

Dossier de presse - Été 2014

Prêt-à-Partir vers les Régions de France



La France fête la gastronomie

Carnet de voyage dans une France gourmande et colorée...

Contact Presse :

Sylvie Blin - T : 01 40 53 97 03 - sylvie@sylvieblin.com



LA FRANCE FÊTE LA GASTRONOMIE

La France fête la gastronomie tous les ans depuis 2011. Cet événement national se déroulera cette année du 26 au 28 septembre 2014.

C'est l'occasion de fêter notre culture, nos savoir-faire, notre patrimoine. C'est reconnaître que ce bien commun des français est à la fois un héritage culturel majeur distingué par l'UNESCO en inscrivant le repas gastronomique français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité, mais aussi une manière toujours réinventée de mettre en valeur les produits de nos terroirs grâce aux talents et à l'audace des chefs de nos régions.

Laurent Fabius, ministre des affaires étrangères et du développement international, le confirme le 19 juin dernier dans son discours de clôture lors des Assises du tourisme en consacrant à la gastronomie et à l'oenotourisme, un pôle d'excellence parmi les 5 qu'il souhaite créer.

De l'auberge élaborant de délicieuses spécialités au restaurant gastronomique remarqué par les meilleurs guides et critiques culinaires, en passant par les producteurs de produits du terroir ou de la mer, tous partagent la même passion, celle du bien vivre, symbole de l'identité française.

A travers une sélection de produits de chaque région, tour de France des saveurs...

- > Rejoignez-nous sur Facebook : <https://www.facebook.com/groups/685787501445760>
- > Les informations contenues dans ce dossier proviennent des CRT



ALSACE



© Cophouda

LE HOUBLON

Le houblon est une plante herbacée grimpante dont les fleurs, uniquement des plants femelles, fournissent les cônes servant à la brasserie. Le houblon est en quelque sorte l'épice de la bière, lui conférant conservation et amertume.

L'Alsace produit plusieurs variétés dont une aromatique et incontournable, le Strisselspalt.

Sébastien Holtzmann, un passionné

Amateur de bière, 4^{ème} génération d'une famille de producteurs de houblon, Sébastien Holtzmann, jeune agriculteur installé sur le sentier du houblon à Wingersheim, a lancé en 2010 son propre brassin, une production basée sur l'utilisation du Strisselspalt. La Brasserie Holtzmann mise sur des bières « authentiques et typées, 100 % naturelles, sans stabilisateur de mousse ni arôme artificiel », plutôt que sur des breuvages standardisés et produit ainsi des bières artisanales comme La Blanche d'Aramis, Strissel Gold, L'Ambrée du Rebfeld.

En juillet et en août (mercredi 10h30 et samedi 13h30 – 3 €) grâce à l'association « Au cœur des houblonnières d'Alsace », vous connaîtrez tout sur le houblon en parcourant à pied ou en remorque aménagé, un circuit de 4,5 km au cœur de ces houblonnières.

Cette visite se termine chez le producteur de houblon.
Brasserie Holtzmann - T : 03 88 51 48 41
www.brasserie-holtzmann.fr

Pour les amateurs de nouvelles saveurs

Profitez d'un week-end à l'hôtel L'Ermitage*** de Marienthal pour découvrir de jolis villages typiques, des châteaux du Moyen-Âge, le Parc naturel régional des Vosges du Nord mais surtout la brasserie L'Ermitage où vous dégusterez des bières de qualité issues de houblons fins d'Alsace et de malts soigneusement sélectionnés. Un dîner à base de bière vous sera servi.

Séjour en terre brassicole (2 jours/1 nuit) :
à partir de 74,50 € par personne
www.tourisme-alsace.com

Le Festival du Houblon

Du 19 au 24 août, ce Festival donne rendez-vous aux rythmes et aux couleurs du monde à Haguenau... Une semaine de fête et d'évasion en présence de 500 artistes des 5 continents. A l'origine cet événement marquait le début de la récolte du houblon, aujourd'hui il a gardé son esprit de partage et de fête en transformant la ville en véritable carrefour interculturel.

www.festivalduhoublon.eu

AUVERGNE



© Stéphane Ranieri

LA LENTILLE VERTE DU PUY

La « perle verte du Velay » est produite en Haute-Loire jusqu'à 1.200 mètres d'altitude. En 1996, elle est devenue le premier légume AOC de France. Ce légume local, jadis apprécié en salade, en soupe ou en accompagnement du petit-salé, se sert désormais chez les plus grands chefs où il fait valoir sa belle couleur, la finesse de sa peau, la délicatesse de son goût... et se permet toutes les audaces, en entrée comme en plat principal voire en dessert !

L'Auvergne fait son show en cuisine avec l'En-But !

Jeune chef du restaurant, Stéphane Ranieri appartient depuis fin 2013 aux Toques d'Auvergne, une association chargée de défendre la gastronomie auvergnate. Elle ne compte qu'une trentaine d'élus triés sur le volet. Prometteur donc !

Situé à un tournant des tribunes du stade Marcel-Michelin de Clermont-Ferrand, le restaurant a vue sur le temple officiel de l'ASM rugby et sa terrasse donne sur la chaîne des Puys et la cathédrale de Clermont.

Il régale quotidiennement les gourmets avec une cuisine inventive, légère et raffinée où la lentille est mise en avant. « L'omble chevalier rôtie aux agrumes, couronne de lentilles vertes du Puy et moutarde de Charroux » est à lui seul tout un programme !

Stéphane Ranieri avait envie de faire partager sa passion pour les beaux produits et la gastronomie,

son savoir-faire et ses astuces, c'est chose faite avec ses ateliers culinaires.

Dans une ambiance gourmande et ludique, chef et hôtes réalisent ensemble des recettes élaborées, originales et faciles à reproduire chez soi. Ils dégustent ensuite les mets préparés autour d'une table et d'un bon verre de vin, en toute convivialité. À tester !

www.lenbut.com

Les Européennes du Goût fêtent leurs 10 ans

Du 4 au 6 juillet, c'est un marché gourmand, des animations gastronomiques (dégustations, démonstrations avec des chefs renommés, concours de cuisine,...), des concerts, des animations pour enfants, des repas thématiques, des conférences, une randonnée... qui vous attendent à Aurillac.

www.e-gout.fr

BOURGOGNE



© Mathieu Cellard

LA MOUTARDE

Emblématique de la Bourgogne, ce condiment est indispensable pour sublimer les plats, de l'entrée au dessert.

Petit florilège :

- « Langoustines en tartare, crème légère à la moutarde Fallot et caviar » de la Maison Lameloise à Chagny, www.lameloise.fr
- « Le lapin à la moutarde » façon Bernard Loiseau, www.bernard-loiseau.com

Et en guise de dessert :

- Macarons à la moutarde au cassis de Dijon
- Granité à la moutarde de Bourgogne
- ou même madeleines à la moutarde verte à l'estragon !

C'est Fallot qu'il me faut !

Aujourd'hui, la Bourgogne fabrique 90% de la moutarde française et 50% de la production mondiale. Elle est toujours fabriquée à l'ancienne, avec des graines « made in Bourgogne » dans la dernière fabrique traditionnelle : la Moutarderie Fallot, à Beaune. Depuis 1840, chez Fallot, on revendique un savoir-faire traditionnel qui repose sur le broyage à la meule de pierre, une technique ancestrale qui permet, en évitant l'échauffement de la pâte de moutarde, de conserver toutes les qualités gustatives du produit fini.

Ludique, le circuit de visite est une référence en matière de parcours muséographique. On suit le processus de transformation d'une graine de sénévé en condiment et on s'essaie à la fabrication de sa pâte de moutarde.

Scoop 2014 ! Ouverture d'une boutique-atelier à Dijon en juin

La « Moutarde de Dijon » peut se fabriquer partout et sa réputation est internationale. Néanmoins, Dijon en est la capitale ! La Moutarderie Fallot se devait donc d'être présente dans cette Cité de la gastronomie.

La Boutique-atelier ouvrira ses portes en juin prochain au cœur du quartier historique. On pourra y acheter de la moutarde fraîche à la pompe !

Sans oublier l'espace de dégustation « Enjoy Fallot » à Beaune, où on trouve en exclusivité toute la gamme de moutardes Fallot.

www.fallot.com

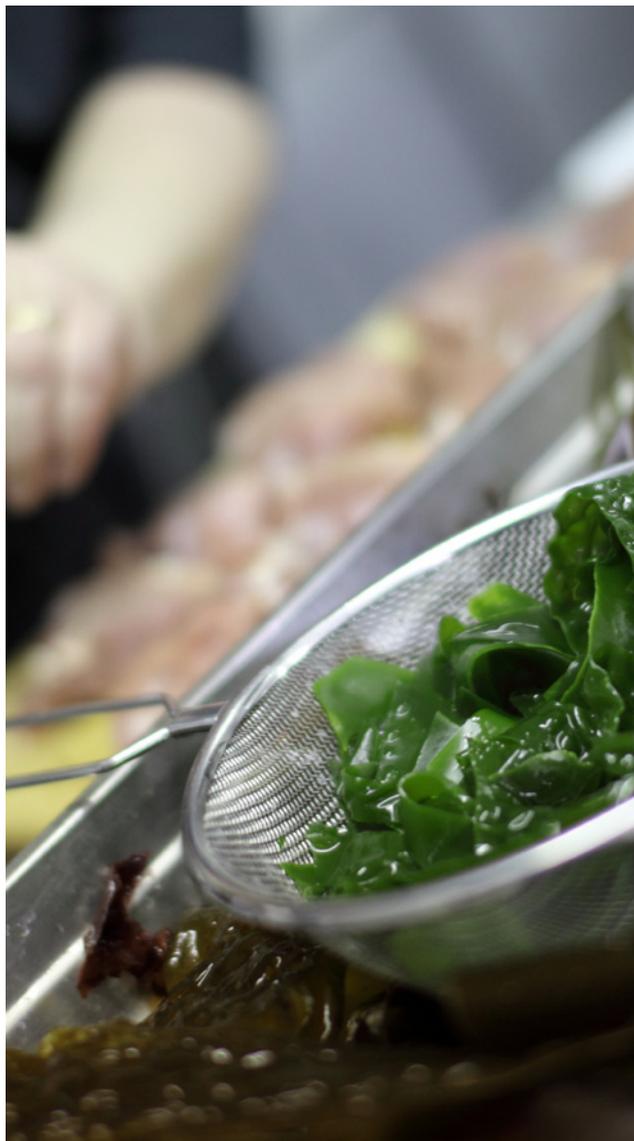
Un « picnic » oui, mais « relevé »...

Du 26 au 28 septembre 2014, Rendez-vous aux « Fantastic Picnic » en Bourgogne. Ambiance 60's, remake du « Déjeuner sur l'herbe » ou chasse au trésor dans les vignes ...

Fort du succès des trois premières éditions, la Bourgogne renouvelle l'événement et propose sur l'ensemble de la région des « Fantastic Picnic » avec les sites les plus insolites de Bourgogne.

www.bourgogne-tourisme.com

BRETAGNE



© Pierre Torset CRTB

LES ALGUES

Ressource pour l'alimentation future

Les océans sont source de vie et les algues une ressource pour l'alimentation future. La Bretagne propose des algues vertes, des algues rouges, et des algues brunes. Dulse, Nori, Laitue de mer, Haricot de mer, Wakamé, Kombu, Agar agar : les algues ou légumes de mer peuvent facilement intégrer la cuisine. Apportant un léger goût marin, l'algue est un excellent exhausteur de goût, et un gélifiant alimentaire.

Algues Armorique, spécialiste des algues culinaires

Situé dans les Côtes d'Armor, Algues Armorique propose des produits déjà préparés à base d'algues : pâtes aux algues, sels aux algues, tartares d'algues ou marinades... il ne reste plus qu'à les intégrer dans la cuisine quotidienne. En collaboration avec le Centre d'étude et de valorisation des Algues (CEVA), des sorties découverte du milieu sont aussi mises en place, à pied ou en kayak et sont suivies d'un cours de cuisine.

Nouveau cet été, tous les jeudis soirs, des « apéros algues » seront organisés avec la découverte de recettes originales comme les chips d'algues ou la galette de sarrasin aux algues...

Boutique Algues Armorique - ZA de Kercadiou à Lanvollon - www.algues-armorique.com

Une véritable « Expérience bretonne »

C'est un généreux trésor que la marée basse laisse apparaître à ciel ouvert. Sur la plage de Corn Ar Gazel, à Saint-Pabu, des algues brunes, rouges, vertes remplissent les paniers. Faire son marché entre dunes et mer est un véritable plaisir ! Toutes ces fraîches saveurs réunies, Pierrick, chef cuisinier et spécialiste des algues, propose à partir de ces produits un véritable cours de cuisine pour composer un repas qui fait valser les habitudes !

A partir de 45 € par personne la demi-journée avec le repas réalisé pendant le cours.

www.tourismebretagne.com/experiencesbretonnes/algues

Festiv'Alg

Organisé tous les 2 ans, Festiv'Alg est un événement unique par sa dimension et sa thématique qui aborde les algues et leur milieu sous différents angles : économique, artistique, scientifique, culturel, ludique, festif... Prochaine date en 2015.

CENTRE VAL DE LOIRE



© C.Lazi

LES FROMAGES DE CHÈVRE AOP

En région Centre, à table il faut toujours garder une place pour le fromage : on peut en déguster une dizaine, notamment cinq AOP chèvre sur les quatorze que compte la France !

Crottin de Chavignol, Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Selles-sur-Cher et Pouligny-Saint-Pierre.

La région Centre, patrie d'une cuisine généreuse & savoureuse

Le Val de Loire, trait d'union naturel de tous les terroirs de la région Centre, compte, lui aussi, depuis 2000, parmi les plus admirables paysages de cette planète avec une inscription à l'UNESCO. La gastronomie, autre fleuron national mondialement reconnu et apprécié, est également particulièrement bien représentée en région Centre.

Au total, 110 produits sont inscrits à l'Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre.

© du Centre, la signature régionale

La signature régionale © du Centre est une nouvelle démarche permettant au consommateur d'identifier les produits issus d'entreprises, producteurs, artisans de la région Centre, elle permet aussi de reconnaître les restaurateurs mettant en valeur ces

produits. Elle représente un repère visuel grâce à son logo identifiable pour orienter nos actes vers une consommation responsable en soutenant l'emploi régional et en limitant les transports de marchandises en consommant local.

Au menu des produits emblématiques, la lentille verte du Berry, les fromages de chèvre de la fromagerie Jacquin, les sirops Monin... portent désormais la signature © du Centre.

www.cducentre.com

Pour en savoir plus :

loire-chateaux.org - www.loireavelo.fr

www.visaloire.com - int.rendezvousenfrance.com

CORSE



© S. Alessandri AT

AOC VINS DE CORSE

L'AOC Vins de Corse se situe sur les coteaux de la côte orientale de l'île, de Bastia à Solenzara et dans la vallée intérieure du Golo. Le territoire de production couvre une superficie totale de près de 1.500 ha générant 70.000 hl de vins déclinés en rouges, rosés et blancs. Les vignobles sont plantés dans la plaine (la seule de l'île), adossés aux arrêtes rocheuses qui culminent à 1.200 mètres.

Une adresse à ne pas manquer

A Ajaccio, Le Chemin des Vignobles enchante par sa beauté et sa délicatesse grâce à Nicolas Stromboni, élu meilleur caviste de France 2011. Etape incontournable avec dégustations, rencontres et stages d'œnologie.

Chemin des Vignobles - T : 04 95 51 46 61
chemin-des-vignobles.fr

La Route des Vignobles de Corse

Elle débute par le nord, autour de Saint-Florent où est produit le Patrimoine. Autour de Calvi s'étend le vignoble de l'AOC Corse Calvi avec 12 producteurs sur 276 ha avec des vins au caractère franc et à forte personnalité. Plus au sud, les 240 ha du vignoble AOC Ajaccio font partie des 2 appellations avec l'AOC Patrimoine, à avoir fait l'objet d'un décret spécifique. Puis, l'AOC Vin de Corse Sartène règne en maître avec

163 ha de vignobles. Toute la particularité de ce vin vient de son vieillissement en fût de chêne puis en foudre. Le plus ancien vignoble de Corse est l'AOC Vin de Corse Figari, bien que charpenté, il présente une grande finesse.

Sur la côte Est, la route des vins de Corse nous mène au vignoble de 90 ha de l'AOC Vin de Corse Porto-Vecchio produit à partir du Nielluccio, Sciaccarello, Grenache et Vermentino.

Vers le nord, l'AOC Vin de Corse s'étend de Salenza à Bastia (1.700 ha) et offre un bouquet remarquable pour les rouges et un fruité agréable pour les blancs. La fin de ce tour de Corse nous mène au Cap Corse où est produit l'AOC Muscat du Cap Corse.

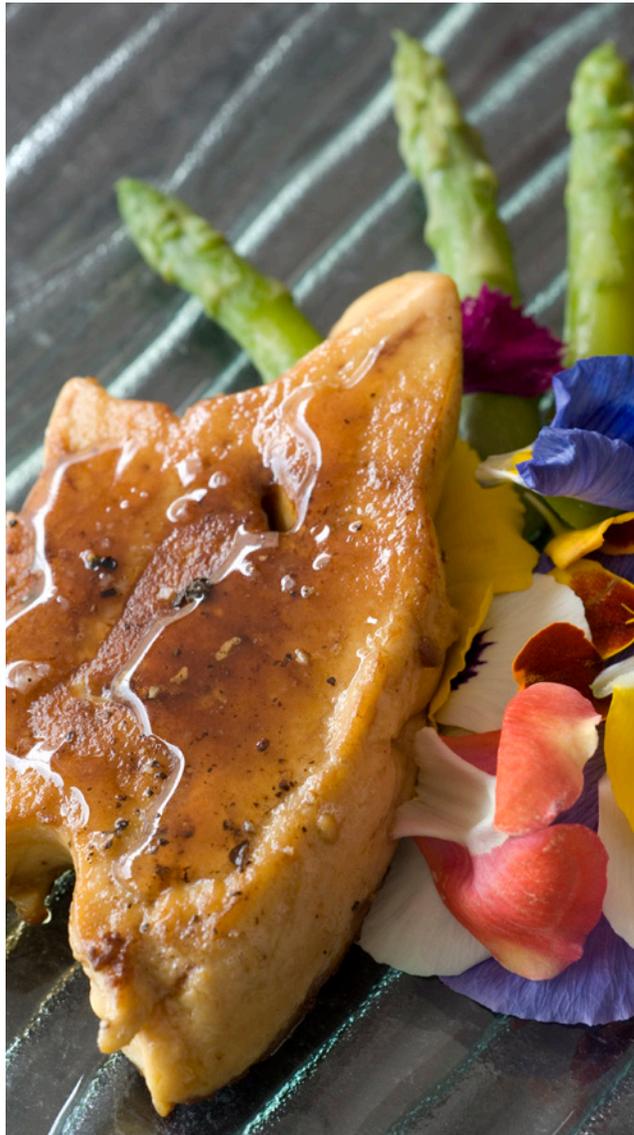
A Fiera di u vinu

Les 12 et 13 juillet 2014, les vigneron de toute l'île affluent sur les terres de tradition viticole de Luri et invitent le public à déguster blancs parfumés, rosés, rouges ou muscats...

T : 04 95 35 06 44

www.foiresdecorse/fiera-di-u-vinu

CÔTE D'AZUR



© La Cuisine des Fleurs Yves Terrillon

LA CUISINE DE FLEURS ET LE CITRON DE MENTON

Couleurs et Créativité

La Côte d'Azur est terre de fleurs à parfum. En effet, les plus grandes maisons y cultivent roses, jasmins, tubéreuses pour les fragrances les plus prestigieuses. Certaines de ces fleurs nous offrent leurs pétales permettant ainsi aux talentueux chefs azuréens de puiser leur inspiration jusqu'à créer des « déjeuners olfactifs » à base de roses centifolia, jasmin de Grasse, violettes...

Une cuisine pour le moins créative que l'on retrouve notamment chez Mauro Colagreco (2 étoiles Michelin), Jacques Chibois (1 étoile Michelin) ou Yves Terrillon qui propose quant à lui, nombre d'ateliers, cours de cuisine et dégustations notamment dans le Pays Grassois.

Côté gourmandises, la confiserie Florian propose des pétales de roses, des violettes cristallisées, confitures et fruits confits. On peut visiter également le jardin d'agrumes et le Musée de la fleur sucrée au Bar sur Loup.

La cuisine de fleurs étant, de fait, saisonnière, nous devons d'évoquer le citron de Menton, devenu produit phare sur toutes les belles tables de France. Ce produit déclinable « du champ à l'assiette »

est un produit typiquement azuréen, emblème du soleil d'hiver sur la Côte d'Azur et des jardins méditerranéens qui font la notoriété de la petite cité balnéaire.

Un événement incontournable : Les Etoiles de Mougins

La gastronomie est célébrée, chaque année à Mougins, grâce aux Etoiles de Mougins – Le Festival de la Gastronomie de Mougins.

Depuis 9 années à l'automne, les chefs français et européens se retrouvent au cœur du village de Roger Vergé, créateur du concept de la cuisine du soleil, pour rencontrer les amateurs de gastronomie. Au programme : démonstrations, ateliers, dégustations, rallye, combats de chefs, concours, sculptures sucrées... Cette année, Christelle Brua, chef pâtissier du Pré Catelan sera l'invitée d'honneur du 19 au 21 septembre.

FRANCHE-COMTÉ



© Sonia Chatelain - CRT Franche-Comté

LE COMTÉ

Comparable à un grand vin, le Comté bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Aujourd'hui près de 200 fruitières, respectueuses du passé, produisent ce fromage authentique qui exprime des personnalités et des arômes différents selon le lieu.

Le comté se révèle d'abord par des arômes fruités accompagnés de notes torrifiées allant du brioché au grillé en passant par le chocolat noir. Il exprime tout un éventail d'arômes évoluant avec la durée d'affinage qui dure de 4 à 12 mois en moyenne. Pendant ce temps, le comté reçoit des soins quasi quotidiens des maîtres affineurs. Certains comtés affinés plus d'un an sont très recherchés par les gastronomes.

Marié au vin jaune, le comté affirme tout son caractère dans un accord princier !

Le Bon Accueil, la recette du succès

Le maître de maison, Marc Faivre a travaillé avec les plus grands, de Lameloise à Pierre Gagnaire en passant par Georges Blanc... Il met les petits plats dans les grands pour une cuisine sincère et gourmande en révélant toute l'authenticité du terroir. Ses gaudes façon gnocchis au vieux comté du fort Saint-Antoine, un régal !

Restaurant Le Bon Accueil à Malbuisson (25)

T : 03 81 69 30 58 – www.le-bon-accueil.fr

Les caves d'affinage du Fort Saint Antoine...

Une visite surprenante des caves d'affinage du comté, dans cet ancien fort militaire. Une véritable « cathédrale à comté » dans laquelle 100.000 meules sont affinées. Le comté vous livre toute son histoire... Parcours en caves, atelier-dégustation et rencontre avec le caséologue...

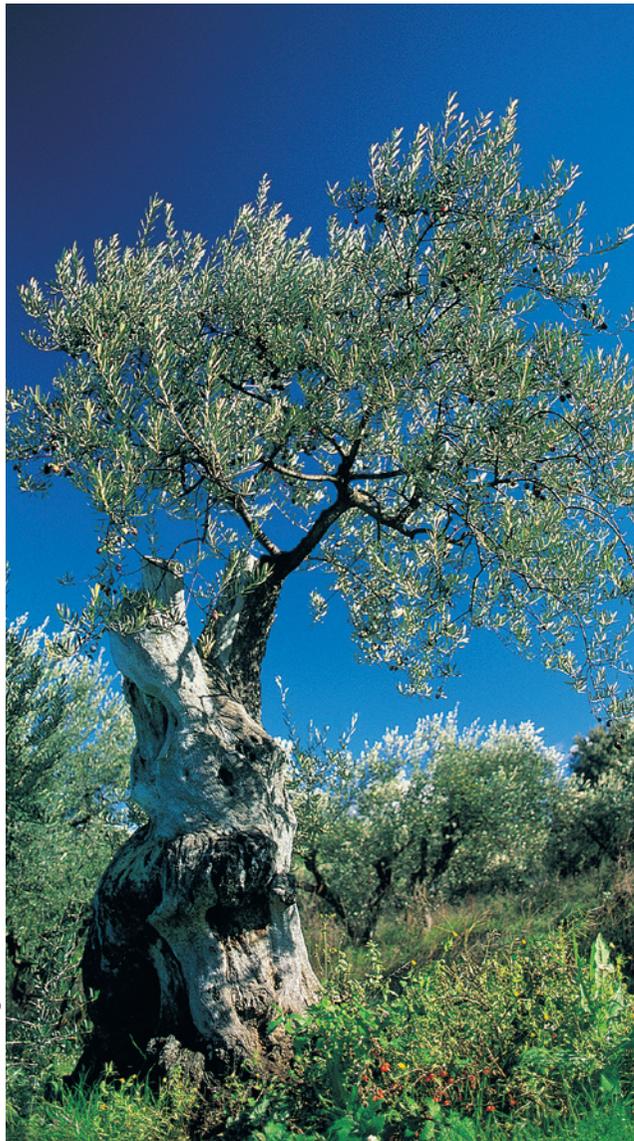
Adulte : 7 € - Enfant 4 à 12 ans : 3,50 €

Réservation auprès des offices de tourisme de la zone
T : 03 81 69 31 21 - www.franche-comte.org

La descente des alpages

Chaque fin d'été, les vaches montbéliardes sont à l'honneur aux Hôpitaux-Neufs (25) : elles descendent en musique des alpages, fières de leurs rubans multicolores pour rejoindre leurs quartiers d'hiver. Une fête haute en couleurs à ne pas rater le 14 septembre prochain.

LANGUEDOC ROUSSILLON



© Olivier-B. Liégeois

LES OLIVES

L'olive, fruit du Sud par excellence, est omniprésente en Languedoc-Roussillon. Avec une production en constance augmentation, le Languedoc-Roussillon représente 20 % de la production nationale d'huile d'olive. Les principaux départements producteurs sont l'Aude, l'Hérault et le Gard. Ce dernier est d'ailleurs devenu en quelques années l'un des plus gros producteurs français, se plaçant au 2^{ème} rang après les Bouches du Rhône.

La variété phare en Languedoc-Roussillon est la célèbre Lucques, que l'on trouve principalement dans l'Aude et les Pyrénées Orientales. L'autre olive réputée pour son caractère et son croquant est la Picholine du Gard.

Retrouvez toutes les spécialités du Languedoc-Roussillon à base d'olives sur www.sud-de-france.com

Les Gîtes de L'Oulivie (Tourisme Sud de France)

Dans un cadre d'exception, au cœur d'une oliveraie de 30 ha, les oliviers du domaine sont cultivés dans le respect des traditions depuis 3 générations. La famille Viala vous accueille avec plaisir, encline à partager sa passion pour l'olivier, notamment aux travers de ses produits.

Un atelier de dégustation permet d'apprécier les huiles typiques de la région (olivères, lucques...), l'huile farigoule véritable nectar des garrigues, les huiles « saveur » (parfumées au basilic, citron...), les

lucques cueillies à la main et préparées avec soin ainsi que les tapenades à déguster à l'apéritif. Découvrez les 3 gîtes et vivez des moments inoubliables en famille ou entre amis !

Mas de Fourques – 34 Combaillaux
T : 04 67 67 07 80- www.oulivie.com

La fête de l'olive

C'est le deuxième dimanche de décembre que se déroule la Fête de l'Olive à Corconne, pittoresque petit village gardois à deux pas du Pic Saint Loup dans l'Hérault. Dans une ambiance festive et musicale, la journée est ponctuée de nombreuses animations pour petits et grands. Autour des oléiculteurs et de leur production d'olives et d'huiles, sont présents une centaine d'exposants pour un grand marché du terroir et de l'artisanat

www.destinationsuddefrance.com

LIMOUSIN



© Limousin-Logis

LE BŒUF LIMOUSIN

Il n'est de visite de la région réussie sans dégustation de ce mets d'exception. En fondue, en tourtière ou simplement en grillade... la viande de bœuf limousin se consomme sans modération !

La Table du Moulin à La Roche l'Abeille

Repris par Pierre Bertranet, le chef étoilé du Moulin de la Gorce (Relais & Châteaux), ce café de village s'est métamorphosé en charmant bistrot, mêlant patine rustique et élégance contemporaine.

La Table du Moulin, Bib Gourmand au Michelin, est un bistrot de campagne chic, à seulement 30 minutes de Limoges, qui rend ses lettres de noblesse aux produits du terroir dont la viande limousine.

latabledumoulin.blogspot.fr - T: 05 55 00 22 03

Art de vivre au château de Castel Novel, sur les traces de Colette...

Et si vous retrouviez quelque chose de l'âme de Colette au Château de Castel Novel à Varetz en Corrèze ? Un bon compromis entre vacances au calme, séjour gourmet et littérature... Laissez-vous conquérir par la cuisine gastronomique du chef !

Tout près du château, imprégnez-vous de son histoire lors d'une balade poétique et florale dans «les jardins de Colette» parc contemporain qui retrace les étapes

de sa vie et son amour de la nature.

Séjour 2 jours/1 nuit : à partir de 366 € pour 2 personnes

www.sejournenlimousin.com/Bien-vivre-savoir-faire

Fête de la Frairie des Petits Ventres à Limoges, 17 octobre 2014

Cette grande fête gastronomique datant du Moyen-Âge est associée à la puissante corporation des bouchers fondée en 930, dans ce quartier pittoresque de Limoges. On y déguste des spécialités, certaines devenues rares : girauds de Limoges, langues de mouton fumée, boudins aux châtaignes, pâté de pommes de terre, galétous, divers abats et charcuteries, châtaignes grillées, clafoutis...

www.limoges-tourisme.com

LORRAINE



© M. Laurent

LES MIRABELLES

Fruit emblématique de la région, cette petite prune ronde, de couleur jaune, se décline en deux variétés principales : la mirabelle de Metz et la mirabelle de Nancy, un peu plus grosse. La Lorraine en produit environ 12.000 tonnes annuelles, soit 80% de la production mondiale.

Ce fruit d'or se plie en quatre pour satisfaire tous les gourmands : délicieuse au petit-déjeuner en confiture, elle exprime sa nature généreuse sur toutes les pâtes, brisées ou feuilletées, pour composer de délicieuses tartes, mais aussi dans les soufflés, les gratins et en accompagnement de viandes.

www.mirabelles-de-lorraine.fr

Des déclinaisons insolites

Du vinaigre au fromage en passant par le registre des pâtés et autres charcuteries, le fruit d'or de la Lorraine se décline au gré des envies. Plus surprenantes, ses versions cosmétiques : l'amandon contenu dans son noyau se transforme après un savant processus en huile de massage, parfum et savons !

Reconnue pour leurs propriétés hydratante et anti-oxydante, les produits issus de la mirabelle le sont également pour leur subtil et délicat parfum fruité. Tout un programme de délices !

www.maisondelamirabelle.com

A tester : le rituel « Perle de Lorraine » au spa Villa Pompéi à Amnéville les Thermes (20 mn de Metz) : 80 € pour 1h de soin complet du corps (gommage et modelage) à base d'huile de mirabelle.

www.villapompei.com

Escapade mirabelle

Séjour de 2 nuits en demi-pension (dont un menu « Tout mirabelle » 4 plats) au cœur des Côtes de Meuse, le pays de la mirabelle ! Possibilité de randonnée dans les vergers...

A partir de 169 € par personne, à l'Hôtel du Lac de Madine***

www.tourisme-lorraine.fr

Le bon plan : venir au mois d'août, période de récolte !

Les fêtes de la mirabelle – 17 au 31 août 2014

A Metz, la 2^{ème} quinzaine d'août est traditionnellement consacrée aux fêtes de la mirabelle : défilé dans les rues, spectacle pyrotechnique, marché du terroir, élection de la reine de la mirabelle...

www.fetesdelamirabelle.fr

MIDI-PYRÉNÉES



© D.Vriet CRT - Midi Pyrénées

LA TRUFFE DU QUERCY

Avec une production d'environ 3 tonnes par an, le Lot demeure l'un des premiers départements français producteurs de truffes. La truffe noire du Quercy, variété noble parmi les nobles, est cueillie en hiver autour de Lalbenque. A 15 mn environ de Cahors, Grand Site de Midi-Pyrénées, ce village situé dans le Parc naturel régional des Causses du Quercy est d'ailleurs classé « site remarquable du goût » pour son marché à la truffe. La trufficulture est dans le Lot une tradition. Elle est auréolée d'un savoureux mystère.

La truffe se développe dans le sol calcaire au pied des petits chênes du Causse. Sa formation demeure une énigme et sa cueillette, qui se déroule à l'aide de chiens ou de cochons spécialement dressés, se pare de conditionnel. Si les chênes ont été bien entretenus, si le printemps est tiède et humide, si l'été se déroule en une succession de chaleurs et d'orages, alors peut-être le parfum de « l'or noir » fera tourner les têtes.

La truffe est extraite de la terre et pourtant, son goût ne ressemble à rien de connu sur terre. Son côté inclassable et sauvage, ainsi que sa rareté, contribue à faire d'elle un produit de luxe dont le prix oscille selon la récolte entre 300 et 700 € le kilo.

Les grands chefs aiment la truffe car sa saveur complexe permet des créations proches de la haute voltige. On se souvient encore du duo truffes et

coquilles Saint-Jacques inventé par le chef lotois Alexis Pélissou ! Cependant, une lichette de truffe broyée ou coupée en lamelles n'a pas son pareil pour parfumer une simple omelette, une salade ou un ragout de pommes de terre.

Talent en vue, Sylvain Joffre

Un nouveau chef étoilé au restaurant « En pleine nature » à Quint-Fonsegrives. Cuisine gastronomique autour de produits de qualité de Midi-Pyrénées comme les truffes d'été alliée aux légumes de saison et aux fleurs et herbes sauvages...

www.en-pleine-nature.com

Offrez-vous un diamant noir

Week-end en chambre d'hôtes :
75 € par personne en ½ pension (base double)
Fitour – T : 05 61 18 24 87

Le marché de Lalbenque

Le mardi après-midi de début décembre à début mars
Office de Tourisme de Lalbenque
T : 05 65 31 50 08 – www.lalbenque.net

NORD-PAS DE CALAIS



© Eric Lebrun Light Motiv

LA BIÈRE

La bière symbolise la convivialité, l'esprit de fête et le brassage culturel « made in Nord-Pas de Calais ». De nombreuses brasseries artisanales et micro-brasseries ont vu le jour ces dernières années. Elles produisent des bières traditionnelles dites «spéciales» ou «de garde», mais élaborent aussi de nouvelles recettes pour se mettre au goût du jour.

Florent Ladeyn

Le finaliste de l'émission Top Chef 2013 vient de décrocher sa première étoile Michelin, pour son restaurant l'Auberge du Vert Mont, situé dans les Flandres à Boeschève.

Fier de ses origines, fervent défenseur des produits du terroir, Florent Ladeyn est aussi un amoureux de la bière, qu'il n'hésite pas à cuisiner à toutes les sauces et à servir pour accompagner ses plats. Au Vert Mont ou dans son nouveau restaurant lillois, le Bloempot, commander un verre de vin pourrait presque s'apparenter à un sacrilège.

www.aubergeduvertmont.fr - www.bloempot.fr

Week-end «Brassage culturel en Cambrésis»

Découvrez trois musées avec le Pass'Musées Cambrésis (Musée des Beaux-Arts de Cambrai, Musée départemental Matisse au Cateau-Cambrésis, Musée des Dentelles et Broderies de Caudry) et offrez-vous

une pause rafraîchissante à la Brasserie historique de l'Abbaye du Cateau : visite guidée du site classé avec la brasseuse Julie et déjeuner au restaurant pour déguster les bières maison et les produits de saison. Séjour en chambre d'hôte de charme, le Clos Saint-Jacques.

www.weekend-cambresis.fr

www.brasserieducateau.fr

Terre de Brasseurs à Arras

Les 17, 18 et 19 octobre 2014, Arras accueille la 1^{ère} édition de «Terre de Brasseurs», un événement qui va réunir une vingtaine de brasseries locales et de nombreuses animations à ciel ouvert sur la Grand Place. Cette manifestation inédite a été créée pour promouvoir les valeurs de la bière, mais également pour faire connaître les métiers, la filière, la culture et le patrimoine de la brasserie.

www.terredebrasseurs.com

NORMANDIE



© Jean-Eric Rubio

LA POMME

Avec 10 millions de pommiers qui fleurissent en Normandie, la pomme est un fruit incontournable à l'origine de produits cidricoles prestigieux, bénéficiant tous d'une AOC : le cidre, le pommeau et le calvados.

Le spa version pomme

S'offrir une pause détente 100% nature et 100% normande c'est possible grâce à « Spom », un spa où le bien-être passe forcément par la pomme. C'est dans un ancien pressoir à pommes en colombages, entièrement restauré avec des matériaux naturels, que l'institut de bien-être propose des soins généreux à la pomme pour une expérience inédite. La pomme y est déclinée sous toutes ses formes pour des soins gourmands : modelages à l'huile de pépins de pomme ou aux pommes chaudes, gommages à la gelée de pomme, friction du corps au Calvados, bains de pommes...

Spom, l'Institut spa de la pomme
61 Saint-Aubin-de-Bonneval
T : 02 33 36 90 79 – www.institut-spa-de-la-pomme.fr

Manger des pommes sans modération

L'établissement « Les Tonneaux du Père Magloire », situé dans le village de Pont-L'Évêque, également célèbre pour son fromage du même nom, propose un concept de restauration unique en Normandie :

déguster le meilleur de la gastronomie normande installés confortablement dans d'anciens tonneaux à Calvados. On y est déguste avec plaisir les spécialités du restaurant servies par un personnel habillé en costume traditionnel régional : foie gras aux pommes, aiguillettes de canard au Pommeau, fondue au cidre, tarte normande...

Les Tonneaux du Père Magloire – 14 Pont-L'Évêque
T : 02 31 64 65 20 – www.restaurantsnormandie.com

La pomme au cœur de la fête !

Au cœur du Pays d'Auge, célèbre pour ses nombreux vergers de pommiers, Vimoutiers fête la pomme. Rendez-vous du mois d'octobre devenu incontournable en Normandie, la pomme y est, chaque année, célébrée sous toutes ses formes. De nombreuses animations sont prévues pour un rendez-vous festif et gourmand : dégustation de produits cidricoles, foire aux produits du terroir, concours de tartes aux pommes et de cidre AOC, animations folkloriques, expositions...

La Fête de la Pomme – Du 17 au 19 octobre 2014
Vimoutiers Animation - T : 02 33 39 80 60

PAYS DE LA LOIRE



© Terre de Sel

LE SEL DE GUÉRANDE...

Sur la route du sel de Guérande...

Gros sel ou fleur de sel, blanc ou gris, la culture du sel en Pays de la Loire relève d'un savoir-faire ancestral. Cultivé dans les marais salants et formé de cristaux dont la grosseur varie en fonction notamment des conditions météorologiques, le sel de Guérande est récolté avec soin, par plus de 250 paludiers, sur 2.000 ha, sans l'intervention d'aucune machine.

Lorsque le soleil et le vent mutualisent leurs efforts, une fine pellicule de sel apparaît à la surface de l'eau : la fleur de sel est réputée pour sa finesse, sa blancheur éclatante et son goût incomparable. Si le sel est un trésor, les marais salants de Guérande sont un joyau : un territoire unique entre terre et mer à découvrir absolument.

Séjourner au pays de l'or blanc !

A Batz-sur-Mer, au coeur d'un village bordé par la mer et les marais salants, ce séjour en chambre d'hôtes comprend un dîner dans une crêperie située dans un village typique de paludiers.

Au programme, un accueil à Terre de Sel pour la découverte à pied des marais salants de Guérande, accompagné par un paludier ou un guide naturaliste afin de mieux comprendre le circuit depuis l'eau de mer jusqu'au grain de sel.

Séjour 2 jours / 1 nuit : à partir de 66,50 € par personne
Réservation au 0 810 044 001
www.ohlaloireatlantique.com

Sardines en croûte de sel de Guérande

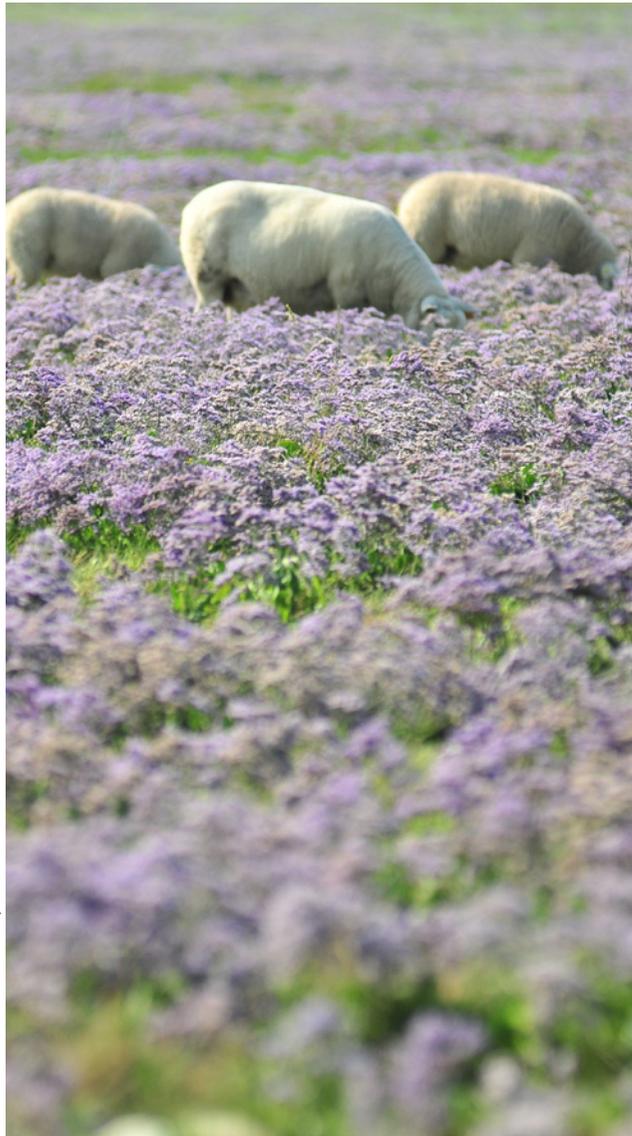
Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 16 belles sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- Huile d'olive
- 6 feuilles de laurier
- Romarin
- 500g de Gros Sel de Guérande
- 2 citrons

Laver les sardines sans retirer les écailles.
Les ranger dans un plat légèrement huilé, recouvrir avec les feuilles de laurier et du romarin.
Mélanger le gros sel de Guérande Le Guérandais et le thym et en recouvrir totalement les sardines.
Cuire 25 mn à 210°C au four préchauffé.
Servir accompagné de rondelles de citron.

PICARDIE



© CRT Picardie - Nicolas Bryant

L'AGNEAU DE PRÉ-SALÉ

Classée parmi les plus belles baies du monde et Grand site de France depuis 2011, la Baie de Somme possède des attraits indiscutables avec ses paysages grands angles, son air iodé et une faune et flore exceptionnelle. Dans cet écosystème unique, la gastronomie picarde n'est pas en reste.

L'agneau de pré salé de la Baie de Somme, aussi appelé « agneau de l'estran », est une viande de grande qualité, à la saveur particulière, très prisée des gastronomes. Agneau d'herbage, l'agneau de pré salé pâture entre 75 et 200 jours par an en Baie de Somme et se nourrit de la flore saline et iodée des pâturages régulièrement recouverts par la mer.

C'est cette végétation unique qui donne à l'agneau de pré salé son grain très fin, sa couleur et sa saveur exceptionnelle faite d'un parfum subtil d'iode, de flore maritime et de noisette légère.

Partez à la découverte des troupeaux d'agneaux de pré-salé en Baie avec François Bizet, Lui-même éleveur et président de l'association de défense de l'AOC, il explique : « La vie dans le Marquenterre ne s'explique pas, elle se vit. Les visiteurs doivent être en phase avec les heures des marées, le réveil des moutons et le biberon des agneaux. Ce rapport à la nature et aux vacances différentes, c'était pour moi la voie à prendre pour valoriser au mieux ma région.

Par exemple, le dimanche matin, je propose à mes hôtes une balade en baie, je les emmène sur les pas de mon quotidien, au milieu de mon troupeau ». L'implication de François dans la découverte de son pays ne s'arrête pas là. Le soir venu, il vous accueille à la Ferme Relais de la Baie de Somme pour une pause bien méritée.

Conserverie St-Christophe à Argoules

Eric Van Oost vous fait découvrir la fabrication de ses terrines (elles ont été sélectionnées au Gault & Millau en 1994). « Nous avons eu l'idée d'élaborer une terrine d'agneau de pré-salé, à base d'agneau bien sûr mais aussi avec de la viande de porc et de veau et un soupçon de salicornes qui apporte une petite note vinaigrée».

www.weekends-picardie.com

Conserverie Saint Christophe - 80 Argoules

T : 03 22 23 91 60 - www.conserverie-st-christophe.com

POITOU CHARENTES



© CRT Poitou Charentes

LE COGNAC

Cognac est le 2^{ème} vignoble AOC de France en superficie après celui de Bordeaux, avec près de 80.000 hectares et plus de 5.000 exploitations. La région viticole de Cognac est divisée en 6 crus dont la répartition est concentrique (grande champagne, petite champagne, borderies, fin bois, bons bois, bois ordinaires).

La distillation se fait en deux chauffe dans les alambics en cuivre. La première chauffe aboutit au «brouillis». La deuxième permet d'obtenir le «coeur» qui deviendra cognac. Ces eaux-de-vie à peine sorties de l'alambic vont se transformer au fil des assemblages réalisés par le maître de chais. De fait, il n'existe pas un mais des cognacs. Chaque année, 3% de ces eaux-de-vie s'évaporent : c'est la part des anges.

Aujourd'hui, le marché mondial d'expédition du Cognac représente plus de 155 millions de bouteilles.

Pour en savoir plus sur le cognac

Une visite d'une grande maison de négoce s'impose : Camus, Otard, Hennessy, Martell, Courvoisier, Rémy Martin..., toutes proposent un circuit de visite avec des spécificités.

Pour compléter la visite de la maison de négoce, des ateliers de découverte et de dégustation sont proposées par certaines à l'image de l'atelier Master Blender chez Camus, un atelier pour réaliser soi-même son propre cognac en compagnie du maître de chais.

Le cognac s'appréhende par des visites chez de petits producteurs, tels que chez la famille Brard Blanchard ou au Domaine Breuil de Segonzac, tous deux en agriculture biologique.

Et pourquoi ne pas terminer un séjour par la visite de Cognac, ville d'Art et d'Histoire et notamment de la cognathèque qui présente la plus grande expo de cognacs au monde et qui propose aussi un atelier dégustation.

Cognac et le cognac sont également à l'honneur le temps de grands événements tels que Blues Passions du 30 juin au 6 juillet 2014.

A ne pas manquer également la Fête du Cognac du 24 au 26 juillet qui met à l'honneur le cognac sous toutes ses formes, le tout en musique.

Pour plus d'informations : tourism-cognac.com
www.lafeteducognac.fr - www.bluespassions.com
www.poitou-charentes-vacances.com

RHÔNE-ALPES



© Aline Perrier- Alntourisme

LA VOLAILLE DE BRESSE

La reine des volailles

La volaille de Bresse est la seule, en France et dans le monde entier, qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie, depuis 1957, d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) « Volaille de Bresse », reconnue également au niveau européen en 1996 par l'Appellation d'Origine Protégée. La Volaille de Bresse offre une chair ferme et persillée, sa peau très fine est nacrée. Elle possède un goût de terroir qui, pour les papilles des amateurs, varie d'une ferme à une autre. Issue d'une race ancienne : la Gauloise de Bresse Blanche, son histoire remonte au début du XVII^{ème} siècle et coïncide avec l'implantation du maïs en Bresse.

Georges Blanc, Président de l'Appellation Volaille de Bresse, et célèbre restaurateur triplement étoilé a su en exacerber les qualités. Dans son village de Vonnas, il propose son incomparable recette du « poulet de Bresse à la crème façon Mère Blanc ». www.georgesblanc.com

La route de la Bresse de fermes sarrasines en haltes gastronomiques

Entre les berges de la Saône et les contreforts du Revermont, des confins de la Bourgogne aux étangs de la Dombes, la Route de la Bresse étire ses 2

boucles d'une centaine de kilomètres chacune. Car il n'existe pas une, mais deux routes de la Bresse. Partez à la découverte du bocage bressan : 200 km de parcours balisés, parsemés de lieux remarquables. Mais la Bresse ne peut se parcourir sans parler de ses produits, notamment ses fameuses volailles de Bresse, ses crèmes et fromages...

Les Glorieuses de Bresse

Chaque année, à la mi-décembre, depuis le premier concours de 1862, poulardes, chapons et dindes de Bresse sont exposés et vendus lors des 4 Glorieuses de Bresse. Les éleveurs sélectionnent, plument et préparent leurs plus belles volailles pour les soumettre à l'appréciation d'un jury d'experts, à Bourg en Bresse, Montrevel en Bresse, Pont de Vaux ou Louhans. Une fois primées, leurs volailles sont mises en vente au public, toujours plus nombreux à venir apprécier cet exceptionnel savoir-faire. www.glorieusesdebresse.com

ÎLE DE LA RÉUNION



© Emmanuel Virin

LA VANILLE

La vanille est un produit emblématique de l'île de La Réunion. Sa culture fait partie de l'histoire de l'île. Ainsi, les premiers plants de vanille ont été introduits au début du XIX^{ème} siècle sur l'île Bourbon - nom de l'île de La Réunion à l'époque. C'est la raison pour laquelle la vanille de l'île porte aujourd'hui le label «Vanille Bourbon». La vanille est cultivée dans les plus belles forêts, sur des coulées volcaniques à l'état naturel. Cette culture est une affaire de famille qui se transmet de génération en génération. Il est possible de visiter une plantation découvrir ce savoir-faire ancestral.

De nombreux chefs réunionnais ou métropolitains utilisent la vanille dans leurs créations et ce, pour des préparations sucrées ou salées.

Le chef David Beauvais qui officie depuis 2002 au restaurant gastronomique de l'hôtel 4* Boucan Canot, situé à Saint-Gilles-les-Bains dans l'ouest de l'île, s'est approprié les produits du terroir réunionnais, dont la vanille, qu'il utilise régulièrement dans ses préparations.

Autre haut lieu de la cuisine réunionnaise, le restaurant gastronomique Le Makassar situé dans l'hôtel 5* le Palm & Spa au sud de l'île. Plaisir, découverte, originalité, produits locaux, dont bien évidemment la vanille fait partie, sont les maîtres-mots du Makassar.

Festival Makassar

Tous les ans au mois de mars, l'hôtel Palm & Spa 5* accueille ce festival gastronomique durant lequel des chefs et des viticulteurs venus de métropole s'associent aux chefs de La Réunion pour proposer des menus dans lesquels les accords entre les mets et les vins font la joie des privilégiés qui participent à ce festival !

Pour tout savoir...

A l'île de La Réunion, il est également possible de visiter les coopératives dédiées à la vanille, comme par exemple la coopérative Provanille qui regroupe 120 producteurs de l'est de l'île. La coopérative propose une visite guidée d'une quarantaine de minutes, des ateliers et une visite du jardin pour découvrir les différentes étapes de maturation des gousses de vanille, de la plantation jusqu'à l'atelier.

CONTACTS RÉGIONS

AGENCE D'ATTRACTIVITÉ DE L'ALSACE

20 A, rue Berthe Molly - BP 50247
68005 Colmar cedex
T : 03 89 24 73 50

www.tourisme-alsace.com

Contacts Presse :

Fatiha Kritter-Rachedi
T : 03 89 24 73 82
f.kritter@alsace.com

Anouck Sittre

T : 03 89 24 73 80
a.sittre@alsace.com

CRDT AUVERGNE

Parc Technologique La Pardieu
7, allée Pierre de Fermat - CS 50502
63178 Aubière cedex
T : 04 73 29 49 49

www.auvergne-tourisme.info

Contact Presse :

Corinne Boulègue
T : 04 73 29 49 46
corinne.boulegue@crdt-auvergne.fr

CRT BOURGOGNE

5, avenue Garibaldi - BP 20623
21006 Dijon cedex
T : 03 80 280 280

www.bourgogne-tourisme.com

Contacts Presse :

Christine Müller-Wille
T : 03 80 280 299
c.mullerwille@crt-bourgogne.fr

Coralie Moisson

T : 03 80 280 303
c.moisson@crt-bourgogne.fr

Véronique Beigenger

T : 03 80 280 298
v.beigenger@crt-bourgogne.fr

CRT BRETAGNE

1, rue Raoul Ponchon
35069 Rennes cedex
T : 02 99 28 44 30

www.tourismebretagne.com

Contacts Presse :

Marie-Julie Gouniot
T : 02 99 28 44 46 - 06 43 05 62 90
mj-gouniot@tourismebretagne.com

Elise Laforest

T : 02 99 28 44 58 - 06 83 62 26 35
e-laforest@tourismebretagne.com

CRT CENTRE VAL DE LOIRE

37, avenue de Paris
45000 Orléans
T : 02 38 79 95 27

www.visaloire.com

Contact Presse :

Isabelle Scipion
T : 02 38 79 95 23 - 06 87 75 21 90
presse@visaloire.com

AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE

17, boulevard du Roi Jérôme - BP 19
20176 Ajaccio
T : 04 95 51 00 00

www.visit-corsica.com

Contact Presse :

Stéphane Orsoni
T : 04 95 51 77 74
sorsoni@ctc-atc.com

CRT CÔTE D'AZUR

455, Promenade des Anglais
Bâtiment Horizon - CS 53126
06203 Nice cedex 3
T : 04 93 37 78 78

www.cotedazur-tourisme.com

Contacts presse :

Sophie Brugerolles : Presse France
s.brugerolles@cotedazur-tourisme.com

Florence Lecointre : Presse Internationale

f.lecointre@cotedazur-tourisme.com
T : 04 93 37 78 78

CRT FRANCHE-COMTÉ

La City - 4, rue Gabriel Plançon
25044 Besançon Cedex
T : 03 81 25 08 00

www.franche-comte.org

Contacts Presse :

Barbara Gris-Pichon / Delphine Naulin
T : 03 81 25 08 08
barbara.gris@franche-comte.org
delphine.naulin@franche-comte.org

SUD DE FRANCE DÉVELOPPEMENT LANGUEDOC-ROUSSILLON

L'Acropole
954, Avenue Jean Mermoz - CS 79507
34960 Montpellier Cedex 2
T : 04 67 200 220

www.destinationsuddefrance.com

Contacts presse :

Sophie Pellegrin Ponsole
Responsable adjoint Communication

Mélanie Boisset

Relations Presse
T : 04 67 200 220
boisset@suddefrance-dvpt.com

CONTACTS RÉGIONS

CRT LIMOUSIN

30, cours Gay Lussac - CS 50095
87003 Limoges cedex 1
T : 05 55 11 05 90

www.tourismelimousin.com

Contacts presse :

Isabelle Stierlin
T : 05 55 11 05 83 - 06 27 05 12 12
istierlin@crt-limousin.fr

Eva Lemaire

T : 05 55 11 05 88
elemaire@crt-limousin.fr

CRT LORRAINE

Abbaye des Prémontrés - BP 97
54704 Pont-à-Mousson cedex
T : 03 83 80 01 80

www.tourisme-lorraine.fr

Contact presse :

Carine Delanne-Buch
T : 03 83 80 01 89
carine.buch@tourisme-lorraine.fr

CRT MIDI-PYRÉNÉES

15, rue Rivals - CS 78543
31685 Toulouse cedex 6
T : 05 61 13 55 55

www.tourisme-midi-pyrenees.com

Contact presse :

Sandrine Soulerly
T : 05 61 13 55 20 - 06 89 93 66 64
sandrine.soulerly@crtmp.com

CRT NORD-PAS DE CALAIS

6, Place Mendès France - BP 60317
59026 Lille cedex
T : 03 20 14 57 57

www.tourisme-nordpasdecalais.fr

Contacts presse :

Maxime Truffaut
Flavie Dupagny
T : 03 20 14 57 57
com@crt-nordpasdecalais.fr

CRT NORMANDIE

14, rue Charles Corbeau
27000 Evreux
T : 02 32 33 79 00

www.normandie-tourisme.fr

Contact Presse :

Liza Leloup
T : 02 32 33 94 11
l.leloup@normandie-tourisme.fr

AGENCE RÉGIONALE PAYS DE LA LOIRE

7, rue du Général de Bollardière - CS 80221
44202 Nantes cedex 2
T : 02 40 48 24 20

www.enpaysdelaloire.com

Contacts Presse :

David Ménard
T : 02 40 48 92 21 - 06 82 07 31 67
d.menard@agence-paysdelaloire.com

Laëtitia Tatard/Monet+Associés

T : 02 51 65 99 54
lt@monet-rp.com

CRT PICARDIE

3, rue Vincent Auriol - CS 11116
80011 Amiens Cedex 1
T : 03 22 22 33 66

www.picardietourisme.com

Contact Presse

Davina Drujon
T : 03 22 22 34 05
davina.drujon@picardietourisme.com

RÉGION POITOU-CHARENTES

Direction de l'Attractivité du Territoire
15, rue de l'ancienne comédie - CS 70575
86021 Poitiers cedex
T : 05 49 55 77 00

www.poitou-charentes-vacances.com
www.poitou-charentes.fr

Contact Presse :

Ghislaine Desevedavy
T : 05 49 38 47 19 - 06 85 42 46 08
g.desevedavy@cr-poitou-charentes.fr

RHÔNE-ALPES TOURISME

Immeuble Eollis - 8, rue Paul Montrochet
69002 Lyon cedex
T : 04 26 73 31 59

www.rhonealpes-tourisme.com

Contact presse :

Raphaëlle Nicaise
T : 04 26 73 31 84 - 06 23 03 52 39
raphaelle.nicaise@rhonealpes-tourisme.com

ILE DE LA RÉUNION TOURISME

Immeuble La Balance
4, rue Jules Thirel - Bâtiment B
97460 Saint Paul

90, rue La Boétie
75008 Paris
T : 01 40 75 02 79

www.reunion.fr

Contact Presse :

Catherine Louis / Open2Europe
T : 01 55 02 27 80 - 06 30 52 45 52
c.louis@open2europe.com
