

VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL 2024

12>13>14>15 SEPTEMBRE



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LE MAG



DU 09 AU 21 SEPTEMBRE 2024 INCLUS CRÉDIT CONSO TAUX PROMO



***TAEG
Fixe**

%

**UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ.
VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.**

Exemple à titre indicatif et sans valeur contractuelle : pour un prêt personnel de 6 000 € sur 18 mois au taux débiteur annuel fixe de 4,41 %, 18 mensualités de 345,09 €. **Taux Annuel Effectif Global fixe de 4,50 %**. Frais de dossier : 0 €. Coût de l'assurance emprunteur de groupe facultative⁽¹⁾ : 5,22 € par mois, qui s'ajoutent à la mensualité et montant total dû au titre de l'assurance sur la durée totale du prêt : 93,96 €. Taux annuel effectif de l'assurance : 2,03 %. **Montant total dû par l'emprunteur, hors assurance facultative : 6 211,62 €.**

* Offre valable du 09/09/2024 au 21/09/2024 inclus. Pour un montant de 6 000 à 75 000 € et d'une durée comprise entre 4 et 18 mois. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par la banque et après expiration du délai légal de rétractation.

(1) Pour le prêt cité ci-dessus et pour un client de 38 ans assuré en décès et perte totale et irréversible d'autonomie. Le coût mensuel de l'assurance dépend des garanties offertes, de l'âge et des conditions de santé de l'emprunteur. Renseignez-vous en agence. L'assurance emprunteur est un contrat d'assurance de CNP assurance et BPCE Vie, entreprises régies par le code des assurances.

**BANQUE
POPULAIRE +X
AUVERGNE RHÔNE ALPES**

Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes – Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit Siren 605 520 071 RCS Lyon – Intermédiaire d'assurance N° ORIAS : 07 006 015 – Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle – 69003 LYON - N° TVA intracommunautaire : FR 00605520071 – Août 2024 – Conception : SMALL FACTORIES – Document à caractère publicitaire non contractuel.

À TABLE !



BIENVENUE À VALENCE, VILLE DE LA GASTRONOMIE

Chaque année, Valence conforte sa position de place forte de la gastronomie autour de ses spécialités et de ses grands chefs. Avec Valence en Gastronomie Festival, véritable porte-étendard, ce sont tous nos savoir-faire locaux et talents situés entre Drôme et Ardèche, qui sont mis en avant et valorisés.

Pour sa 9^e édition, le Festival continue de générer fierté et engagement chez nos restaurateurs, commerces, producteurs et acteurs des métiers de bouche. A travers sa proximité, sa naturalité et sa convivialité, notre gastronomie porte fièrement la marque d'un art de vivre « à la Valentinoise ». Il faut d'ailleurs remercier nos partenaires qui rendent possible l'organisation de cet évènement célébrant l'excellence gastronomique de notre territoire et de notre région.

La fête des papilles et l'explosion des saveurs seront encore plus grandes en 2024 tandis que la Vallée de la Gastronomie France sera notre invitée d'honneur. Entre Dijon et Marseille, Valence est définitivement « the place to be ». Et dans l'année qui vient, c'est tout un quartier – la basse-ville – qui deviendra le « cœur gourmand » de Valence autour de nouveaux aménagements, équipements et lieux dédiés à notre patrimoine culinaire : halles alimentaires, L'Aventure gastronomique...

En attendant, nous avons hâte de vous retrouver du 12 au 15 septembre 2024 sur le Champ de Mars et dans toute la ville, pour une rentrée gourmande !

Nicolas Daragon

Maire de Valence
Vice-président de la Région



TRANSMISSION ET DÉCOUVERTE CULINAIRE AU CŒUR DES VALEURS DU FESTIVAL

Valence en Gastronomie Festival attise la curiosité, attire, séduit. Année après année, vous êtes de plus en plus nombreux à venir fouler le sol du Festival, avec passion et envie, pour déguster les meilleurs produits de notre territoire.

Rassembleur, fédérateur, le Festival vous fait vivre des moments délicieux et fait naître dans le cœur de chacun la flamme de la gastronomie.

Rencontrez les plus grands chefs, échangez avec des producteurs passionnés, découvrez des mets savoureux !

Je remercie, comme toujours, les adhérents de notre association, entreprises et producteurs locaux, chefs, mais également les bénévoles impliqués toute l'année sur nos événements ainsi que l'équipe d'organisation.

Merci de faire de Valence en Gastronomie Festival ce magnifique succès populaire et culinaire ! Bon Festival à toutes et tous !

Franck Vidal

Président de l'association De la Terre aux Étoiles,
co-organisatrice de Valence en Gastronomie Festival

AU MENU

Le plan du Festival	p.8
Les Pagodes aux Goûtatou	p.10
Les Ateliers du Festival	p.14
La Family Party France Bleu	p.22
Le Labo des Chefs	p.24
Le Labo des P'tits Chefs	p.28
Le Marché des Enfants & les scolaires	p.30
La Scène des Talents	p.32
La Nuit des Étoilés	p.34
La Nocturne du Festival	p.42
La Closing	p.46
Le Bar à vins des Côtes du Rhône	p.47
La Vallée de la Gastronomie-France®	p.48
Invitation à Alessandra Montagne : Planète Chefs	p.52
La Marche du Bruncheur Arménie	p.54
La Marche du Bruncheur Ardèche - Crussol	p.55
Cinéma et gastronomie	p.56
Le Ciné goûter	p.57
Le Concours amateur du Suisse	p.58
Le Marché des villes jumelles	p.59
Ludicoop	p.60
Hand'Quiz sportif et gourmand	p.60
La gastronomie en images : Marianne Louge	p.61
Les Mots à la Bouche	p.62
Les Off	p.64
La Course de garçons de café	p.65
Le World Café	p.66
Les partenaires de Valence en Gastronomie Festival	p.66
Le Rallye de la Gastronomie	p.67

Édition tirée à 18000 exemplaires - Directeur de la publication : Franck Veyrat - Valcom / Rédacteur en chef : Edouard Bourget - Valcom - Crédits photos : Eric Caillet - Ville de Valence, Marianne Louge - Meilleur Ouvrier de France Photographie, Laurent Doux, Marlyse Changeas, AGMS Communication, Valcom, Anaël Assier - Le Panyol
Pour La Vallée de la Gastronomie-France® : Cherrystone, la Buvette Lyonnaise
Imprimerie Despesse à Valence.

L'organisation du Festival se réserve le droit de modifier ou d'annuler le programme.



MANGER DRÔMOIS, MANGER MIEUX !

**Le Département a placé l'alimentation
au cœur de ses priorités.**

**Retrouvez l'ensemble de ses actions en faveur
du bien manger sur ladrome.fr/mangerdromois**

ladrome.fr

in

fb

ig





Les Pagodes aux Goûtatou 1 à 64

Pour déguster les produits de vos entreprises préférées, retrouvez la liste des Pagodes à la page suivante (page 9).

Pour acheter vos Goûtatou, 3 caisses  sont à votre disposition à l'entrée du Festival et sur les deux zones « Pagodes aux Goûtatou ».

Le Kiosque Peynet

Au niveau du Kiosque Peynet, vous retrouverez le Bar à vins, animé en soirée par les Côtes du Rhône et en journée par Vals.

Sous le Kiosque, vous retrouverez la Scène des Talents.

Les Pagodes des Institutionnels

H ARDÈCHE LE GOÛT

R BOCYCLO

Q CITÉA

C FRUITS PLUS

S HAND'QUIZ

G L'ARDÈCHE

A L'ISÈRE

I LA DRÔME

M LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE-FRANCE®

L LE DAUPHINÉ

B LE PANYOL

F LES MOTS À LA BOUCHE

J LES OFFICES DE TOURISME DE LA DRÔME

P LUDICOOP

N MARIANNE LOUGE

O SAVEURS DE L'AIN

K SYTRAD

E VALENCE ROMANS AGGLO

D VOYAGES BERTOLAMI



LES PAGODES AUX GOÛTATOU

ILS VONT VOUS RÉGALER

- 22 Aix&Terra
- 37 Alma Pro
- 16 Balsamique Myriam Oddon
- 55 Biscuiterie Pitot
- 27 Boutique Laurent
- 40 Brasserie des Abymes
- 26 Brûlerie de Crussol
- 5 Charles & Alice
- 3 Chocolaterie Pierre Chauvet
- 7 Chocolats Frigoulette
- 54 Clairmont
- 13 Colombus Café & Co
- 51 Come and Cook
- 53 Conserverie Marc Sandevor
- 58 Distillerie Feux de Saint-Jean
- 47 Distral Cave de la Dromoise
- 38 Domaine Galuval
- 43 Domaine Jean Esprit
- 21 Domaine Raspail Jean-Claude & Fils
- 60 Du Jardin à L'assiette
- 63 Emotion'ale
- 17 Ferme Bio Margerie
- 14 Ferme du Plateau des Soies
- 8 Fromagerie la Chazere
- 50 Granith
- 34 Hashtag Gourmet
- 18 Huilerie Richard
- 57 In Situ
- 6 Jaillance
- 36 L'instant Miel
- 44 La Cartolina
- 11 La Cité du Chocolat Valrhona
- 41 La Ferme Bobon
- 49 La Ferme Integrale
- 32 La Fromagerie Ponpon
- 31 La Note Gourmande
- 59 La Raviole Française
- 12 La Tartine Maison Ougier
- 45 Le Marché Loc'halle
- 15 Les Croquants du Petit Marmiton
- 35 Les Delices de Julie
- 28 Les Escargots de Montvendre
- 4 Les Jardins de L'hermitage
- 52 Les Vergers Glacés
- 1&2 Lycée Hôtelier de L'hermitage
- 29 M. Chapoutier
- 23 Maison Boutarin
- 56 Maison Chabran
- 48 Maison de la Défarde
- 20 Maison Pascalis
- 19 Markus
- 10 Norohy
- 9 Nougat Chabert & Guillot
- 30 Pâtisserie - Chocolaterie Intense
- 33 Pâtisserie Chocolaterie Aurelien Fournier
- 61 Pic
- 46 Poulet & Fils
- 24 Pralus
- 42 Ravioles Mère Maury
- 62 Saint Jean
- 39 Secrets de Ravioles
- 25 Traiteur Sassoun By Gariné

LES PAGODES AUX GOÛTATOU

CHAMP DE MARS

SAMEDI
DE 10H À 21H

DIMANCHE
DE 10H À 18H



Dégustez les produits de nos artisans et producteurs locaux, faites des découvertes culinaires, régaliez-vous !

★ PLACE À LA DÉGUSTATION !

Rendez-vous sur le Champ de Mars pour un véritable voyage culinaire. Partez à la rencontre des chefs, vignerons, artisans et producteurs locaux, faites l'expérience des saveurs de Drôme et d'Ardèche, découvrez un lieu historique de Valence et dégustez les merveilles culinaires de notre région.

Après le succès des Pagodes sur le Champ de Mars en 2023, elles reviennent encore plus nombreuses cette année !

Vous retrouverez des produits venus de la Drôme, de l'Ardèche, mais aussi de l'Ain, de l'Isère et de notre territoire invité d'honneur, la Vallée de la Gastronomie-France®.

★ LE GOÛTATOU, VOTRE TICKET VERS DE MULTIPLES DÉLICES

Samedi et dimanche, toute la journée, les entreprises seront ravies de vous accueillir sur leur pagode, de vous présenter leurs produits et bien sûr, de vous les faire déguster. Pour cela, munissez-vous de vos tickets Goûtatou, à retrouver en caisses à l'entrée du Festival et sur les deux espaces principaux des Pagodes aux Goûtatou.



Pour 12 euros, obtenez une planche de 6 tickets Goûtatou, utilisables sur l'ensemble des pagodes.

« Goûtez à tout » sur le Festival : entre spécialités locales (pogne, suisse, raviole), boissons (vin, jus de fruit, bière) et merveilles culinaires en tout genre, les tickets Goûtatou vous permettent de vous régaler durant tout le week-end.

**Précommandez
vos carnets
dès maintenant
et gagnez
du temps
le jour J.**



★ VOTRE VERRE SUR LE FESTIVAL

Pour déguster les produits de certaines entreprises, des verres seront vendus à la caisse située à l'entrée du Festival, au prix de 2 euros.

Néanmoins, l'organisation du Festival vous invite chaleureusement à amener votre propre verre, pour un événement respectueux de l'environnement et porté sur la limitation des déchets.

Ensemble, nous pouvons faire de notre événement une référence de la gastronomie éco-responsable. Mobilisons-nous !





Mettez la main à la pâte et découvrez le savoir-faire d'acteurs reconnus de notre gastronomie locale ! Apprenez auprès des meilleurs et vivez des expériences inoubliables.

LES ATELIERS DU FESTIVAL



CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 10H ET 12H



★ ÔDE MARINE - CHRISTOPHE BEUCHER
Atelier cuisine Tataki de bonite



Avec le chef Christophe Beucher, réalisez sa recette de tataki de bonite à la sauce ponzu et riz vinaigré. Un véritable cours de cuisine privilégié entre cuisine traditionnelle de notre région et saveurs japonaises !

★ VALRHONA
**Atelier dégustation :
De la fève de cacao à la fève de chocolat**

CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 10H ET 16H



Percez le secret des étapes de fabrication en plantation et en chocolaterie. Dégustez ensuite 2 Grands Crus Valrhona. Un atelier complet pour comprendre ce qui se cache derrière la fève de chocolat.

CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 10H ET 16H



★ LA CAVE DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE
Atelier dégustation de vin



Dégustez les vins d'Intervins Sud Est, en lien avec 2000 Vins d'Ardèche le samedi à 10h et les vins de Condrieu Côte Rôtie le samedi à 16h.

LES ATELIERS DU FESTIVAL



★ ARDÈCHE LE DÉPARTEMENT

Atelier théâtre « Improvisations faciles et gourmandes! »



1/4 d'acceptation, 1/4 d'écoute, 1 bonne dose de jeu, 1 soupçon d'inconnu et de surprise. La préparation est collective, à cuire sur le vif ou à laisser mijoter.

Atelier « Les saveurs ardéchoises s'invitent à votre table »



Venez participer à un atelier de cuisine avec Isabelle Alphonse, cheffe de cuisine du collège ardéchois de Lamastre, et repartez avec plein d'idées ardéchoises dans votre carnet de recettes.

Atelier dégustation de vins d'Ardèche, appellation Saint Andréol



Rejoignez-nous pour un atelier de dégustation exceptionnel des vins d'Ardèche d'appellation Saint Andréol et laissez-vous séduire par les arômes et saveurs uniques de cette région viticole renommée.

CHAMP DE MARS

SAMEDI & DIMANCHE
À 10H ET 12H



CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 10H



CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 16H



Ardèche
LE DÉPARTEMENT

L'Ardèche
vous invite!

Venez nous retrouver
sur la pagode Ardèche
et découvrez toutes nos saveurs,
savoir-faire et destinations
gourmandes.



Ardèche
LE GOÛT



Ardèche
TOURISME

LES ATELIERS DU FESTIVAL



CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 10H

DIMANCHE
À 12H



★ RAVIOLES MÈRE MAURY Atelier dégustation ludique



Faites l'expérience des saveurs étonnantes des Ravioles Mère Maury dans un atelier entre blind test et initiation à la dégustation.

★ CÔTES DU RHÔNE Atelier Côtes du Rhône



Découvrez l'excellence des Côtes du Rhône au cours d'ateliers mêlant dégustation, apprentissage et découverte du territoire.

★ LA FERME INTÉGRALE Atelier cuisine du poisson



Un atelier de découverte du travail du poisson cru en Ceviche, Carpaccio ou poisson fumé.

CHAMP DE MARS

SAMEDI & DIMANCHE
À 12H ET 14H



vendredi 13 sept. à 18 h



VISITE DU CENTRE DE TRI MeTropolis de Portes-lès-Valence



INSCRIPTION OBLIGATOIRE sur www.sytrad.fr

• Présence du SYTRAD sur le stand "Pulper Show" pendant toute la durée du festival



LES ATELIERS DU FESTIVAL



CHAMP DE MARS

★ JEAN ESPRIT Atelier initiation à la dégustation de vin



Venez profiter du savoir-faire et du talent de Jean Esprit pour vous initier à l'art de la dégustation de vin.

★ FOURS LE PANYOL Atelier fouée au feu de bois



Lors d'un moment convivial, apprenez à préparer votre propre fouée, une recette qui nous vient du moyen-âge, et faites-la cuire dans un four à bois Le Panyol.

★ NOROHY Atelier vanille



Découvrez la vanille : comment et où pousse cette orchidée, les différentes variétés, leurs arômes ainsi que toutes les étapes de préparation et d'affinage. Apprenez les critères de qualité de la vanille mais aussi les produits dérivés de la gousse.

SAMEDI & DIMANCHE
À 10H



SAMEDI
DE 10H À 17H30

DIMANCHE
DE 10H À 16H



CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 14H ET 16H

DIMANCHE
À 10H ET 12H



★ MARIANNE LOUGE Atelier photographie culinaire



Profitez du savoir-faire de la photographe Meilleure Ouvrier de France Marianne Louge pour apprendre à ses côtés l'art de la photographie culinaire.

★ ARDÈCHE LE DÉPARTEMENT Atelier cuisine « L'automne ardéchois dans votre carnet de recettes »



Venez participer à un atelier avec Franck Gruenzig et Stéphane Thouard, chefs de cuisine des collèges ardéchois de Saint-Péray et du Teil, et repartez avec plein d'idées automnales (et ardéchoises !) dans votre carnet de recettes.

★ FRUITS PLUS Atelier « fruits et légumes sur nos planches apéro ! »



Venez cuisiner différentes bouchées apéritives avec un chef et une diététicienne pour repartir avec de nombreuses idées d'association !

CHAMP DE MARS

DIMANCHE
À 10H



CHAMP DE MARS

DIMANCHE
À 14H



CHAMP DE MARS

DIMANCHE
À 10H ET 14H



LA FAMILY PARTY

FRANCE BLEU

CHAMP DE MARS

SAMEDI
DE 9H À 13H



★ VIVEZ LE GRAND DUEL CULINAIRE ENTRE DRÔME ET ARDÈCHE !

Deux familles, une ardéchoise et une drômoise, sélectionnée par France Bleu Drôme Ardèche, s'affrontent sur le Labo des Chefs, à l'occasion de la Family Party.

Préparez-vous à vibrer pour ce choc qui secoue déjà toute notre région !

Conseillée par un chef de lycée et un chef de collège, chaque famille dispose d'une sélection d'ingrédients locaux pour réaliser une recette de son choix, grâce au panier fourni par Toqué du Local, la marque des circuits courts de Valence Romans Agglo.

Un nouveau défi pour les concurrents de cette année : composer « l'assiette parfaite 2050 », une assiette gourmande, accessible à tous et bonne pour la planète !

Après la dégustation, le verdict sera rendu par un jury composé de figures locales de la gastronomie.

Qui de la Drôme ou de l'Ardèche remportera cette nouvelle édition de la Family Party France Bleu ?

FAMILLE ARDÉCHOISE

accompagnée par

1 chef de lycée

du Lycée de Largentière

1 chef de collège

Rachid Mostafa
Collège de Bourg-Saint-Andéol

FAMILLE DRÔMOISE

accompagnée par

1 chef de lycée

Michael Monnot
Lycée de l'Hermitage

1 chef de collège

Jérôme Feix
Collège de l'Hermitage

Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

ATELIERS de Cuisine

LE CHEF !

POUR S'INFORMER, C'EST ICI !

77
MONTELIMAR

Découvrez un **NOUVEL ESPACE CONVIVAL** dédié à la gourmandise et partagez des moments de **CRÉATIONS CULINAIRES AUTOUR DU NOUGAT**

INSCRIPTION : Boutique GOURNIER au 04 75 00 64 84

www.nougat-chabert-guillot.com

PEUGEOT

NOUVEAU PEUGEOT E-3008

SCANNEZ

PEUGEOT VALENCE - SOVACA
ZAC BRIFFAUT EST, Chemin aux Martins 26000 VALENCE
04 75 75 65 65 www.peugeot-valence.fr
Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer





LE LABO DES CHEFS

CHAMP DE MARS

SAMEDI
DE 13H À 20H

DIMANCHE
DE 10H À 18H



★ DEUX JOURS DE MASTERCLASSES CULINAIRES INÉDITES

Sur la scène du Labo des Chefs, découvrez le talent des chefs de nos régions et d'ailleurs, admirez les savoir-faire, percez à jour leurs secrets !

Aux côtés de Franck Daumas, animateur des Toqués de France Bleu Drôme Ardèche, partez à la rencontre de grands talents de la gastronomie sur une scène aménagée pour l'occasion. Chaque heure, un chef renommé présente et fait déguster une recette en direct devant le public du Festival. Entre technique, mélange de saveurs et créativité, le Labo vous permet de découvrir la palette des talents gastronomiques de la région. Au gré des explications, libre à vous de prendre des notes et de tenter de reproduire à la maison ces recettes de grands chefs !

Rendez-vous sur le Champ de Mars, au-dessus du Kiosque Peynet, pour admirer nos invités à l'œuvre.

LE LABO DES P'TITS CHEFS

CHAMP DE MARS

DIMANCHE
À 10H



★ DÉCOUVRIR LA PÂTISSERIE, VIVRE UN MOMENT DANS LA PEAU D'UN GRAND CHEF

Animé par la Cité du Chocolat Valrhona, le Labo des P'tits Chefs propose à nos cuisiniers en herbe de participer à un cours de cuisine à taille d'enfant.

Avec l'aide experte d'un professionnel, les P'tits Chefs réalisent une recette, en équipe, et apprennent l'art de la cuisine en s'amusant.

Vêtus comme de véritables chefs avec les tenues du Kiwanis, les enfants mettent la main à la pâte et deviennent un temps les stars du Festival !

Il y a-t-il dans les rangs de ces P'tits Chefs une étoile montante de demain ? Réponse sur le Labo des Chefs, le dimanche 15 septembre !

b bertolami
VOYAGES ENTRE AMIS

RÊVEZ D'AILLEURS,
votre prochain voyage commence ici !

PLUS DE 40 VOYAGES PRIVÉS BERTOLAMI
à retrouver dans notre **Brochure Hiver & Printemps 2024|2025**
Départs près de chez vous



VOYAGES ORGANISÉS
SORTIES À LA JOURNÉE
VACANCES SUR-MESURE
EN DUO OU EN FAMILLE

2024

Marchés de Noël en Alsace 399€/pers Du 1 au 3 décembre	Marchés de Noël à Rouges, Bruxelles & Gênes 1 099€/pers Du 1 au 5 décembre	Réveillon au Patio de Camargue 499€/pers Du 31 décembre au 1er janvier	Saint-Valentin au Parc Royal, Province 599€/pers Du 13 au 15 février
Carnaval de Nice & la fête des citrons de Menton 499€/pers Du 21 au 23 février	Voyage au cœur des Pouilles 1 599€/pers Du 18 au 27 mars	Printemps & camélias autour du lac Maggiore 599€/pers Du 20 au 23 mars	La Riviera croate 999€/pers Du 5 au 10 avril
La Hollande en fleurs 1 299€/pers Du 13 au 18 avril	Éclair aux cœur des Cinq Terres 599€/pers Du 14 au 17 avril	Barcelone & Port Aventura 399€/adulte 299€/enfant Du 21 au 24 avril	Croisière sur le Rhin romantique 1 159€/pers Du 1 au 5 mai
Le sud de la Bretagne & Morbihan 1 069€/pers Du 12 au 17 mai	Châteaux de la Loire & le zoo de Beauval 799€/pers Du 19 au 22 mai	La Magie des trains suisses 999€/pers Du 20 au 23 mai	Le Tyrol au Printemps 899€/pers Du 22 au 27 mai

Réservez dès maintenant votre prochain voyage...

Valence
31, blvd Maurice Clerc
26000 Valence
Tél. 04 75 42 86 00
valence@bertolami.fr

Romans-sur-Isère
46, place Jean Jaurès
26100 Romans
Tél. 04 75 05 32 05
romans@bertolami.fr

Saint-Donat
30, avenue Gambetta
26260 Saint-Donat
Tél. 04 75 45 21 88
voyages@bertolami.fr



bertolami.fr

*Prix à partir de, informations et renseignements dans nos agences bertolami

LE MARCHÉ DES ENFANTS

CHAMP DE MARS

LE MARCHÉ DES ENFANTS

SAMEDI &
DIMANCHE
DE 10H À 12H30
DE 14H30 À 17H



**Un marché à taille d'enfants, tenu par des enfants.
Tout le week-end, les enfants y apprennent à manger bon et local.**

★ MANGER FRAIS, ÇA S'APPREND

La Fédération Nationale des Marchés de France invite les petits festivaliers à prendre part au Marché des Enfants ! En entrant sur le Marché, les petits découvrent des étals tenus par des enfants, adaptés pour les enfants, pour vivre Valence en Gastronomie Festival comme un grand !

Avec sa monnaie dédiée, le Fruitatou, le Marché permet aux enfants de participer à un véritable jeu de rôle et d'apprendre à reconnaître les produits frais, à devenir acteurs de leur alimentation.

LES SCOLAIRES

★ LE FESTIVAL ACCUEILLE LES SCOLAIRES

JEUDI 12
& VENDREDI 13

2 000 enfants de primaire, de Valence et de son agglomération, viennent assister à des ateliers d'initiations au bien-manger et à l'alimentation responsable. Pour la première fois sur deux journées, le jeudi et le vendredi !

muséo'bulles

DÉCOUVREZ LA LÉGENDE

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE AU PAYS DE
LA CLAIRETTE DE DIE

UN DES
SITES LES PLUS
VISITÉS DE
LA DRÔME

Muséo'bulles

HISTOIRE
SAVOIR-FAIRE
& DÉGUSTATION
AVEC OU SANS ALCOOL

**VISITE
GUIDÉE**



RÉSERVATION
OBLIGATOIRE
AU 04 75 22 30 15
SUR JAILLANCE.COM
OU SUR CE QR-CODE

Jaillance

3 5 5 A V . D E L A C L A I R E T T E , 2 6 1 5 0 D I E

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

LA SCÈNE DES TALENTS



Découvrez des talents et des personnalités hors du commun, dans des échanges passionnants autour de la gastronomie! Débats, discussions et dégustations au programme.

SAMEDI

10h Balsamique Myriam Oddon

Myriam Oddon vous explique le secret de son balsamique en méthode traditionnelle, reconnu par les plus grands chefs !

11h Huilerie Richard

Autour des huiles AOP de France, l'Huilerie Richard propose la découverte de son savoir-faire et de son histoire.

12h M. Chapoutier

Profitez d'une dégustation des vins de prestige de la Maison Chapoutier et apprenez-en plus sur leur histoire.

13h La Raviole française

Avec la Mère Maury et la Manufacture artisanale aix&terra, découvrez comment est né le projet de la Raviole française !

14h Voyage en gastronomie par Yves Rouèche

En 10 dates clés, portez un autre regard sur l'histoire de la gastronomie avec Yves Rouèche, historien, auteur, chroniqueur, conférencier et ambassadeur de la Vallée de la Gastronomie-France®.

15h La Cuisine des célébrités - Michel Chabran, Valérie Paturaud, Philippe Pupier

Une table ronde entre Michel Chabran, chef historique de Valence, Valérie Paturaud, auteure de «La cuisinière des Kennedy» et Philippe Pupier, chef de cuisine à la préfecture de l'Ardèche.

16h Les métiers de la restauration, une vocation (ardéchoise)!

Avec la meilleure apprentie ardéchoise Cali Mylle, le chef Raymond Laffont et le chef de cuisine en collège ardéchois, Laurent Bourret, profitez d'un regard enthousiasmant sur les métiers de la restauration en Ardèche.

17h Loïc Ballet & Anne-Sophie Pic

Une intervention croisée entre présentation de la Vallée de la Gastronomie-France® et dédicaces des livres de Loïc Ballet et d'Anne-Sophie Pic.

18h Maison Jaillance

Autour des AOC Clairette de Die et Crémant de Die, un expert en mixologie réalise des cocktails en direct, prêts à être dégustés.

DIMANCHE

10h Granith

La sobriété heureuse en gastronomie : replacer au centre de la table celles et ceux qui ne boivent pas d'alcool avec les boissons sans alcool Granith.

11h La châtaigne, reine d'Ardèche. Comment la choisir, la transformer, la sublimer ?

Tout savoir sur ce fruit emblématique de l'Ardèche lors d'une conférence animée par le Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche.

12h Nougat Chabert & Guillot

Le nougat de Montélimar sous toutes ses formes, son histoire, sa fabrication, sa recette.

13h Marianne Louge

Découvrez le travail de Marianne Louge, son art, son rapport à la gastronomie.

14h Michel Chabran, cuisine et Nationale 7

Découvrez le parcours de Michel Chabran, du bistrot familial aux étoiles. Avec Michel Chabran, Vincent Raynaud, chef cuisinier de la préfecture de la Drôme, Pierre-Jean Lattier, ancien chef du restaurant La Fontaine et Annie Gerest, biographe de Michel Chabran.

15h Le Domaine Mayoussier

La renaissance des vins de l'Isère par le Domaine Mayoussier à Auberives-en-Royans.

16h La Note gourmande

Découvrez la gauffre salée de la Note gourmande et dégustez-la sur la Scène des Talents !

17h La Table de Cana

Ce traiteur gourmand et engagé vous explique sa démarche et vous fait découvrir ses délicieux produits.





LA NUIT DES ÉTOILÉS

CHAMP DE MARS

JEUDI & VENDREDI
À 18H



★ EMBARQUEZ DANS DEUX SOIRÉES GASTRONOMIQUES D'EXCEPTION

Née en 2021, la Nuit des Étoilés est la promesse de découvrir les plus grandes maisons gastronomiques de Drôme et d'Ardèche, au cours d'une soirée magique en 10 étapes. Devant le succès de l'événement et la demande croissante de notre public, nous avons décidé de faire évoluer l'événement.

La Nuit des Étoilés se décline cette année en deux soirées ! 20 maisons gastronomiques de Drôme et d'Ardèche, étoilées et étoiles montantes, vous préparent des moments culinaires exceptionnels. Chaque mets est accompagné des Crus prestigieux des Côtes du Rhône et des vins effervescents de la Maison Jaillance.

Chaque soir, vous dégustez les créations de 10 chefs, préparées spécialement pour l'occasion.

Toutes les 10 minutes, votre groupe change d'espace pour plonger dans un nouvel environnement sensitif, olfactif et gustatif. Chaque chef rencontré, chaque mets dégusté, est une expérience à part entière, qui vous convie à une épiphanie gastronomique, vous apporte des émotions hors du commun.

David Bourne, vice-champion du monde des traiteurs, met cette année encore ses services à contribution pour la réalisation de ce cocktail d'atout de prestige.

LA NUIT DES ÉTOILÉS

LES CHEFS ÉTOILÉS ET LES ÉTOILES MONTANTES



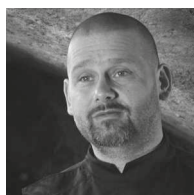
JEUDI



Anne-Sophie Pic
Maison Pic ***
Valence

Escapade dans le jardin d'Éden, pomme confite dans son jus aromatisé au géranium rosat, croustillant au sobacha et pointe de baie des Bataks

Accompagnée des vins de l'AOC Muscat de Beaumes de Venise



Sébastien Bonnet
Le Kléber *
Grâne

Houmous pois chiche, pomme de terre, tartare de bœuf coriandre, noisettes

Accompagné des vins de l'AOC Cairanne rouge



Ijichi Masashi
La Cachette *
Valence

Tartare de truite de mer de chez Murgat, sauce Gochijang, riz soufflé

Accompagné des vins de l'AOC Lirac blanc



Cédric Perret
Le Clair de la Plume *
Grignan

Mûre glacée

Accompagnée de l'AOC Crémant de Die



Guido Niño Torres & Cyriel Huysentruyt
Likoké *
Les Vans

Arepa, mijoté de bœuf fin gras du Mezenc maturé, mole

Accompagnée des vins de l'AOC Vacqueyras rouge



Luc Baille
O'Rabasse
Richerenches

Palet chocolat grand cru, fruits noirs de cueillette au laurier, bulle de poivre sauvage acidulée

Accompagné des vins de l'AOC Cornas rouge



Anthony Bonnard
L'ABC
Solaure-en-Diois

Truite Ikejime d'Archiane fumée, mousseux d'œuf bio du Diois, caviar d'ail noir, noix torréfiées

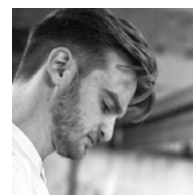
Accompagnée des vins de l'AOC Condrieu blanc



Claude Brioude
Hôtel du Levant
Meyras

Tataki de veau d'Ardèche, maki de poireau de poireau de Ivan, œuf mariné et houmous de lentille d'ardèche

Accompagné des vins de l'AOC Rasteau rouge



Cyprien Ferrandes
Le 1906
Chanas-Curson

Gaspacho de tomates, crumble au carvi et fenouils

Accompagné des vins de l'AOC Saint-Joseph rouge



Kevin Vaubourg & Lucille Routin
Les Oliviers de Salettes
Charols

Poisson de Méditerranée grillé, sauce à la Royale et fruit d'été préservé

Accompagné des vins de l'AOC Gigondas rouge



LA NUIT DES ÉTOILÉS

LES CHEFS ÉTOILÉS ET LES ÉTOILES MONTANTES

En partenariat avec
STEF



VENDREDI



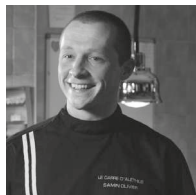
Jacques Bertrand
 Les Cèdres *
 Granges-lès-Beaumont
**Consommé de Champignons
 du moment et son émulsion,
 Crumble au parmesan**
 Accompagné des vins
 de l'AOC Saint-Joseph blanc



Baptiste Pointot
 Flaveurs *
 Valence
**Aubergine fumée, poivre Phu
 Quoc, pulpe de cassis**
 Accompagnée des vins
 de l'AOC Beauges de Venise rouge



Richard Rocle
 Auberge
 de Montfleury *
 Saint-Germain
Un galet dans son biotope
 Accompagné des vins
 de l'AOC l'Hermitage rouge



Olivier Samin
 Le Carré d'Aléthus *
 Charmes-Sur-Rhône
**Volaille d'Ardèche, curcuma,
 amandes grillées, citron vert**
 Accompagnée des vins
 de l'AOC Vacqueyras blanc



Johan Thyriot
 Le Domaine
 du Colombier *
 Malataverne
**Huitre de Camargue, Concombre
 du jardin, Verveine d'Argentine
 et Voasti périphérie rouge**
 Accompagnée des vins
 de l'AOC Saint-Péray effervescent



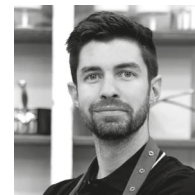
Florian Descours
 La Bôria
 Étoile verte Michelin
 Veyras
**Les dernières tomates d'Emile
 confites 20h, moelle et sel
 d'olives**
 Accompagnées des vins
 de l'AOC Côte Rôtie rouge



**Guido Niño Torres
 & Cyriel Huysentruyt**
 Likoké *
 Les Vans
**Arepa, mijoté de bœuf fin gras
 du Mezenc mûré, mole**
 Accompagnée des vins
 de l'AOC Lirac rouge



Rémi Chaize
 L'Essentiel
 Annonay
**Crèmeux de pois chiches, Paleron
 de bœuf en fine gelée aux
 herbes, mousse à la moutarde à
 l'ancienne, pickles de carottes**
 Accompagné des vins
 de l'AOC Vinsobres rouge



Morgan Quinero
 Maison Vertueux
 Labégude
**Pures origines : Mousse et
 copeaux de chocolat origine
 Pérou variété Chuncho, gelée de
 pulpe de cacao sur son biscuit
 sablé cacao du Vénézuéla et
 amandes de Drôme provençale**
 Accompagnées
 de l'AOC Clairette de Die



Maxime Szczepaniak
 Mandibule
 Alixan
**Tartelette fumée olive noire
 et noisette, praliné acidulé de
 courge, comme une mousse
 chocolat au romarin et dernière
 figues d'été confites sur 3 jours**
 Accompagnée des vins
 de l'AOC Rasteau



LES VINS DE LA NUIT DES ÉTOILÉS

LES ROUGES

BEAUMES DE VENISE

Les Beaumes de Venise rouges tirent leur caractère d'un assemblage de cépages, dont les 2 principaux sont le Grenache noir et la Syrah. Élégants, épicés, fruités et gourmands en bouche, les accords sont nombreux.

CAIRANNE

Complexe et élégant les vins rouges de Cairanne se caractérisent par des arômes de fruits rouges et de fruits noirs, soulignés par des notes d'épices

CORNAS

Les Cornas sont des vins charpentés et puissants, avec des arômes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. La bouche s'assagit avec des tanins plus suaves, une belle densité et de la complexité.

CÔTE-RÔTIE

Un éventail olfactif sur des notes de fruits rouges crème de cassis et épices douces, une bouche riche aux tannins marqués et élégants. Un ensemble opulent et frais.

GIGONDAS

Corsé avec une attaque charnue, il dévoile grande palette aromatique entre arômes fruités et notes épicées

HERMITAGE

Fin et élégant, Il exprime la violette, les fruits rouges et le poivre sauvage, avant d'évoluer vers des sentiers de fruits confiturés associés à des épices douces, de sous-bois et une pointe animale

LIRAC

Les vins sont un mariage de finesse, d'élégance et de fraîcheur et offrent une robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices.

RASTEAU

Structurés et généreux aux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, nuancés par de légers parfums de garrigue. Les notes épicées, de cacao, de réglisse viennent enrichir le palais.

SAINT-JOSEPH

Fin et élégant, la Syrah donne des vins aux arômes d'épices poivrées avec une pointe de violette et de cassis.

VACQUEYRAS

Généreux, fin et complexe, sur des notes de fruits rouges et noirs : cerise, fraise, mûre, myrtille et cassis avec des touches de kirsch accompagnées de notes de fruits confits, de pruneau et même de figue pour des millésimes de garde.

VINSOBRES

Les vins bénéficient d'un excellent équilibre entre les tanins, l'acidité, les épices et les arômes de fruits rouges. La bouche est équilibrée, le gras et la rondeur viennent enrober les tanins et contribuent à une sensation de volume et de générosité.

LES BLANCS

CONDRIEU

Onctueux, généreux, frais et très parfumé, le Condrieu propose des notes florales de violette ou fruitées de mangue, de pêche blanche et d'abricot. Dans son apogée, il dégage des touches de musc, pain d'épices et tabac.

LIRAC

Éléphants, frais et généreux les vins blancs de l'AOC Lirac révèlent des notes florales et fruitées. Avec le temps, ils évoluent vers le miel et les plantes de garrigue.

SAINT-JOSEPH

Les blancs, équilibrés et gourmands, fins, au bouquet aromatique remarquable d'abricot, d'aubépine et de chèvrefeuille. Ses arômes floraux se développent particulièrement avec le vieillissement et s'accompagnent d'arômes de noisettes.

VACQUEYRAS

Les vins blancs de Vacqueyras, enthousiasmés par l'alliage de leur fraîcheur et de leur onctuosité. Ils ont un nez floral, aux notes d'acacia, de fleurs blanches et de genêt, souvent accompagné d'une touche d'agrumes

LES VINS DOUX NATURELS

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE BLANC

Il se caractérise par la richesse et la finesse inégalée de ses arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs.

RASTEAU GRENAT

Il dévoile des arômes de cerise noire, de kirsch, d'épices et de vanille. Les saveurs de fruits sont intenses et riches pour une explosion et une longueur en bouche.

LES VINS EFFERVESCENTS

SAINT-PÉRAY

Ce cru se dévoile sur des notes fleuries (aubépine, acacias) et de fruits secs, et nous emmène sur des fruits à chair blanche (pêche, abricot). Sa bulle est persistante et délicate. Le Saint-Péray effervescent décline son identité autour d'une bouche vive et rafraîchissante.

CRÉMANT DE DIE JAILLANCE

Sa robe est parsemée de fines bulles, pouvant aller du jaune très pâle au doré. Des parfums de fleurs blanches telles que la rose, l'églantine, le chèvrefeuille et des arômes de fruits à chair blanche. En dégustation, perception de petites bulles élégantes et fraîches donnant un ensemble équilibré.

CLAIRETTE DE DIE JAILLANCE

C'est le seul vin effervescent d'appellation AOP qui est réalisé à base de Muscat petit grain. Il se déguste sans attendre. Un vin de plaisir qui donne l'impression de croquer dans un fruit bien mur telle qu'une pêche ou un abricot et d'humer des parfums de fleur blanche, églantine et chèvrefeuille. C'est un effervescent peu alcoolisé entre 7 et 9% vol. Le sucre contenu provient uniquement des raisins. Ce qui en fait un vin naturellement doux et fruité. On retrouve des arômes de fruits verts au nez et en bouche la finesse des bulles qui allie richesse aromatique et fraîcheur finale.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LA NOCTURNE DU FESTIVAL

CHAMP DE MARS

SAMEDI
DE 19H À 23H



★ REJOIGNEZ-NOUS
POUR VIVRE LA NOCTURNE DU FESTIVAL

Samedi soir, à partir de 19h, le Festival passe en mode Nocturne !

Profitez de dégustations sur les pagodes, de spectacles vivants culinaires et d'un espace musical : tout est réuni pour vivre une soirée grandiose.

Cette année, les Pagodes décident de jouer les prolongations et continuent de vous régaler jusqu'à 21h !

Sur le Champ de Mars, retrouvez plusieurs scènes où se succèdent spectacles de danse, de théâtre et de jongle, unis sous la bannière de la gastronomie !

LA NOCTURNE DU FESTIVAL



★ UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DÉLICIEUSE

La Nocturne du Festival, c'est une multitude d'acteurs du territoire qui se réunissent pour vous proposer une soirée festive d'exception. Préparez-vous à un show impressionnant !

Restez sans voix face à des acrobates impressionnants, vibrez au contact des cracheurs de feu, riez avec des spectacles de jongleries comiques, profitez de démonstrations de magie absolument éblouissantes ou asseyez-vous au coin du feu pour écouter un conte gastronomique passionnant. Sur le Champ de Mars, un DJ vous attend également pour vous faire vibrer au son des plus grands tubes !

Pour vous restaurer, les Pagodes vous donnent rendez-vous et vous proposent une offre adaptée à la soirée. Faites votre choix parmi toutes les gourmandises proposées et dégustez-les devant un des nombreux spectacles.

Profitez toute la soirée d'une ambiance festive et conviviale pour un événement culinaire estival mémorable !

Pour un samedi soir où émerveillement culinaire, dégustations et bonne humeur ne feront qu'un, rendez-vous à partir de 19h sur le Champ de Mars à Valence !



columbus
CAFÉ & CO

Columbus Café & Co
Coffee shop français
Nouveau dans votre Intermarché Valence

362 rue Faventines - Valence
du lundi au samedi - de 8h à 19h

LA CLOSING AVEC FABIEN KOUFACH

PLACE DES CLERCS

DIMANCHE
DE 20H À 00H



★ POUR TERMINER LE FESTIVAL EN BEAUTÉ, REJOIGNEZ-NOUS SUR LA PLACE DES CLERCS !

C'est la fin du Festival, c'est la fin de l'été. Les cafés et restaurants des places des Clercs et de l'Université nous convient à leur Closing comme chaque année.

Animée par Fabien Koufach, artiste international originaire de Valence, la Closing vous promet un moment de bonheur et de fête aux côtés des cafés de la Place des Clercs.

Terminons Valence en Gastronomie Festival 2024 avec une note musicale et conviviale. Une belle manière de se remémorer les meilleurs moments du Festival, ses saveurs, ses rencontres et ses émotions. À l'année prochaine !

LE BAR À VINS DES CÔTES DU RHÔNE

CHAMP DE MARS

JEUDI & VENDREDI
DE 18H À 00H

SAMEDI
DE 19H À 23H



★ DÉGUSTEZ LES MEILLEURES CUVÉES SUR LE BAR À VINS DES CÔTES DU RHÔNE !

En soirée, lors des deux Nuits des Étoilés et pour la Nocturne du Festival, le Bar à vins des Côtes du Rhône vous accueille pour vous proposer de délicieuses dégustations.

À cette occasion, découvrez l'AOC Côtes du Rhône. Cette région viticole très étendue suit le fleuve du Rhône, depuis le sud de Lyon jusqu'à Avignon, soit 250 Km, sur 418 communes. Elle dispose donc d'une multitude de terroirs.

Les vignerons de l'AOC Côtes du Rhône travaillent ensemble chaque jour pour un même objectif : vous garantir leurs meilleurs vins, de la culture à l'assemblage.

Construit en bois, le Bar à vins des Côtes du Rhône met en valeur l'artisanat valentinois. Vous pourrez y déguster les Côtes du Rhône Villages avec nom géographique, les Côtes du Rhône Villages et les Côtes du Rhône.

Profitez de conseils experts pour découvrir ces blancs, rouges ou rosés prestigieux !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE-FRANCE®

INVITÉE D'HONNEUR DU FESTIVAL

Durant le Festival, profitez d'un voyage culinaire au cœur de la Vallée de la Gastronomie-France®, territoire invité d'honneur, et venez rencontrer des professionnels passionnés.

Ils vous emmèneront à la découverte de leur histoire et de leur savoir-faire. Au menu : passion, générosité, partage et beaux moments de convivialité !



CHAMP DE MARS

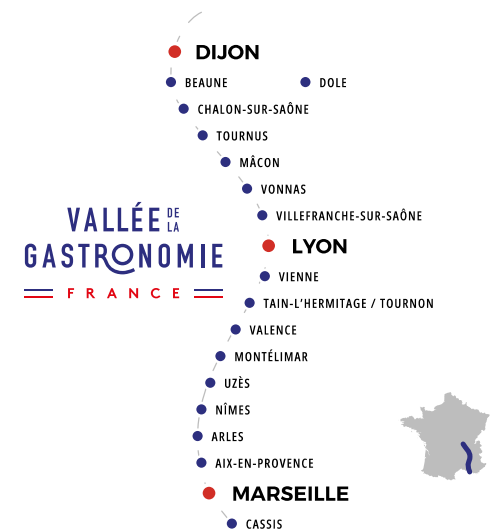
SAMEDI
DE 10H À 21H

DIMANCHE
DE 10H À 18H

★ UN TERRITOIRE DE PRÈS DE 620 KILOMÈTRES

De Dijon à Marseille, en passant par Lyon et Valence, la Saône, puis le Rhône creusent un sillon à travers les terroirs offrant une grande diversité de paysages, de produits et de productions.

Depuis des millénaires, ce couloir d'influences a fait circuler (grâce aux voies fluviales notamment) les produits, brasser les idées, permis aux Hommes de se rencontrer et fait émerger les spécialités et produits emblématiques qui font aujourd'hui la renommée de ces deux vallées.



LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE-FRANCE® INVITÉE D'HONNEUR DU FESTIVAL



★ UN GRAND TERRITOIRE

En 2021, pour la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, un grand territoire de près de 620 kilomètres a mis en commun ses atouts, ses activités et ses moyens pour promouvoir les terroirs, les savoir-faire et la gastronomie française du champ à l'assiette. C'est ainsi qu'a été créée, sur cette terre d'abondance et à l'initiative de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Vallée de la Gastronomie-France®.

★ AU PROGRAMME

Parmi les 450 activités agréées, de nombreux acteurs de la Vallée de la Gastronomie-France® viendront à votre rencontre !

Le voyage culinaire au cœur de la Vallée de la Gastronomie débutera au cinéma Le Navire, mercredi 11 septembre, avec

la diffusion du documentaire autour de la Nationale 7 (voir p. 56).

Une escale est prévue le jeudi 12 pour les scolaires, qui profiteront d'ateliers de découverte organisés par l'Huilerie Beaujolaise. Le voyage se poursuivra dès samedi 14 sur la pagode de la Vallée de la Gastronomie-France®, où vous pourrez découvrir les produits, les terroirs et les hommes et femmes qui font la richesse culinaire de cette destination.

Petit arrêt à la Scène des Talents pour participer à un échange entre passionnés : Yves Rouèche (journaliste historien), Loïc Ballet (journaliste-chroniqueur), Anne-Sophie Pic (chef de trois étoiles). Après un détour par le Labo des Chefs pour assister aux démonstrations des talentueux Philippe Girardon et Patrick Henriroux, le voyage s'achèvera dans la Cave de la Vallée de la Gastronomie pour découvrir les vins de domaines viticoles agréés Vallée de la Gastronomie-France®.

koesio

CONNEXION MAXIMALE

Nous accompagnons les entreprises dans leur transformation digitale

Communication
Gestion Documentaire
Gestion & Datas
Impression
Informatique
Sécurité

Retrouvez-nous dans votre
agence de Valence

Koesio Valence

53 Avenue des Langories
26000 Valence

Tél. 04 75 78 14 14



koesio.com

#KoesioRecrute

INVITATION À ALESSANDRA MONTAGNE : PLANÈTE CHEFS

CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 15H



LUX SCÈNE
NATIONALE

SAMEDI
À 17H



La Cheffe franco-brésilienne Alessandra Montagne, du restaurant Nosso à Paris, nous fait l'honneur de sa présence sur le Festival.

★ LA DÉMONSTRATION SUR LE LABO DES CHEFS

Samedi à 15h, retrouvez Alessandra Montagne sur le Labo des Chefs pour une démonstration de cuisine aux inspirations brésiliennes. Découvrez en exclusivité sa recette sur le site internet du Festival, pour la reproduire chez vous!

★ LA DIFFUSION DU FILM PLANÈTE CHEFS À LUX SCÈNE NATIONALE

Premier film de la série Planète Chefs, diffusée sur Canal + Docs, le documentaire dédié à Alessandra Montagne est pour la première fois projeté au cinéma. Découvrez l'univers de cette cheffe hors du commun, engagée pour une cuisine responsable et écologique, fortement marquée par son histoire et son pays, le Brésil.

En présence d'Alessandra Montagne et du réalisateur Stéphane Carrel. Profitez à l'issue de la séance d'une dégustation proposée par Maison Jaillance.



MES BIÈRES MARKUS BRASSÉES À 2 PAS DE CHEZ TOI !



SUIS-NOUS !

10 rue des Artisans,
26450 Cléon-d'Andran
markus@markusbiere.com
04 75 76 43 24



@brasseriemarkus

LA MARCHE DU BRUNCHEUR ARMÉNIE

QUARTIER
ARMÉNIEN

SAMEDI
DE 10H À 13H



À réserver
dès à présent !



Une balade gourmande pendant 1h30 dans le Quartier arménien de Valence, à la découverte des richesses et des savoir-faire d'un patrimoine historique de notre ville.

Votre parcours se déroule en 5 étapes, par groupe de 30 personnes. Vous êtes guidé de lieu en lieu, à la découverte du riche patrimoine arménien de notre ville de Valence. Dans chaque lieu, un professionnel vous accueille et vous fait déguster ses délicieux produits. Un événement organisé en partenariat avec les Amis du Centre du Patrimoine Arménien (CPA).



LA MARCHE DU BRUNCHEUR ARDÈCHE - CRUSSOL

SAINT-PÉRAY

DIMANCHE
DE 10H À 13H



À réserver
dès à présent !



Une balade gourmande et sportive pendant 1h30 du centre de Saint-Péray jusqu'au Château de Crussol, à la découverte de ses paysages et de ses délices gastronomiques.

Votre parcours se déroule en 4 étapes, par groupe de 30 personnes. Vous êtes guidé de lieu en lieu par un professionnel de l'Office de Tourisme Rhône-Crussol, qui vous accompagne dans votre découverte du territoire, avec une approche historique et touristique de vos différentes visites.

À chaque arrêt, vous rencontrez un professionnel de la gastronomie ardéchoise, qui vous fait déguster ses produits. Vous vous émervez devant un panorama unique sur le Rhône, sa vallée et sur les montagnes du Vercors. Un événement organisé en partenariat avec le département de l'Ardèche.

LE NAVIRE
VALENCE

MERCREDI
À 20H



★ EN ROUTE ! QUAND LA NATIONALE 7 RÉVOLUTIONNA LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

La France est universellement reconnue comme la patrie de la bonne cuisine. Cette réputation, notre pays la doit à une histoire qui se déploie tout au long du XX^e siècle sur les routes de France, Nationale 7 en tête, grâce à la démocratisation de l'automobile et à l'émergence du Guide Michelin.

Produit par France Télévisions, ce film documentaire est projeté pour la première fois au cinéma lors d'une séance événement, en ouverture de Valence en Gastronomie Festival, le mercredi 11 septembre au Navire.

Avec ses invités prestigieux Michel Chabran, Thierry Dubois et le réalisateur Stanislas Kraland, la séance s'annonce mémorable ! La Maison Jaillance propose à l'issue de la diffusion une dégustation événementielle (avec ou sans alcool) au public présent.

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE

Jaillance

★ LES OURS GLOUTON AU PÔLE NORD

3 courts-métrages de Alexandra Májová et Katerina Karhánková

À partir de 3 ans - 43 min

Les mois d'hiver dans leur cabane, Nico et Mika, deux ours inséparables, ont fort à faire : réparer les fuites du toit alors qu'ils préféreraient faire des gâteaux bien au chaud, tenter de résister à l'hibernation en buvant du café pour profiter des joies de la neige... Mais le meilleur moment, c'est quand même partir au bout du monde pour le fameux festival de sorbets organisé par leur amie, Madame Ourse polaire.

LUX SCÈNE
NATIONALE

SAMEDI
À 16H



LE CONCOURS AMATEUR DU SUISSE DE VALENCE

CHAMP DE MARS

DIMANCHE
DE 11H30 À 14H



★ PROPOSEZ VOTRE RECETTE DU MYTHIQUE SUISSE DE VALENCE EN DIRECT SUR LA SCÈNE DU LABO DES CHEFS

Créé en hommage aux gardes suisses du Vatican qui entouraient la dépouille du Pape Pie VI à sa mort à Valence, le Suisse est depuis devenu emblématique, un véritable passage obligé pour toute personne visitant la ville.

Tout naturellement, nous vous invitons à rendre hommage à ce délicieux biscuit en mettant en valeur vos plus beaux talents de pâtissier. Qui sait, une star de la gastronomie pourrait bien se révéler sous nos yeux !

Le jeu est ouvert à toutes les personnes non professionnelles de la restauration.

Vous aimez la pâtisserie ?
Vous souhaitez participer à
un challenge délicieux
et convivial ?

Inscrivez-vous !



LE MARCHÉ DES VILLES JUMELLES



PLACE ST-JEAN

SAMEDI
DE 10H À 15H

★ DES SAVEURS ET DES PARFUMS QUI VOUS FERONT VOYAGER

Italie, Allemagne, Angleterre, Arménie, Israël et Liban se réunissent au marché des villes jumelles, dans un mélange de couleurs, de saveurs et de parfums qui vous feront voyager.

Sur la Place Saint-Jean, découvrez le marché des villes jumelles, mélange de goûts, de saveurs, d'odeurs caractéristiques de ces 6 cultures. Une véritable invitation au voyage au contact d'identités multiples, et une opportunité unique de se rapprocher de ces communes intimement liées à la ville de Valence.



LUDICOOP

JEUX & GASTRONOMIE

Rejoignez Ludicoop et partagez un moment ludique autour de jeux sur le thème de la gastronomie.

Association créée pour organiser des événements ludiques à Romans et Bourg de Péage, Ludicoop organise notamment un Festival des Jeux, une Nuit des Jeux de Demain, des soirées jeux, des animations ludiques et l'opération avec les scolaires Adopte Un Jeu.

Cette année, l'association nous fait le plaisir de venir proposer aux Festivaliers un espace de jeu en toute décontraction pour s'offrir une respiration entre chaque dégustation !



CHAMP DE MARS

SAMEDI
DE 10H À 21H

DIMANCHE
DE 10H À 18H

HAND'QUIZ

SPORTIF ET GOURMAND



À la découverte du bien-manger avec le handball

Avec le club de Handball de Saint-Marcel-lès-Valence et Favre Coaching Nutrition, participez à des ateliers gratuits mêlant handball et découverte de l'alimentation responsable. Entre quiz et pratique sportive (adaptée à tous), venez vivre le Festival autrement !

CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 11H, 14H, 16H ET 20H

DIMANCHE
À 11H, 14H ET 16H



LA GASTRONOMIE EN IMAGES

MARIANNE LOUGE



L'excellence de la photographie culinaire

Cette année, Marianne Louge revient pour mettre en valeur les préparations culinaires les plus délicieuses sous son objectif ! Elle vous fera également découvrir son travail produit l'année dernière. Pour les plus curieux, vous pourrez même participer à son atelier d'initiation à la photographie culinaire, unanimement apprécié en 2023.

CHAMP DE MARS

SAMEDI & DIMANCHE
DE 10H À 18H

A l'affiche de Valence en Gastronomie Festival 2024

Cette année encore, Marianne Louge a réalisé la photo qui illustre l'affiche du Festival. Mettant en scène Gariné Kesmedjian, de Sassoun by Gariné, et Tiana, elle illustre la notion de transmission et met également en valeur la cuisine libano-arménienne, marqueur historique de la gastronomie valentinoise.



LES MOTS À LA BOUCHE



CHAMP DE MARS

SAMEDI
DE 10H À 21H

DIMANCHE
DE 10H À 18H

Entre littérature et gastronomie, retrouvez sur la pagode des « Mots à la bouche » des auteurs et grands chefs qui vous présentent leurs ouvrages et vous font vivre de véritables expériences littéraires !

★ LA PAGODE LIBRAIRIE PAR FRÉQUENCE LIRE

Tout le week-end, auteurs, artistes et chefs se pressent sur la pagode des Mots à la bouche pour présenter leurs œuvres et échanger avec le public. Certains des intervenants participent également à la Scène des Talents.

Entre séances de dédicaces, discussions passionnées et ventes de livres, plongez au cœur de la littérature culinaire. Grâce à la librairie Notre temps, vous retrouverez une sélection complète de livres de cuisine, livres autour de la gastronomie et livres pour enfants.

Avec les présences exceptionnelles d'Anne-Sophie Pic, Michel Chabran, Valérie Paturaud et Philippe Pupier.

Horaires des dédicaces à retrouver sur le site internet du Festival.

★ NE MANQUEZ PAS LA DICTÉE GASTRONOMIQUE !

Dans un moment de partage et de convivialité, prenez place à votre pupitre sur le Champ de Mars et laissez-vous bercer par des mots remplis de saveurs et de couleurs. Pour la première fois, participez à une dictée gastronomique d'ampleur qui vous emmènera voyager à la découverte d'extraits du livre de Valérie Paturaud « La cuisinière des Kennedy ».



Deux dictées

Adulte (à partir de 14 ans) et enfant (de 10 à 14 ans).

De nombreux lots à gagner !

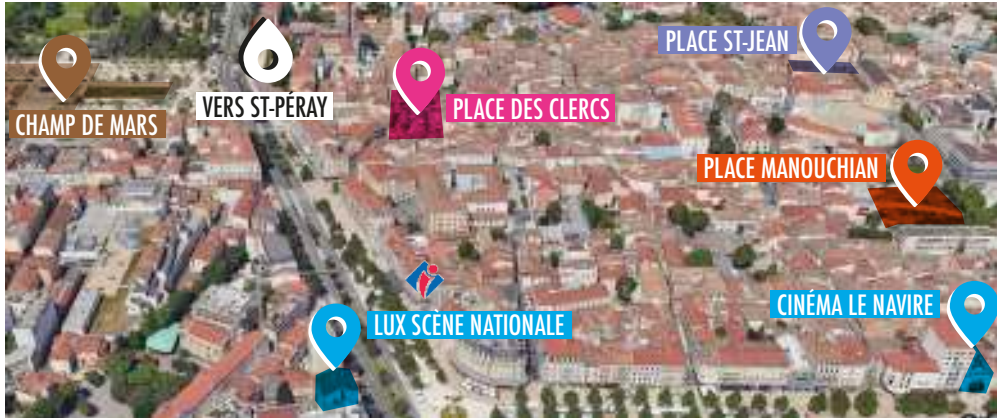
Inscription en ligne



LES OFF

Prolongez votre expérience du Festival dans toute la ville avec les Off du Festival. Les associations de commerçants et les restaurants du centre-ville vous accueillent pour deux soirées qui s'annoncent mémorables !

Le Festival s'étend dans toute la ville... et même jusqu'en Ardèche !



★ LES BIENS FÊTESSS HEURESSS

PLACE DAUPHINE JEUDI 12 À 20H

Régalez vos papilles et vos oreilles lors de cette soirée concert organisée par l'association Mon Cœur de Ville et par les restaurants Le Comptoir du Théâtre, La Ravioline, Toque & vin et Le Verso.

★ LE DUONOMIQUE

GRANDE RUE VENDREDI 13 À 19H

Organisée par La Bastille et le restaurant La Fabrique, en partenariat avec l'association Mon Cœur de Ville, cette soirée DJ vous promet émerveillement gustatif et fête mémorable.

LA COURSE DE GARÇONS DE CAFÉ



CENTRE-VILLE

DIMANCHE
À 16H



★ VENEZ ENCOURAGER LES GARÇONS DE CAFÉ !

Les garçons de café sont mis à l'honneur dans le cadre de Valence en Gastronomie Festival. Dimanche 15 septembre, ces professionnels venus de toute la région participent à un événement festif et convivial qui va vous faire vibrer !

Ils s'élancent, plateau à la main, dans les rues piétonnes de Valence. Un seul objectif : franchir la ligne d'arrivée en ayant préservé au maximum le contenu de leur plateau. Composé de 2 bouteilles et de 3 verres remplis, le plateau doit finir sans égratignure et sans éclaboussure. Un véritable défi !



LE WORLD CAFÉ

CHAMP DE MARS

SAMEDI
À 16H



★ AVEC VALENCE ROMANS AGGLO, PROJETEZ-VOUS VERS 2050 !

Venez participer au World café, un temps fort de discussions et d'échanges autour de l'alimentation de demain.

En se questionnant sur le bio, le développement agricole, le changement de notre alimentation et la valorisation des circuits courts, construisez le monde alimentaire du futur.

Profitez également de dégustations sur la thématique de « l'assiette 2050 » !

LES PARTENAIRES DE VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL

Toute l'année, nos partenaires soutiennent Valence en Gastronomie Festival et lui permettent de continuer à vous émerveiller. Un grand merci !



LE RALLYE DE LA GASTRONOMIE



L'événement gastronomique incontournable du printemps !

Samedi 8 juin 2024, les équipages de gastronomes venus de toute la France ont parcouru les routes de Drôme, d'Ardèche et d'Isère dans le cadre du Rallye de la Gastronomie.

Année après année, le Rallye bat ses propres records ! En 2024, ce sont 667 participants répartis en 208 équipages, qui ont visité les 60 entreprises du territoire.

Le Rallye, c'est un événement qui se vit en famille, entre amis ou entre collègues. Pour se déplacer, les équipages choisissent la voiture bien sûr, mais aussi la moto ou même le vélo !

Pendant la journée, chaque équipage profite d'un parcours spécialement conçu pour lui, l'emmenant en visite dans 5 entreprises gastronomiques de la région.

La journée est rythmée par des énigmes. Lorsque les visites se terminent, les équipages se retrouvent pour le Rassemblement Final, sur le Champ de Mars à Valence, et vivent un moment festif et convivial. Les meilleurs équipages y sont récompensés et repartent avec de fabuleuses dotations offertes par les sites-étapes.

En 2025, le Rallye ouvrira un nouveau chapitre de sa belle histoire. Nous vous donnons rendez-vous pour vivre une édition que l'on souhaite aussi marquante que cette année, qui laissera longtemps encore dans les mémoires de ses participants, de fabuleux souvenirs gastronomiques.

BANQUE POPULAIRE
AUVERGNE RHÔNE ALPES
PARTENAIRE OFFICIEL DU RALLYE

Laurent
Vigneron à Gaujac (30)

*Convaincu que ses blancs aussi
ont un grand avenir.*



**DU CÔTÉ DES
TERROIRS QUI
SORTENT DES
SENTIERS BATTUS**



Cofinancé par
l'Union européenne



CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT