



Les 9, 10 et 11 septembre, la gastronomie reprend ses droits à Valence. Place à Valence en Gastronomie Festival !

Pour sa 7^{ème} édition, le Festival qui vient d'être labellisé par l'Etat « Événement Année de la Gastronomie », revient avec son lot de nouveautés, ses temps forts incontournables et toujours son amour de l'art culinaire.

Dégustations, démonstrations, découvertes

A Valence en Gastronomie Festival, la dégustation est au cœur de l'expérience. Au menu, nous retrouvons les traditionnelles **Pagodes aux Goûtatou**, où artisans locaux et talents de la gastronomie proposent au public des dégustations délicieuses. Elles seront cette année disposées sur la Place des Ormeaux et sur le Champ de Mars, nouveauté qui viendra dynamiser l'espace et répondre aux problématiques liées aux travaux de la Cathédrale. Pour gagner du temps le jour-J, précommandez dès maintenant vos Goûtatou sur internet.

Sur la Place des Clercs, les Chefs se succèdent, dans des masterclasses absolument stupéfiantes ! Animé par Franck Daumas, **le Labo des Chefs** est l'occasion d'observer à l'œuvre les plus grands cuisiniers de la région. Le Labo s'ouvre par la compétition au sommet entre Ardèche et Drôme : **la Chefs Party France Bleu**. Transmettre des savoir-faire et des valeurs

Dans une édition où la notion de transmission infuse l'ensemble des temps forts, Valence en Gastronomie Festival accueille sur le vendredi plus de **1 000 scolaires**, de primaire et de maternelle, pour les initier à l'art du bien-manger éco-responsable. Durant tout le week-end, les petits pourront profiter du **Marché des Enfants**, du **Ciné-Goûter au Lux**, ainsi que de cours inédits, dispensés par des grands chefs à l'occasion du **Labo des P'tits Chefs**. Mettre les festivaliers au cœur de l'événement, c'est également la mission du **Concours amateur du Suisse**, destiné aux fans de pâtisserie de tout âge, ou de l'Atelier Pizza du Panyol.

Sur la Place Saint Jean, le **Marché des Villes Jumelles** promet au public une expérience sensitive et gustative sans pareil, à la découverte des pays intimement liés à Valence. Découvrir, c'est aussi trouver une vocation. Le Festival favorise l'insertion professionnelle en mettant en avant des témoignages vidéos dans **la découverte des métiers de la restauration**.

Être un gastronome, c'est également s'ouvrir à des rencontres intellectuelles. Assistez à des conférences passionnantes sur **la Scène des Talents**, faites vous dédicacer un livre gastronomique sur la pagode des **Mots à la Bouche** ou admirez les œuvres de Marianne Louge et Cécile Guillard pour la **gastronomie en images**. De la place pour la culture donc, en témoigne le partenariat avec le Musée de Valence, qui propose cette année l'animation **Vins et Peintures**.

S'émerveiller dans des soirées fabuleuses

Après une journée animée sur le Festival, il n'est pas encore temps de se reposer. Vendredi soir, une déambulation magique vous emmène à la découverte des 10 maisons gastronomiques étoilées de Drôme-Ardèche. La **Nuit des Étoilés**, c'est une opportunité unique de déguster des plats gastronomiques pour seulement 49€. A réserver dès maintenant sur valenceengastronomiefestival.fr. Samedi soir, c'est avec les **Papilles dans les Étoiles** que vous profiterez de shows magiques, pyrotechniques et musicaux en dégustant de délicieux repas sur les food-trucks présents pour cet événement gratuit et ouvert à tous ! Enfin, terminez votre expérience culinaire dimanche par la **Closing**, fête populaire aux côtés des restaurateurs de la Place des Clercs.

Mettre en lumière la filière du vin

L'excellence du vin produit dans la région est mondialement reconnue. En le mettant en avant dans **le parcours « Engagements vigneron »**, Valence en Gastronomie Festival favorise la connaissance et l'appréciation d'un des marqueurs forts de notre territoire. Apprendre, tout en dégustant, c'est aussi ce que propose le **Bar à vins**, vous offrant la possibilité d'agrémenter vos soirées d'une note originale et colorée.

Au total, Valence en Gastronomie, c'est donc 20 animations sur 3 jours, prêtes à faire vibrer Valence au rythme de la convivialité, du partage, des saveurs et de l'excellence. A vos fourneaux !

Contact presse :

Edouard Bourget, evenement@valcom.fr 06 82 16 69 35