



Valence en Gastronomie Festival fête ses 10 ans du 11 au 14 septembre 2025 !

Du 11 au 14 septembre 2025, le cœur de Valence battra au rythme de la gastronomie pour une édition anniversaire exceptionnelle. Depuis une décennie, Valence en Gastronomie Festival fait rayonner notre territoire, ses producteurs, ses artisans et ses chefs. Pour cette 10e édition, l'événement investit à nouveau le Champ de Mars, devenu l'épicentre des festivités depuis 2023, pour quatre jours de découvertes culinaires, de rencontres et de partage. Jeudi 10 juillet à 12h, découvrez le programme de l'événement et réservez vos billets pour les temps forts immanquables du Festival.

Le Brunch des Chefs : la grande nouveauté des 10 ans

Parmi les temps forts inédits de cette édition anniversaire, ne manquez pas le tout premier Brunch des Chefs, le dimanche 14 septembre. Sur le modèle de la Nuit des Étoilés, prenez part à un brunch gourmand à la découverte de mets préparés spécialement par des chefs et maisons gastronomiques d'excellence ! Dans une déambulation en 10 étapes, entre créations originales salées et sucrées, boissons chaudes et froides, échangez avec les chefs, dégustez des produits d'exception et vivez une expérience inoubliable. A réserver pour 35 euros sur le site valenceengastronomiefestival.fr.

Deux Nuits des Étoilés pour la deuxième année consécutive

Le succès de la Nuit des Étoilés n'est plus à prouver. Depuis de nombreuses années maintenant, c'est un des rendez-vous les plus attendus par les Festivaliers. Comme l'année dernière, la Nuit des Étoilés se décline donc en deux soirées pour satisfaire un maximum de public, les jeudi 11 et vendredi 12 septembre.

Chaque soir, 10 maisons gastronomiques de Drôme et d'Ardèche, chefs étoilés et étoiles montantes, proposeront à la dégustation un met de leur création, en accord avec les grands crus des Côtes du Rhône et les bulles de la Maison Jaillance. Cette soirée magique est à vivre pour 65 euros. Ouverture des réservations le jeudi 10 juillet à 12h sur le site valenceengastronomiefestival.fr.

Les ateliers pour mettre la main à la pâte

Comme chaque année, la transmission est au centre de la programmation du Festival. En ce sens, les ateliers pour le public permettent aux Festivaliers d'apprendre des meilleurs professionnels de la gastronomie lors de cours personnalisés en petits groupes. Qu'il s'agisse de s'initier à la cuisine japonaise, de découvrir les secrets de l'ail noir, de perfectionner ses connaissances autour du chocolat, de s'essayer à œnologie ou encore de comprendre les accords mets et bières, chaque atelier est pensé comme un moment d'apprentissage, de plaisir et de transmission.

Ateliers entre 5 et 15 euros, à réserver dès le jeudi 10 juillet sur le site valenceengastronomiefestival.fr.

Au programme, des temps forts incontournables et des nouveautés spécialement pensées pour les 10 ans de l'événement

Comme chaque année, les Pagodes aux Goûtatou accueilleront les producteurs et entreprises du goût de notre région. Vous pourrez déguster leurs spécialités grâce aux tickets Goûtatou, à précommander en ligne dès le 10 juillet. Les grands chefs continueront de se produire sur le Labo des Chefs, tandis que de délicieuses conférences autour de la gastronomie se tiendront sur la Scène des Talents.

Pour la première fois, le Festival accueillera en son sein un autre événement : le Festival du film gastronomique ! Créé suite au succès des séances d'ouverture de Valence en Gastronomie Festival les années précédentes, cette célébration du cinéma gastronomique mettra à l'honneur des films de fiction, mais aussi des documentaires ou des films d'animations, ayant tous pour thématique la gastronomie au sens large. Le programme sera dévoilé dans le courant de l'été.

Un Festival soutenu par ses partenaires

L'organisation de Valence en Gastronomie Festival tient à remercier ses partenaires, sans qui l'événement ne pourrait exister : la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Ville de Valence, le Département de la Drôme, le Département de l'Ardèche, Valence Romans Agglo, Valence Romans Tourisme, De la Terre aux Étoiles, la Vallée de la Gastronomie, les Côtes du Rhône, la Maison Jaillance, Vals, la Banque Populaire AURA, Transdev-Citéa, le Sytrad, Ici Drôme Ardèche, le Dauphiné, Eau de Valence, Sixt Valence et le Lycée de l'Hermitage.