



A L'EST L'EDEN !

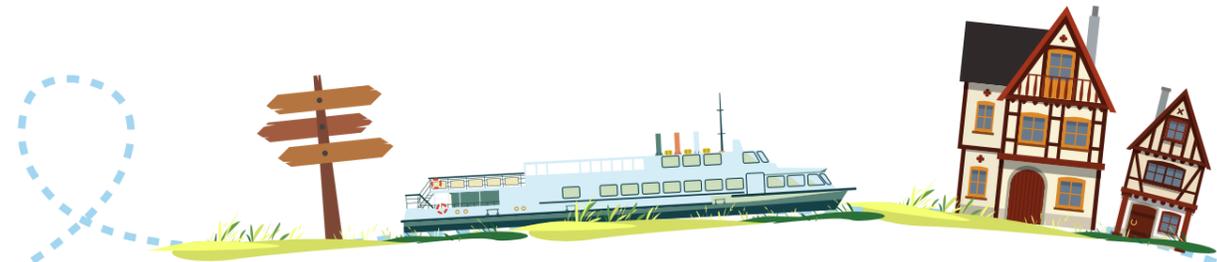


CET AUTOMNE
SUR LA VOIE BLEUE® :

ITINÉRAIRE D'UN VÉLO GOURMAND

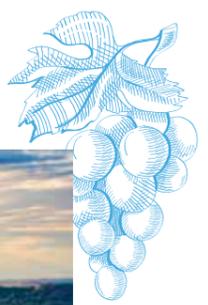
de la frontière luxembourgeoise à Lyon !





LE LONG DE LA MOSELLE

MOSELLE LA GRANDE VADROUILLE DANS LES COTEAUX



Promesse d'une épopée verte et d'un voyage itinérant grandeur nature, **La Voie Bleue®** est une véloroute de près de 700 km qui serpente au fil de l'eau : un parcours les yeux dans le bleu, le long de la **Moselle**, sur les chemins de halage du **Canal des Vosges**, sur les bords de **Saône** jusqu'à sa confluence avec le Rhône.

Découvrir de nouveaux horizons et d'étonnantes traditions, profiter de l'été indien et des lumières d'automne, faire le plein de vitamines et prendre un bon bol d'air avant l'hiver : **La Voie Bleue®** multiplie les raisons de pédaler à l'Est ! Concentré du patrimoine français, de produits du terroir et de lieux emblématiques de la gastronomie française, elle est jalonnée d'expériences savoureuses, de vignobles et de domaines, de fermes, d'artisans et de petits fabricants, de guinguettes et de restos où déguster des spécialités incontournables et des recettes confidentielles ! À ces plaisirs simples, s'ajoutent des métropoles gourmandes : **Metz, Nancy, Épinal, Mâcon, Lyon !**

Vadrouiller dans les coteaux de l'A.O.C Moselle, partir en very good trip à **Nancy**, s'offrir une belle tranche de campagne dans **les Vosges**, saupoudrer ses vacances d'une bonne dose de verdure en **Haute-Saône**, casser la graine en **Côte d'Or**, choisir l'aïte ET la cuisse en **Saône et Loire**, tester le combo grenouilles-guinguettes dans **l'Ain** puis finir royalement à **Lyon**, Capitale de la gastronomie : **La Voie Bleue®** est un voyage itinérant qui fait pédaler d'une cuisine à l'autre, avec un cordon bleu pour fil rouge !



AVEC LE SOUTIEN DE L'UNION EUROPÉENNE



Dès le départ de La Voie Bleue®, l'AOC Moselle sculpte le paysage avec des vignes qui dégringolent des coteaux, alignées au cordeau face aux berges de la rivière. Méconnu du grand public, le vignoble le plus septentrional de France, dont plus de la moitié est travaillé sur les critères de l'agriculture biologique, est principalement planté d'Auxerrois, de Pinot noir et de gris mais aussi de Riesling et de Müller-thurgau. Au total, ce sont près de 73 hectares de vignes plantées le long de la Moselle et une poignée de domaines à découvrir à vélo !



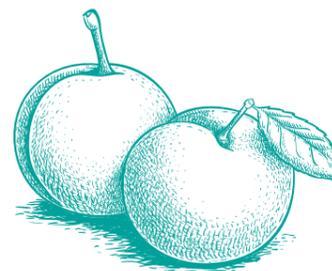
L'EXPÉRIENCE GOURMANDE Les domaines viticoles

Plusieurs domaines, à Contz-les-Bains, Haute-Kontz, Petite-Hettange, Ancy-Dornot, Marieulles-Vezon ou Vaux proposent la dégustation de grands blancs et de rouges originaux. Parmi les incontournables, **le Domaine du Stromberg** et **"Les contemplations"**, un vin aux parfums floraux et épicés, **le Domaines Les Béliers** et ses trois cabanes d'hôte ou encore le Domaine du **Château de Vaux**, la locomotive du vignoble mosellan, sont trois bonnes raisons de faire halte sur les coteaux !



LE LONG DE LA MOSELLE

MEURTHE-ET-MOSELLE UN "VERY GOOD TRIP" EN VILLE



Des mirabelliers par milliers, des chardons couleur pastel qui égayent les vitrines des chocolatiers, une quiche célèbre, des bergamotes qui ressemblent à des bijoux : du baba au rhum à la bouchée à la reine, de Metz à Nancy, le territoire regorge de très bons produits ! **Véritable spot pour les bcs sucrés**, Nancy compte à elle seule une vingtaine de bonbons, bouchées, gâteaux ou desserts, tous liés à son histoire et à ses traditions, nés à la faveur d'une anecdote à la table d'un puissant ou associés à un fait avéré, fruits heureux du hasard ou élaborés pour une commande spéciale !



L'EXPÉRIENCE GOURMANDE *Nancy Passions Sucrées*

Avec son logo rond identifiable, apposé sur les devantures, dans les menus et sur les étiquettes, la marque Nancy Passions Sucrées fédère les artisans et fabricants qui préservent et transcendent les traditions et la gastronomie locale. Macarons, bergamotes, mirabelles, pains d'épices, bonbons : la marque réunit aujourd'hui une vingtaine de gourmandises qui font la réputation de la destination pour une dizaine d'adresses – confiseurs, pâtisseries et restaurateurs – sur la métropole.



LE LONG DE LA MOSELLE

VOSGES UNE BELLE TRANCHE DE CAMPAGNE

Des bords de rivière bucoliques, un patrimoine de mémoire ouvrière, de superbes forêts de sapins, un lac et des étangs, un petit ruisseau, des écluses qui s'enchaînent les unes après les autres : le troisième département le plus boisé de l'Hexagone bénéficie d'un environnement naturel remarquable et de créations culinaires héritées de traditions paysannes. Parmi les incontournables, **l'andouille du Val d'Ajol, la tarte aux brimbelles** (myrtilles sauvages), **le pâté lorrain, la tomme des Vosges ou encore le bonbon des Vosges** élaboré à partir des bourgeons de sapin requignent les amateurs de petite reine !



L'EXPÉRIENCE GOURMANDE *Le munster Géromé*

On raconte qu'au VII^e siècle, des moines italiens se sont installés dans la vallée de la Fecht en apportant leur savoir-faire fromager. De monastère à munster, en passant par le latin "monasterium" et l'allemand "munester" puis "munster", la phonétique a fait son chemin ! De l'autre côté du versant, côté Lorraine, le fromage a pris le nom de "géromé", « Gérardmer » en patois, situé au sud-est d'Épinal. Produit à partir du lait de vaches de race vosgienne, plus ou moins fort en goût en fonction de sa maturation, il se déguste localement en tarte avec des oignons et des lardons, ou simplement avec du pain.



LE LONG DE LA SAÔNE

HAUTE-SAÔNE UNE BONNE DOSE DE VERDURE !

Dans ce département, La Voie Bleue® se fait bucolique et sauvage : la traversée fait varier les plaisirs entre patrimoine riche et diversifié, artisanat local, rivières, sites naturels, lacs et étangs. Paradis pour les plaisanciers et les pêcheurs, l'étape séduit aussi les œnologues avertis ou dilettantes : non loin de Gray, à Champlitte et à Charcenne, **les vins de Franche-Comté, blanc, rouge et rosé, rivalisent avec les notes capiteuses des crus de la Bourgogne toute proche.**



L'EXPIÉRIENCE GOURMANDE *La table d'hôte Les Gourmandises Bio*

À Recologne-lès-Ray, à l'orée de la forêt, en pleine zone Natura 2 000, Les Gourmandises Bio sont une étape de choix sur La Voie Bleue®. Véritable modèle d'éco-habitat, la maison de Christine, la propriétaire, abrite plusieurs chambres d'hôtes pour renouer avec la nature. **Le must ?** Le jardin, un petit paradis où agroécologie et permaculture sont les maîtres mots. Un potager abondant et une grande variété de plantes aromatiques et médicinales lui permettent de proposer à ses hôtes des soupes savoureuses à l'ortie, à la berce, aux aspergettes mais aussi des salades aux plantes sauvages et aux fleurs ou encore des quiches et gratins d'égopode, d'ail des ours, de chénopodes blanc et magenta.



LE LONG DE LA SAÔNE

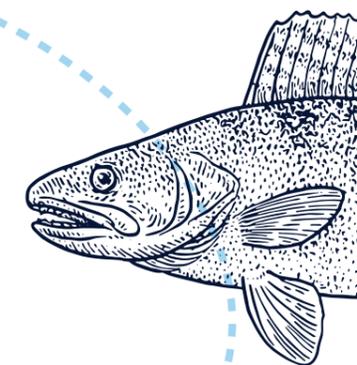
CÔTE-D'OR LE SPOT POUR CASSER LA GRAINE !

Entre rivières et canaux, les paysages bucoliques et maraîchers de cette étape côtoient quelques pépites architecturales et culturelles qui donnent du caractère à la carte postale. Que l'on soit pêcheur ou friture, cassis ou moutarde, pain d'épices ou escargots, œufs en meurette ou bœuf bourguignon : depuis les Ducs de Bourgogne, la gastronomie n'a plus rien à prouver ici ! Carpes, brochets, sandres, perches : **la Côte-d'Or représente aussi un joli réservoir de poissons, que les cuisiniers savent sublimer !**



L'EXPIÉRIENCE GOURMANDE *Le Nymphéa à Lamarche-sur-Saône*

Friture d'ablettes, grenouilles fraîches du pays, filet de sandre ou jambon persillé et poulet façon Gaston Gérard (plat bourguignon à base de poulet et de moutarde de Dijon) : le jeune chef François Taïeb et sa compagne Pauline ne plaisantent pas avec la gastronomie locale ! Outre un accueil chaleureux et convivial, le restaurant offre une terrasse avec vue panoramique sur la Saône ! Le must pour poser son biclou le temps d'un déjeuner surplombant la rivière !



LE LONG DE LA SAÔNE

SAÔNE-ET-LOIRE L'AILE ET LA CUISSE !

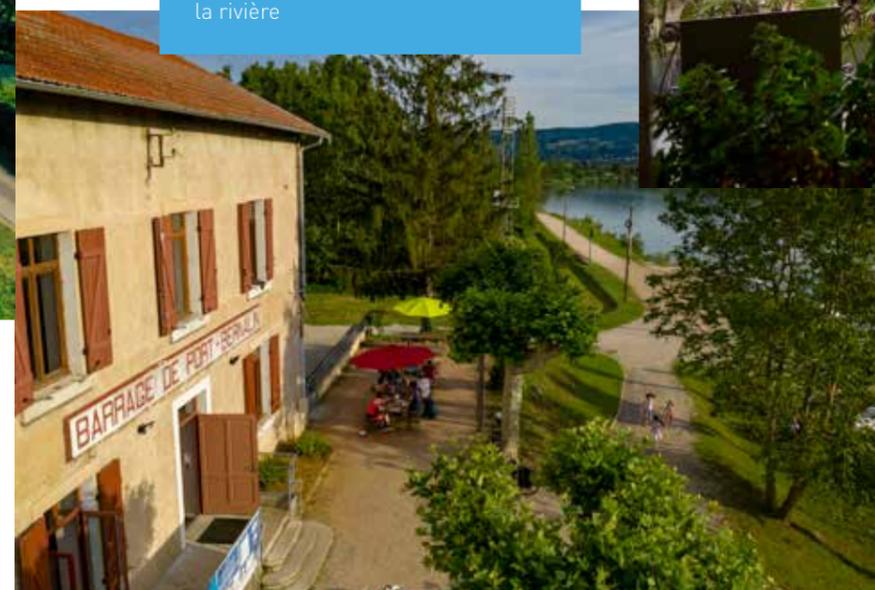
La Saône qui s'élargit au gré des coups de pédale, le **vignoble du Mâconnais** qui offre une succession de sommets boisés et de petites vallées, des collines puis des falaises monumentales : les paysages grandioses de cette région bocageuse entrent ici en résonance avec les stars du terroir : la volaille de Bresse, le bœuf charolais, le fromage de chèvre du Mâconnais, le beurre de baratte de Bresse et la crème épaisse. Sans compter la trentaine d'appellations reconnues, représentant les vignobles situés autour de Mâcon !



LE LONG DE LA SAÔNE

AIN MANGE, PÉDALE, AIME !

De Thoissey à Lyon, le voyage se poursuit sur la rive gauche de la Saône avec de beaux points de vue sur le Mâconnais et les collines viticoles du Beaujolais. Au sud de Mâcon, la promenade devient festive : que ce soit à Montmerle, Beauregard, Trévoux ou encore Parcieux, les restaurants des bords de Saône offrent de belles terrasses ombragées le long de La Voie Bleue®, avec une vue apaisante sur la rivière



L'EXPIÉRIENCE GOURMANDE *La volaille de Bresse*

Tel un essaim de taches blanches sur les prés verts, la **volaille de Bresse** arpente le bocage bourguignon comme une vedette foule un tapis rouge : avec beaucoup de distinction car elle est la seule au monde à bénéficier d'une AOC-AOP depuis 1957 ! Bichonnée par des éleveurs passionnés, cette volaille exceptionnelle, dont la race est préservée depuis des siècles, se caractérise par une chair ferme, fondante et savoureuse. Poulet, poularde, dinde ou chapon, simplement rôtie, salée et poivrée ou cuisinée avec raffinement, elle se déguste dans de nombreux restaurants le long de l'itinéraire à Chalon-sur-Saône, Tournus, Mâcon et aussi en Bresse bressanne dans l'Ain.



L'EXPIÉRIENCE GOURMANDE *Grenouilles & quinguettes*

Qu'elles soient sautées au beurre et aux fines herbes, cuisinées en gratin avec de la mie de pain, des échalotes et du persil, en velouté ou encore en brochettes, les cuisses de grenouilles sont légion dans la région ! Pour une expérience authentique, direction le Côté Saône, l'hôtel Emile Job, le Rive Gauche, Chez Bibet, Les Petite Voiles ou encore Les Belles-Rives, un resto-guinguette accessible en bateau. Dans une guinguette ou dans un étoilé, sur une terrasse à deux pas du fleuve ou sur pilotis, la dégustation d'une fricassée aux cuisses bien dodues nageant dans une persillade délicieuse précède souvent une autre tradition locale : le jeu de boule lyonnaise !



LE LONG DU RHÔNE CONFLUENCE RHÔNE / SAÔNE



LYON
LA CAPITALE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE !

Finir en beauté à Lyon c'est ce que propose La Voie Bleue® ! Sacrée "**capitale mondiale de la gastronomie**" en 1935 par le critique Curnonsky, la ville compte 4 300 restaurants dont 20 étoilés mais aussi les fameux "Bouchons" ! La cuisine locale a gagné sa réputation grâce aux Mères lyonnaises, des cuisinières hors pair mais aussi des chefs réputés tels que Paul Bocuse, Georges Blanc, Christian Têtedoie, Pierre Orsi, Guy Lassausaie, Mathieu Viannay. C'est ici et nulle part ailleurs qu'il faudra déguster une matelote d'anguille, des quenelles de brochet, de la cervelle de canut, des gratons, de la rosette de Lyon, ou encore des cardons

L'EXPÉRIENCE GOURMANDE *La brioche aux pralines roses*

Spécialité emblématique, la brioche aux pralines roses est une véritable expérience gustative qui replonge dans les saveurs douces et sucrées de l'enfance. Ultime réconfort après des kilomètres à vélo le long des fleuves de la Voie Bleue®, la "**Praluline**" est constituée d'amandes ou de noisettes enrobées de sucre cuit coloré. Pour la déguster encore tiède, entre deux fournées, direction la Maison Pralus ou À la Marquise, un salon de thé situé dans le quartier historique du Vieux-Lyon.



**VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE**
— FRANCE —

Étendue sur 620 km, riche de 315 offres gourmandes et de 32 expériences remarquables, la Vallée de la Gastronomie - France® est une destination unique en son genre, créée pour faire voyager les sens ! Tout au long des vallées de la Saône et du Rhône jusqu'à la Méditerranée, elle propose aux voyageurs une immersion au cœur des plaisirs simples de l'art de vivre à la française : de l'exploration des cépages singuliers aux coulisses de l'artisanat régional, en passant par des repas d'exception. Sur **La Voie Bleue®**, du nord au sud du Beaujolais, la Vallée de la Gastronomie est l'occasion de découvrir la route des vins du Beaujolais, ses châteaux, ses caveaux intimistes, ses caves coopératives ou maisons de négociant et aussi des expériences culinaires.

www.valleedelagastronomie.com