

*Les offices de tourisme
vous accueillent...*

www.destinations-terroirs.com



*- CIRCUITS TERROIR -
IDÉES DE
SÉJOURS*



*Paroles
de chefs*
HISTOIRES DE PRODUITS

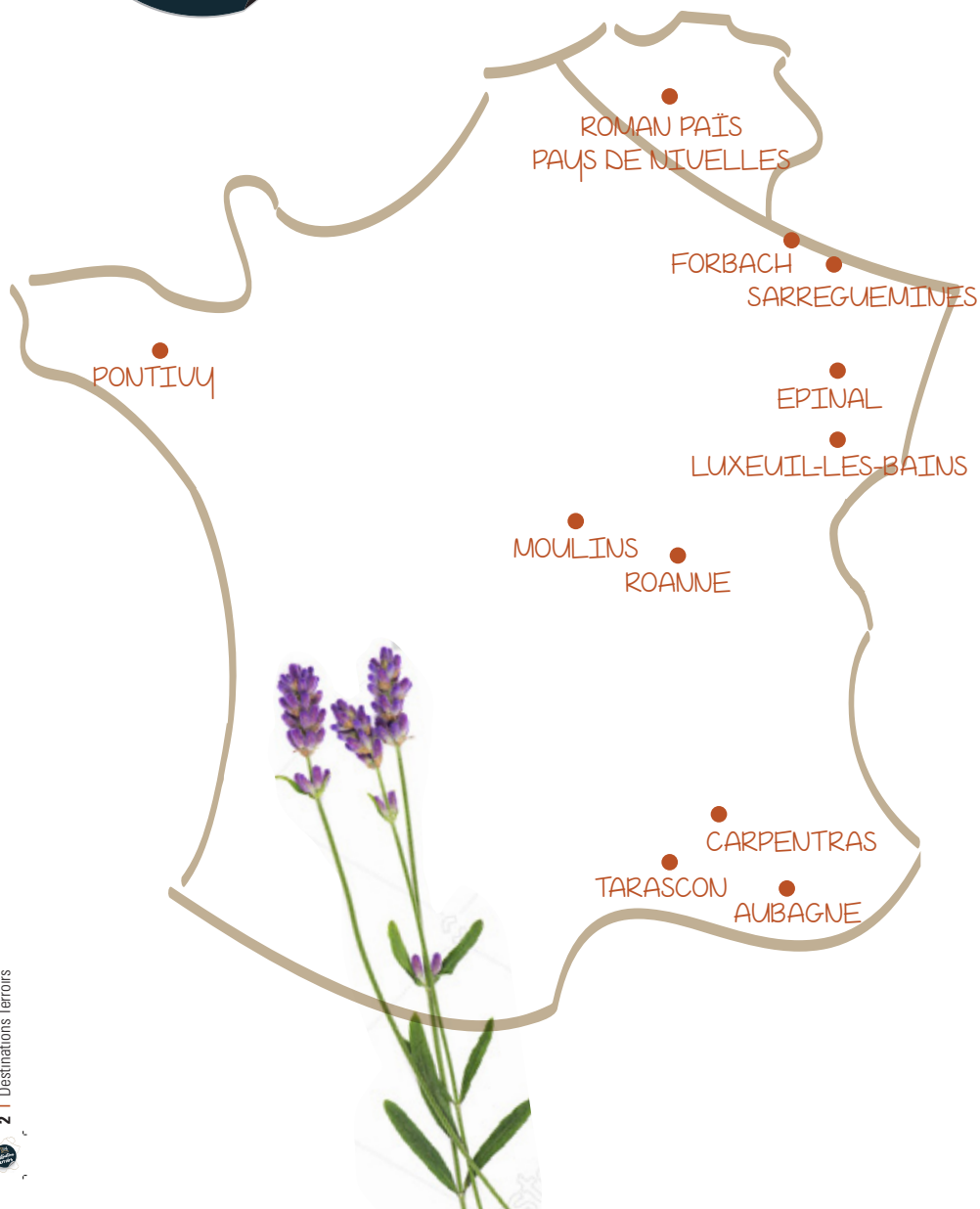


*Aubagne Carpentras Epinal Forbach Luxeuil-Les-Bains
Moulins Pontivy Roanne Roman Sarreguemines Tarascon*



*Les offices de tourisme
vous accueillent...*

www.destinations-terroirs.com



Destinations Terroirs

De visites en dégustations, de promenades en animations, les Destinations Terroirs vous dévoilent leurs meilleures adresses pour un séjour tout en douceur et à prix mitonnés.

Pour les amoureux d'une France insolite, hors des sentiers battus, elles vous proposent de jeter un autre regard sur le petit patrimoine de leurs villes et villages environnants et vous concoctent des journées et des séjours spécifiques.

Découvrez leurs circuits originaux à thèmes, en liberté ou accompagnés !

**Office de Tourisme Intercommunal
du Pays d'Aubagne et de l'Étoile**
8 Cours Barthélemy - 13400 Aubagne
04 42 03 49 98
www.tourisme-paysdaubagne.fr

Office de tourisme de Carpentras
7 Place du 25 août 1944 - 84200 Carpentras
04 90 63 00 78
www.carpentras-ventoux.com

Office de Tourisme d'Epinal et de sa région
6 place Saint Goëry - 88000 Epinal
03 29 82 53 32
www.tourisme-epinal.com

Office de tourisme du Pays de Forbach
Château Barrabin
Avenue St Rémy - 57600 Forbach
3 3 87 85 02 43
www.paysdeforbach.com

Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains
53 rue Victor Genoux - 70300 Luxeuil-Les-Bains
03 84 40 06 41
www.luxeuil.fr

**Office de Tourisme de Moulins
et sa région**
11, rue François Péron - 3000 Moulins Cedex
04 70 44 14 14
www.moulins-tourisme.com

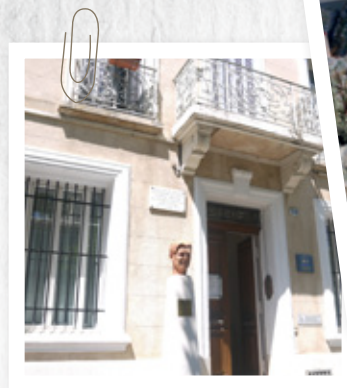
Office de tourisme de Pontivy Communauté
Péniche Duchesse Anne
2 Quai Nièmen - 56300 Pontivy
02 97 25 04 10
www.tourisme-pontivycommunaute.com

Office de tourisme Roannais Agglomération
8 place Maréchal de Lattre de Tassigny
42300 Roanne
04 77 71 51 77
www.leroannais.com

**Maison du Tourisme du Roman Païs
Nivelles, Braine-le-Château, Ittre, Rebecq et Tubize**
Rue de Saintes, 48 - 1400 Nivelles - Belgique
+32 67 22 04 44
www.tourisme-roman-pais.be

Office de Tourisme Sarreguemines Confluences
11 rue du Maire Massing - 57200 Sarreguemines
+33 (0)3 87 98 80 81
www.sarreguemines-tourisme.com

**Office Municipal de Tourisme de Tarascon
en Provence**
Le Panoramique
Avenue de La République - 13150 Tarascon
04 90 91 03 52
www.tarascon-tourisme.com



Visite du patrimoine

La maison Natale de Marcel Pagnol

Maison bourgeoise du 19^{ème} siècle, située cours Barthélemy, Marcel Pagnol y vit le jour le 28 février 1895. Le rez-de-chaussée se visite (130m²), avec ses deux espaces scénographiés : la reconstitution de l'appartement de la famille Pagnol (meubles et objets d'époque), un espace exposition (photos, objets, lettres) ainsi qu'une salle de projection où un film de 20 min. vous sera projeté

Le Petit Monde de Marcel Pagnol

Créé en 1975 dans un kiosque à musique, c'est une reconstitution des collines aubagnaises, avec 200 santons qui mettent en scène les personnages de la vie et de l'œuvre de Marcel Pagnol. Réalisé par les maîtres santonniers aubagnais, c'est la visite incontournable à Aubagne



AUBAGNE

pour une escale Terroir et Culture...

Le Pays d'Aubagne et de l'Étoile regroupe 12 communes.

(Aubagne, Auriol, Belcodène, Cadolive, Cuges-les-Pins, La Bouilladisse, La Destrousse, La Penne-sur-Huveaune, Peypin, Roquevaire, Saint-Savournin, Saint-Zacharie)

Entre les calanques de Cassis et les lumières de Marseille, ce territoire est un musée à ciel ouvert où s'exprime la Provence : celle des façades colorées, des petites places, des rues étroites. Celle des artisans qui travaillent l'argile et produisent santons et poteries. Celle du terroir dont les couleurs et les saveurs font la réputation de son marché. Enfin, celle des paysages emblématiques, les collines, immortalisées par Marcel Pagnol et qui émerveillent tous les amoureux de randonnée hors des sentiers battus.

Visite chez des producteurs

Le Moulin à huile

Le « Moulin à Huile Margier » créé en 1650 accueille toute personne possédant des oliviers même en petite quantité, et qui est désireuse de transformer ses olives en huile. Tous les produits du domaine sont commercialisés à la Boutique du Moulin, à Auriol, et dans les chais au Domaine de la Michelle. Le moulinier fait visiter son moulin sur rendez-vous. Rond Point de l'Eolienne - D560 - 13390 Auriol 04 42 04 74 09 www.domainelamichelle.com Ouverture au public du lundi au samedi 9h-12h / 14h-19h

Visite de la Poterie Ravel

La Poterie Ravel produit des vases de jardin et de la vaisselle depuis 1837. Entreprise familiale depuis plusieurs générations, venez vous ressourcer dans ce lieu d'exception et découvrir les ateliers de fabrication. 8, avenue des Goums 13400 Aubagne-en-Provence - 04 42 82 42 00 info@poterie-ravel.com www.poterie-ravel.com Facebook : Poterie RAVEL

1 heure-1 producteur

Le dernier mercredi de chaque mois, un producteur du Pays d'Aubagne et de l'Étoile vous ouvre les portes de son exploitation ou de son site de fabrication, pour une visite commentée agrémentée d'une dégustation s'il y a lieu. Renseignements : 04 42 03 49 98 accueil@tourisme-paysdaubagne.fr www.tourisme-paysdaubagne.fr (visites guidées, pass, monuments emblématiques...) Pour toutes ces visites : Renseignements et réservations : 04 42 03 49 98 accueil@tourisme-paysdaubagne.fr www.tourisme-paysdaubagne.fr

Patrimoine

Visites-guidées dans les collines de Pagnol

Les lieux de tournage dans les collines des films de Marcel Pagnol sont visités chaque année par de très nombreux touristes. Ce circuit « Souvenirs de l'Enfance », de 9km, accompagné et commenté, vous permet de découvrir les sites évoqués par Pagnol. Sur le trajet du retour, vous pourrez visiter le village de La Treille et la fontaine de Manon, devenue célèbre par son tarissement dans le film Manon des sources. Idée de séjour : Possibilité de formule week-end : 1 nuit dans un hôtel 3* avec petit déjeuner, 1 repas gourmand pour 2 personnes (hors boissons), 2 entrées à la Maison Natale de Marcel Pagnol et un cadeau de bienvenue. Tarif à partir de 92€ par personne.

Le Domaine de la Font de Mai :

Le domaine de la Font de Mai est un domaine de 100ha vieux de 3 siècles avec sa ferme à l'ancienne, ses cultures, ses ruches, son propre sentier d'interprétation et ses activités nature. En été, des balades théâtrales sont organisées au coucher du soleil sans oublier la dégustation d'une assiette du terroir. Du 29 juillet au 1^{er} Août, 4 concerts seront donnés dans le pré à musique, face au massif du Garlaban, avec en toile de fond la bastide illuminée.

Le Castellans de Peypin

Construit sur un rocher à pic, il se composait d'une forteresse adossée à un donjon rectangulaire. Le tout entouré de deux enceintes de remparts (97m) dont une existe encore de nos jours. En 2015, a eu lieu la réhabilitation du château avec la création d'un chemin, d'un escalier d'accès et d'un espace scénique, permettant la programmation de spectacles et de fresques historiques dans ce merveilleux décor naturel.

La Glacière des Encanaux à Auriol

Le site des Encanaux abrite une glacière, élément majeur du patrimoine local. Redécouvrez une activité humaine vieille de plusieurs siècles, autrefois pérenne et de nos jours bien méconnue : le travail de la glace.

Restaurants

La Feniere :

8 rue Jean Pourchier - RN 96 13720 La Bouilladisse www.hotelfeniere.com

L'Oasis du Petit Galibier

1000 chemin du Déguier 83640 Saint-Zacharie www.restaurant-loasidupetitgalibier.com

L'Argilla - L'atelier culinaire

59-61 Rue de la république, 13400 Aubagne www.largilla.blogspot.fr

L'Air du Temps

300 RN 396 La Château de Pont de l'Étoile 13400 Aubagne www.restaurant-airdutemps.fr

Le Relais des Céanars

2 avenue des Platanes 13400 Aubagne www.lerelaisdescesanars.fr

Le Marie Coco

6 place Ferrer 13112 La Destrousse www.mariecoco.fr

Le Moulin de La Sambuc

RD 560 - 83640 St Zacharie www.lेमoulinde lasambuc.restaurant.com

Grains de siècle

14 Bd Jean Jaures 13400 Aubagne www.grainsdesiecle.free.fr

La Suite

RD8 quartier Baume de marron 13124 Peypin www.grimolasuitede.fr



Produits du terroir

- Vins Domaine La Michelle Auriol
- Huile d'olive : Moulin à Huile Margier Auriol
- Vins : L'Écume de lune Cuges-les-Pins
- Spiritueux : Distillerie Janot Aubagne
- Safran : La safranière Roquevaire
- Huile d'olive L'Olivette de Garlaban Aubagne
- Pastis des Creissauds Aubagne
- Fromage de chèvre du Rove-Cuges-les-Pins

Office de Tourisme Intercommunal du Pays d'Aubagne et de l'Étoile
8 Cours Barthélemy - 13400 Aubagne
04 42 03 49 98 - www.tourisme-paysdaubagne.fr



Visite du patrimoine

Se laisser conter le patrimoine architectural de Carpentras en compagnie d'un guide conférencier. 1h30 ou un peu plus... des visites thématiques sont proposées toute l'année à heure fixe. Le guide vous donne les clés de lecture pour comprendre le patrimoine historique riche et unique de la ville. Découvrir le patrimoine juif et la synagogue encore en activité, la Porte d'Orange, dernier vestige des remparts du 14ème qui offre de ses 26m, un panorama à 360° sur la ville, la cathédrale Saint Siffrein et son trésor, la plus grande église du diocèse, les hôtels particuliers, fontaines, musées pour une flânerie familiale... Calendrier de visites et billetterie à retirer l'Office de Tourisme de Carpentras.



CARPENTRAS

Carpentras, ville provençale aux portes du Ventoux offre un territoire aux multiples facettes...

Déguster les saveurs salées et sucrées du Ventoux, dans nos restaurants, sur nos marchés, à la ferme, rencontrer nos artisans et producteurs locaux. Prendre le temps de se balader, à pied ou à vélo et découvrir à son rythme, nos paysages diversifiés et villages classés, la flore et la faune du Ventoux. Se laisser conter le riche patrimoine de ce pays d'art et d'histoire, se distraire des nombreuses fêtes et rendez-vous culturels. Prendre le temps de vivre des expériences en famille ou entre amis et partager des moments d'exception... et plus tard, revenir ici comme on rend visite à des amis.

Visite chez des producteurs

Fabrication du berlingot Coniferie du Mont Ventoux

Démonstration des étapes de fabrication. Visite le mercredi matin sur inscription auprès de l'OT - gratuit. 1184 avenue Dwight Eisenhower 84200 CARPENTRAS - Tél. 04 90 63 05 25 www.berlingots.net. Ouverture au public mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h45

Fabrication du berlingot au fruit confit Coniferie Clavel

Démonstration des étapes de fabrication du fruit confit - Visite le jeudi matin sur inscription auprès de l'OT. Place Aristide Briand - 84200 CARPENTRAS. Tél. 04 90 29 70 39 www.clavel-confiserie.com. mardi au samedi de 9h à 19h - dimanche 10h à 19h - du 15 juin au 31 août 9h à 23h

Visite artisanale voir la fabrication du nougat - Nougat Silvain

présentation de l'entreprise et démonstration des techniques de fabrication. Visite le mercredi matin. 4 place Neuve 84210 SAINT DIDIER. Tél. 04 90 66 09 57 - www.nougats-silvain.fr. Février à mai / mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h - Juin, et septembre à Décembre / tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h - Juillet et août / tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h

Visite de truffières naturelles Truffe de Provence

Démonstration de cavage (récolte) de truffes avec le trufficulteur et son chien. Robert et Gaël FLORENT - Quartier Les Blayos 84220 GORDES - Tél. 04 90 72 11 60 sur réservation (6 à 10 personnes mini)

Visite sur l'Exploitation La Truffe du Ventoux

Démonstration de cavage (récolte) de truffes avec le trufficulteur et son chien et dégustation de truffes à la ferme. Eric JAUMARD - 634 Chemin du traversier 84170 MONTEUX - Tél. 04 90 66 82 21 www.truffes-ventoux.com sur réservation - groupes uniquement mini 12 pers

Visite laboratoire de fabrication de cosmétiques - Terre Des Sens-Provence

Visite guidée du laboratoire de cosmétiques et production d'huiles essentielles et magasin d'usine (sur réservation uniquement). 99 Chemin des Peyrollets 84570 MORMOIRON - Tél. 04 90 40 87 51 www.terre-des-sens-provence.fr du lundi au vendredi 9h à 12h et 14h à 17h 7j/7 en Juillet et Août

Visite distillerie et exploitation agricole Aroma' Plantes

Visite commentée de la distillerie, lavandoscope, sentiers découvertes, musée, planthèque, Aromatic'bar, ateliers savons et lavandes. Route du Mont Ventoux - 84190 SAULT. Tél. 04 90 64 14 73 www.distillerie-aromaplantes.com du 1er mai au 30 septembre 7j/7 de 10h à 19h du 1er octobre au 30 avril du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h

Animations vigneronnes sur l'aire d'appellation AOC Ventoux : balades dans les vignes, accords culinaires, accueil vélo, visites techniques, piqueniques vigneronnes...

Demazet la cave Canteperdrix

890 Route de Caromb - 84380 MAZAN. Tél. 04 90 69 41 67 www.cavecanteperdrix.com

Cave Terraventoux

253 Route de Carpentras 84570 VILLES SUR AUZON. Tél. 04 90 61 79 47 - www.terraventoux.com

Vignerons du Mont Ventoux

620 Route de Carpentras - 84410 BEDOIN. Tél. 04 90 65 95 72 - www.bedoin.com www.oenotourisme-ventoux.com

Château Unang

460 Chemin d'Unang 84570 MALEMORT DU COMTAT. Tél. 04 90 69 91 37 www.chateau-unang.com

Château Pesquie

1365 B Route de Flassan - 84570 MORMOIRON. Tél. 04 90 61 94 08 www.chateaupesquie.com

Domaine Vintur

5386 Route de Malaucène 84200 CARPENTRAS SERRES. Tél. 04 90 28 82 72 - www.vintur.fr

Domaine de Marotte

994 Petit chemin de Serres 84200 CARPENTRAS SERRES. Tél. 04 90 63 43 27 www.marottetvins.com

Domaine Grand Romane (Côtes du Rhône)

Les Celliers Amadiou - 236 rte des princes d'orange - 84190 GIGONDAS www.pierre-amadiou.com

Restaurants

Chez Serge

90 rue Cottier - 84200 Carpentras. Tél. 04 90 63 21 24 www.chez-serge.com

Auberge du Beaucet

29 rue Chaude - 84210 Le Beaucet 0490661082 www.aubergedubeaucet.com

La Petite Fontaine

13/17 place du Colonel Mouret 84200 Carpentras. Tél. 04 90 60 77 83 www.la-petite-fontaine.fr

L'univers

110 place Aristide Briand - 84200 Carpentras. Tél. 04 90 63 30 13

Jérôme Blanchet

Place de l'église - 84410 Crillon Le Brave. Tél. 04 90 65 61 61 www.crillonlebrave.com

L'autre Cote Du Lavoir

Impasse du lavoir 84210 Saint-Didier. Tél. 04 90 66 15 60 www.lautrecoatedulavoir.com

Produits du terroir

- Truffe
- Berlingot
- Fruits confits
- Nougat
- Vin AOC Ventoux
- Huile d'olive
- Miel
- Fraises, abricots, cerises
- figue noire, melon, tomate
- Raisin Muscat
- Asperges
- Lavande
- Fromage de chèvre
- Safran



Office de tourisme de Carpentras
97 Place du 25 août 1944 - 84200 Carpentras
04 90 63 00 78
www.carpentras-ventoux.com



Visite du patrimoine

Basilique Saint Maurice

Classée monument historique, la Basilique a été construite au XI^{ème} puis remaniée au XIII^{ème}. L'église mêle différents styles architecturaux (rhénan, bourguignon, champenois).

Château d'Épinal

Situés sur une colline dominant la ville, les vestiges de ce grand ensemble fortifié médiéval classés Monument Historique se trouvent au cœur d'un parc comprenant un jardin médiéval, une vigne, un parc animalier et un espace jeux pour enfants.

Musée du Chapitre

Situé dans une tour médiévale, au cœur du quartier historique de la Basilique, il présente sur trois niveaux l'histoire de la ville d'Épinal... Autour d'une grande maquette représentant la ville en 1626, les 4 derniers siècles de l'histoire d'Épinal sont présentés

Place des Vosges

Centre économique et politique de la Cité, la place des Vosges a conservé ses anciennes arcades, réservées autrefois aux marchands. Sur la 1^{ère} arcade, la plus ancienne (XIII^{ème} siècle), une plaque rappelle la dénomination de la place des Vosges à Paris.

La Capitainerie

Le Port
Avenue de la République - 88000 Epinal
Tél. 03.29.81.33.45
lacapitainerie@gmail.com
www.lacapitainerie-restaurant.com

Citizen restaurant

16 rue François Blandez - 88000 Epinal
Tél. 03.29.33.05.20
contact.citizenrestaurant@gmail.com
www.restaurantcitizen.fr

La Côte de Bœuf

3 place de l'Atre - 88000 Epinal
tél. 03.29.35.14.13
lacotedeboeufepinal@gmail.com

EPINAL

Nichée dans un exceptionnel cadre naturel préservé avec une forêt omniprésente,

Epinal s'impose comme le règne des espaces verts, des fleurs, des pistes cyclables et des quartiers aérés...

Qu'elle soit pédestre, équestre, à vélo ou à VTT, la randonnée y est reine avec 1400 km de pistes VTT balisées et labélisées FFC, 73 km de vélo route voie verte et 480 km de sentiers pédestres ! Epinal, cité millénaire est également une ville culturelle avec sa célèbre Imagerie, ses musées, son centre historique, sa Basilique, son Parc du Château qui domine la ville...
Laissez-vous surprendre !



Visite chez des producteurs

Ecomusée Vosgien de la Brasserie de Ville sur Illon :

Visite guidée de l'écomusée vosgien de la brasserie de Ville sur Illon
Appréciez ce lieu authentique par son cadre et ses décors « art nouveau », et suivez la visite commentée du moulin à malt, de la salle de brassage et des caves.
Jean Aimé Morizot, 48 rue de Mirecourt, 88270 Ville sur Illon
03 29 36 58 05
www.musee-vosgien-brasserie.asso.fr
Ouvert toute l'année sur réservation

Confiserie Delisvosges :

Visite guidée de la confiserie Delisvosges
Après quelques notions sur l'histoire de la confiserie, le travail de la pâte, sa cuisson et son aromatisation, le « bonbon des Vosges » vous livrera tous ses mystères.
Sylvie Robert, 20 rue des fabriques
88260 Darney
03 29 09 82 40
www.delisvosges.fr
Du 15/02 au 15/01, du mardi au samedi les après-midis sur réservation

Maison Moine :

Visite guidée de la maison moine
Découvrez au cœur de cette exploitation familiale des produits originaux réalisés à base de rhubarbe. Vous visiterez les caves et la salle de mise en bouteilles et terminerez par une dégustation*.
Yannick Moine, 1090 la manche Rasey
88220 Xertigny
03 29 30 83 78 - www.crillon-moine.fr
Du 01/01 au 31/12 du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

Papilles Insolites

Papilles Insolites, votre boutique à croquer !
Issus de la restauration ils communiquent leur passion, leur savoir-faire, apportent des conseils. Ils mettent à l'honneur le travail des Artisans. Papilles Insolites, explorateur de saveurs. Agrément Vosges Terroir
2 avenue Dutac - 88000 EPINAL
Tél. 03.72.34.23.20
contact@papillesinsolites.com
www.papillesinsolites.com

A la revoyotte

Association «Les Fermiers de la Vöge»
Regroupement de producteurs locaux. Alimentation et produits du terroir.
19 route de Mirecourt
88390 LES FORGES
Tél. 09.60.44.89.97
la-revoyotte@orange.fr www.alarevoyotte.com

Maison de la mirabelle

Venez découvrir les secrets et la richesse du fruit emblématique de la Lorraine, à travers son film vivant, son spectacle son et lumière unique, une salle de dégustation chaleureuse...
Une scénographie présentée dans la distillerie, vous dévoilera les atouts de la maison de la mirabelle qui s'habillera de lumière pour vous proposer un voyage unique à travers le temps et l'espace.
Profitez de la dégustation d'un cocktail et d'une tartelette pour clôturer votre visite.
16 rue du capitaine Durand
54290 ROZELIEURES
Tél : 03 83 72 32 26 - Fax : 03 83 72 34 34
www.maisondelamirabelle.com
sabinegralletduplic@hotmail.fr

Restaurants

Au Bureau

1 place Edmond Henry - Epinal
03 29 30 13 00
www.aubureau-epinal.com

Le Bagatelle

12 rue des petites boucheries – Epinal
03 29 35 05 22
www.le-bagatelle.fr

Les Fines Herbes

15 rue de la Maix – Epinal
03 29 31 46 70
www.restaurantlesfinesherbes.fr

Les Gourman'Dises

17 rue Général Leclerc – Epinal
03 29 37 21 85
www.lesgourmandises.epinal.over-blog.com

La Tarentelle

11 rue de la Calandre - 88000 Epinal
Tél. 03.29.34.66.00
la.tarentelle@orange.fr
www.restaurant-tarentelle.com



Produits du terroir

- Pâté Lorrain
- Mirabelle
- Salade Vosgienne
- Viande fumée
- Andouille Val d'Ajol
- Tête de veau
- Myrtille
- Beignets de Pommes de Terre râpés

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Office de Tourisme d'Épinal et de sa région
6 place Saint Goëry - 88000 Epinal
03 29 82 53 32
www.tourisme-epinal.com



Visite du patrimoine

Avec les Visites Découvertes du Pays de Forbach, l'office de tourisme vous propose pour chaque saison un programme adapté pour partir à la rencontre des producteurs et artisans et découvrir le patrimoine de la région. Programme disponible sur www.paysdeforbach.com et sur simple demande.

Le temps d'un journée ou d'un week-end, découvrez nos offres concoctées spécialement pour vous ! Plus de détails sur www.boutique.paysdeforbach.com

Alliez sport et nature, au départ du Parc Explor Wendel, louez nos vélos à assistance électrique ou vélos classiques pour découvrir le Pays de Forbach autrement !

Plus de renseignements sur www.paysdeforbach.com

Les incontournables du Pays de Forbach : le musée Les Mineurs Wendel, La Mine Wendel, le Château du Schlossberg, le site des Hauteurs de Spicheren, la Chapelle Sainte Croix,

Château Barrabino Avenue
St Rémy 57600 FORBACH
+ 33 (0) 3 87 85 02 43
www.boutique.paysdeforbach.com

Ouverture au Public
Toute l'année
Lundi à Vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Les samedis de 9h à 12h et de 14h à 17h
Les dimanches de décembre de 14h à 18h

Restaurants

Simbach Muhle
137 rue de Simbach
57515 ALSTING
+ 33 (0) 3 87 99 14 52
www.simbachmuehle.com

Brasserie Les Couillises
50 Avenue St Rémy
57600 FORBACH
+ 33 (0) 3 87 85 09 12
contact@brasserielescouillises.fr

Restaurant A l'Etang
386 Rue de Forbach
57600 OETING
+ 33 (0) 3 87 87 33 85
www.restaurant-a-l-etang.com

Restaurant Woll
80 rue des Hauteurs
57350 SPICHEREN
+ 33 (0) 3 87 85 31 02
www.restaurant-woll.com

• PAYS DE FORBACH

Porte de France, un terroir lorrain authentique aux accents sarrois dans un écrin de verdure exceptionnel.

Ouvrez vos poumons et partez à la découverte de plus de 300 km d'itinéraires cyclables entre collines et vallées verdoyantes. Les 100 km de chemins de randonnée vous feront traverser nos pittoresques villages lorrains dans une faune et une flore remarquable telles que les orchidées sauvages. Goûtez nos spécialités lorraines et sarroises mitonnées par nos chefs. De l'époque des romains au Hérapel, en passant par le Moyen Âge et le fier Château du Schlossberg, de la grande aventure du charbon au Parc Explor Wendel aux souvenirs des Hauteurs de Spicheren, notre patrimoine offre une variété remarquable pour toute la famille.



Produits du terroir

- Bière Artisanale Hub's
- Fromage de Chèvre de Diebling
- Fuseau Lorrain
- Tarte au Fromage Blanc
- Quiche Lorraine
- Speck (lard fumé)
- Schnaps de fruit (eaux de vie)
- Tarte aux Quetsches
- Krumberkiechle
- Galettes de pommes de terre râpées)
- Lyonnerwurst (saucisse de viande)
- Miel d'Alsting

Visite chez des producteurs

Brasserie Hub's
La brasserie HUB'S est née le 1er Juillet 2014, la production de brassin a commencé en Février 2015. Les bières ainsi produites sont des bières de fermentations hautes de types « Belges et Anglaises » celles-ci sont ni filtrées, ni pasteurisées. L'éventail de notre gamme, bière permet de trouver une chope à son « pied » ! En 2015 la Brasserie HUB'S a produit 70HL de bière. Rencontrez un passionné de bières, découvrez les techniques et procédés de fabrication ainsi que ces différentes variétés de bières.
26, rue de la montagne 57600 THEDING
+33 (0) 3 87 89 69 61 - www.brasseriehubs.fr
Ouverture au public sur réservation

Chevrie de l'Est
La Chevrie de l'est est née en 2007 poussée par la passion des animaux de la propriétaire. Lorsque les premiers chevreaux furent nés, Christine commença à fabriquer du fromage pour nourrir sa famille puis ses voisins et enfin tous les gourmands. Venez vous aussi partager cette passion des chèvres, assistez à la traite, découvrez comment on fabrique un si bon fromage.
18 Rue Saint Pierre 57980 DIEBLING
+33 (0) 3 87 02 88 19 - www.chevriedelest.com
Ouverture au public
Premier samedi du mois de 14h à 18h

Art in Vitraux Patrice Thines
Patrice Thines, artisan d'art, travaille essentiellement pour le particulier pour lequel il conçoit et réalise des vitraux d'art insérés en double vitrage. Il utilise pour ses réalisations, souvent abstraites, une vaste gamme de verres -du traditionnel verre antique soufflé au verre structuré moderne- et différentes techniques de travail -montage au plomb, grisaille, sablage, fusing, colle UV, Tiffany. Il restaure également des vitraux d'édifices religieux ou de particuliers.
25 rue de Tenteling 57980 DIEBLING
+33 (0) 3 87 89 43 47 - www.thines-patrice.com
Ouverture au public
Visites sur réservation

La Mine de Pain
Après avoir fait ses armes dans l'entreprise familiale puis à Gérardmer, c'est en 2012 que Jérôme Schwalbach décide avec Christelle, sa femme de se rapprocher de leurs familles et amis et de créer la Mine de pain à Forbach. Dans un soucis constant d'évolution et de créativité, La Mine de Pain travaille avec des paysans et un menier lorrains afin de vous proposer une gamme de produits bio alliant saveur et respect de l'environnement. La pâtisserie n'est pas en reste avec une gamme qui évolue constamment afin de satisfaire vos envies de gourmandise ! Jérôme est depuis 2015 Meilleur Ouvrier de France, l'une des plus haute distinction en boulangerie.
207 A rue Nationale 57600 FORBACH
+33 (0) 3 87 84 52 83
www.laminedepain.com
Ouverture au public. De lundi à vendredi de 5h à 18h30. Le samedi de 5h à 17h30

La Colline des Pies
Au commandement d'une exploitation agricole de père en fils, Laurent, Claudine Wagner et leur fils Guillaume ont à cœur une constante évolution en qualité depuis leur volonté de passage à des cultures et à une alimentation BIO en 1995. Depuis leur labélisation dans le BIO en 1998, ils produisent toutes leurs céréales sur leurs terres et font pâturer leurs animaux autour de leur exploitation agricole. Leurs clients fidèles l'ont bien compris, et leur font confiance en commandant leur spécialité : la viande de boeuf et de veau.
5 voie romaine
57990 NOUSSEVILLER SAINT NABOR
+ 33 (0) 3 87 02 44 42
www.collinedespies.com
Ouverture au Public
Marché bio le dernier dimanche du mois sur l'exploitation de 8h30 à 12h
Visite sur demande

Boutique Forbach Tourisme
Retrouvez dans notre boutique de producteurs locaux une variété délicieuse de produits du Pays de Forbach. Le Miel d'Alsting récolté dans les ruches de l'ancienne carrière de la Kreutzack, Les bières de la Brasserie Artisanale Hub's de Thédling, les confitures artisanales des jardins et vergers de Folkling. Le fameux bonbons briquettes du mineur en souvenir de la corporation charbonnière. Les spécialités à base de mirabelles de Lorraine : eaux de vie, sirop, limonade, terrines, bonbons gélifiés, mirabelles aux sirop de Montdidier. Les Savons à la mirabelle ou à la bergamote de la savonnerie artisanales de Grostenquin.



LUXEUIL-LES-BAINS

Luxeuil-les-Bains et Fougerolles, une délicieuse complémentarité et un savoir-faire inégalé pour associer des saveurs sucrées-salées

Au pied du Massif des Vosges, la région de Luxeuil-les-Bains est le reflet d'un terroir et de traditions préservées où se conjuguent gastronomie et parfums.

Dans la cité thermale, le jambon de Luxeuil est à l'honneur, fabriqué à l'ancienne, il est savoureusement cuisiné par les amateurs de bonne chair. La terre de Fougerolles est le ferment naturel de spécialités culinaires reconnues. Entre toutes, le kirsch AOC est la plus renommée. Depuis le XVIII^e siècle, les distillateurs enchantent nos papilles de cet alcool raffiné qui fait de Fougerolles « la capitale de la cerise » !



Produits du terroir

- Jambon de Luxeuil
- Griottines® (cerises à l'eau de vie)
- Kirsch AOC de Fougerolles
- Gandeuillot (charcuterie)
- Absinthe
- Le cul dra haut (apéritif)
- Eau-de-vie de fruits
- Confiture
- Chocolat

Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains
53 rue Victor Genoux
70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 40 06 41
www.luxeuil.fr



Visite chez des producteurs

Ecomusée du Pays de la Cerise

Présentation moderne de 150 ans de techniques et de traditions liées à la fabrication du kirsch.

206 Le Petit Fahys - 70200 Fougerolles
03 84 49 52 50

Ouverture : du 15 février au 15 novembre, tous les jours (sauf mardi) de 14h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 août, tous les jours de 11h à 19h.

Visite de la distillerie Dévoille

Découverte des alambics, du grenier de vieillissement et de la salle de mise en bouteille.

Dégustation.
7-9 rue des Moines Hauts - 70220 Fougerolles
03 84 49 10 66
www.devoille.com

Visites toute l'année le mardi à 10h30, juillet et août du lundi au vendredi à 10h30 et 15h30

Découverte de l'histoire des Griottines à l'Institut Griottines®

Grâce à une vidéo, découverte de l'histoire mystérieuse de la confection des Griottines

43 avenue Claude Peureux
70220 Fougerolles
03 84 49 63 47
www.linstitutgriottines.com

Toute l'année de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h (18h le samedi). Fermé le dimanche

Olivier Cholley

Visite de l'atelier du bouilleur de crû traditionnel et de l'alambic à col de cygne

9 Croslières - 70220 Fougerolles
03 84 49 53 84
Ouverture toute l'année, visite sur réservation

Visite de la distillerie Lemerrier Frères

Visite de la salle des alambics, du magasin de stockage et du groupe d'embouteillage.

Dégustation.
32 rue de la Gare, 70220 Fougerolles
03 84 49 13 66
www.lemercier.com

Visites gratuites toute l'année les lundis, mardis, mercredis et vendredis à 15h. Visites payantes les week-ends à 3€, pour des groupes de minimum 15 personnes, sur réservation.



Distillerie Emile Coulin

Eaux-de-vie de fruits, liqueurs, «le délice du chalot» à base de bleuets, kirsch...

12 rue de la Gare - 70220 Fougerolles
03 84 49 13 80

www.distillerie-coulin.fr
Ouverture : toute l'année. Entrée libre et dégustation gratuite.

Visite de la chocolaterie Esprit Chocolat

Démonstration au laboratoire et dégustation.

11 rue Carnot - 70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 93 30 84

Visite sur rendez-vous

Jacques Daval

Eaux-de-vie de fruits : Kirsch de Fougerolles AOC, prune, mirabelle, quetsche, poire Williams, framboise. Visite sur demande.

361 la Basse Robert - 70220 Fougerolles
03 84 49 52 12

Boulangerie Du Pain Epi C'est Tout

Pains spéciaux et régionaux : à l'épeautre, aux graines de lin, au sarrasin... Le pain du chalot (le jeudi).

15 Grande Rue - 70220 Fougerolles
03 84 49 15 52

www.amourdupain.fr
Ouverture : du lundi au vendredi 6h30-13h et 16h-19h, le samedi 6h30-13h.

Boulangerie Platte

Boulangier pâtissier, chocolatier, salon de thé. 8 rue du Bas de Laval - 70220 Fougerolles

03 84 49 12 14
www.patisserie-fougerolles.com

Ouverture : fermé le dimanche après-midi et le mercredi.

Boucherie Chez Alex

Spécialité fougéroisaise « le Gandeuillot » saucisse fumée au feu de bois. Inscrit dans le guide Grand Est Gault et Millau.

3 rue du Bas de Laval - 70220 Fougerolles
03 84 49 12 45

Boucherie Giromagny

Depuis 1892, boucherie, charcuterie, traiteur, produits du terroir et jambon de Luxeuil.

3 rue Carnot - 70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 40 13 94

Visite du patrimoine

Visites thématiques de l'Office de Tourisme

Du quartier thermal au centre ancien en passant par le site des fouilles archéologiques, laissez-vous guider pour découvrir les richesses de la ville.

1 visite thématique chaque semaine.
Inscription : 03 84 40 06 41

Musée de la Tour des Echevins

Collection de vestiges archéologiques découverts à Luxeuil-les-Bains, retraçant l'histoire de la cité. Une salle est consacrée aux œuvres picturales de Jules Adler. Ouvert de 14h à 18h du jeudi au lundi en juillet-août.

36 rue Victor Genoux à Luxeuil-les-Bains.

Conservatoire de la Dentelle

Ici, les dentellières vous initient à cette illustre dentelle qui a fait la renommée de la ville. Visite libre de 14h à 17h30 les mardis et vendredis.

Place de l'Abbaye à Luxeuil-les-Bains.
www.dentelledeluxeuil.com

Musée départemental du Combattant

Lieu de mémoire et d'exposition rendant hommage à tous les soldats ayant participé aux combats du XX^e siècle.

Ouvert de 14h à 18h les samedis du 1^{er} avril au 11 novembre.
Place de la Baïlle à Luxeuil-les-Bains.

Les marchés de nuit de l'été

Les producteurs et artisans vous accueillent pour des soirées festives où la gourmandise et la convivialité sont au rendez-vous. De 17h à 22h, tous les mardis de juillet et août, place Saint-Pierre et de la Baïlle à Luxeuil-les-Bains.

Restaurants

Le rallye gourmand

49 rue Edouard Herriot, 70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 40 04 92, www.rallye70.fr

Restaurant des Thermes

4 avenue des Thermes, 70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 40 18 94

Restaurant Beau-Site

18 rue Moulimard, 70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 40 14 67 - www.beau-site-luxeuil.com

Restaurant Sucré Salé

12 rue Carnot, 70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 93 30 84 - www.sucresale70.com

Le comptoir Joa

16 avenue des Thermes, 70300 Luxeuil-les-Bains
03 84 93 90 90



Le Citypass Moulins permet de visiter à moindre coût et de bénéficier de nombreuses réductions ! En formules de 1 à 3 jours à partir de 17 euros, c'est une solution avantageuse pour faire des économies tout en visitant plus ! Votre Citypass en main, accédez gratuitement à 10 sites majeurs, dont le Centre National du Costume de Scène et la Maison Mantin.

Le Citypass Moulins vous permet en plus de bénéficier de cadeaux et de réductions chez de nombreux partenaires. Vous trouverez votre Citypass à l'Office de Tourisme, dans les hôtels ou dans notre boutique en ligne www.moulins-tourisme.com/boutique



MOULINS

Aux confins de l'Auvergne et de la Bourgogne, Moulins, ville d'art et d'histoire reste très attachée à la puissante famille des Ducs de Bourbon.

Parcourir les rues du quartier historique de la ville nous replonge au cœur du Moyen Age et de la Renaissance. L'influence des Bourbons a permis de façonner un pays hors du commun : aux sites historiques de Moulins et Souvigny répond un pays de bocage et de grandes futaies de chênes dans lequel randonnées ou balades à vélo serpentent de châteaux en églises romanes. L'eau constitue aussi une dimension majeure du pays Bourbon : la rivière Allier, qui traverse de part en part le pays Bourbon et sa Réserve Naturelle du Val d'Allier vous feront découvrir la richesse écologique et historique d'une des dernières grandes rivières sauvages d'Europe. Idéal pour la détente de l'esprit et la découverte de son patrimoine culinaire, Moulins et le pays Bourbon sauront vous surprendre et vous séduire.

Visite chez des producteurs

Domaine Gardien

Olivier et Christophe vous feront découvrir les différentes facettes de leur métier ainsi que leur savoir-faire. Dégustation de leurs vins blancs, rouges, rosés et méthodes traditionnelles : la Rosée de Chassignolles, la Perle de Chassignolles et le Ratafia du Bourbonnais. Chassignolles - BESSON
Tél. 04 70 42 80 11
www.domainegardien.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 19h.
Fermé le dimanche et jours fériés.

Ferme des Grangers

Visite guidée payante de la ferme pédagogique et de découverte sur rendez-vous. Elevage traditionnel de chèvres et vaches laitières avec production de fromages fermiers : crottins, fromages de chèvre et aux figues, fromages de vache à la crème de marron, fromages aux herbes de chez-nous, fromage blanc, oeufs frais, oeufs de caille, volailles, caillies, lapins, brebis... Des lapins, un âne, des lamas complètent l'élevage. Panier pique-nique, goûter à la ferme et organisation d'anniversaires pour enfants et adultes. Les Grangers - BESSON
Tél. 04 70 42 81 39
marie-janique.bouttier@orange.fr
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 10h à 19h, le dimanche de 10h à 12h uniquement sur rendez-vous.
Tarif : visite guidée adulte : 4 €

Domaine des Roses

Visite commentée du domaine des Roses, ferme d'élevage proche de la forêt domaniale de Moladier : troupeau de vaches charolaises, volailles d'ornement, chevaux frisons. Vente d'oeufs fécondés et de volailles d'ornement. Ferme de découverte pédagogique. Lieu-dit Rose - BRESSOLLES
Tél. 06 88 24 08 47
www.domainedesroses.e-monsite.com
Ouvert les samedis et mercredis sur rendez-vous à partir de 9h30.
Tarifs : 5 € par personne.

Le P'tit loquet

Vente directe de fromages de chèvres et de vache, volailles. Ferme pédagogique (accueil de classes vertes ou de découverte avec pour thèmes l'alimentation des chèvres et des volailles, participation à la traite d'une chèvre et donner le biberon aux chevreaux) ferme pédagogique et ferme auberge. Lieu-dit Les Guilloux - MONTILLY
Tél. 04 70 46 75 86 ou 06 85 15 72 03
annick.loquet03@gmail.com
Ouvert à partir de 9h30 du lundi au jeudi.
Tarifs : 5 € par personne

L'herbier de saint Fiacre

Sophie Gallet vous propose ses produits, tous récoltés et conditionnés sur l'exploitation gérée en agriculture biologique : plus de 40 espèces de plantes pour tisanes, décoctions et pour la cuisine, safran en pistil certifié bio par Ecocert, confitures aux parfums délicats, graines de plantes aromatiques et fleurs comestibles, fruits oubliés ou sauvages. Possibilité de promenades en attelage dans le domaine commentées par les propriétaires. Beausoleil - TREVOL
Tél. 04 70 44 95 64
www.herbier-saint-fiacre.fr
Ouvert toute l'année de 9h30 à 12h30 sauf mardi, jeudi, vendredi et dimanche. Autres jours ou horaires sur rendez-vous. Visite en attelage sur rendez-vous uniquement

Ferme des bonnes - Morgane loquet

Petite exploitation caprine en plein air avec transformation fromagère et volailles fermières plein air également. Produits de la ferme : fromages de chèvre, oeufs frais, volailles (poulets et pintades sur commande deux jours avant). Lieu-dit les Bonnes - MARIIGNY
Tél. 06 71 87 95 29
Ouvert du 1^{er} mars au 30 novembre, tous les jours sauf dimanche de 14h à 18h

Restaurants

Le Montégut

26 et 28 Route du chalet
03000 COULANDON
Tél. 04 70 46 00 66
www.hotel-lechalet.fr

Le Bistrot De Guillaume

13 rue de Pont
03000 MOULINS
Tél. 04 43 51 23 82

Le Trait D'union

16 Rue Gambetta
03000 MOULINS
Tél. 04 70 34 24 61

Le Parc

31 Avenue du Général Leclerc
03000 MOULINS
Tél. 04 70 44 12 25
www.hotel-moulins.com

Le 9/7 - Olivier Mazuel

97 Rue d'Allie
03000 MOULINS
Tél. 04 70 35 01 60
www.restaurant-9-7.com

Restaurant Des Cours

36 Cours Jean Jaurès
03000 MOULINS
Tél. 04 70 44 25 66
www.restaurant-des-cours.com

Auberge Les Tilleuls

9 Place St Eloy
03210 SOUVIGNY
Tél. 04 70 44 60 70
www.auberge-tilleuls.com

La Petite Auberge

7 Rue des Bouchers
03000 MOULINS
Tél. 04 70 44 11 68
www.la-petite-auberge.net

La Cave à Viandes

21 Rue de Paris
03000 MOULINS
Tél. 04 70 44 00 58
www.hoteldeparis-moulins.com



Produits du terroir

- Le Charolais du bourbonnais
- Les Palets d'Or
- Le vin de Saint-Pourçain
- La pompe aux grattons
- Le pâté aux pommes de terre
- Le pain des Bourbons

Office de Tourisme de Moulins et sa région
11, rue François Péron - 3000 Moulins Cedex
04 70 44 14 14
www.moulins-tourisme.com



Visite du patrimoine

Pass'découverte Pontivy Communauté
Lac de Guerlédan
Réduction de 10% dans 6 sites du territoire - disponible dans les offices de tourisme

Visites guidées de la ville de Pontivy tous les jours de mi-juin au 3ème week-end de septembre : vieille ville et Napoléonville

Visites guidées en vélo à assistance électrique au départ de Pontivy
Tous les vendredis de l'été, dégustations en fin de visite

Musée de l'électricité-Electrothèque de Guerlédan : 02 97 27 51 39
www.musee-electricite-guerledan.com

Abbaye Notre-Dame de Timadeuc
02 97 51 50 29
www.abbaye-timadeuc.fr

Les Forges des Salles
Forêt de Quénécan
56480 Sainte-Brigitte - 07 83 14 70 63
www.lesforgesdessalles.fr

Rue de Bretagne - 56300 PONTIVY
02 97 07 08 74
www.legroschene.fr

Marchés locaux :
Cléguérec : samedi matin
Mûr-de-Bretagne : vendredi soir en juillet-août
Pontivy : lundi
Réguiny : mercredi
Rohan : vendredi soir et dimanche matin

Restaurants

Merlin les Pieds dans l'Eau
Anse de Sordan - 56480 SAINT-AIGNAN
02 97 27 52 36
www.restaurant-merlin.fr

Auberge des Cerfs de Kerfulus
Kerfulus - 56480 CLEGUEREC
Tél : 02 97 39 68 99
www.cerfs.kerfulus.free.fr

Le Martray
32 rue du Pont - 56300 PONTIVY
02 97 25 68 64
www.restaurant-le-martray-pontivy.fr

Crêperie Le Sarrazin
14 rue Fontaine Jean
56300 SAINT-THURIAU - 02 9725 05 11
www.creperie-lesarrazin.com

PONTIVY

A égale distance des côtes nord et sud de la Bretagne, de Rennes et de Brest le pays de Pontivy est depuis 2015 une étape de l'itinéraire culturel européen « Destination Napoléon ».

Le centre historique de la ville a la particularité d'être double : la ville médiévale avec ses ruelles étroites, son château, ses chapelles... et la ville napoléonienne avec son plan en damier et ses avenues larges. Napoléon Ier y décida la construction du canal de Nantes à Brest, écrin de verdure au fil de l'eau qui parcourt la région jusqu'à l'abbaye Cistercienne de Timadeuc. Son chemin de halage mène jusqu'au bord du plus grand lac de Bretagne : le lac de Guerlédan.

Produits du terroir

- Biscuits Joubard
- Terrines et saucissons de cerf, daim et sanglier
- Charcuteries Le Lavandier
- Pâtes de fruits et fromages de l'abbaye de Timadeuc
- Fromages de la Ferme de Lintan
- Miel de Malguénac
- Confitures et colza de la Cavalerie
- Galettes de pommes de terre
- Chips Bret's
- Caramel au beurre salé
- Bières artisanales
- Fruits : pommes, fraises, myrtilles, kiwis...
- Yaourts
- Herbes et plantes aromatiques



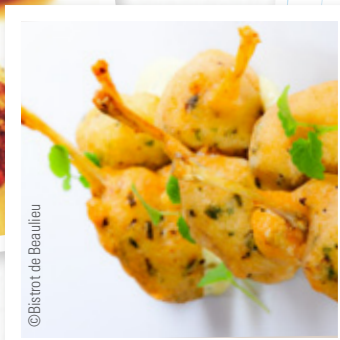
Office de tourisme de Pontivy Communauté
2 Quai Niémen - Péniche Duchesse Anne
56300 Pontivy
02 97 25 04 10
www.tourisme-pontivycommunaute.com



ROANNE

Atouts gastronomiques, culturels, naturels avec un véritable art de vivre, le Roannais est une expérience à vivre.

Depuis de nombreuses années, le nom de Roanne résonne dans le monde entier comme un haut lieu de la gastronomie. Mais cette jolie cité, lovée en bord de Loire, n'a pas fini de vous surprendre avec son centre ancien aux accents bourguignons et lyonnais, son port de plaisance apprécié ou encore son activité mode et création textile. Laissez-vous séduire par le Roannais, ravissante destination pour se détendre et se faire plaisir.



Produits du terroir

- Praluline (brioche pralinée)
- Les fromages Mons
- Vins AOC Côte Roannaise
- La Papillote Révillon
- Eaux minérales de Saint-Alban-les-Eaux

Visite chez des producteurs

Qualité Roannais

Le Vignoble des Blondins

Planté par Pierre Troisgros et Robert Sérol sur un coteau escarpé, exposé en plein sud, le vignoble des Blondins est d'abord une histoire d'amitié familiale. Son terroir granitique permet au Gamay Saint-Romain de s'exprimer merveilleusement. Les Estinaudes - 42370 RENAISON 04 77 64 44 04 - www.alainbaillon.fr

Domaine Désormière

Le Domaine Désormière est une exploitation familiale de 16ha de vignes. Eric et Thierry ont succédé à leur père Michel. Ils vous proposent leurs vins Blanc, Rosé, Pétillant et Rouge pour la plupart en AOC Côte Roannaise. Le Perron - 42370 RENAISON 04 77 64 48 55 www.domaine-desormiere.com

Viticulteur Alain Baillon

Venez découvrir l'exposition et le panorama du coteau de Montplaisir. Alain Baillon vous expliquera le travail manuel dans les vignes et à la cave. Vous pourrez également déguster les cuvées produites pour l'exploitation. Montplaisir - 42820 Ambierle 04 77 65 65 51 - www.alainbaillon.fr

Domaine Sérol

Le domaine Sérol cultive en conversion vers l'agriculture biologique 28ha de vignes en Gamay. Stéphane et Carine Sérol vinifient au plus proche possible du raisin et sélectionnent les plus beaux terroirs. Les Estinaudes - 42370 RENAISON 04 77 64 44 04 - www.domaine-serol.com

Restaurants terroir

Qualité Roannais

Restaurant Le Prieuré

Rue de la Mairie - Ambierle 04 77 65 63 24 www.leprieureambierle.fr

Le Domanial

4242 Route Touristique - Commelle-Vernay 04 77 67 42 42 - www.ledomanial.fr

Auberge du Belvédère

2100 Route Touristique - Commelle-Vernay 04 77 72 94 55 www.auberge-du-belvedere.com

Auberge le Moulin

Le moulin - Juré - 04 77 62 55 24

Restaurant des Lys

133 Avenue de la Libération - Le Coteau 04 77 68 46 44 - www.hotel-des-lys.com

Restaurant Bo é Bon

53 Bd Charles de Gaulle - Le Coteau 04 77 68 84 11

Ma Chaumière

3 rue Saint-Marc - Le Coteau 04 77 67 25 93 - www.machaumiere.fr



La Table des Tuileries

55 Route de Paris - Mably 04 77 67 29 13 - www.hotel-helios-roanne.fr

Le Dahu

Le Bas de Rhins - Parigny - 04 77 62 06 56 www.hotel-restaurant-roanne-ledahu.fr

Le Renouveau

Le Pont de Rhins - Perreux 04 77 68 52 60 - www.lerenouveau-perreux.fr

La Rocadine

ZAC Les Plaines - Perreux 04 77 71 45 33 - www.restaurant-rocadine.fr

Le Bistro de Beau lieu

10 rue St-André - Riorges 04 77 23 12 27 - www.beaulieu-riorges.com

L'empreinte

46 avenue Carnot - Roanne - 04 77 63 10 52 www.lempreintebyyanniclecoq.fr

Campanile

38 rue de Mâtel - Roanne 04 77 72 72 73 - www.campanile-roanne.fr

Auberge des Délices

2 rue de l'église - Roanne 04 77 71 68 34 - www.aubergedesdelices.fr

Les Remparts

Place Marechal de Lattre de Tassigny - Roanne 04 77 62 33 95

LeBouchon des Halles

Halles Diderot - Roanne 04 77 70 02 38 - www.lebouchondeshalles.fr

Restaurant aux Anges

6 place Clémenceau - Roanne 04 77 78 19 85 - www.aux-anges.com

Poco Loca

18 cours de la République - Roanne 04 27 62 29 42 - www.poca-loca.fr

La Belle Mousse

12 place du Marché - Roanne 04 77 67 46 75

Le Petit Prince

Le Bourg - Saint-Alban-les-Eaux 04 77 65 87 13 www.restaurant-lepetitprince.fr

Visite du patrimoine

Roanne côté patrimoine également avec le musée Joseph Déchelette, lieu de culture et de mémoire qui vous offre une collection de beaux-arts, d'archéologie et de céramiques. Roanne, c'est aussi une ville culturelle aux choix multiples : cinéma, théâtre à l'Italienne, « Le scarabée » : lieu de spectacles et concerts. Roanne se vit aussi le temps d'un festival, autour de la gastronomie et du spectacle lors de « Roanne Table Ouverte » en octobre ou en salle de cinéma avec le « Festival Court Animé » en mars.

De la personnalité Le Roannais ? Testez la en visitant les 4 « villages de caractère », ces petites cités médiévales dominent la Plaine et le fleuve Loire depuis des siècles. « Mathéron », magicien des temps modernes, vous aidera à percer certains secrets en vous amusant... »

Le Lion d'Or

17 place de la Mairie - Saint-André-d'Apchon 04 77 65 81 53

Le Nouveau Siècle

16 rue Jb Chambonnière - St-André-d'Apchon 04 77 65 80 35 www.restaurant-lenouveausiecle.fr

Auberge de Bécajat

Saint Bonnet des Quarts 04 77 65 19 89 - www.becajat.com

L'Assiette Roannaise

Place de Verdun - Saint-Forgeux-Lespinnasse 04 77 65 65 99 www.restaurant-assiette-roannaise.fr

Côte et Vignes

23 chemin du Tacot - Saint-Haon-le-Vieux 04 77 62 25 87 - www.cote-et-vignes.fr

Le Relais du Vieux Pressoir

321 Chemin Garnier - Saint-Haon-le-Vieux 04 77 62 04 08 - www.relais-duvieuxpressoir.fr

Auberge de la Loire

134 route des Frères Montgolfier - Villerest 04 77 71 90 88 - www.aubergedelaloire.eu

Auberge des Hauts du Roy

1174 Route de St Sulpice - Villerest 04 77 69 61 01 - www.restaurant-des-hauts-du-roy.com

L'Oberge du Barrage

La Seigne - Villerest - 04 77 65 21 82

Restaurant du Lac de Villerest

193 route des Frères Montgolfier - Villerest 04 77 23 54 17 www.restaurant-lac-de-villerest.fr



ROMAN PAÏS

Le Roman Païs (Pays de Nivelles), c'est votre pays gourmand !

La ville de Nivelles, cité de charme, d'art et d'histoire, est le berceau de la dynastie des Pippinides et des Carolingiens. Son histoire se confond aujourd'hui encore avec celle de l'abbaye fondée au VII^e s. Par Itte d'Aquitaine, épouse de Pépin de Landen. Leur fille, Gertrude, arrière-grand-tante de Charlemagne en fut la première abbesse. Si la collégiale Sainte-Gertrude consacrée en 1046 reste le cœur vivant de la cité (bien connue pour sa délicieuse « tarte al djote »), de nombreux autres lieux lui confèrent un charme incomparable. Le parc de la Dodaine, l'ancien couvent des Récollets, le quartier Saint-Jacques, les remparts, le Musée d'Archéologie, d'Art et d'Histoire... sont autant de trésors à découvrir. Les environs regorgent également de nombreux témoins du passé médiéval du Roman Païs (le pays de langue romane) ou de curiosités : pilori unique en Europe à Braine-le-Château, moulins à eau à Rebecq, « Petit Train du Bonheur » (petit train à vapeur), calvaire breton de Oisquerq, Musée consacré à la première peintre abstraite belge à Ittre...



Produits du terroir

- « Tarte al djote » et « Doubles » de Nivelles
- « Canestias » de Nivelles
- « Tarte au cra stofé » de Ittre
- Bières de la Brasserie Lefebvre (à Rebecq), de la Brasserie de Tubize (à Tubize), de la Brasserie Belgo Sapiens (à Nivelles) des Brasseurs nivellois (à Nivelles) et de la confrérie de Jean de Nivelles (à Nivelles)
- Gueuzerie Tilquin à Rebecq
- Chocolateries Alexandre (à Nivelles) et Champagne (à Ittre)
- Escargotière Saint-Véron à Braine-le-Château
- Fraises des vergers Micolombe à Ittre
- Liqueur « Abbessse » de Nivelles



Visite chez des producteurs

Târt al djote » de Nivelles

Spécialité de Nivelles, cette tarte chaude au fromage et aux bettes peut être dégustée dans de nombreux restaurants de la ville. La confrérie de la « tarte al djote » octroie des labels de qualité aux meilleurs fabricants dont les coordonnées sont reprises sur le site www.djote.be. A tester également : les « doubles », crêpes de sarrasin fourrées à la boulette de Nivelles (fromage local). Elles se dégustent de fin septembre à fin mars.

Canestias » de Nivelles

Pâtisserie offerte aux hôtes de marque au Moyen-Age, le « canestia » ou « bonbon de Nivelles » a été remis à l'honneur par la Consoerie des Secrets de Dame Gertrude. www.consoerieledesecretsdedamegertrude.be

Tarte au cra stofé » de Ittre

La confrérie « d'el Tarte au Crastofé » remet à l'honneur cette recette de tarte chaude au fromage gras. La recette est gardée secrète. Réservez chez Monsieur Didier Dubray - +32 (0)67 64 61 40

Bières de la brasserie Lefebvre

La Brasserie Lefebvre propose toute une gamme de bières spéciales, légères, fruitées et d'Abbaye. Chemin du Croly, 54 1430 Quenast - +32(0)67 67 07 66 www.brasserielefebvre.be
Vente des produits sur place : du mardi au vendredi de 14h à 17h30.

Bières de la brasserie de Tubize

Agréables bières artisanales brassées dans une ancienne filature. Rue de la filature, 1 - 1480 Tubize +32(0)2 355 29 00

Bières des Brasseurs nivellois

Délicieuses bières brassées par des passionnés : la « Blonde » qui allie le caractère d'une blonde et la fraîcheur d'une blanche et l'« Arsouye », noire, subtile, légère et digeste. www.aclote.be

Bières « Djan d'Nivèle » et « Archiduc » de Nivelles

Deux bières de caractère : l'« Archiduc » (bière ambrée) et la « Djan d'Nivèle » (bière blonde artisanale). Pâté, saucisson et fromage à l'« Archiduc » sont aussi disponibles. Confrérie de la Jean de Nivelles - Rue du Cheval Godet, 36 1400 Nivelles - +32(0)476 51 33 79 info@confreriejdn.be

Brasserie « Belgo Sapiens »

Cette brasserie produit quatre bières de caractère : la Polarius, la Blanche de Thines, la Colonel Arch et la P'tit Grant. Rue du travail, 5 - 1400 Nivelles +32(0)67 33 99 17 - www.belgosapiens.be (points de vente repris sur le site internet)

Gueuzerie Tilquin à Rebecq

Installée à Bierghes, dans la vallée de la Senne, la Gueuzerie Tilquin est l'unique Gueuzerie en Wallonie. Une gueuzerie est une entreprise de coupage de Gueuze à l'ancienne. Chaussée Maieur Habils 110 - 1430 Rebecq (Bierghes) +32(0)472 91 82 91 - info@gueuzerietilquin.be www.gueuzerietilquin.be - La gueuzerie Tilquin est ouverte tous les samedis matin de septembre à juin de 10h30 à 13h (ou sur RV).

Chocolaterie Alexandre à Nivelles

Serge Alexandre, pâtissier-chocolatier gratifié du titre de meilleur chocolatier de Belgique, vend son savoir-faire en recherchant et confectionnant de nouvelles recettes. Ses pralines et autres douceurs chocolatées valent le détour ! Boulevard de la fleur de lys, 14 - 1400 Nivelles - +32(0)67 33 97 33

Escargotière Saint-Véron à Braine-le-Château

Dans cette ferme héliicole, vous pouvez découvrir l'élevage d'escargots qui va de la ponte des oeufs jusqu'à la cueillette. Rue Saint-Véron, 26C à 1440 Braine-le-Château +32(0)2 366 38 57 - www.escargotieresaintveron.com
Vente à la ferme les vendredis et samedis de 10h00 à 18h00 ou sur rendez-vous.

Le Palais du houblon à Nivelles

Sur la Grand'Place de Nivelles, un lieu magique dans d'anciennes caves voutées où il est possible de déguster plus de 200 bières belges différentes ! Place Albert 1er, 13 1400 Nivelles - +32(0)67 21 90 98 <http://lepalaisduhoublon.wix.com/le-palais-du-houblon>

Visite du patrimoine

Visites guidées sans réservation : Collégiale Sainte-Gertrude à Nivelles : visites guidées tous les jours à 14h00. Les week-ends et jours fériés à 14h00 et 15h30. Prix : 6€. Durée : 1h30

Visites guidées avec réservation : Visites thématiques de la ville de Nivelles (quartier Saint-Jacques, ancien couvent des Récollets, Tour Simone (ancien rempart), Parc de la Dodaine, Musée d'Archéologie, d'Art et d'Histoire...)

Visites guidées des Moulins d'Arenberg à Rebecq (moulins à eau datant de la fin du Moyen-Age sur la rivière « Senne ») Tours guidés du centre médiéval de Braine-le-Château
Visites guidées du Musée Marthe Donas à Ittre (première peintre abstraite belge)

Voyage en petit train à vapeur à bord du « Petit Train du Bonheur » de Rebecq www.rail-rebecq-rognon.eu

La liqueur « Abbessse » de Nivelles

Liqueur au goût sucré, la liqueur « Abbessse » de Nivelles, apparentée à la bénédictine, fut remise à l'honneur à la fin du 20^e siècle. Disponible chez l'artisan producteur Monsieur M. Vandeweyer - +32(0)67 21 32 14

Fraises des vergers Micolombe à Ittre

A partir de la mi-mai, la récolte et la vente des fraises « Lambada », une espèce très sucrée, démarrent. Vente sur la route d'Ittre vers Braine-le-Château et Tubize, à l'intersection entre la rue du Masy et la rue des Châtaigniers. +32(0)477 07 75 71 www.fraisesittre.be

Chocolaterie Arnaud Champagne à Ittre

Arnaud Champagne, passionné du chocolat, se lance dans des créations personnelles avec des produits de qualité. Sa signature : le côté peu sucré laissant toute la place à l'essence du produit. Rue de Viginal, 6 - 1460 Ittre - +32(0)67 21 41 20 www.chocolatchampagne.be

Bistrotts de Terroir

Restaurant L'Union

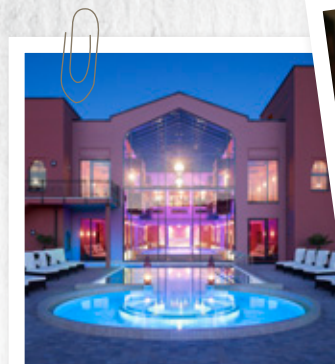
Grand-Place, 27 - 1400 Nivelles +32(0)67 21 27 98

La Taverne d'Arenberg

Rue Docteur Colson, 8 - 1430 Rebecq +32(0)471 01 36 27

La Brasserie des Arts

Grand-Place, 51 - 1400 Nivelles +32(0)67 21 83 73 - www.brasseriearts.be



Visite du patrimoine

Le site Faïencier du Moulin de la Blies, élu 9^e monument préféré des français en 2015, avec son Jardin des Faïenciers (Jardin Remarquable) Le musée adjacent des Techniques Faïencières



Le Casino des Faïenciers



Le Musée de la Faïence et son admirable Jardin d'Hiver



Le Parc Archéologique de Bliesbruck-Reinheim

Visite de l'usine smart

Des visites guidées toute l'année à découvrir sur : www.sarreguemines-tourisme.com



Profitez de tarifs réduits avec le Pass Lorraine



SARREGUEMINES

Sarreguemines Confluences, laissez-vous surprendre !

Vous rêvez de calme, de détente au bord de l'eau, d'évasion tonique au sein de magnifiques espaces naturels ?

Rejoignez-nous ! Voici 5 bonnes raisons de faire une pause PLAISIRS à Sarreguemines Confluences, en Lorraine, une destination à savourer aux portes de l'Allemagne et de l'Alsace : admirer un savoir-faire faïencier de renommée mondiale, déguster les bons petits plats de la région mijotés par des chefs passionnés, voguer en famille le long du canal de la Sarre en canoë ou lors de croisières au-delà des frontières, randonner dans un environnement remarquable et se relaxer en amoureux aux Thermes de la Sarre.



Produits du terroir

- Terrine à la bière
- Charcuteries fumées
- Quiche lorraine
- Potée Lorraine
- Bouchées à la Reine
- Galettes de pommes de terre
- Tourtes et pâtés lorrains
- Tarte à la mirabelle ou aux myrtilles
- Madeleines
- Macarons
- Liqueur à la mirabelle
- Vins de Moselle (AOC Moselle)
- Fromages
- Miels de Pays

Visite chez des producteurs

Cafés Gurtner

Torréfacteur de cafés et spécialiste du thé depuis 1966, la maison GURTNER propose une sélection de nombreuses spécialités. 19 rue Sainte Croix - Sarreguemines 03 87 98 11 55 www.cafes-gurtner.fr mar. et ven. : 8h30-12h et 14h-18h30 mer. jeu. et sam. : 9h-12h et 14h-18h30

Cristallerie Schwalb

Entre tradition et savoir-faire, la famille SCHWALB originaire du pays du cristal travaille cette matière noble depuis trois générations. 29, rue Saint-Jean - Sarreguemines 03 87 95 09 74 www.cristallerie-schwalb.com lun. - ven. : 8h-12h et 13h30-19h Sam. : 9h-12h et 14h-18h

Faïence et Cristal Fins

Étape du circuit de la Faïence, la société Faïence et Cristal Fins est spécialisée dans la fabrication et la vente d'objets en cristal et en faïence. 5, place Sibille - Sarreguemines 03 87 98 68 51 www.terresdest.fr mardi au sam. : 9h30-12h et 13h30-19h fermé à 17h30 en janvier et février

Le Pré des Saveurs – Miel de Welferding

Aux abords des herbes et du verger butinent à loisirs les abeilles dans cette biodiversité odorante et gourmande. 145, rue de France - Sarreguemines 03 87 98 15 16 - georges.collin@numericable.fr A découvrir lors des visites organisées à jours fixes avec l'Office de Tourisme ou sur RDV (contacter la propriétaire).

Restaurants

Auberge St Walfrid 58, rue de Grosbliederstroff 57200 Sarreguemines 03 87 98 43 75 contact@stwalfrid.fr www.stwalfrid.fr

Brasserie du Casino 4, rue du Colonel Cazal 57200 Sarreguemines 03 87 09 59 78 info@brasserie-du-casino.com www.brasserie-du-casino.com

La Brasserie des Arts 10, rue Poincaré 57200 Sarreguemines 03 87 27 29 29 brasseriendesarts@orange.fr

La Charrue d'Or 21, rue Poincaré 57200 Sarreguemines 03 87 98 14 55 contact@lacharrueedor.fr www.lacharrueedor.fr

La Petite Auberge 36, rue de France 57200 Sarreguemines 03 87 28 05 08 becker.sylvain@orange.fr

La Sarre Dine 16, rue de Verdun 57200 Sarreguemines 03 87 09 20 39 mensch.pascal@orange.fr

Restaurant Union 28, rue Alexandre de Geiger 57200 Sarreguemines 03 87 95 28 42 union.hotel@wanadoo.fr www.hotelrestaurantunion.fr

La Table du Boucher 2, rue de Forbach 57520 Woelfling-Les-Sarreguemines 03 87 06 13 66 latableduboucher7@orange.fr www.latableduboucher57.fr

Restaurant l'Ecluse 30, chemin de halage 57520 Grosbliederstroff 03 87 09 16 69 restaurant.delecluse@wanadoo.fr www.restaurantdelecluse.com

Restaurant Le Villageois 52, rue Principale 57510 Grundviller 03 87 02 69 40 restaurant.levillageois@wanadoo.fr

Hostellerie Saint-Hubert 30 rue de la Forêt 57910 Hambach 03 87 98 39 55 contact@hotelsaint-hubert.com www.hostellerie-saint-hubert.com

Victoria 3 allée du Port 57905 Witttring 03 87 02 19 40 bar-restaurant-victoria@orange.fr www.victoria-witttring.fr

Restaurant Pascal Dimofski 2, quartier de la Gare 57200 Woelfling-Les-Sarreguemines 03 87 02 38 21 pascal.dimofski@gmail.com



Visite du patrimoine

Terre d'Histoire et de légendes, porte de la Provence, entre le Rhône et le parc naturel régional des Alpilles, laissez-vous conter Tarascon et ses 2000 ans d'histoire. De la légende de la Tarasque au château des Comtes de Provence, partez à la découverte des richesses d'un patrimoine architectural et naturel à explorer tout au long de l'année. De fêtes séculaires en festival, d'expositions en concerts dans des lieux d'exception, Tarascon vit au rythme des saisons et vous invite à vivre une parenthèse en Provence.



TARASCON

A Tarascon, tout commence « Le matin au marché... du thym de la garrigue, un peu de safran et un kilo de figes »...

Lieu convivial de découvertes et de rencontres, cet incontournable rendez-vous dévoile l'essence de la gastronomie provençale. Cette cuisine colorée et savoureuse, empreinte de fraîcheur et de parfums, vous révèle l'authenticité d'un terroir. Les couleurs aux étals font écho aux éclatants imprimés de Provence de la célèbre Maison Souleiado blottie dans une ruelle pittoresque du centre historique. Invitation à la découverte du remarquable patrimoine de cette cité de contes et de légendes, ancienne résidence des princes d'Anjou.

Visite chez des producteurs

Grand Mas de Lansac
Grâce au savoir-faire familial, ce Domaine crée des vins de pays de qualité en IGP Alpilles et l'assemblage de certains cépages procurent des goûts exceptionnels. Petite route d'Arles - 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 35 70.

La boutique Jean Martin
Un lieu unique au cœur des Alpilles qui propose des recettes provençales et naturelles : tapenades et anchoïade aux olives de Provence, riste d'aubergine et olives cassées primeur parfumées au fenouil sauvage en automne. Egalement nombreuses idées cadeaux et ateliers de cuisine toute l'année ! 9, rue Charloun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles Tél. 04 90 54 34 63 www.jeanmartin.fr

La Chèvrerie Saint-Jean
Avec son cheptel de 45 chèvres, la Chèvrerie Saint-Jean fabrique des fromages frais et affinés, des faisselles, des brosses, du fromage blanc et des tommes. Grande Route d'Arles - D970 - 13150 Tarascon Tél. 06 20 31 65 89

La Fromagerie du Mas Reynaud
Vente à la ferme de fromages de chèvre frais et affinés, brousse. Visite de la chèvrerie. 4081, Petite route d'Arles - 13150 Tarascon Tél. 06 99 56 55 33
Visite de la bergerie et du parc des animaux à partir du mois de mai \ mercredi et samedi sur RDV suivie d'une dégustation - 20 personnes max - 3€

Le Château de Panisse Propriété oléicole
Visite du verger du XVème siècle, panorama sur le paysage et la plantation depuis la tour Carrée, dégustation de ses huiles d'olives. RD 79 E - 13150 Tarascon Tél. 04 90 96 20 86 - 06 71 45 38 13 www.chateaudepandise.com
Sur rendez-vous - 12 personnes max - Gratuit

Le magasin monastique de l'Abbaye de Saint Michel de Frigolet
A rapporter, le fameux élixir du Père Gaucher dite liqueur des Prémontrés et autres spécialités de l'abbaye telles que leurs sirops. Abbaye Saint Michel de Frigolet 13150 Tarascon - Tél. 04 90 95 78 39 www.abbaye.com

Les Olives Arnaud
Implantée dans notre terroir depuis 1947, l'entreprise Olives ARNAUD confit et conserve depuis 3 générations, les olives de Provence et autres Spécialités Méditerranéennes. ZAC de Roubian - Rue du Pressoir 13150 Tarascon - Tél. 04 90 91 57 80 www.olives-arnaud.com

Mas Reynaud Agneaux et Chevreaux
Vente à la ferme d'agneaux et chevreaux. Lieu d'élevage depuis le XVIIIème siècle au pied des Alpilles. 4081, Petite route d'Arles - 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 11 05 - 06 24 85 06 06

Tailleurs de Pierre \ Dominique et Jonathan LEUCK - Maître Artisan
En plein cœur du pays Provençal, sur une terre de traditions où la pierre taillée artisanalement a toujours eu sa place, un vaste hall d'exposition ouvre les portes de l'atelier de création et de fabrication. Quartier Saint Gabriel - Route d'Arles RD 570N - 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 14 75 www.leuck.fr
Visites aux heures d'ouverture du magasin - 10 personnes max - Gratuit.

La Ciergerie de l'Abbaye des Prémontrés
Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, atelier de la haute couture du cierge et de la bougie, la Ciergerie perpétue des techniques de fabrication du XVème siècle. 20, rue des Charpentiers Z.A. du Roubian - 13150 Tarascon Tél. 04 90 99 59 34 www.ciergerie.fr
Rendez-vous conseillé pour visite de groupe. Gratuit

Musée Souleiado, ancien atelier d'impression
Au cours de la visite, découvrez une partie du trésor Souleiado, plus de 40 000 planches en bois sculptées servant à l'impression manuelle du textile. L'ancienne manufacture vous ouvre ses portes pour découvrir les secrets de fabrication des indiennes provençales. 39, rue Charles Deméry - 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 08 80 www.souleiado.com
7€/pers. - Groupe + 12 pers. : 5€/pers. Visites guidées : 10€/pers. Groupe + 12 pers. : 7€/pers.

Le Mistral
26, boulevard Itam 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 27 62 www.restaurant-mistral.com

Restaurant Du Midi
1, boulevard Victor Hugo 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 02 42

Tailles de Bon
1, place du Colonel Berrurier 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 47 74 www.taillesdebon.com

Les Mazets des Roches
Route de Fontvieille - RD 33 13150 Tarascon Tél. 04 90 91 34 89 www.mazetsdesroches.com



Produits du terroir

- Agneaux des Alpilles
- Chevreaux des Alpilles
- Viande de taureau de Camargue
- Saucisson de taureau
- Vin des Alpilles
- Fromages de chèvre
- Fougasses
- Huile d'olive
- Olives
- Tapenades
- Conserverie de légumes à l'huile d'olive
- Miel de Provence
- Liqueurs
- Sirops
- Cierges et bougies
- Tissus provençaux
- Taille de pierre
- Santons



Destinations Terroirs

un réseau d'Offices de Tourisme en France et en Belgique.

22 Offices de Tourisme se sont regroupés pour vous faire découvrir le meilleur de leur région !

Bonnes adresses, sélection de producteurs et restaurateurs valorisant leur terroir, découverte hors des sentiers battus d'un patrimoine méconnu, insolite ou atypique... Mille et une idées d'escapades originales ...

Des circuits vous permettront de découvrir le patrimoine historique mais aussi de rencontrer des chefs, des artisans et des producteurs locaux qui vous feront partager leur savoir-faire. Et dans toutes ces destinations terroirs, des menus valorisant les spécialités régionales vous seront proposés par des restaurateurs qui se sont engagés dans une démarche de promotion de leur terroir.



Destinations Terroirs un magazine en ligne...

Des dizaines de reportages qui révèlent un terroir, ses traditions et ses productions locales»



NOUVEAU



Chaque semaine, découvrez de nouvelles idées d'escapade historique, gourmande, nature... et des recettes proposées par les restaurateurs de nos destinations terroirs

www.destinations-terroir.com 



- CIRCUITS TERROIR -
IDÉES DE
SÉJOURS



*Paroles
de chefs*
HISTOIRES DE PRODUITS



www.destinations-terroirs.com