

Juste la Drôme

Dossier de presse 2015



TOURISME

ladrometourisme.com

AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE LA DRÔME

SOMMAIRE

Introduction

Actualités 2015- Nouveautés 2015 3

Les thématiques 2015

L'Agrotourisme dans la Drôme

■ LES ACTEURS DE L'AGROTOURISME DANS LA DROME 6
Bienvenue à la ferme - Accueil paysan - Les routes de la Lavande

Le Bio dans la Drôme

■ LES ACTEURS DU BIO 7
■ LA BIOVALLEE : UNE DEMARCHE ENGAGEE 8

L'itinérance dans la Drôme

■ A VELO, A PIED, A CHEVAL 9

Les incontournables

Les saveurs de la Drôme

■ A LA TABLE DES CHEFS 12
■ LE MEILLEUR DES PRODUITS DU TERROIR 15
■ SUR LA ROUTE DES VINS 18

Le patrimoine bâti de la Drôme

■ LES CHATEAUX DE LA DROME 20
■ LES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE 21

Carte d'identité de la Drôme

■ LA DROME : DES TERROIRS ET DES VILLES 23
■ PLAISIRS ET LOISIRS SPORTIFS 26
■ LA DROME EN QUELQUES CHIFFRES 27
■ LA DROME SUR LE WEB 28
■ BIBLIOGRAPHIE 29

■ INTRO

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. Et l'Agrotourisme** se développe 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 (7 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 et les stations de la Drôme proposent une offre sportive et familiale très variée, hiver comme été.

Et pour traverser la Drôme du nord au sud à vélo (à pied ou en roller !), on peut désormais **suivre le Rhône** qui délimite notre département, en empruntant la **ViaRhôna**, ce grand projet commun à 3 régions et 12 départements.

Bienvenue dans la Drôme

Pierre COMBES
Président de l'Association 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

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

A noter : Un dossier complet OENOTOURISME 2015 est disponible séparément. (en téléchargement ou version papier)

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

NATURE



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**.

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

■ **Amélie FROIDEVAUX**

Chargée de mission Tourisme & Activités de Pleine Nature

Syndicat Mixte des Baronnies Provençales

Le Village - 26510 SAHUNE

afroidevaux@baronnies-provencales.fr

www.baronnies-provencales.fr

Tél. +33 (0)4 75 26 79 05

SPORT

Le **TOUR DE FRANCE** n'a fait jusqu'alors qu'une seule fois étape à **Valence**. Après 19 ans, il reviendra **le 19 juillet 2015** pour une arrivée dans la capitale drômoise. Le départ du lundi 20 juillet se fera de **Bourg-de-Péage** en direction de Gap.



CÔTÉ SITES TOURISTIQUES

EN OCTOBRE 2014, LA DESTINATION "DROME PROVENÇALE" A REÇU LE LABEL VIGNOBLES & DECOUVERTES.



Elle offre une sélection de 32 caves, 12 hébergements, 14 restaurants, 18 sites touristiques, 18 activités et 10 événements. Ce terroir, au cœur des Côtes du Rhône Méridionales, 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*

8 bd Joliot Curie - 26130 ST PAUL TROIS CHATEAUX

Tél. +33 (0)4 75 98 93 38 - ctripot@drome-provencale.fr

www.drome-provencale.fr

FETES NOCTURNES 2015 : FEYDEAU S'INSTALLE AU CHÂTEAU DE GRIGNAN

Didier BEZACE sera le metteur en scène de la prochaine édition.

Trois farces magiques et conjugales de Georges Feydeau seront présentées l'été prochain : *Léonie est en avance*, *Feu la mère de Madame*, *On purge bébé*. Un vent mêlant fantaisie et liberté soufflera dans la cour du château. Quarante-quatre représentations sont annoncées entre fin juin et mi-août 2015

■ *Service communication et relations publiques : Laurent GREMAUD*

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

BERNARD CATHELIN AU MUSEE DE VALENCE ART ET ARCHEOLOGIE - EXPOSITION TEMPORAIRE

DU 22 NOVEMBRE 2014 AU 22 MARS 2015



Bouquet d'œillets
d'Inde © Eric Caillet

Après le succès de sa première exposition temporaire en collaboration avec le Musée du Louvre consacrée à l'âge d'or de la peinture anglaise du paysage et du portrait, le musée de Valence (réouvert fin 2013 après complète rénovation) met à l'honneur le peintre Bernard Cathelin (1919-2004).

Bien que très attaché à la Drôme (berceau de ses racines maternelles) dont il peindra de multiples paysages, il

a multiplié voyages et expositions partout dans le monde. Son œuvre est considérable, qu'il s'agisse de peinture, de lithographie ou de tapisserie.

■ *Musée de Valence, Art et Archéologie*

Conservateur-directrice : Hélène Moulin-Stanislas

4 place des Ormeaux - 26000 Valence

Tél. +33 (0)4 75 79 20 80

www.musee-de-valence.fr / helene.moulin@mairie-valence.fr

NOUVEAUX PARCOURS DE VISITE A LA FERME AUX CROCODILES : DESTINATION REPTILES !

Rappel sur la ferme aux crocodiles : des animaux surprenants ! Plus de 360 crocodiles et aussi des varans, tortues géantes, terrestres et aquatiques, des oiseaux et poissons tropicaux. **Nouveauté 2014** : les bébés dragons de Komodo.

Une jungle : cascades, marécages, lagunes et mangroves avec 600 espèces végétales exotiques, 8 000 m² de serre tropicale aménagés.

Un centre dédié à la recherche et à la protection des reptiles. (Nurserie, laboratoire)

Dans une perspective de diversification, la Ferme aux Crocodiles a initié en 2014 la construction d'une extension de 1200 m² qui sera consacrée à l'Asie du Sud-Est.

Nouveauté 2015 : ouverture de l'île aux pythons, un aquaterrarium géant (150 m²) reconstituant le milieu naturel des plus grands serpents du monde.

[Découvrez en images toutes les nouveautés prévues dans l'extension en cours de construction.](#) (YouTube FERME AUX CROCOS TV)

■ La Ferme aux Crocodiles

395 allée de Beauplan - 26700 Pierrelatte

Tél. 04 75 04 33 73

info@lafermeauxcrocodiles.com

www.lafermeauxcrocodiles.com / Directeur Samuel Martin

LA CITE DU CHOCOLAT... UN AN DEJA !

Des visiteurs au rendez-vous, des objectifs atteints : l'aventure continue.

Avec près de 110 000 visiteurs depuis l'ouverture (pour un objectif initial de 80 000) la Cité du Chocolat Valrhona a soufflé sa première bougie le 24 octobre 2014. Elle fait désormais partie des sites les plus visités du département. Côté boutique, c'est plus de 25 % de fréquentation depuis l'ouverture.

Lieu de visite multi-sensoriel et ludique, placé sous le signe de la gourmandise autour du chocolat sous toutes ses formes, la Cité du Chocolat éveille les sens des petits et grands.

Des objectifs ambitieux pour la suite :

- 130 000 visiteurs prévus en 2015

- **Agrandissement de l'espace de visite** pour augmenter la capacité d'accueil instantanée.

« Ces résultats encourageants nous amènent à préparer l'ouverture de l'étage pour le premier semestre 2016 ! Avec un concept très différent mais complémentaire et très... gourmand ». Franck Vidal Directeur de la Cité du Chocolat

■ La Cité du Chocolat Valrhona

12, avenue du Président Roosevelt

26600 Tain-L'Hermitage

Tel. : 33 (0)4 75 09 27 27 / www.valrhona.com

cite@valrhona.fr - www.citeduchocolat.com/fr

VELOROUTE VOIE VERTE VALLEE DE L'ISERE, 42 km de fraîcheur !

A vélo, en roller, en joggant ou en marchant, pour une pratique familiale ou plus sportive, chacun y trouvera son compte. C'est aussi 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 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.

A découvrir le long de l'itinéraire :

Saint-Nazaire-en-Royans (aqueduc du XIX^{ème} siècle, grotte de Thaïs) la Baume-d'Hostun, Eymeux, St-Paul-les-Romans, Bourg-de-Péage (musée de la pogne Pascalis), Romans-sur-Isère (centre ancien, musée international de la chaussure, Marques Avenue), Granges-les-Beaumont (jardin Zen Erik Borja, cave de Clairmont) et Châteauneuf-sur-Isère.

[Découvrez et téléchargez le parcours !](#)

A la passerelle de Châteauneuf-sur-Isère, rejoignez l'itinéraire de [la ViaRhôna](#)

CÔTÉ HÉBERGEMENT

Hébergements insolites

Des nouveautés dans la Drôme pour des séjours insolites

LES CABANES DE CARPAT A ST-JEAN-EN-ROYANS



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. Leurs noms : Lune de Miel et pain d'épices, nous sommes bien chez Magali, apicultrice ! En pénétrant dans les

cabanes, la bonne odeur du bois vous met tout de suite dans l'ambiance. 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).

Une expérience magique et inoubliable à vivre à l'orée de la forêt, une étape originale pour une escapade dans le [Parc Naturel Régional du Vercors](#).

Le plus : les petits-déjeuners avec les produits Bio de la ferme (Serge et Magali sont producteurs de noix, de miel et de pommes) et les spécialités des fermes du Vercors.

Tarifs : à partir de 110 €/ la nuit pour 2 pers, avec petit-déjeuner. A noter : - 50 € dès la deuxième nuit

Possibilité de panier-dîner à 18€, boissons comprises.

Ouvert d'avril à novembre.

■ Les Cabanes de Carpat

Serge et Magali MORIN-CHARRUAU

1325 chemin des Rimets- 26190 St Jean en Royans

Tél 04 75 47 53 91 / 06 72 77 29 03

contact@cabanes-carpat.fr - <http://cabanes-carpat.fr/>

LE TONNEAU DE FORTUNÉ

Dormir dans un tonneau... c'est une idée qui a déjà dû traverser l'esprit de nombreux amateurs de bon vins ! Celui-ci est un peu différent, il sent bon... le bois ! C'est dans leur ferme viticole



"Les Denis", au cœur du vignoble de Crozes-Hermitage, que Jacqueline et Jean-Pierre ont installé le 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.

Les plus : la Ferme dispose aussi de 5 chambres d'hôtes dont une labellisée Tourisme et Handicap.

Leurs séjours TGV : Terroir – Gastronomie- Vin

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

■ *La Ferme des Denis*

Jean-Pierre et Jacqueline Sauvajeon

18 Champ du Beaume - 26600 Chanas-Curson

Tél. 04 75 07 34 11

contact@lesdenis.com - www.lesdenis.com

Hébergements de charme

LE DOMAINE D'HERMARIE

Cette bâtisse de charme, ancienne magnanerie du 17^{ème} siècle propose 4 suites spacieuses et une chambre pour personnes à mobilité réduite. La table d'hôtes aux saveurs régionales, cusinée par le chef Hervé, est un véritable moment de convivialité. Au cœur de la Drôme provençale, un havre de paix, à l'ombre du tilleul tricentenaire, et de bien-être (piscine balnéo).

A partir de 75 € la chambre pour deux personnes, Suites à partir de 120 €.

Table d'hôtes à 34 € / pers.

■ *Le Domaine d'Hermarie*

Marie-Jo et Hervé BRIFFAUD

Le Mouret - 26160 Rochebaudin

Tél. 04 75 51 15 07 – 06 10 66 57 44

contact@domaine-hermarie.fr - www.domaine-hermarie.fr

LE TRESOR DES TEMPLIERS

Cet ancien corps de ferme, domaine entièrement clos de murs en pierre, s'ouvre sur une cour intérieure où trône un olivier millénaire. Charme des demeures du sud avec un esprit contemporain. Les 5 suites spacieuses et confortables ont chacune leur style. La table d'hôtes de ces anciens restaurateurs fait la part belle aux nombreux produits du terroir.

A partir de 150 € la nuit pour deux personnes.

Table d'hôtes à 35 €/pers.

■ *Le Trésor des Templiers*

Fabienne et Pierre CHAVOT

245 route de Donzère - 26780 Malataverne

Tél. 09 61 23 13 68

pierrechavot@wanadoo.fr - www.letresordestempliers.com

LE DOMAINE DU ROC A SAOU

Dans un écrin de nature exceptionnel, Laurence et Claude proposent 4 chambres d'hôtes à la décoration soignée, mises en valeur par l'utilisation de matériaux nobles. Traversez le jardin médiéval avant de vous rendre à la piscine, au calme.

■ *Le Domaine du Roc*

Laurence BUGNY et Claude NAVARRE

"Six sacs" - 26400 Saou

Tél : +33(0)4 75 43 96 29

contact@ledomaineduroc.com

www.ledomaineduroc.com/

CÔTÉ GASTRONOMIE

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.

■ *Daily Pic*

3, place Championnet. 26000 Valence.

Tél. 04 75 25 08 08.

RESTAURANT LA VILLA MARGOT

Située en face des magasins d'usine Marques Avenue, en plein centre ville de Romans-sur-Isère, le restaurant La Villa Margot favorise l'étonnement et l'évasion dans un environnement coloré et contemporain : une **ancienne demeure bourgeoise rénovée "Art déco"**. Une cuisine maison privilégiant la production locale et respectant les saisons y est proposée.

La Villa Margot, c'est aussi un salon de thé l'après-midi, un bar à cocktail et à vins le soir, et des espaces de travail.

Le plus : LA pause gourmande à Romans, avant de reprendre son shopping dans les 70 boutiques de Marques avenue Romans !

■ *La Villa Margot - Tatiana et Christophe Le Bozec*

57, avenue Gambetta - 26100 Romans-sur-Isère

Tél. 04 82 30 20 10

www.lavillamargot.fr

RESTAURANT ERNEST

Fermées depuis 2000, les anciennes Nouvelles Galeries reprennent vie 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. Cuisine Terre et Mer de produits de saison.

■ *Ernest*

40 boulevard Général de gaulle - 26000 Valence

Tél. 04 28 08 00 70 www.ernestrestaurant.fr

■ L'AGROTOUTISME 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.

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 CHAMBERT**

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'Ombèze (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

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.

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

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 107 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 : Barbara MAZOYER Tél. +33(0)4 75 82 40 08

www.bienvenuealaferme-drome.com

bmazoyer@drome.chambagri.fr

Une belle illustration avec LE CLOS FOUGERES



Cette exploitation à majorité arboricole offre 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). En 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@closfougeres.com

<http://www.closfougeres.com>

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 -2013)

- La part des surfaces bio agricole dans le département a atteint **16.5 % de la SAU** (alors que la moyenne nationale est de 3,7%). On compte, **993 exploitations et 31 155 hectares certifiés**, 223 préparateurs et transformateurs et plus de 90 distributeurs.

- **1375 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 7 entreprises bio-cosmétiques. La filière (PPAM) couvre 90% de la production régionale.

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

FOCUS SUR LES VINS BIO

212 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. **16,5 %** 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.

Des acteurs du Bio encore plus engagés : la BioVallée (page suivante)

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

■ **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

laroulottedupanicaut.com



■ La BIOVALLÉE®



BIOVALLÉE® 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 **visé 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

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.

■ **Biovallée®** : www.biovallee.fr / contact@biovallee.fr
 Attachée de presse : Accentus / Laurence Zanoun
laure30@orange.fr - Tél. +33(0)4 76 40 12 41

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 de 13 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} écoparc 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 / ccvd@val-de-drome.com

www.valdedrome.com/ecosite

■ L'ITINERANCE DANS LA DRÔME

A VÉLO

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



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 **ViaRhona**, 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 effective dès que le tracé côté Ardèche, actuellement en cours de réalisation, aura été aménagé. 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.



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...

La **marque Nationale « Accueil Vélo »** 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 drômois sont en cours de labellisation !

Agence de Développement Touristique de la Drôme

Sylvie Lopez

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

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



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.

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

A savoir : Cyclotouristes qui montez de Die à la station du **Col de Rousset** (22km), mesurez votre performance grâce à des bornes de chronométrage automatique.

Sportifs, préparez les chronos !

PRET-A-PARTIR

■ L'OUSTAOU à Valdrôme

Pour un séjour, une étape, ou un repas, seul, en famille ou en groupe, l'auberge vous accueille dans un site privilégié pour la pratique du VTT avec 20 circuits locaux entièrement balisés (350 km de sentiers) et à la croisée des 3 parcours des chemins du soleil.

Auberge l'Oustaou - Christian JOBARD

74 rue du serre - 26310 Valdrôme

Tél. +33(0)4 75 21 48 80 / www.valdrome.net

Dans le Vercors : Pour les fans de vélo, une belle adresse à la montagne, avec menus adaptés pour les sportifs et des suggestions d'itinéraires testées par le propriétaire.

Hôtel** - restaurant des Sports - Max REVOL

Av. des Grands Goulets - 26420 La Chapelle-en Vercors

www.hotel-des-sports.com / Tél. +33 (0)4 75 48 20 39

Dans le Diois :

Camping les Foulons *** - Sylvain VALLEE

26310 Luc-en-Diois - Tél. +33 (0)4 75 21 36 14

www.camping-luc-en-diois.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 (signalisation spécifique : la Drôme à vélo). 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, 77 gîtes et 114 chambres d'hôtes répondent au cahier des charges mis en place par les Gîtes de France.

Contact : Gîtes de France Drôme - Véronique DUCHALAIS

42 Av des Langories BP 169 - 26906 VALENCE Cedex 9

Tél. +33 (0)4 75 83 16 42

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

www.gites-de-france-drome.com

A PIED

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".

Automne 2015: *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

A CHEVAL

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

25 rue Pasteur, 26260 St-Donat

Tél. 04 75 45 78 79

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

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 2014)/pers. en formule liberté, en demi-pension, le livret de route, le transport des bagages, l'assistance technique.

Vercors Escapade - Fabrice APERE

Ruinel - 26150 Die - www.vercors-escapade.com

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

(L'Agence Safran - Hervé BAUSSANE programme aussi ce sentier. www.safrantours.com)

RETROUVANCE® : UNE PRESTATION D'ECO-TOURISME DE L'OFFICE NATIONAL DES FORETS qui 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 - 26340 SAILLANS
Tél. +33 (0)4 75 21 50 73 / 06 74 33 69 26
charly.camatte@onf.fr

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 2014) 550 € / pers. (495 € 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
Quartier Saint Pierre - 26150 DIE.

Tél. +33 (0)4 75 22 03 03 / Fax 04 75 22 40 46
contact@diois-tourisme.com

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 traîneaux... 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 - 255, Chemin des Fusillés

38 250 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 11/01 au 15/03/2015

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 580 € / 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
26420 La Chapelle-en-Vercors

Tél. +33 (0)4 75 48 22 38 / www.maison-aventure.com

EN ROULOTTE

À vous la vie de bohème !

DROME 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.

Quartier Péquimbert - 26460 Le Poët-Célar

Odile et Thierry OLIVIER

Tél. +33(0)6 09 05 86 67

odilethierry@hotmail.fr www.dromeroulottesvacances.com

Pépinière de talents, la Drôme compte 7 chefs étoilés et d'autres très belles tables à ne pas manquer.

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)

- 285 avenue Victor Hugo, 26000 Valence

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

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

Ses annexes:

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

- 285 avenue Victor Hugo, 26000 Valence

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.

- 243 avenue Victor Hugo - 26000 Valence

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

- 210 Avenue Victor Hugo - 26000 Valence

Tél. +33 (0)4 75 25 07 07

Nouveauté 2014 : le Daily Pic (voir page nouveautés)

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**

26600 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**

6 Rue Aristide Dumont - 26400 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)**

- 29 avenue 45ème Parallèle. RN7- 26600 Pont-de-L'Isère

Tél. +33 (0)4 75 84 60 09

chabran@michelchabran.fr www.michelchabran.fr

Ses annexes :

L'Esprit Chabran

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

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

- 48, Grande Rue – 26000 Valence

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

Le Quai

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.

- 17, rue Joseph Péala – 26600 Tain-l'Hermitage

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

L'Ephémère

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

- 42, Grande Rue – 26000 Valence

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

BRUNO CHARTRON *

Etoilé 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**

7 Avenue Gambetta - 26260 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.

■ **La Cachette**

20, rue Notre-Dame de Soyons - 26000 Valence

Tél. +33 (0)4 75 55 24 13

lacachette.restaurant@gmail.com

Son annexe :

Grenache

Un resto-brasserie ouvert fin 2012.

■ 61 quai Maurice Barjon - 26500 Bourg-lès-Valence

Tél. +33 (0)4 75 42 10 54

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 vient également d'être 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.

■ **Flaveurs**

32, Grande Rue - 26000 Valence

Tél. +33 (0)4 75 56 08 40 / www.baptiste-poinot.fr

contact@flaveurs-restaurant.com

Son annexe :

Epithèque

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 ».

■ - 3 rue Pelleterie – 26000 Valence

Tél. +33(0)4 75 56 08 40



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*

14, rue du Serre Blanc. 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux-
Tél. +33 (0)4 75 97 29 29

contact@villaaugusta.fr 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*

6, av. du Dr Paul Durand, 26600 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*

2, rue Charles Chaussy – 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux

Tél. +33 (0)4 75 46 61 14

letlui@orange.fr / www.letlui.com

FRÉDÉRIC ET RIKA BAU - UMIA. SECRETS DE GOÛT

Cinq ans après l'ouverture de leur restaurant, Frédéric BAU, directeur de la création de Valrhona, et Rika, son épouse, ont choisi de faire évoluer leur établissement. Ils offrent depuis la réouverture à l'automne 2014, une toute nouvelle version de Umia à Tain l'Hermitage, à la poursuite de leur route dans la quête de la gourmandise et de la différence.

Conserver à tout prix, voire amplifier, ce que leurs fidèles clients apprécient et oser aller plus loin : la culture et l'accent japonais dans leur cuisine alliés à la fierté du meilleur des produits d'ici.

Nouvelle décoration entièrement repensée, nouvelle carte, nouvelles formules, nouveaux horaires mais toujours le même duo derrière les fourneaux, la clé du succès... Rika en cuisine et Frédéric à la pâtisserie !

Le plus : ce nouveau concept : la chef et ses cuisiniers passent en salle pour présenter et expliquer en personne les plats à leurs clients.

■ *UMIA*

Le Fief de Gambert

2 rue de la petite Pierrelle- 26600 Tain-l'Hermitage

Tél. +33 (0)4 75 09 19 85

contact@umia.fr www.umia.fr

JEAN-MICHEL VALERY ET LUDOVIC MONIER RESTAURANT L'OUSTAU DE LA FONT / L'Ô DES SOURCES

A partir du 14 février 2015, le restaurant de l'Oustau de la Font sera transféré dans l'établissement l'Ô des Sources, à Montbrun-les-Bains. En effet, Jean-Michel et Ludovic ont décidé de se concentrer sur 1 seul restaurant et souhaitent créer une ambiance simple, gustative à l'Ô des Sources, où ils se retrouveront comme depuis leur début en 2005. Le premier anime la salle, le second 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 vins.

■ *L'Ô des Sources*

Lieu-dit la plâtrière

26570 Montbrun-les-bains

Tél. +33 (0)4 75 27 11 09

info@o-des-sources.com / www.o-des-sources.com

■ LE MEILLEUR DES PRODUITS DU TERROIR

Généreuse et savoureuse, la Drôme offre de nombreux produits de très grandes qualités : AOC, Label Rouge, IGP. 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 décembre à 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

Rue de la République - 26130 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

40, Place de la Libération - 26110 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

Quartier Pontigeat ouest - 26120 Montéliar

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)4 76 94 38 30

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 ravioles 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.

44, avenue des Allobroges. BP 277 - 26106 ROMANS

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

saint-jean@raviole.com www.raviole.com

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*

6 rue Clot-Bey - 38000 Grenoble

Tél. +33 (0)4 58 00 14 46

lionel.terrail@grande-traversee-alpes.com

www.grande-traversee-alpes.com

LE PETIT EPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE -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

26560 MEVOUILLON

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

LE TILLEUL OFFICINAL DES BARONNIES



Le tilleul trouve dans les Baronnie 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

4 Boulevard Michel Eysséric - 26170 Buis-les-Baronnies

Tél. +33 (0)4 75 28 04 59 /

info@maisondesplantes.com www.maisondesplantes.com

LES DESSERTS ET DOUCEURS

LE NOUGAT DE MONTELMAR



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.

17, Avenue Pierre Semard - 26000 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

86, rue Jean Jaurès - 26300 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 teignent d'un rose mauve éclatant. Petit à petit, les pêches, nectarines (**Label Rouge**) et brugnons 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 26300 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, il regroupe une vingtaine de producteurs dans la Drôme (noix, huile de noix, vin de noix...).

■ Cave Noisel - Jean-Luc ODEYER

Thuires - 26190 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 transforme la noix de l'apéritif au dessert.

■ SUR LA ROUTE DES VINS

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 AOC (70% de la production). En route pour une balade au milieu des vignes...

DOSSIER DE PRESSE OENOTOURISME 2015 DISPONIBLE

en téléchargement sur l'espace presse de www.ladrometourisme.com ou envoi par courrier.

AUTOUR DE TAIN L'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.

ZOOM sur La Maison Paul Jaboulet Aîné

Fondé en 1834, le domaine a 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, Caroline, jeune œnologue très douée qui s'implique à 200%. De la taille, jusqu'aux assemblages les plus stricts, rien ne lui échappe. Fidèle à la typicité de la maison Jaboulet, elle mène de main de maître les 100 hectares du vignoble toujours travaillés en agriculture raisonnée.

■ Maison Jaboulet - Caroline FREY

RN7, les Jalets - 26600 La Roche de Glun

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

Vineum Jaboulet : une cave-bar à vin-restaurant, place du Taurobole à Tain-L'Hermitage. *Et en prévision, un grand chai devrait voir le jour sur la colline de l'Hermitage, au pied de la célèbre chapelle St Christophe.*

■ Vineum Jaboulet

25, Place du Taurobole - 26600 Tain l'Hermitage

T. +33 (0)4.75.09.26.20 - vineum@jaboulet.com

vineum.blogspot.com Contact : Constance SINAPI



En 2011, la destination « d'Hermitage en St Joseph » a reçu le label Vignobles et Découvertes

■ Contact : Communauté de communes du pays de l'Hermitage

Christophe BONIN. Tél. +33 (0)4 75 07 84 36

tourisme@cc-tourmonais.fr www.paysdelhermitage.fr

ZOOM sur 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.

■ Maison CHAPOUTIER. 18, avenue du Docteur Paul Durand - 26000 Tain-l'Hermitage

Tél. +33 (0)4 75 08 28 65

chapoutier@chapoutier.com www.chapoutier.com



EN DRÔME PROVENÇALE

Voir Pages Nouveautés : la Drôme Provençale, nouvelle destination labellisée Vignobles & Découvertes.

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, des terres de grands vins. Les **GRIGNAN-LES-ADHEMAR** sont 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 accepteront 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.

■ Caveau des Vignerons – 26230 Grignan

Tél. +33 (0)4 75 46 55 96

odg.grignanlesadhemar@sfr.fr

www.grignan-adhemar-vin.fr

■ Contact presse : Amélie BLUMA

Tél. +33(0)4 720731 90 amelie.bluma@clairdelune.fr

LES COTES DU RHONE REGIONAUX 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 sont servis généralement à 15° ; ils sont parfaits avec des légumes grillés et des viandes mijotées.

LES COTES DU RHONE 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°.

Le vignoble de **VINSOBRES** bénéficie de l'AOC 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°.

- Contact Christelle Magnard Tél. +33 (0)4 75 26 60 45
www.vinsobres.fr comite-vignerons-vinsobres@orange.fr

Zoom sur le Domaine de Montine



A Grignan, les frères Monteillet mènent à quatre mains cette propriété familiale depuis 3 générations. Le vignoble, situé sur les terroirs des appellations Grignan-les-Adhémar, Côte du Rhône et Côtes du Rhône Cru Vinsobres, s'étend sur 65 hectares. Depuis 15 ans maintenant, Jean-Luc et Claude travaillent en « lutte raisonnée ». L'exploitation de chênes truffiers et de lavande complète la production de cette maison de très belle réputation.

■ *Domaine de Montine*

La grande Tuillière - 26230 Grignan

Jean-Luc MONTEILLET. Tél. +33 (0)4 75 41 54 21

domainedemontine@wanadoo.fr

www.domaine-de-montine.com

DANS LA VALLEE DE LA DRÔME

Le vignoble du Diois, planté à 700 mètres d'altitude, est le plus haut de France. Les vignes, dispersées au gré des petites exploitations, poussent sur des pentes pierreuses et escarpées, difficiles d'accès.

LA CLAIRETTE DE DIE est un vin blanc mousseux issu de l'assemblage de Muscat blanc à petits grains et de Clairette blanche. Il est obtenu selon la méthode ancestrale dioise soit, une fermentation naturelle en bouteille sans adjonction de liqueur et de levure. Le nez est fruité et il est souple et fondant en bouche. C'est un vin d'apéritif et de dessert. A servir très frais, entre 6 et 8°.

LE CREMANT DE DIE utilise les mêmes cépages que la Clairette mais ajoute entre 10 et 40% d'Aligoté. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, soit, une seconde fermentation en bouteille.

LES COTEAUX DE DIE, seul le cépage Clairette blanche est autorisé, ce qui lui confère des arômes de fruits verts. Servi à 8°, il accompagne parfaitement poissons et crustacés.

CHATILLON-EN-DIOIS, désormais inclus dans le Parc Naturel du Vercors, couvre 40 petits hectares de coteaux. Il se décline en trois couleurs avec en majorité des blancs assez corsés, élaborés à partir du Chardonnay et de l'Aligoté. Ils offrent un nez d'herbe et de fleurs alpestres. On les sert à 12° avec un lapin de la Drôme ou un picodon...

■ *Contact vignoble du Diois : Marie Lafargue*

Maison de la Clairette - 26230 Vercheny.

Tél. +33 (0)4 75 21 29 76. / 06 77 24 73 83

marie.lafargue@clairette-de-die.com

www.clairette-de-die.com

ZOOM sur le Domaine Raspail 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, pétillante avec seulement 7 à 8° d'alcool.

■ *Domaine de la Mûre - 26340 Saillans*

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

www.raspail.com

L'INCLASSABLE...

LE BREZEME : cette petite appellation méconnue mérite toutefois qu'on lui prête attention. Située le plus au sud des Côtes du Rhône Septentrionales, elle se rapproche géographiquement plus des vins de la Vallée de la Drôme. Produit sur les coteaux de Livron-sur-Drôme, cette AOC est le plus petit vignoble de la rive gauche du Rhône. La Syrah de climat froid donne un vin très sauvage à forte personnalité. Six vigneronnes et une cave coopérative exploitent la vingtaine d'hectares plantée.

■ 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 XI^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*

<http://chateaux.ladrome.fr> 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 2015, Feydeau mis en scène par Didier Bezace) Et dans le village, début juillet, l'esprit de la marquise plane sur le **Festival de la Correspondance** (du 30 juin au 5 juillet 2015)

■ *Château de Grignan*

<http://chateaux.ladrome.fr> 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

chateau-suze@ladrome.fr <http://chateaux.ladrome.fr>

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

Contact presse : Laurent Gremaud / lgremaud@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 dépassé 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*

Office du tourisme de Crest - Tél. +33(0)4 75 25 11 38

www.valleedeladrome-tourisme.com/crest-et-sa-region



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. 156 villages affichent aujourd'hui fièrement ce label ont 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 de Mirmande. Tél. +33(0)4 75 63 10 88*

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

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 Baronnie 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 rafraichissantes 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 rafraichir 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



Grignan

LES VILLAGES PERCHES : Alixan, 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



Mirande



Le Poët-Laval



La Garde-Adhémar



Montbrun-les-bains

■ LA DRÔME : LES 5 TERROIRS

Il est de certains lieux comme de certaines 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.

VALENCE SUR RHÔNE

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 Jouvot ou croisière sur le Rhône au départ du port de l'Epervière. 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

assistantcommunication@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 Chabrillan, 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 Cuirettries. Crest accueille en été le Festival de Jazz Vocal de renommée internationale

■ **Contact presse : Yann Vanhaecke (OT de Crest-directeur)**
yann.vanhaecke@crest-tourisme.com

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

et 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'Armerie, 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 raviolis ou de pogne, fêtées 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 traîneau, 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

www.vercors-drome.com info@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.clairrette-de-die.com

■ **Contact presse : Stéphanie Dupraz (OT Die-directrice)**
Tél. +33(0)4 75 22 03 03

stephanie.dupraz@diois-tourisme.com

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 1^{er} 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 75 26 10 35 / johana@paysdenyons.com

www.paysdenyons.com

■ PLAISIRS ET LOISIRS SPORTIFS

Sous terre, sur terre et dans les airs, La Drôme, satisfait aussi bien les sportifs que les amoureux de la nature. **Le Parc naturel régional du Vercors** est un immense terrain de jeux nature. 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. Le Diois et les Baronnies ne sont pas en reste pour les amateurs de sensations fortes : **escalade, via-ferrata et parapente** sont de gros pourvoyeurs d'adrénaline.

Pour des émotions plus douces, **la rivière Drôme**, dernière rivière sauvage des Alpes, offre ses eaux turquoises aux **canoïstes, kayakistes**... et aux pêcheurs à la ligne. Quant aux fans de la petite balle blanche, ils pourront swinguer entre vignes, oliviers et lavande, en parcourant **les sept golfs drômois**.

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

S'ajoutent au ski alpin et nordique : Snowpark et boardercross à la station **du Col de Rousset** (1255 à 1700 m), snowkite à **Font d'Urle-Chaud Clapier** (1250 à 1700 m), cascade de glace à **Lus-la-Jarjatte** (1150 à 1555 m) et une ambiance très familiale à **Valdrôme** (1300 à 1730 m).

Les grands espaces naturels du **Grand Echaillon** (1180 à 1450 m), et de **Lente** (1100 à 1300 m) proposent de somptueux parcours en skis nordiques et raquettes et on peut découvrir le ski-joëring au **Col de Carri** (900 à 1150 m) et le ski-cani à la **Porte d'Herbouilly** (900 à 1650 m). Enfin **Vassieux-en-Vercors** (1050 à 1300 m) est devenue terre des huskies et des mushers.

Nouveauté Hiver 2014/2015 : Le Col de Rousset, une station **métamorphosée**. Les skieurs peuvent désormais acheter à prix attractif leur **billet sur le web**, puis le retirer à la borne électronique de la station. Ils profitent aussi d'une **nouvelle salle hors sac** de 50 places, d'une **place centrale piétonnière entièrement sécurisée** et aussi **le tapis roulant** qui arrive au cœur de la station. Un parking de 200 places bitumé a également été prévu.

■ **Service Touristique Economie Montagnarde / Stéphane Foulonneau** Tél. +33(0)4 75 79 26 40
stations@ladrome.fr www.montagne.ladrome.fr



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**

25 rue Pasteur 26260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse

Maurice MORFIN. Tél. +33 (0)4 75 45 78 79

contact@drome-a-cheval.com www.drome-a-cheval.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'Epervière-, à la Roche de Glun en amont du barrage ou encore à Tain-l'Hermitage.

www.drome-portdeplaisance.com

RAID EN TRAINAUX DANS LE VERCORS

à partir de **460,00 € / personne** la formule 2 jours / 1 nuit, refuge privé, en pension complète.

Du 01/12/2014 au 31/03/2015. Sur réservation. A Vassieux-en-Vercors

Partageant leur passion avec enthousiasme, Jiri, musher professionnel, et Sarah vous emmènent parcourir les plateaux du Vercors avec leurs huskies sibériens. 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.

■ **Esprit du Nord - Sarah Audetat et Jiri Bognar**

Ferme Balenne

26420 Vassieux-en-Vercors

Tél. +33 (0)6 67 60 42 80 / 07 61 95 62 96

jiri@esprit-du-nord.com / www.esprit-du-nord.com



Retrouvez le complément des pratiques sportives dans la rubrique "Itinérance" p 9

■ 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 vaclusien dans le sud drômois, plus connu sous le nom d'Enclave des Papes ou de Valréas.

L'activité touristique

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

Origine des clientèles

Clientèle française à 69% (Rhône-Alpes (36%), Ile de France (20%), PACA(13%), -Languedoc Roussillon (6%)

Clientèle étrangère à 31% (50% Pays Bas, 18% Belgique, 10% Allemagne, 6% Grande-Bretagne).

Caractéristiques :

Point culminant : le Rocher Rond à 2456 m.

Superficie : 6 561 km²

Densité : 74 habitants / km²

Communes : 369

Population : 488 000 habitants*

Villes principales :

Valence	(64 919 hab.)*
Montélimar	(36 713 hab.)*
Romans	(34 450 hab.)*
Nyons	(7 078 hab.)*
Die	(4 683 hab.)*

*Source recensement de la population INSEE -2011 (population municipale).

Capacités d'accueil :

196	hôtels classés et non classés
189	campings classés et non classés dont
8	parcs résidentiels de loisirs
30	campings à la ferme
16	aires naturelles de camping
1150	meublés classés :
	Dont 684 labellisés Gîtes de France
	et 150 labellisés Clévacances
273	Chambres d'Hôtes labellisées *
	dont 110 labellisés Gîtes de France
	8 labellisés Clévacances
	et 118 agréées OTSI



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 2012-2013
*Il s'agit du nombre de structures et non de chambres.

■ LA DRÔME SUR LE WEB

www.ladrometourisme.com

Un site plus convivial et attractif grâce à une ergonomie simplifiée et intuitive pour le visiteur.

Une seule adresse pour l'ensemble de l'information drômoise, pour pré-réserver et réserver en ligne grâce à une facilité de navigation.

Le site est traduit en 3 langues (GB, NL, D) et possède également une page en chinois.

En bas de page, vous retrouvez l'**Espace Presse avec : les dossiers de presse, les newsletters, la photothèque en ligne, la vidéothèque.**

Les réseaux sociaux : Pour partager avec des drômois les meilleures idées de vacances dans la région et les bons plans du moment.



La page Facebook : fan de LA DROME TOURISME

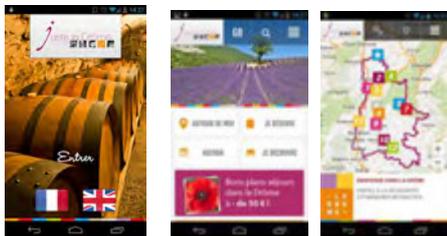


Le compte Twitter : @ladrometourisme

Applications et version mobile

La Drôme Tourisme est l'application incontournable du tourisme dans la Drôme pour effectuer vos recherches une fois sur place ou pour préparer vos vacances.

Circuits Drôme est l'application dédiée aux itinéraires touristiques dans la Drôme.



13 Blogs thématiques :

S'inscrivant complètement dans une démarche de stratégie marketing de « niches », l'ADT s'est engagée dans une politique de développement de blogs thématiques pour apporter une information plus pointue, plus réactive.

- Vins et Gastronomie : www.vin-gastronomie-drome.com
- Golf : www.golf-drome.com
- La Drôme en Famille : www.famille-drome.com
- Savoir-Faire : www.savoir-faire-drome.com
- Vélo : www.velo-en-drome.com
- Art et Musique : www.art-musique-drome.com
- Randonnée : www.rando-drome.com
- Shopping de la Drôme : www.shopping-drome.com
- Bien-être dans la Drôme : www.bien-etre-drome.com
- L'Ô de la Drôme : www.eau-pure-drome.com
- Bienvenue à la Ferme : www.bienvenuealaferme-drome.com/
- Les sites touristiques de la Drôme : www.sitestouristiques-drome.com
- Les activités de pleine nature dans la Drôme : www.activites-pleinenature-drome.com :

Quelques outils web2.0 :



YouTube : 104 vidéos mises en ligne



Flickr : 53 classeurs , plus de 3000 photos



Vimeo : 11 vidéos



Calaméo : retrouvez nos éditions au format pdf

■ BIBLIOGRAPHIE

NOUVEAUTES

Best-Off d'Anne-Sophie Pic

Editions Alain Ducasse/2013

Fragrances et Caudalies- Marc Lalanne

Editions Bleulefit/ 2013

Le livre blanc d'Anne-Sophie Pic - Coffret

Anne-Sophie Pic - Hachette Pratique / 2012

Valence 2000 ans d'histoire - Alain Balsan

Éditions des Mémoires de la Drôme/ 2012

La Forêt de Saou et l'Auberge des Dauphins

Editions Plumes d'Ardèche / 2012

Petites leçons de cuisine à la truffe

Bénédicte Appels & Mireille Roobaert -Ed Racine 2012

Cuisiner la raviole tout simplement...

Philippe Barret, Virginie Delay, Cécile Tabarin.

Guide relié Edith Delbart / 2012

Drôme intemporelle - Isabelle Gardin / Lionel Pascale

Trois Châteaux Editions / 2011

Au pays des olives - oliviers, olives et huile d'olive de Nyons
- Anne Simonet-Avril / Sophie Boussahba
Editions Kubik – 2005.

Parfum de Truffes - Anne Simonet-Avril / Jacques Guillard
Editions Flammarion – 2005.

Les Sentiers d'Émilie dans la Drôme - 25 promenades pour tous Martine Dubois
Guide Rando Editions / mai 2010.

Histoire du vignoble et des vins dromois

Jean-Noël Couriol, André Fiore
Mémoires de La Drôme / 2011.

Deux collections de polars dont les intrigues se situent dans la Drôme :

- éditions Nykta /collection « petite nuit » : A tue et à toile,
Mets de l'huile, Rue Dolorosa

- éditions Jotim / collection Noir sur Site (écrivains locaux) :
Meurtre au Palais, Mourir d'amour à Grignan, Le bâton de Sobek, A l'ombre de l'Aqueduc

La Drôme, belle inconnue - Etude drômoise

Jacques Delatour - Lucien Dupuis - Armand Frémont

La Drôme - Myriem Lahidely / Patrice Hauser

Editions Ouest-France - 2008 - Itinéraires et découvertes.

La Drôme à la page, recueil de textes de voyageurs - David

Vinson-Editions la Bouquinerie – 2008.

Mes saisons gourmandes de Michel Chabran

Editions de l'Archipel 2007.

Le Diois, un pays rebelle entre Vercors et Provence Corinne

et Lacrampe et Noak Carrau
Editions Transboréal – 2008.

Passions de la Drôme - Ouvrage collectif,

12 auteurs - Photos Jean Louis Gonterre
Bachès Stéphane Editions – 2006.

La Drôme des tendresses - Dominique Errante

Edition Peuple Libre-Notre temps - Collection Mémoire de la
Drôme – 2005.

LES INCONTOURNABLES

Géoguide Ardèche/Drôme

Ed Gallimard-2013

Guide du Petit Futé Drôme / Ardèche

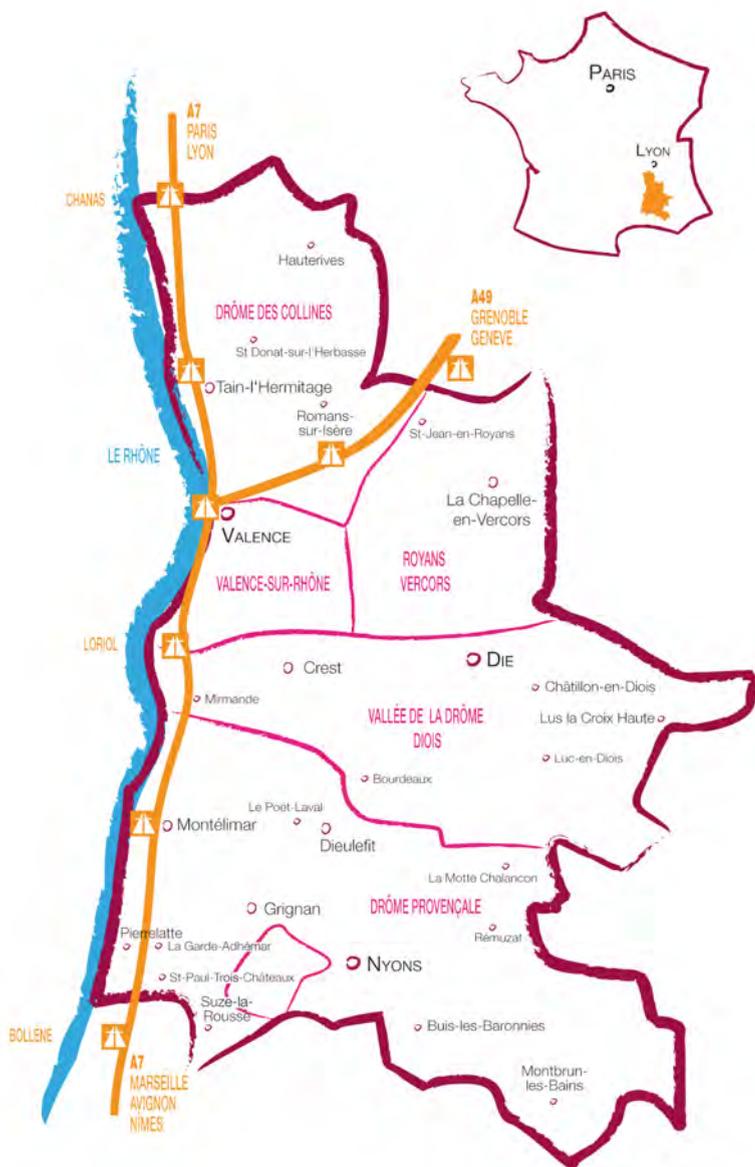
Nouvelles Editions de l'Université - 2014

Guide du Routard Ardèche / Drôme

Hachette Tourisme - 2014-2015

Guide Vert-Ardèche-Drôme

Ed Michelin – 2014



ACCÈS

■ Distances en km à partir de Valence

- Autoroute A7 (vers le nord):
Paris: 581 km
Lyon: 100 km
- Autoroute A7 (vers le sud):
Avignon: 125 km
Marseille: 215 km
- Autoroute A49:
Grenoble: 100 km
Genève: 256 km

■ Accès routiers

- Autoroute A7, 8 sorties
- Autoroute A49, 2 sorties
- N7 (Vallée du Rhône)
- D538 (qui permet de traverser la Drôme du nord au sud par l'arrière-pays)

■ Accès aéroports

- Aéroports internationaux:
- Lyon Saint-Exupéry - www.lyon.aeroport.fr
 - Marseille-Magnane - www.marseille.aeroport.fr
 - Grenoble-Isère - www.grenoble-airport.com
 - Saint-Étienne - www.saint-etienne.aeroport.fr
 - Avignon - www.avignon.aeroport.fr

■ Accès TGV

- Tél. : 36 35 - www.sncf.fr
- Valence-Bruxelles: 4h18
 - Valence-Lille: 3h22
 - Valence-Paris: 2h11
 - Valence-Genève: 2h30
 - Valence-Marseille: 0h58

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 **Pierre COMBES** et dirigée par **Bruno DOMENACH**

AGENCE DE DÉVELOPPEMENT
TOURISTIQUE DE LA DRÔME
8, RUE BAUDIN - BP 531
F 26005 VALENCE CEDEX
TÉL. : +33 (0) 4 75 82 19 26
FAX : +33 (0) 4 75 56 01 65
MAIL : info@ladrometourisme.com

