

# VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL 2023

8>9>10 SEPTEMBRE



VALCOM - P. MONTAUDO

## Valence en Gastronomie Festival dévoile le programme de sa 8<sup>e</sup> édition, avec un nombre record de temps forts et d'exposants !

Entre les animations incontournables qui ont fait sa renommée et des nouveautés toujours plus délicieuses, le Festival continue de faire vivre, année après année, notre amour de la gastronomie du territoire.

La grande nouveauté de l'année 2023, c'est l'emplacement du Festival. Les animations seront concentrées exclusivement sur le Champ de Mars, à l'exception des temps forts prévus dans le programme Off de l'événement.

A Valence en Gastronomie Festival, la dégustation est au cœur de l'expérience. Au menu de ces 3 jours de fête culinaire, les entreprises gastronomiques de la région seront installées dans les traditionnelles **Pagodes aux Goûtatou**, disposées sur le Champ de Mars. Elles vous feront goûter leurs plus délicieuses spécialités ! Pour gagner du temps le jour-J, vous pouvez précommander dès maintenant vos Goûtatou sur le site internet du Festival.

Animé par Franck Daumas, **le Labo des Chefs** vous permettra d'observer les plus grands chefs de la région à l'œuvre. En ouverture de l'événement, France Bleu Drôme Ardèche vous propose une compétition palpitante : **la Family Party**. Mettant aux prises deux familles, une ardéchoise et une drômoise, cette épreuve culinaire sera chapeautée par deux chefs émérites.

Transmettre ses savoir-faire, faire naître des vocations. Cette édition 2023 de l'événement met la participation des Festivaliers au cœur du programme. Le vendredi, ce sont plus de 1 000 élèves de primaire qui participeront à **des ateliers** pour éveiller leur amour de la gastronomie et mettre le bien-manger au cœur de leur éducation alimentaire. Après le succès de l'Atelier Pizza du Panyol en 2022, les acteurs et entreprises gastronomiques se mobilisent pour proposer de nombreux **ateliers au public**. Photographie culinaire, dégustation de vin, de chocolat, atelier de cuisine, il y en aura pour tous les goûts !

Sur Valence en Gastronomie Festival, les enfants sont mis à l'honneur. Durant tout le week-end, les petits pourront profiter du **Marché des Enfants**, du **Ciné-Goûter à LUX Scène Nationale**, ainsi que du très apprécié **Labo des P'tits Chefs**, cours de cuisine grandeur nature pour les gastronomes en herbe.

La gastronomie ne s'arrête pas aux tables des restaurants. En mettant à l'honneur différents pans de la culture gastronomique, Valence en Gastronomie Festival s'ouvre au monde et s'adresse à tous les publics. 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** sur le Labo des Chefs. En amont du Festival, profitez d'**une avant-première exceptionnelle au Navire** avec le film « La passion de Dodin Bouffant ».

En journée, le Festival fait vibrer les gastronomes de tous horizons et régale petits et grands. En soirée, pas question de se reposer, de nombreuses merveilles culinaires attendent d'être dégustées. Vendredi 8 septembre, une déambulation magique vous emmène à la découverte des 10 maisons gastronomiques étoilées de Drôme-Ardèche.

**La Nuit des Étoilés**, c'est l'occasion de déguster de délicieux mets gastronomiques pour seulement 59€, préparés par 10 chefs étoilés et accompagnés des Crus prestigieux des Côtes du Rhône et de Jaillance.

A réserver dès maintenant sur [valenceengastronomiefestival.fr](http://valenceengastronomiefestival.fr).

Samedi 9 septembre, place à **la Nocturne du Festival**. Lors de cette soirée gastronomique gratuite et ouverte à tous, assistez à des démonstrations de chefs, profitez de spectacles vivants culinaires et dégustez de délicieux produits dans un food-court mis en place spécialement pour l'occasion.

En soirée, profitez du **Bar à vins des Côtes du Rhône**, aménagé pour vous faire découvrir les plus beaux vins. Envie d'en apprendre plus sur ces Crus prestigieux ? Rendez-vous dans le **Parcours du vignoble des Côtes du Rhône**, un espace dédié à la découverte des talents de la filière du vin.

Enfin, terminez votre expérience culinaire dimanche 10 septembre par **la Closing**, fête populaire aux côtés des restaurateurs de la Place des Clercs.

Le programme **Off du Festival** s'étoffe également pour faire vivre la gastronomie en dehors des frontières du Champ de Mars. **Les commerçants** du quartier Bouffier-Montjau et de l'association Mon Cœur de Ville animent leurs rues avec des repas organisés spécialement pour l'occasion et la mise à l'honneur des arts de la table.

**La Course de garçons de café** promet d'animer le centre-ville avec un défi original et rafraîchissant entre professionnels de la restauration. 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.

Le Festival ne s'arrête pas aux frontières de Drôme et d'Ardèche. **En 2023, l'Isère est notre Département invité d'honneur**. Avec un espace dédié sur le Champ de Mars, vous pourrez découvrir les plus délicieuses spécialités de ce haut-lieu de la gastronomie régionale.

**Au total, Valence en Gastronomie Festival, c'est plus de 25 temps forts sur 3 jours, qui feront vibrer Valence au rythme de la convivialité, du partage, des saveurs et de l'excellence. Armez-vous de patience et préparez vos papilles, nous vous donnons rendez-vous en septembre !**

Contact presse : Edouard Bourget, [evenement@valcom.fr](mailto:evenement@valcom.fr) - 06 82 16 69 35



LE DÉPARTEMENT

## LA DRÔME, UN PARTENAIRE HISTORIQUE DE VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL

La Drôme se distingue par un nombre élevé de chefs étoilés, de productions sous signes de qualité et plus du tiers de sa surface agricole labellisée Agriculture biologique. Alors que la gastronomie ne pourrait pas exister sans une agriculture de qualité, le Département de la Drôme est fortement engagé pour ses agriculteurs et l'accès à une alimentation saine, locale et de qualité pour tous. Il accompagne ses agriculteurs afin qu'ils puissent vivre dignement de leur travail. Pour valoriser les savoir-faire drômois et susciter des vocations, la collectivité soutient financièrement des manifestations (de Ferme en ferme, fête de l'agriculture...) et participe à des événements comme le festival Valence en gastronomie.

### Manger drômois

Côté alimentation, la collectivité a mis en place une stratégie « Manger drômois, manger mieux », dotée d'un budget de **95 M€**. En plus d'actions pour permettre aux Drômois de consommer local, en faveur de la restauration collective (les collèges publics du département dépassent les objectifs de la loi Egalim) ou des circuits-courts, cette stratégie comporte des actions pour la promotion du territoire au travers de sa gastronomie et de ses productions d'excellence.

### Un atout d'attractivité

La gastronomie est un atout pour l'attractivité du département. Alors que la (re)connexion à la terre et à ceux qui la travaillent est une tendance sociétale forte, le Département souhaite développer l'agritourisme. Le Département souhaite également inscrire la Drôme sur la carte des destinations oenotouristiques majeures.

Pour la présidente du Conseil départemental, Marie-Pierre MOUTON : « **La Drôme est un territoire porteur de filières d'excellence façonné par son agriculture. La volonté du Département est de mettre cette agriculture au service des Drômois, en engageant une démarche de « bien manger ». Nous souhaitons également valoriser cette agriculture hors de nos frontières avec des événements comme le Salon de l'agriculture ou le festival Valence en gastronomie** ».



## **L'ISÈRE, DÉPARTEMENT INVITÉ D'HONNEUR 2023**

Valence en Gastronomie Festival accueille cette année le département de l'Isère. Pendant 3 jours, la gastronomie iséroise est mise en avant dans l'espace Département invité d'honneur, l'occasion pour le public de découvrir le territoire et ses merveilles gastronomiques.

### **L'Isère, terre de gastronomie**

Des rives du fleuve Rhône aux sommets des Ecrins, en passant par les massifs du Vercors, de Belledonne et de la Chartreuse, noix, fruits, laits fromages, céréales sont produits et transformés par des agriculteurs et des artisans passionnés. En Isère, la gastronomie est un art de vie.

La culture culinaire du département se traduit dans ses plats traditionnels, le fameux gratin dauphinois ou la brioche de Bourgoin, mais aussi dans sa fabuleuse capacité à créer, à innover. L'année 2023 voit la naissance de la tourte de l'Isère, que les festivaliers pourront déguster sur la pagode Alpes IsHERE lors de Valence en Gastronomie Festival.

La marque "Nos produits IsHERE", première marque en France à garantir à la fois l'origine territoriale de produits locaux de qualité et la juste rémunération des producteurs, fait la fierté du département. Ses bénéficiaires, agriculteurs, artisans et entreprises agroalimentaires, s'engagent à utiliser des ingrédients issus des exploitations agricoles de l'Isère pour leurs fabrications fermières ou artisanales.

### **Un département à découvrir en septembre**

Pendant le Festival, rendez-vous sur l'espace Département invité d'honneur pour découvrir les spécialités du terroir isérois : la tourte de l'Isère, des vins isérois, des spécialités aux noix, la poire triomphe de Vienne...

A cette occasion, les festivaliers pourront échanger avec des producteurs passionnés et préparer une future visite dans ce département si proche de chez nous !

L'Isère, ce sont de beaux paysages, de bons produits, de belles recettes à partager sans modération, qui n'attendent plus que vous. Rendez-vous les 9 et 10 septembre !



**VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL  
REMERCIÉ SES PARTENAIRES POUR LEUR SOUTIEN**

**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes

