



VINS ET PRODUITS DU TERROIR

Bistrot de pays

En Ardèche, en Drôme des collines ou en Drôme provençale, les **Bistrots de pays** ponctuent le territoire et incarnent cet esprit typiquement français et à l'utilité sociale établie.

Ce label est loin d'être une simple coquetterie touristique : il s'agit d'un véritable projet de territoire, au sein duquel le Bistrot de pays a pour vocation de préserver le tissu économique et social de son environnement, tout en étant un lieu d'accueil privilégié pour tous.

Pour cela, les Bistrots doivent satisfaire aux exigences du label, en étant situés dans une commune de moins de 2 000 habitants, ouverts toute l'année et proposant des

services de base (tels que dépôt de pain, tabac, presse, petite épicerie...).

Pour la partie culinaire, le bistrot s'engage à promouvoir les produits du terroir et à leur donner une place majoritaire dans la composition de ses plats, mais aussi proposer une restauration légère et rapide à toute heure. Côté tourisme, les Bistrots organisent des animations festives et culturelles au moins trois fois par an, et doivent disposer des principaux documents d'information locaux.

De quoi satisfaire la population comme les visiteurs de passage!

www.bistrotdepays.com

Vigneron d'un jour

Le domaine Michelas St Jemms, à Mercuro, produit de l'Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Cornas. Avec pour credo « *Pour comprendre, il faut apprendre* », il vous ouvre ses portes lors des vendanges, pour non seulement approcher la vigne au plus près en participant à la cueillette d'une parcelle, mais aussi pour lever le voile sur les méthodes de vinification avec un passage au chai. Pressurage des raisins, dégustation des moûts : l'occasion idéale pour avoir un avant-goût de ce qui sera plus tard un grand vin.

Point de tradition vigneronne sans un déjeuner en compagnie du vigneron, où les vins du domaine seront évidemment à l'honneur.

www.michelas-st-jemms.fr

Ruée vers la pépite noire

Le domaine de Montine est situé à Grignan, terre de lettres et de truffes. L'offre œnotouristique a de quoi faire rêver tous les publics, avec le petit plus... tourné vers la truffe.

Vous pensiez que le cavage était une opération réalisée par le vigneron en cave ? Eh non ! Il s'agit de la recherche de truffes

au pied des chênes truffiers, que vous allez découvrir, accompagné d'un chien doté d'un flair sans pareil pour chasser la pépite noire.

Après cette première exploration, la cave vous attend pour une plongée dans l'histoire de l'AOP Grignan et les secrets de vinification des vins blancs, rouges et rosés qui seront dégustés juste après, accompagnés de lamelles de truffe ou de beurre truffé.

www.domaine-de-montine.com

En rouge et noir

Vin et chocolat : un mariage qui en fait saliver plus d'un. La Cave de Tain et la Cité du chocolat Valrhona se sont associées pour sublimer les qualités de chacun.

Trois vins accordés à six chocolats, mariages commentés par un expert de la Cité du chocolat et un expert de Terres de Syrah (le pôle œnotouristique et événementiel de la Cave de Tain).

Une heure pour découvrir les secrets de fabrication du vin et ceux du chocolat, pour vivre de nouvelles expériences sensorielles avec des accords parfois audacieux.

www.terresdesyrah.com





Voguer sur les flots du Rhône, du Saint-Joseph et du Crozes-Hermitage

Se laisser bercer par le mouvement du bateau en dégustant la sainte-trinité locale (Hermitage, Crozes-Hermitage et Saint-Joseph) : voilà le programme de l'apéro sur l'eau proposé par Terres de Syrah.

À raison d'environ une date par mois de juin à septembre inclus, embarquez pour une heure de plaisir à partir de Tournon et savourez les paysages, la vue sur la colline de l'Hermitage, les vins de ces appellations que l'on ne présente plus, agrémentés d'un assortiment de mets régionaux typiques comme la caillette et la tomme de chèvre.

www.terresdesyrah.com

Barbecue estival revisité chez Michel Chapoutier

L'un des vignobles stars de la vallée du Rhône Nord vous ouvre ses portes pour un moment de partage et de convivialité. Le barbecue revu et corrigé par le domaine M. Chapoutier vous propose de découvrir, un verre à la main, les pres-

tigieuses parcelles de la célèbre maison, avant de rejoindre la propriété privée du domaine offrant une magnifique vue sur la colline de l'Hermitage pour partager un barbecue convivial, accompagné des vins du domaine.

La dolce vita à la drômoise !

www.chapoutier-ecole.com

Des oliviers à la vigne avec les apéros perchés de Youpi

Cap au sud au cœur de la Drôme provençale, avec une échappée au départ de Mirabel-aux-Baronnies ou de Nyons, berceau de l'olive de l'appellation du même nom. Direction Vinsobres, guidée par la cousine de la 2CV, la Diane Renault, pour visiter le village médiéval et comprendre le vignoble. La découverte se poursuit dans un microdomaine en biodynamie tenu secret jusqu'au jour J, avec une dégustation gourmande, sur ses plus hautes vignes : olives, charcuteries et fromages locaux, biscuits artisanaux et fruits de saison, adaptables pour les végétariens.

Prenez de la hauteur tous les mardis soir durant la période estivale !

www.youpitours.fr



Au sommet du Géoparc de l'Unesco

Situé sur les flancs du Mont-Brouilly, le domaine Baron de l'Écluse propose des pique-niques vigneron au milieu des vignes, desquelles vous pouvez admirer, en hauteur, les reliefs du Beaujolais. Pour accompagner ce panorama, la propriété vous propose un « panier rosé » ou un « panier rouge », composés chacun d'une bouteille de la couleur annoncée, un saucisson et un fromage.

www.barondelecluse.com

Association de bienfaiteurs

Le chef Romain Barthe, propriétaire de l'Auberge de Clochemerle, table gastronomique réputée à la cave tout aussi réputée que fournie, s'est associé avec Jean-Luc Longère, vigneron talentueux situé au Perréon, pour proposer une visite du vignoble, gastronomique et conviviale. Jean-Luc vous emmènera, à pied ou en voiture, dans les vignes pour découvrir les paysages et savourer le pique-nique préparé par Romain, accompagné d'un cru sélectionné par son épouse Delphine, avant de vous arrêter au chai de Jean-Luc.

www.aubergedeclochemerle.fr

Numéro Ain

Le vignoble du Bugey a la paternité du célèbre Cerdon, mais pas seulement. Chardonnay, roussette (altesse), gamay, pinot noir et mondeuse s'expriment joliment sur ces terroirs, et la Maison Bonnard vous propose sa table d'hôte face au coteau

de Montagnieu, afin d'admirer les vignes en même temps que vous dégusterez les vins de la maison, autour d'une cuisine locale et de plats « de grands-mères » ou de plateau composé de charcuteries, fromages, salades et fruits.

www.maisonbonnard.fr



Photo Jonathan Flevene

Carnet pratique



Bien manger

LES TOQUES D'Auvergne

L'affront de trop. Qualifiée au début des années 80 de désert gastronomique par la presse parisienne, l'Auvergne réveilla son volcan de fierté en la personne d'Antoine Sachapt, chef étoilé auvergnat, et créa son association aujourd'hui composée d'une cinquantaine de chefs afin de rappeler au plus grand nombre l'étendue et la qualité de ses produits du terroir comme de sa cuisine. Aujourd'hui, les Toques continuent leur action et perpétuent la promotion des circuits courts, de la saisonnalité, notamment au travers des Toques Chaud, événements durant lesquels les chefs cuisinent pour le plus grand nombre.

www.toques-auvergne.fr

LES TOQUÉS D'ARDÈCHE

Les dix chefs membres de l'association sont répartis sur l'ensemble du territoire ardéchois, exprimant chacun leur identité culinaire, et ayant pour ambition commune la mise en valeur des produits du terroir et de la gastronomie

ardéchoise, le respect de l'environnement et des circuits courts, ainsi que l'identité ardéchoise, qu'elle soit culturelle, touristique ou patrimoniale. Les Toqués délaissent même de temps en temps leurs fourneaux pour relever leurs manches au chai, notamment celui de Jean-Claude Colombo, avec qui ils ont composé la cuvée SyrArdèche #PetiteQV et la cuvée... Toquée (AOP Cornas).

www.lestoquesdardeche.fr

BISTROTS BEAUJOLAIS

Pour être Bistrot Beaujolais, il faut avant tout prêter allégeance à la convivialité, et prouver son amour des vins du Beaujolais. Répartis partout en France et dans le monde, la ville de Lyon est leur épicerie, au milieu de laquelle coule le fleuve Rhône, la rivière Saône, et le Beaujolais, selon l'adage. Et, selon vos goûts, vous trouverez verre à votre mesure : d'une envie de Beaujolais-Villages dans un bouchon ou auberge à une envie de gastronomie avec les grands Beaujolais des crus.

www.beaujolais.com