, des premiers vignobles aux paysages et à l'architecture de vigne, des métiers actuels à la formation.

■ **Château de Suze-La-Rousse**
Tél. +33 (0)4 75 04 81 44

Ces 3 châteaux sont aujourd'hui la propriété du département de la Drôme.

■ **Contact presse : Marie DAVID / mdavid@ladrome.fr**
<http://chateaux.ladrome.fr> Tél. +33(0)4 75 91 83 50

HAUTERIVES : Le Palais Idéal du Facteur Cheval Classé monument historique en 1969 par André Malraux.

Chef d'œuvre unique d'architecture brute naïve : travail d'un seul homme (de 1879 à 1912), 93 000 heures, 10 000 journées, 33 ans d'épreuves. De Pablo Picasso à André Breton, tous ont reconnu cette création singulière.

Le Palais Idéal du Facteur Cheval a fêté avec faste son centenaire en 2012 et sa renommée a largement dépassée nos frontières avec les dernières expositions de Lausanne, Athènes et Kyoto.

Festival *Jazz au Palais* fin juin, puis l'été *Les Musicales du Palais*.

■ **Palais Idéal du Facteur Cheval**
Contact : Marie-Josée Georges (directrice)
Tél. +33(0)4 75 68 74 96
marie-jose.georges@facteurcheval.com
www.facteurcheval.com

CREST : La Tour de Crest (Monument Historique des 12^e-17^e siècles)

Plus haut donjon de France avec ses 52 m, la Tour de Crest offre une vue panoramique exceptionnelle sur les contreforts du Vercors, les Préalpes du Diois, la vallée du Rhône et les montagnes d'Ardèche. L'atmosphère sonore, le parcours lumineux, les maquettes, les documents d'archives des nouveaux aménagements intérieurs permettent de découvrir l'histoire d'un des plus beaux spécimens de l'architecture médiévale qui fut successivement forteresse, château puis prison.

Grand frisson avec la descente de la paroi en rappel.

À noter : jeu pour enfants "Les secrets de la tour", énigmes à découvrir en famille.

■ **Tour de Crest**
Mairie de Crest - Tél. +33(0)4 75 76 61 14
www.mairie-crest.fr/-La-Tour-.html

■ LES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE... DANS LA DRÔME



Eviter les écueils du village-musée sans âme ou, à l'inverse, ceux du « parc d'attraction », réconcilier les villages avec l'avenir, redonner la vie autour de la fontaine ou sur la place ombragée de tilleuls et platanes centenaires. Voilà l'ambition raisonnée et passionnée de l'association des Plus Beaux Villages de France. 153 villages affichent aujourd'hui fièrement ce label dont **quatre villages en Drôme Provençale**.
www.les-plus-beaux-villages-de-france.org

MIRMANDE la bucolique



Cachées derrière les remparts, entrelacées dans un labyrinthe de ruelles, les maisons de **Mirmande** ont conservé leurs belles façades de pierres et leurs vieilles portes. Derrière ses murs, de jolis jardins exhalent des parfums d'iris et de plantes aromatiques (Mirmande est aussi classé **village botanique pour ses plantes de rocaille**). Deux hommes ont contribué à la résurrection de ce village : le peintre cubiste André Lhote, attirant de nombreux artistes et organisant des expositions d'envergure, et Haroun Tazieff qui en fut le maire pendant 10 ans.

■ **OT du Val De Drôme- Antenne de Mirmande**
 Tél. +33(0)4 75 63 10 88
<http://valdedrome-tourisme.com/decouvrir/nos-villages/mirmande>

LA GARDE-ADHEMAR la sentinelle



Du haut de son éperon calcaire, le village, qui a gardé de sa structure médiévale remparts, vestiges du château et anciennes demeures, offre un point de vue imprenable sur la vallée du Rhône et les monts du Vivarais. A l'aplomb de l'église, d'anciennes terrasses de jardins potagers villageois, accueillent le Jardin des Herbes : quelques 200 espèces de plantes médicinales. Classé "Jardin remarquable".

■ **Office de tourisme de la Garde –Adhémar.**
 Tél. +33(0)4 75 04 40 10
www.la-garde-adhemar-ot.org/

A proximité, un lieu magique : Le Val des Nymphes

A l'ombre d'immenses chênes verts et de cerisiers, bercé par le doux clapotis d'une source fraîche jaillissant de la roche, vous êtes au Val des Nymphes. En des temps très anciens, on venait ici célébrer le culte de la fécondité et de la prospérité. Au beau milieu du site, trône la chapelle Notre-Dame (XIème siècle) toute bâtie de pierres blanches. Tendez l'oreille et vous entendrez peut-être, dans les eaux claires chanter les filles de Zeus...

LE POËT-LAVAL et ses chevaliers



Village perché fondé au XIIe siècle par les chevaliers de St Jean de Jérusalem, longtemps abandonné, il est sauvé de l'oubli par un homme passionné d'art et de vieilles pierres, Yvon MORIN. Dans les années 50, il ouvre l'hôtel restaurant **Les Hospitaliers** (dont la réputation n'est plus à faire), réalise **le centre international d'art et d'animation Raymond Du Puy**, et enfin, réhabilite le château, ancienne commanderie des chevaliers de Malte, désormais ouvert au public. L'histoire du Poët-Laval, intimement lié à l'ordre religieux des Hospitaliers, est aussi marquée par le protestantisme. Le village abrite **Le Musée Du Protestantisme Dauphinois**.

■ **OT du Pays de Dieulefit** Tél. +33 (0)4 75 46 42 49
www.paysdedieulefit.eu www.lepoetlaval.org

Sur les Pas des Huguenots : Le Poët-Laval est le point de départ de l'un des plus longs chemins de randonnées européens. Ce parcours de 1400 km jusqu'à Bad Karlshafen, passant par Genève, suit le tracé historique de l'exil des Huguenots dauphinois vers la Suisse et l'Allemagne après la révocation de l'édit de Nantes (1685-1690) par le roi de France Louis XIV.

■ **Contact : Johannes Melsen**
 Tél. +33(0)4 75 53 37 59 - www.surlespasdeshuguenots.eu

MONTBRUN-LES-BAINS et ses eaux bienfaitrices



Vous voici dans le pays de Giono, entre les ancestrales Baronnies et le Mont-Ventoux. Bâties sur un roc, les hautes maisons à six ou sept niveaux, chapeautées de tuiles ocre roux, sont dominées par les ruines d'un château renaissance dont ils ne subsistent plus que les tours rondes et crénelées. Les ruelles en pente sont flanquées de rafraîchissantes fontaines. Ces petites sources rappellent que Montbrun-les-Bains est avant tout une importante station thermale, reconnue depuis l'époque romaine pour le bienfait de ses eaux sulfurées qui soulagent les rhumatismes et soignent les voies respiratoires.

■ **Office de tourisme de Montbrun-les-Bains**
 Tél. +33(0)4 75 28 82 49
www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr

Le plus : Montbrun-les-Bains a inauguré en 2006 son nouvel établissement thermal : le bâtiment contemporain, construit dans le respect d'un site exceptionnel, permet d'accueillir curistes et amateurs de remise en forme dans un cadre unique et très confortable.

■ **Domaine thermal de Montbrun-les-Bains – Valvital**
Frédéric Prades - Tél. +33(0)4 75 28 80 75

Les merveilleux villages de la Drôme, ce sont encore :

GRIGNAN et sa marquise



Dominé par son célèbre château, Grignan est un véritable concentré d'art de vivre : chambres d'hôtes de charme ou manoirs, tables gourmandes et bons vins (AOC Grignan-les-Adhémar), Colophon -un atelier musée du livre et de la Typographie pour les amoureux

des belles lettres et de l'écriture. Sur les pas de la Marquise de Sévigné, il faut déambuler le long des petites ruelles fleuries de roses anciennes, pousser les portes de ces vieilles demeures de pierres et découvrir des trésors, se rafraîchir au bord du lavoir et s'enivrer du parfum des lavandes.

■ **Office de tourisme du pays de Grignan**
Tél. +33(0)4 75 46 56 75
www.tourisme-paysdegrignan.com

LES VILLAGES PERCHÉS : Allex, Chabrillan, La Laupie, Puygiron, Venterol...

Dans tout le sud-est de la France, un village sur deux est de ce type et les villages perchés de la Drôme constituent un exemple remarquable de ce vaste ensemble. Ils représentent un élément fort de notre identité historique, géographique et humaine.

La brochure **Villages perchés en Drôme** présente un vingtaine de villages avec les richesses du territoire et des idées de circuits pédestres ou cyclo.

■ **Contact : Communauté de communes du Val de Drôme**
Marie Odile Canteneur
Tél. +33(0)4 75 25 66 24

PRET-A-PARTIR

■ **Randonnée en famille avec des ânes : les villages perchés de la Drôme**

4 jours / 3 nuits Adulte : 235 €

Enfant : de 141 à 164,50 € (tarif enfant de 2 à 11 ans. Forfait bébé : 35 €.).

Ce **séjour spécial famille** permet une belle initiation à la randonnée avec un âne bûte. Les parcours sont simples, bien balisés et sans difficulté technique majeure. **Vous découvrirez les villages perchés du Val de Drôme.**

Ici, pas de grands monuments mais des petits ouvrages patrimoniaux qui donnent un charme particulier à ces villages : une calade qui monte au cœur du village, un mur en pierre sèche sagement bâti, une chapelle au charme discret, une fontaine bienfaitrice. Vous serez accueillis dans une belle ferme en activité qui possède des chambres d'hôtes familiales. Les propriétaires élèvent un beau troupeau de chèvres qui fera la joie des enfants au retour de balade. Ici le temps s'écoulera paisiblement et vous goûterez au plaisir des produits frais de la ferme. La seconde demeure fait face au village perché de La Roche-sur-Grâne. Un grand bain de nature dans cette campagne déjà méditerranéenne et si la chaleur devient pressante la magnifique piscine de ces lieux saura vous contenter.

■ **Safrantours** - Hervé Bossane

Tél: +33 (0)4 75 25 78 78

www.safrantours.com info@safrantours.com

LES HEBERGEMENTS INSOLITES

■ A l'heure du slow tourisme, la Drôme vous propose de vivre des expériences inédites en choisissant un hébergement insolite : **roulottes, yourtes, tipis et cabane en bois** ne manquent pas ! Liste complète sur le site internet, rubrique *Hébergements insolites*.
Ci-dessous, une sélection de nos hébergements les plus curieux, les plus surprenants...

LES CABANES DE CARPAT



Au pied du Vercors, à proximité du cirque de Combe Laval et de son impressionnante route taillée à flanc de montagne, deux cabanes perchées dans des chênes vous attendent. Décorées avec soin et souci du détail, vous y trouverez un confort simple et douillet. (Toilettes sèches à l'intérieur, 2 sanitaires privatifs complets à quelques pas).

Le plus : les petits-déjeuners avec les produits Bio de la ferme et les spécialités des fermes du Vercors.

A partir de 110 €/ la nuit pour 2 pers, avec petit-déjeuner. Panier-dîner à 18€.

■ **Serge et Magali MORIN-CHARRUAU** à *St-Jean-en-Royans*
Tél +33 (0)4 75 47 53 91 / 06 72 77 29 03
<http://cabanes-carpat.fr/>

LE TONNEAU DE FORTUNE



Dormir dans un tonneau... c'est une idée qui a déjà dû traverser l'esprit de nombreux amateurs de bons vins ! Celui-ci est un peu différent, il sent bon le bois ! C'est dans leur ferme viticole, au cœur du vignoble de Crozes-Hermitage, que Jacqueline et Jean-Pierre Sauvajeon ont installé leur « Tonneau de Fortuné ». Jean-Pierre a fait appel à un fabricant de roulottes pour réaliser son tonneau, avec cuisine équipée, salle de bain avec douche et wc, un lit double et même un lit d'appoint pour un enfant.

La Ferme dispose aussi de 5 chambres d'hôtes dont une labellisée Tourisme et Handicap.

Tarifs : 180 € les 2 nuitées, avec panier petit-déjeuner.

■ **La Ferme des Denis** à *Chanos-Curson*
Tél. +33 (0)4 75 07 34 11
www.lesdenis.com

LES PODS



Très en vogue Outre-Manche, les Pods font leur apparition dans le Vercors grâce à Univers-Pod, société créée par l'ancienne championne de biathlon Claire Breton. Ces drôles de constructions écologiques en bois sont chauffées et éclairées grâce à un panneau solaire et des batteries. Recouverts de neige, ils ressemblent à de petits igloos.

Les deux Pods permettent de loger 1 à 5 personnes de manière simple et originale. Couettes, draps et oreillers sont fournis. Des toilettes sèches ont été installées à l'extérieur. Les nuitées sont proposées avec petit déjeuner (60 €/pers/nuit) ou en demi-pension (75€/nuit/pers).

■ **Univers Pods** à *Saint-Agnan-en-Vercors*
Tél. +33(0)6 26 62 35 66 www.univers-pods.com

LA CAMPALUNE SUR PILOTIS

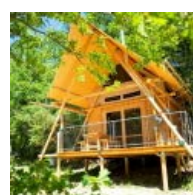


Comme un nénuphar au milieu des arbres, cet hébergement sur pilotis, à la confluence de deux rivières, est unique dans la Drôme ! Ouverture des pétales latérales offrant une vue à 360 et la nuit, sa coupole transparente est parfaite pour contempler les étoiles. La chambre de 12m² (draps fournis) est perchée à 4m50 du sol... En dessous, espace aménagé avec meuble plancha, 2 bains de soleil, table et chaises. Accès aux sanitaires du camping 115€ la nuitée, 700€ la semaine

Le PLUS : le concepteur est **drômois** : Selvao www.selvao.com/ *Concepteur et fabricant de logements insolites biomimétiques.*

■ **Gervanne camping** à *Mirabel-et-Blacons*
Tél. +33(0)4 75 40 00 20 www.gervanne-camping.com

CAMPING HUTTOPIA



Un cadre idyllique pour une échappée belle au pays des lavandes, des pins, des chênes truffiers, pour des vacances en plein cœur de la nature sur un site naturel exceptionnel entouré de montagnes verdoyantes.

Séjournes confortablement au cœur de la nature en **Cabane, Cahutte, Canadienne, tente Trappeur ou Bonaventure** (tente pour les amoureux) ou bien campez sur les vastes emplacements de camping.

Piscine chauffée mais aussi étang de baignade avec ponton aménagé... Déconnexion, calme et bons moments à partager.

A partir de 49 €/ nuit pour 2 pers en tente Bonaventure.

■ **Camping Huttopia** à *Dieulefit*
Tél. +33 (0)4 75 54 63 94
<http://france.huttopia.com/fr/destination/campement/huttopia-dieulefit/site>

LE DOMAINE DU TISSERAND



Au cœur d'un écrin de verdure de sept hectares vous vous demanderez à quoi servent **les bulles** dans le parc... Accrochée dans un arbre au-dessus du ruisseau ou posée sur le sol dans un coin de clairière, deux bulles de douceur

vous accueillent pour une nuit magique dans un lit confortable, la tête dans les étoiles !

Si vous préférez le confort absolu, de belles suites de style vous attendent dans le mas du Tisserand ou pour plus de nature, dans les petites **maisons en bois**.

A partir de 130 €/ nuit pour 2 pers. dans les bulles ou les cabanes.

■ *Le Domaine du Tisserand à La Baume-Cornillane*

Tél. +33 (0)4 75 60 30 78 / 06 11 16 01 46

<http://domaine-du-tisserand.fr>

OASIS BELLECOMBE : cabane perchée, yourtes, tipi, roulotte.



Découvrez une Oasis féérique en pleine nature protégée et paisible, plein sud où, 1 cabane dans les arbres, 2 grandes et 1 mini yourtes mongoles, 1 roulotte et 1 tipi, vous enchanteront... Baignade, visite pédagogique de l'éco-site de

Michel Marchand et Corine Tournier, éco-hébergeurs passionnés.

100 €/ nuit pour 2 personnes la cabane perchée.

■ *Oasis Bellecombe à La Motte-Chalancon.*

Tél. +33 (0)9 77 08 44 85

www.oasisbellecombe.com

SEVENTIES COMBI



Partez à l'aventure en combi ! Seventies Combi vous propose de louer des **Combi VW** des années 70's. En famille ou entre amis, une expérience unique vous attend dans la Drôme ! Découvrez le plaisir d'une liberté retrouvée. Equipés

pour 5 pers. (4 couchages + un couchage hamac pour enfant), gazinière, évier, vaisselle vintage.

Tarifs : Week-end : de 270 à 390 € : du vendredi au dimanche ou du samedi au lundi. Semaine : de 600 à 960€.

■ *Seventies Combi à Beaufort-sur-Gervanne*

Tél. +33 (0)6 16 12 12 88

VALSOYO



Un lieu insolite avec **des appartements à thème** pour rêver de voyages dans des décors exotiques : Maroc, Kenya, Mexique, Irlande, Grèce, Japon, Canada,

Tibet. Et depuis peu, **deux kotas finlandais** sont venus étoffer cette offre, avec deux nouvelles destinations : Finlande et Laponie. Les 10 appartements à thème sont composés d'une chambre, d'un séjour avec couchages supplémentaires et d'une cuisine équipée.

Valsoyo propose aussi de nombreuses activités outdoor dans le parc du domaine, bordant un charmant petit lac.

A partir de 85 €/ nuit pour 2 pers pour les appartements, et 120 €/nuit pour 2 pers. les kotas.

■ *Valsoyo à Upie*

Tél. +33 (0)4 75 60 58 06

www.valsoyo.com

ZENZILOT AU LAC BLEU



Pour les amoureux de la nature, les amateurs de tranquillité, cet hébergement allie confort et dépaysement.

Vous accéderez au **Zenzilot** grâce à un pédalo. Cette chambre flottante en bois

avec terrasse mesure 40m², est conçue pour 2 personnes. Le zenzilot est équipé d'un lit double (fait à votre arrivée), de toilettes sèches, d'étagères, d'un point d'eau autonome et d'un éclairage alimenté par des panneaux solaires. Vous y trouverez également des enceintes avec port USB pour écouter votre musique !

VivaCamp a concocté pour vous 5 packs pour personnaliser votre séjour : romantique, gourmand, rando/cyclo, terroir ou zen, avec repas et petites attentions.

140 €/ nuit pour 2 pers. avec petit-déjeuner.

■ *Chambre flottante Zenzilot au Lac bleu à Châtillon-en-Diois*

Tél. +33 (0)4 75 21 85 30

www.lacbleu-diois.com

PRET-A-PARTIR

■ *Séjour insolite et sportif en famille à Upie, dans la Plaine de Valence*

à partir de 348,00 € / personne, 3 jours / 2 nuits.

Valsoyo est résolument un lieu insolite : des chambres à thème pour rêver de voyage (Maroc, Kenya, Mexique, Irlande, Grèce, Japon, Canada, Tibet, Finlande et Laponie) et des activités inédites, **footgolf et parcours nomade**, pour un séjour "FUN" en famille.

Adulte : 348 € ou Famille : 696 € : pour 2 adultes et 2 enfants.

Le prix comprend 2 nuitées pour 4, les petits déjeuners et les activités footgolf et parcours nomade pour la famille.

■ *Hôtel Valsoyo à Upie*

Tél. +33 (0)4 75 60 58 06 www.valsoyo.com

LA DRÔME EN FÊTE

DU 26 AU 29 FEVRIER : SALON DES VINS DES CÔTES DU RHONE SEPTENTRIONALES à Tain l'Hermitage

Un salon au pied du vignoble qui présente, le dernier week-end de Février, les plus grands crus des Côtes du Rhône Septentrionales. 8 appellations représentées par plus de 80 vigneron des Côtes du Rhône.

■ **Tain-l'Hermitage** - www.salondesvinsdetain.fr
Tél. +33 (0)4 75 06 14 59

DU 27 AU 31 JANVIER – 32ÈME FESTIVAL DU LIVRE DE JEUNESSE à St-Paul-Trois-Châteaux

Thème 2016 : Hors-pistes. Un festival ouvert aux professionnels et au grand public.

■ **Sou des Ecoles Laïques à St Paul-Trois-Châteaux**
Tél. +33 (0)4 75 04 51 42 www.slj26.fr

DU 5 AU 7 FEVRIER : L'ALICOQUE OU FÊTE DE L'HUILE NOUVELLE à Nyons

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier vous invite, avec les oléiculteurs du pays Nyonsais, à venir déguster l'huile nouvelle.

■ **Office de Tourisme de Nyons**
Tél. +33 (0)4 75 26 10 35 - www.paysdenyons.com



Jean LAGET passe le flambeau à Christian BARTHEYE, nouveau grand maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.
Photo : Photo Club Nyonsais

La Confrérie des chevaliers de l'Olivier

DU 5 AU 7 FEVRIER : LES RENCONTRES DU LIVRE DE LA TRUFFE ET DU VIN à Grignan

Partez à la découverte de la Truffe et du Vin à travers différentes animations au Château de Grignan : conférences, spectacles, dégustations.

■ **Office de tourisme de Grignan**
Tél +33(0)4 75 46 56 75
www.tourisme-paysdegrignan.com

13-14 FEVRIER : 30ÈME FÊTE DE LA TRUFFE EN TRICASTIN

Le 2^{ème} dimanche de février, la truffe noire du Tricastin est à l'honneur à **Saint-Paul-Trois-Châteaux**, au cœur du bassin trufficole. On peut acheter des produits du terroir local sur le marché et déguster des omelettes aux truffes, pour une approche sensorielle et gustative.

■ **Maison de la Truffe** Tél. +33(0)4 75 96 61 29
www.maisondelatruffe.com

LE 28 FEVRIER : CARNAVAL DE ROMANS

Les Carnavaliers, bigarrés, grimés, masqués à souhait, métamorphosés en rainettes, crapauds, autruches et autres espèces, font souffler un vent de folie dans les ruelles pavées du centre ancien.

■ **Ville de Romans** - *Véronique Auroux*
Tél. +33(0)4 75 05 51 51 - vauroux@ville-romans26.fr



Compagnie Transe Express

DU 14 AU 19 MARS : FESTIVAL D'UN JOUR

C'est le rendez-vous attendu par tous les fans de **cinéma d'animation**. Plus de 130 courts et longs métrages venus des 4 coins du monde, des rencontres, des discussions. A voir dans plus de 15 salles en Drôme et Ardèche et c'est gratuit.

■ **Florie Arnaud** - Tél. +33(0)4 75 78 48 67
florie.arnaud@lequipee.com - www.lequipee.com

En MAI : LES ESPIEGLERIES DE DIE

Festival d'humour musical avec concerts et animations pour petits et grands. C'est aussi l'occasion de se régaler des produits du terroir, parmi lesquels la fameuse Clairette de Die, et de profiter des balades découvertes dans le vignoble et les caves.

■ **Harold David** - Tél. +33 (0)4 75 22 12 52
harold.david@est-ouest.com / www.les-espiegleries.com

MAI : RENCONTRES DU 2^{ème} TITRE à Grignan

Des auteurs, qui publient leur second roman, sont invités par le comité de lecture des amis de Colophon et proposent un échange avec un autre écrivain de leur choix.

■ *Colophon* - Tél. +33 (0)4 75 46 57 16

colophon.grignan@orange.fr / perso.orange.fr/colophon

DU 14 AU 15 MAI : FÊTES MEDIEVALES DE CREST

Le temps du week-end de Pentecôte, Crest renoue avec la magie et le folklore du Moyen-Âge. Nombreuses animations gratuites, grand marché médiéval, banquet médiéval le samedi soir... Et pour que la fête soit totale, libre à chacun de venir costumé !

■ *Office de Tourisme de Crest*

Tél +33 (0)4.75.25.11.38

<http://www.valleedeladrome-tourisme.com/crest-et-sa-region>

DU 17 AU 19 JUIN : FÊTE DE LA TRANSHUMANCE A DIE

Cette fête traditionnelle, remise au goût du jour dans les années 1990, marque le début de la migration des troupeaux de moutons vers leurs pâturages des hauts plateaux du Vercors. Le point culminant de cet événement est le passage de milliers de moutons à travers les rues de Die, ambiance garantie !

■ *Office de Tourisme du pays Diois*

Tél. +33(0)4 75 22 03 03 - www.diois-tourisme.com



Jazz au palais

FIN JUIN: 12EME EDITION DE JAZZ AU PALAIS IDEAL DU FACTEUR CHEVAL à Hauterives et aussi, LES MUSICALES DU PALAIS EN JUILLET

■ *Marie-José GEORGES* – Directrice

Tél. +33 (0)4 75 68 74 96 - www.facteurcheval.com

Marie-jose.georges@facteurcheval.com

DU 05 AU 10 JUILLET 2016 : 20EME FESTIVAL DE LA CORRESPONDANCE A GRIGNAN

Thème 2016 : « Lettres d'exils ». Le festival de la Correspondance propose des lectures avec des comédiens, des rencontres et un marché de l'écrit.

■ www.grignan-festivalcorrespondance.com

JUILLET : FESTIVAL D'ETE DE VALENCE

Un mois de concerts gratuits, théâtre et danse, récitals, cinéma, humour dans les parcs de la ville.

■ *Mairie de Valence* - *Emilie Gay*

Tél. +33(0)4 75 79 20 19 emilie.gay@mairie-valence.fr

DU 01 AU 21 JUILLET 2015 : SAOÛ CHANTE MOZART DANS LA DRÔME

Seul festival français entièrement consacré à Mozart, "S.C.M." est devenu un événement incontournable de l'été. Sa programmation prestigieuse, ses interprètes de niveau international et le choix des lieux de concert attirent de nombreux mélomanes.

■ *David Colon* - Tél. +33 0)4 75 76 02 02

www.saouchantemozart.com

3 JUILLET : FÊTE DE LA LAVANDE à Ferrassières

Le village de Ferrassières, capitale de la lavande fine à 8 km de Montbrun les Bains accueille chaque année la fête de la lavande.

■ *Mairie de Ferrassières* - Tél. +33 (0)4 75 28 80 82

eurolavande@gmail.com

DE FIN JUIN A FIN AOUT: LES FÊTES NOCTURNES A GRIGNAN

30^{ème} édition. Théâtre dans la cour du château de Grignan, devant la façade Renaissance. Jérémie Le Louët (compagnie Les Dramaticules) proposera une adaptation théâtrale du célèbre roman de chevalerie de Miguel de Cervantes, *Don Quichotte*.

■ *Château de Grignan* - *Marie David*

Tél. +33(0)4 75 91 83 66 - mdavid@ladrome.fr



Fêtes Nocturnes au Château de Grignan

DU 09 AU 10 JUILLET : MONTELMAR COULEUR LAVANDE

Ce grand marché, aux saveurs et senteurs de Provence, est le plus important rendez-vous estival de la lavande en France : alambic en activité, animations thématiques, ferme vivante et présentation de nombreux produits fabriqués à base de lavande.

■ **Office de tourisme de Montélimar** - Tél. +33(0)4 75 01 00 20 www.montelimar-tourisme.com

DU 09 AU 12 JUILLET 2015 : ST PAUL SOUL JAZZ à St-Paul-Trois-Châteaux 10ème édition

■ **Association Emergence** – Tél. 06 63 48 55 55
www.saintpaul-souljazz.com

DU 16 AU 17 JUILLET : FÊTE DU PICODON à Saou

Foire au Picodon (fromage de chèvre typique de la région), grand marché régional et fête de village. Pendant tout le week-end, animations de rue, concerts, restauration, buvettes.

■ **Office de tourisme de Saou**
Tél +33(0)4 75 76 01 72 - www.fetedupicodon.com

16 JUILLET –TOUR DE FRANCE –MONTELMAR

Départ de la 14^{ème} étape : Montélimar - Villars-les-Dombes-Parc des oiseaux (208 km)

DU 1^{er} AU 6 AOUT : CREST JAZZ VOCAL

Durant la première semaine d'août, Crest vibre au rythme du jazz, de tous les jazz... Connaisseurs et néophytes se rassemblent pour partager une semaine de concerts en compagnie d'artistes renommés et de jeunes talents. On viendra aussi découvrir en avant-première les jazzmen de demain, à l'occasion du concours international du Crest Jazz Vocal.

■ www.crestjazzvocal.com - Tél. + 33 (0)4 26 60 38 43



Festival Crest Jazz Vocal

Du 10 au 22 AOUT 2015 : PARFUM DE JAZZ à Buis-Les-Baronnies 17^{ème} édition

Les amoureux de jazz ne manqueront pas le Festival *Parfum de Jazz* qui aura lieu, comme chaque année, en Drôme Provençale.

■ **Bernard Chambre** - Tél. +33(0)6 83 47 50 65
www.parfumdejazz.com bpi.chambre@wanadoo.fr

DU 17 AU 27 AOUT : 28^{ème} FESTIVAL NATIONAL DES HUMORISTES à Tain-L'Hermitage et Tournon

Le Festival National des Humoristes s'est fait une renommée grâce à la découverte de nouveaux talents et par l'accueil d'un large panel d'artistes confirmés.

■ **Bureau du Festival** - Tél. + 33 (0)4 75 07 02 02
www.festivaldeshumoristes.com

DU 20 AU 21 AOUT : MONTELMAR TERRA POTIERS.

Installés sur les allées provençales, site privilégié en plein cœur de ville, plus de 50 artisans (artistes professionnels, potiers, céramistes locaux et nationaux) s'exposent. Des démonstrations de poterie à la corde et autres méthodes comme la technique de cuisson au raku, séduisent chaque année les amateurs de cette alchimie d'art de la terre et du feu.

■ **Office de Tourisme de Montélimar**
Tél. +33(0) 04 75 01 00 20
www.montelimar-tourisme.com

MI- DECEMBRE A MI- MARS : MARCHE AUX TRUFFES NOIRES à St-Paul-Trois-Châteaux

Tous les dimanches matin de mi-décembre à mi-mars de 10h à 12h, le marché de ventes de truffes noires est ouvert. Le Tricastin est le haut lieu de la production française de la Tuber Mélanosporum, la truffe noire (60 % de la production nationale). La vente est réalisée en direct par les trufficulteurs. Les truffes vendues sont classées par catégories : Tuber Mélanosporum et Tuber Brumales. Les truffes sont contrôlées et vous faites vous-même le choix. Tarif unique affiché par tous et pour la même variété.

■ www.truffes-en-tricastin.fr

17 DECEMBRE 2015 : FÊTE DES OLIVES PIQUEES

Lors de la Fête des Olives Piquées de Nyons qui a toujours lieu le samedi avant Noël, les toutes premières olives récoltées sont dégustées piquées et saupoudrées de sel afin qu'elles perdent leur amertume. Nombreuses animations tout le jour.

■ **AFIDOL** - Tél : +33(0)4 75 26 90 90
www.huiles-et-olives.fr



Accès



ACCES ROUTIERS

A7, A49, N7, D538



VALENCE TGV

Paris : 2 h 12
Lille : 3 h 37
Lyon : 35 mn
Marseille : 1 h 02
Genève : 2 h 29
Bruxelles : 4 h 23
Barcelone : 4 h 12



AÉROPORT À PROXIMITÉ

Lyon Saint-Éxupéry,
Marseille Marignane,
Grenoble Isère,
Saint-Étienne,
Avignon,
Genève



PORT FLUVIAL

L'Épervière - Valence



la.drôme.tourisme



@ladrometourisme



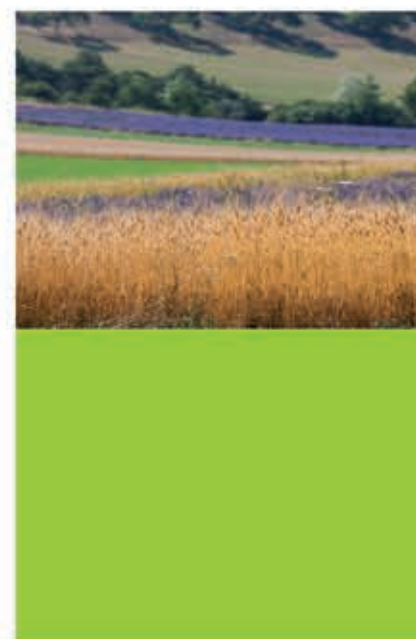
la Drôme tourisme



ladrometourisme



Drôme Tourisme



Le service presse de l'ADT édite une lettre d'information.
Pour la recevoir, n'hésitez pas à nous laisser vos coordonnées.

Vous pouvez également la consulter sur notre site internet
www.ladrometourisme.com
Espace Presse / lettre à la presse

L'Agence de Développement Touristique de la Drôme est présidée
par Nicolas DARAGON et dirigée par Bruno DOMENACH

Contacts presse

- Anne-Catherine Chareyre
acchareyre@ladrometourisme.com
- Lionel Pascale
lpascale@ladrometourisme.com
- Christine Goudian
cgoudian@ladrometourisme.com

AGENCE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE LA DROME

8 RUE BAUDIN - BP 531
26005 VALENCE CEDEX
TEL : +33(0)4 75 82 19 26
FAX : +33(0)4 75 56 01 65
MAIL : info@ladrometourisme.com

Juste la Drôme
ladrometourisme.com

