

EVASION



LA DRÔME : LE PAYS DE L'OLIVIER, DE LA LAVANDE, DE LA VIGNE ET DE LA TRUFFE

« LA SEULE DIFFÉRENCE ENTRE NYONS ET LE PARADIS, C'EST QU'À NYONS, ON EST BIEN VIVANT » DISAIT RENÉ BARJAVEL, ENFANT DU PAYS QUI A GRANDI SUR CES TERRES ENTOURÉES D'OLIVIERS AU PIED DES BARONNIES PROVENÇALES.

L'olive noire de Nyons, unique au monde, est récoltée à maturité complète, à partir de décembre, après les premiers froids : elle prend des marbrures violettes, puis passe au violet noir. Sa chair est fine et délicieuse, quasiment exempte d'amertume (1ère Appellation d'Origine de France depuis 1994). Avec un arôme puissant de vanille, de caramel et de baies rouges, l'olive de Nyons se déguste à l'apéritif ou en cuisine. Visitez le moulin, la confiserie d'olives et le musée de l'olivier à l'Espace Vignolis (www.vignolis.fr). Autre visite originale à Nyons : la Vinaigrerie La Para. Découvrez tous les secrets de la fabrication artisanale du vinaigre ainsi qu'une gamme travaillée avec les fruits et les plantes aromatiques de la Drôme Provençale (www.lapara.fr). La distillerie Bleu Provence de Nyons présente son site de production, ses ateliers et sa belle boutique. De la plante à l'huile essentielle, tous les secrets de la lavande s'offrent à vous (www.distillerie-bleu-provence.com). Depuis quatre générations, la famille Fert confectionne des scourtins (www.scourtinerie.com). Un conseil : passez au restaurant « D'un goût à l'autre » chez le Maître-Restaurateur Christophe Malet et sa compagne Isabelle. Accueil, cadre et qualité de la table : tout est parfait (www.dungoutalautre.fr).

Tricastin, Pays de Grignan et Enclave des papes forment la première région trufficole française et le plus grand bassin trufficole d'Europe. La Tuber melanosporum, la Truffe Noire du Tricastin est cultivée dans un milieu ouvert, aéré et lumineux. Le Marché aux Truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux a lieu chaque dimanche de 10h à 13h de décembre à fin mars. Son président Claude Paulin peut être fier de l'authenticité du produit vendu. Un contrôle est opéré vers 9h15 avant l'ouverture du marché. Une charte de qualité s'adresse aux Chefs qui s'engagent à élaborer, transformer, développer ou confectionner des plats, des menus ou toute autre préparation avec la truffe noire du Tricastin en respectant son origine géographique. Les maisons sont recommandées par les Trufficulteurs du Marché pour les années 2017-2018. Quelle ambiance festive, chaleureuse et agréable durant ce Marché aux Truffes. Goûtez aux ravioles aux truffes accompagnées d'un Grignan les Adhémar Domaine Rosier cuvée Plaisir blanc ou rouge.

La truffe extra, de première qualité, s'achète à environ 10€ les 10 gr. La soupe de châtaigne d'Ardèche, à la crème, avec des lardons fumés et des dés de truffe, émerveille notre palais, comme la brouillade aux truffes d'ailleurs. Gérard Calvier, du Domaine de Saint-Paulet à Saint-Restitut (autre petit village bien pittoresque) exploite la Grange de Kaolin avec des plans truffiers, de magnifiques champs de lavande et loue également un beau gîte en pleine nature, au calme, au cœur de la lavande, d'oliviers et de vignes. Quoi de plus mieux? (gerald.calvier@orange.fr). L'Esplan**, sur la place de l'Esplan, face au marché aux truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux, présente une cuisine raffinée et des chambres confortables dans une belle bâtisse du XVIème siècle (www.lesplan.fr).

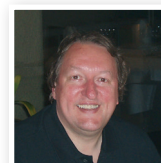
Rendu célèbre par la correspondance de la marquise de Sévigné, le château de Grignan est le plus grand palais Renaissance du sud-est de la France. Les lettres de la marquise à sa fille feront d'elle une épistolière célèbre et contribueront à la notoriété du lieu.

Forteresse médiévale entourée de sa garenne, parc boisé aux essences méditerranéennes, le château de Suze-la-Rousse abrite une des plus belles cour d'honneur de la Renaissance française. Situé dans un vignoble prestigieux et siège de l'Université du vin, il présente un parcours de visite dédié à l'histoire du château et à l'univers de la vigne et du vin. Suze-la-Rousse est jumelée avec Gouvy (province de Luxembourg).

La Garde-Adhémar, la sentinelle et Mirmande, la bucolique, sont deux villages classés « Plus beaux villages de France ». N'oublions pas Montélimar et son nougat et la belle ville de Valence!

BON VOYAGE !

© JOSÉ BURGEON



Info: Agence de Développement Touristique de la Drôme
8, rue Baudin - BP531
F - 26005 Valence Tél.00.33.4 75 82 19 26 Fax 00.33.4 75 56 01 65
www.ladrometourisme.com