



VOYAGER EN FRANCE

Itinéraires GASTRONOMIQUES

Si les routes de France constituent un motif de voyage en elles-mêmes, elles nous fournissent aussi un bon prétexte pour savourer les trésors du terroir hexagonal!



La route des Grands crus permet de découvrir les vins mythiques de Bourgogne.

et Alain DOIRE / BOURGOGNE TOURISME

LA ROUTE DES HÛÎTRES, en Charente-Maritime

Pour les amateurs, la route des Huitres, en Charente-Maritime, est un incontournable car elle sillonne une partie de l'île d'Oléron à la rencontre du monde ostréicole. Du Château d'Oléron à Boyardville, cette route serpente entre les chenaux, cabanes, claires, et permet de déguster directement chez le producteur des huitres bien fraîches ! Vous pourrez également visiter le parc à huitres de La Baudissière et découvrir le site ostréicole de Fort-Royer, une zone de 10 hectares située le long du littoral au sud de Boyardville, remarquable pour la beauté de ses paysages. Plus d'informations auprès du Comité départemental de tourisme de Charente-Maritime. Brochures et cartes sur demande.

<http://www.en-charente-maritime.com>

LA ROUTE DU COMTÉ, en Franche-Comté

AOC depuis 1958, le Comté est produit notamment dans les départements du Jura, du Doubs et de Saône-et-Loire. Fort de son savoir-faire, notamment en terme d'affinage, la région Franche-Comté a développé un réseau baptisé « les routes du Comté », qui regroupe des fermes – d'où est issu le lait nécessaire à la production –, des fromageries – où est fabriqué le fromage – et des caves d'affinage – où le Comté est mis à maturer, parfois jusqu'à 24 mois ! Éparpillées dans les trois départements, les routes du Comté permettent ainsi de visiter ces lieux pour mieux appréhender les méthodes de production de ce fromage particulier et apprendre à le déguster. Plus d'informations auprès du comité interprofessionnel du gruyère de Comté.

Tél. 03 84 37 23 51 - <http://www.lesroutesducomte.com>

LA ROUTE DE LA NOIX, dans le Périgord

Depuis 2002, la noix du Périgord possède une AOC qui reconnaît la typicité gustative de ce fruit, valable pour la noix fraîche, la noix sèche et le cerneau de noix. Pour mieux la découvrir, le syndicat professionnel de la noix du Périgord a développé une route de la noix, qui sillonne le bassin nicoïole et relie quatre villes phares de cette production : Martel, Domme, Hautefort et Collonges la Rouge. À chaque étape, vous découvrirez les richesses de ce fruit aux nombreuses vertus via des musées, marchés locaux et exploitations nicoïoles, ainsi que les moulins où est produite l'huile de noix. Tout au long de la route, vous longerez de superbes paysages jalonnés de noyerai. Brochures et cartes disponibles auprès du syndicat professionnel de la noix du Périgord.

Tél. 05 65 32 22 22 - <http://www.noixduperigord.com>

À SAVOIR

La France possède 455 AOC dont une bonne partie est attribuée aux vins et alcools (364), le reste étant partagé entre les produits laitiers et agroalimentaires (viande, fruits, légumes...). Tous les prétextes sont donc bons pour savourer les produits du terroir français ! Route de la lavande, du miel, du chocolat...

De nombreuses routes thématiques sont mises en place et développées par les comités de tourisme ou les syndicats professionnels, pour promouvoir une région, une AOC, un terroir... Il est très facile de se procurer les cartes de ces itinéraires en contactant les CDT, qui sauront également vous fournir de nombreuses infos pratiques (visites de fermes, musées, restaurants auberges...).

LA ROUTE DES GRANDS CRUS EN BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges, Vosne Romanée, Chablis... Tous ces grands noms du vin, bien connus des amateurs, peuvent être découverts en empruntant la route des Grands crus de Bourgogne, qui vous plonge au cœur du pinot noir et du chardonnay, les cépages mythiques de la région. Ce parcours d'une soixantaine de kilomètres vous emmène ainsi au cœur des vignobles de

la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, du nord vers le sud. Au départ de Dijon, vous pourrez ainsi faire étape dans les caves de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vougeot ou encore de Nuits-Saint-Georges, où l'on cultive la vigne depuis le 1^{er} siècle après JC... La plupart de ces villages de la Côte de Nuits possèdent une AOC communale de premier et grand

cru, un must dans une cave ! Puis direction vers le sud pour pénétrer dans le royaume de la Côte de Beaune et découvrir les vignobles de Pommard, Volnay, Meursault... Plus d'informations auprès de l'association de la route touristique des grands crus de Bourgogne. Brochures et cartes sur demande. Tél. 03 80 65 91 84 <http://www.route-des-grands-crus-de-bourgogne.com>