

rêver en grand prendre le temps

#ExploreFrance
DOSSIER DE PRESSE 2025





LA FRANCE, DESTINATION D'EXCELLENCE POUR LA GASTRONOMIE ET L'ART DE VIVRE

Synonyme d'art de vivre et de plaisirs gourmands, la France s'impose comme une destination incontournable pour les amateurs de gastronomie et d'œnotourisme. Riche d'un patrimoine culinaire d'une rare diversité, elle conjugue traditions ancestrales et créativité contemporaine pour offrir aux visiteurs une expérience sensorielle unique.

Avec 739 produits labélisés AOP/AOC/IGP, 17 vignobles de renommée mondiale et des centaines de spécialités culinaires régionales, le pays offre une diversité de saveurs exceptionnelle ! On compte en France plus de 600 restaurants étoilés au Guide Michelin, des milliers de marchés de producteurs et des dizaines de routes des vins qui permettent de partir à la découverte de ses terroirs.

Ces distinctions ne sont pas de simples labels : elles incarnent la reconnaissance du savoir-faire français et témoignent de l'engagement du pays à préserver et valoriser ses traditions culinaires et viticoles. En 2010, l'UNESCO décidait d'ailleurs de classer le « repas gastronomique des Français » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Nous en célébrons cette année les 15 ans avec des événements gourmands et festifs à travers tout le pays.

Le comité a reconnu que la gastronomie française est une pratique sociale marquant les moments importants de la vie. Elle ne se limite pas aux plats, mais englobe la convivialité, le plaisir du goût, l'accord mets-vins et le lien aux terroirs. En France, le repas est un moment festif et rassembleur, caractérisé par le temps passé à table, le soin apporté à la présentation, le partage et la cuisine faite maison.

La France propose une diversité culinaire où chaque région française exprime son identité dans l'assiette avec une offre toujours plus naturelle ! Chaque région dévoile des saveurs authentiques et des savoir-faire uniques. Restaurants gastronomiques, tables d'hôtes conviviales et caves d'exception invitent à la découverte de produits du terroir sublimés par des chefs passionnés.

Au-delà de la table, la France incarne un art de vivre raffiné, fait de convivialité, de partage et d'instant précieux. Flâner dans les villages de charme, découvrir les secrets de fabrication des grands crus ou s'attarder en terrasse pour savourer un café au soleil : autant d'expériences qui rythment un séjour où le plaisir est roi.

Que vous soyez gourmet averti, amateur de vins ou simplement en quête d'une escapade authentique, la France vous ouvre les portes de son riche patrimoine gastronomique et culturel. Préparez-vous à un voyage des sens, où chaque dégustation devient une émotion et chaque rencontre une invitation à savourer pleinement l'instant présent.

#ExploreFrance

— rêver en grand —
— prendre le temps —

SORTIES CULINAIRES

A photograph of two chefs in a professional kitchen. The chef in the foreground is a man with dark hair, wearing a white chef's coat, focused on garnishing small, round, golden-brown appetizers with fresh strawberries. The chef in the background is also a man, wearing a white chef's coat, and is using a small yellow container to add a garnish to another dish. The kitchen counter is filled with various ingredients and tools, including a metal tray with knives, a bowl of strawberries, and a small white bowl. The overall atmosphere is one of precision and culinary expertise.

NOUVELLE-AQUITAINE

LES PRÉS D'EUGÉNIE, L'ART DE CUISINER L'INSTANT



Dans ce havre Relais & Châteaux niché au cœur des Landes, on apprend à cuisiner comme on cultive un jardin : avec lenteur, exigence et émerveillement. Dans la grande serre des Prés d'Eugénie, l'école de cuisine fondée par Michel Guérard transmet, depuis 50 ans, un art de vivre en harmonie avec la nature. Menés par le chef Hugo Souchet, les ateliers explorent recettes de saison, gestes précis et émotions fines : menus de fête, gibiers, champignons, terrines... Pendant quatre heures, chaque élève s'immerge dans une expérience sensorielle où le produit guide le geste. Circuits courts et agriculture biologique au menu, sous les étoiles d'un lieu désormais mythique. À Eugénie-les-Bains, la cuisine reste une histoire d'élégance, de transmission et de lumière.

→ lespresdeugenie.com/lecole-de-cuisine



NOUVELLE-AQUITAINE

LA CITÉ DU VIN, ACCESSIBLE À TOUS LES SENS



À Bordeaux, ce lieu immersif célèbre la culture du vin à travers une scénographie multisensorielle. Entièrement accessible, la Cité du Vin propose des parcours adaptés à tous les handicaps pour une découverte inclusive, culturelle et ouverte à chacun.

→ laciteduvin.com



CENTRE-VAL DE LOIRE



AU CLOS DES QUARTERONS, LE VIN COMME LIEN VIVANT

À Saint-Nicolas-de-Bourgueil, le Clos des Quarterons cultive bien plus que la vigne : il fait germer une vision engagée du métier de vigneron. Conduit en agriculture biologique et en Biodynamie (certifié Demeter), le domaine valorise la diversité du vivant et l'authenticité des sols, grâce à des vinifications parcellaires précises. Ici, chaque vin raconte un lieu, un climat, un geste. Pour transmettre cette approche, la famille Amirault propose une série d'expériences œnotouristiques portées par une trame pédagogique originale. On y découvre les réalités du terrain, l'impact du changement climatique, les choix engagés de l'équipe, les labels, les contraintes et les convictions. Une immersion sincère, vivante, qui invite à comprendre autant qu'à ressentir. Les visiteurs repartent avec des réponses, mais aussi des questions : sur le vin, sur la terre, sur notre époque.

→ domaineamirault.com

HAUTS-DE-FRANCE



L'ÉCHAPPÉE BIÈRE, PATRIMOINE BRASSICOLE EN MOUVEMENT

Première agence de tourisme dédiée à la culture brassicole en France et en Belgique, L'Échappée Bière propose une approche originale du territoire à travers l'histoire de la bière et des lieux qui la façonnent. À Lille, son Beer Tour dévoile la ville sous un angle inédit : celui de son patrimoine brassicole. Un guide-biérologue accompagne les visiteurs dans les rues du Vieux-Lille, à la découverte d'adresses emblématiques et de savoir-faire locaux. Ce parcours urbain met en lumière la vitalité du secteur, la richesse des initiatives artisanales et le lien fort entre culture régionale et traditions. Loin des clichés, cette exploration valorise un pan vivant du patrimoine des Hauts-de-France. Une manière singulière d'appréhender la ville, entre mémoire des lieux, rencontre avec les professionnels et mise en perspective d'un savoir-faire en pleine évolution.

→ echappee-biere.com



PARIS ÎLE-DE-FRANCE



LE CORDON BLEU, LA TRANSMISSION EN HÉRITAGE

Institution emblématique fondée en 1895, Le Cordon Bleu Paris incarne l'excellence culinaire française. Si son nom évoque la rigueur des grandes cuisines et les gestes de la haute gastronomie, l'école ouvre aussi ses portes aux amateurs curieux de se frotter à l'art du goût. Ateliers de pâtisserie, stages de cuisine ou initiations à l'œnologie : chacun peut s'immerger, le temps de quelques heures ou de plusieurs jours, dans un univers exigeant mais accessible. Encadrés par des chefs passionnés, les participants découvrent les fondamentaux du geste, les subtilités de l'équilibre et la richesse du patrimoine culinaire. Une expérience unique, à vivre au cœur de Paris, pour goûter à la précision, à la beauté du geste et à la tradition vivante qui fait rayonner la cuisine française dans le monde entier.

→ visitparisregion.com/fr/le-cordon-bleu



BRETAGNE

BALADE À PIED ENTRE MER ET DÉLICES

Entre la cité corsaire et la baie du Mont-Saint-Michel, cette échappée à pied offre un concentré de Bretagne à savourer. À Saint-Malo, on prend le temps de flâner dans les ruelles pavées, de pousser les portes des concept-stores confidentiels, de goûter à l'art de vivre local. Sacs en voile recyclée, marinières 100 % made in France, bijoux artisanaux, épices, beurre salé ou kouign-amann : ici, tout respire l'authenticité. Direction ensuite Cancale, où l'on marche entre les parcs ostréicoles à marée basse, avant de déguster des huîtres ultra-fraîches face à la mer. La balade se termine à Saint-Suliac, perle classée posée au bord de la Rance, pour une ultime flânerie au fil de ses venelles fleuries, un verre de cidre à la main. Un itinéraire simple, accessible et plein de charme. À parcourir en toute saison, au rythme de la lumière bretonne.

→ tourismebretagne.com



BRETAGNE

LA BUTTE, PANORAMA GOURMAND EN FINISTÈRE NORD

Adresse familiale et étoilée surplombant la baie de Goulven, ce lieu conjugue hôtellerie design, spa, cuisine gastronomique et bistrot locavore. Cours de cuisine, épicerie fine, vues imprenables : une destination tout en saveurs et en douceur bretonne. L'établissement a été conçu pour accueillir toutes les clientèles, y compris les personnes en situation de handicap, dans les meilleures conditions de confort et d'autonomie. Des aménagements adaptés et une équipe sensibilisée garantissent un séjour serein et attentionné.

→ labutte.fr



OCCITANIE

LA TABLE 42, 42 KILOMÈTRES DE COHÉRENCE



À Bezonnès, au cœur de l'Aveyron, ce restaurant gastronomique s'impose comme un manifeste locavore. Alix et Antonin Ponsbellegarde y ont posé une règle radicale : ne cuisiner qu'avec ce que la terre offre dans un rayon de 42 km. Résultat : une cuisine végétale, précise, ancrée dans les saisons, portée par la fermentation, les produits bruts et les liens tissés avec les producteurs. Menu unique au déjeuner, pain et condiments maison, boissons fermentées, esprit zéro déchet : chaque geste compte. Autour du restaurant, le Projet 42 déploie une boulangerie, une épicerie, une librairie gourmande et un espace de recherche sur l'alimentation durable. Une adresse visionnaire, où la création culinaire devient un acte politique et poétique, en faveur du vivant.

→ ponsbellegarde.com

OCCITANIE

TOULOUSE, VIBRANTE ET ACCESSIBLE À TOUS

Ville Rose labellisée "Destination pour tous", Toulouse conjugue culture, innovation et inclusion. Cité de l'Espace, Musée Aeroscopia ou balades sensorielles : la ville propose une découverte riche, accessible et joyeuse, au rythme de la Garonne et de ses festivals.

→ tourisme-occitanie.com

PAYS DE LA LOIRE

ANJOU

L'ESPRIT DES GRANDES MAISONS



À Saint-Barthélemy-d'Anjou, le Carré Cointreau offre une immersion sensible dans l'univers des maisons de liqueur. Ici, tout commence avec les petits fruits d'Anjou et l'amertume délicate des écorces d'oranges. Entre alambics cuivrés, effluves d'agrumes et cabinet de curiosités, le visiteur découvre l'histoire d'une maison familiale devenue légende. Photos d'archives, objets rares, affiches publicitaires : chaque pièce raconte une tradition vivante, façonnée par l'exigence et la transmission. Nouveauté : les savoir-faire des liquoristes ont récemment rejoint l'inventaire du patrimoine culturel immatériel français, consacrant leur rôle dans l'identité artisanale de la région. Cointreau incarne l'excellence. Ici, il ne s'agit pas de consommer, mais de comprendre un patrimoine en mouvement, fait de gestes précis, de mémoire et d'inspiration.

→ cointreau.com

→ anjou-tourisme.com



PAYS DE LA LOIRE

LE ROCHER DES BARRES, PARENTHÈSE ACCESSIBLE EN VENDÉE

À Saint-Georges-de-Montaigu, ce gîte de charme accueille jusqu'à 30 personnes dans un cadre paisible, verdoyant et adapté. La Grange est entièrement pensée pour les personnes à mobilité réduite. Un lieu chaleureux, fonctionnel, à deux pas du Puy du Fou.

→ lerocherdesbarres.fr



NORMANDIE

UN ATELIER COCKTAIL AU PALAIS BÉNÉDICTINE



À Fécamp, le majestueux Palais Bénédictine ouvre ses portes aux curieux pour un atelier hors du temps, entre culture, savoir-faire et créativité. Ce lieu d'exception, à l'architecture éclectique et au patrimoine singulier, accueille un atelier d'initiation à l'art du cocktail. Encadrée par un expert, la séance permet de découvrir les équilibres, les inspirations qui composent l'univers de la mixologie, tout en explorant l'histoire d'une liqueur emblématique. Il ne s'agit pas de consommer, mais de comprendre un geste, une technique, une tradition qui traverse les époques. L'expérience se vit comme un moment d'échange et de transmission, dans un décor chargé d'histoire, entre fioles anciennes, alcôves secrètes et élans contemporains. Une immersion dans l'art du mélange, à la croisée de l'histoire normande et de la création actuelle.

→ normandie-tourisme.fr

NORMANDIE

LE XXI, TABLE INCLUSIVE EN PLEIN CŒUR DE ROUEN

Un lieu vivant, lumineux et engagé, porté par une équipe extraordinaire. Le XXI invite à voir le handicap autrement autour d'une cuisine généreuse, servie avec cœur. Ici, l'inclusion est à la carte, et le regard s'élargit.

→ visiterouen.com

CORSE



VOYAGE GOURMAND AU CŒUR DE LA CORSE

La route des Sens Authentiques traverse la Corse véritable, celle des producteurs engagés, des saveurs uniques transmis. Du littoral aux villages de l'intérieur, elle révèle une île généreuse, façonnée par les saisons, les savoir-faire et l'amour du terroir. Fromages affinés, charcuteries fumées, confitures artisanales, huiles, vins, miels ou plantes sauvages : étape après étape, on goûte, on échange, on comprend. Derrière chaque produit, un visage, une histoire, une passion partagée. Cette route ne se visite pas, elle se vit. À table, dans une bergerie, un atelier, un jardin, au détour d'un sentier, elle invite à ralentir et à savourer ce que la Corse offre de plus sincère : une cuisine comme un paysage, brute et précise.

→ visit-corsica.com



GRAND EST



LA LEHMANN EXPÉRIENCE, L'ART DU VERRE SUBLIMÉ

À Reims, la Maison Lehmann ouvre les portes de son savoir-faire avec un atelier immersif exclusif, imaginé pour révéler toute l'influence du contenant sur la dégustation. Conçue pour de petits groupes (6 personnes max), cette expérience sensorielle inédite plonge les visiteurs dans l'univers du verre soufflé, de l'aromatique. On y découvre comment la forme, la finesse, la légèreté d'un verre peuvent transformer la perception d'un vin ou d'un spiritueux. Chaque détail compte : la hauteur du calice, l'ouverture, l'équilibre en main. Plus qu'un atelier, c'est une initiation à l'écoute des matières, à l'élégance discrète d'un art de vivre pensé pour révéler l'essence du goût. Un moment suspendu, entre technique, émotion et exigence.

→ lehmann-sa.com/experience

HISTOIRE DE LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE – FRANCE®

De Dijon à Marseille, cet itinéraire vivant prônant l'art de vivre suit le sillon Rhône-Saône, trait d'union entre trois régions emblématiques : Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Sur cette ligne de partage entre les goûts, les cultures et les terroirs, 165 AOC/AOP et 49 IGP témoignent d'un patrimoine vivant. Vins, huiles, fromages, douceurs : chaque produit raconte une histoire, un climat, un savoir-faire transmis. Le voyage se prolonge en train, de gare en gare, à travers huit villes et autant d'escales gourmandes. Déjeuner à l'Écusson à Beaune, pause aux Halles de Lyon Paul Bocuse, découverte de bières infusées aux herbes à Aix, ou navettes sucrées aux Accoules à Marseille... Ici, le trajet devient l'expérience. Entre chefs étoilés, artisans passionnés et paysages à savourer, c'est une invitation à voyager autrement, les sens en éveil.



BOURGOGNE | MONTAGNES DU JURA

LE GOÛT DES GRANDS RENDEZ-VOUS



En Bourgogne, cap sur Vosne-Romanée pour une parenthèse hédoniste à l'Hôtel Le Richebourg. Sur la Route des Grands Crus, cet écrin 4 étoiles mêle élégance contemporaine, table gastronomique et spa enveloppant. Détente au Vineaspa, cuisine locavore et balades dans les vignes ponctuées de dégustations : une ode raffinée à l'art de vivre bourguignon. Plus au nord, dans les Montagnes du Jura, Dole célèbre la gourmandise avec son incontournable Week-end du Chat Perché. Du 26 au 28 septembre 2025, la ville se transforme en scène vivante, réunissant chefs, producteurs et artisans pour trois jours de fête culinaire. Dans les rues, marchés gourmands, ateliers et spectacles rendent hommage à Marcel Aymé, enfant du pays. L'invitée d'honneur ? La ville de Mâcon, pour une passerelle joyeuse entre les saveurs du Sud Bourgogne et l'esprit montagnard jurassien.

→ valleedelagastronomie.com



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

HALTES GOURMANDES EN TRAIN

Depuis le Beaujolais jusqu'à la Drôme, la découverte des savoir-faire culinaires se vit à bord du train. Faites halte au Hameau du Boeuf, premier parc œnotouristique dédié à la vigne et au vin, puis aux Halles Paul Bocuse à Lyon. À Tain-l'Hermitage, dégustez les crus de la vallée du Rhône ou visitez la Cité du Chocolat Valrhona. Déjeunez à Valence chez Anne-Sophie Pic, flânez dans les vergers drômois, savourez un buffet champêtre au Domaine Mayoussier ou composez votre propre cuvée à Suze-la-Rousse. Un voyage sensoriel, entre terroirs vivants, paysages sublimes et escales gastronomiques d'exception.

→ valleedelagastronomie.com



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CHROMOSOME, UNE CUISINE QUI RASSEMBLE

À Saint-Étienne, le restaurant associatif Chromosome propose un déjeuner inclusif servi par des adultes porteurs de trisomie 21. Une cuisine du cœur, simple et généreuse, imaginée chaque jour dans un esprit de partage, de lien et de dignité.

→ chromosome-saint-etienne.fr



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

DE PALAIS EN SAVEURS, ESCALE GOURMANDE DANS LE SUD



Commencez votre itinéraire au Palais des Papes d'Avignon, joyau patrimonial aux volumes saisissants. À Arles, enfourchez votre vélo pour longer la ViaRhôna jusqu'en Camargue : Maison du Riz et Mas Saint-Germain rythment l'étape. Direction Aix-en-Provence, où la brasserie artisanale Aquae Maltae met à l'honneur les plantes locales dans un cadre engagé. Poursuivez chez le chef Yannis Lisséri, au restaurant Gaodina, pour une cuisine méditerranéenne contemporaine. À Marseille enfin, une douceur vous attend : Les Sablés Marseillais, pur beurre au citron, parfaits pour prolonger le voyage à deux pas de la gare.

→ valleedelagastronomie.com

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

LA PETITE CASSEROLE, UNE AUBERGE PAS COMME LES AUTRES

À Revest-des-Brousses, ce Bistrot de Pays allie cuisine généreuse et inclusion sociale, portée par Antoine Yver. Dans une salle conviviale au cœur du Luberon, on partage bien plus qu'un repas : ici, des personnes en situation de handicap ou d'exclusion trouvent leur place en cuisine comme en salle, accompagnées et formées dans un cadre bienveillant. Une vision humaine, ancrée et profondément solidaire, qui fait rimer gastronomie et engagement.

→ bistrotdepays.com/auberge-petite-casserole

CONTACTS EUROPE

Allemagne

Monika FRITSCH

monika.fritsch@atout-france.fr

Royaume-Uni

Marine TESTE

marine.teste@atout-france.fr

Autriche

Ilona PERROT

ilona.perrot@atout-france.fr

Italie

Barbara LOVATO

barbara.lovato@atout-france.fr

Belgique

Annemie DECOMMER

annemie.decommer@atout-france.fr

Pays-Bas

Sannerien VAN AERTS

sannerien.van-aerts@atout-france.fr

Danemark

Charlotte LESÉNÉCAL

charlotte.lesenecal@atout-france.fr

Suède

Anna LUNDEN

anna.lunden@atout-france.fr

Espagne

Valérie WATINE

valerie.watine@atout-france.fr

Suisse

Cécile KABA

cecile.kaba@atout-france.fr

CONTACTS AMÉRIQUE DU NORD

Canada

Carole LAROCQUE

carole.larocque@atout-france.fr

USA

Kate SCHWAB

kate.schwab@atout-france.fr

➤ **Carnet d'adresses**

PARTENAIRES



inauvergnerhonealpes.com



bourgogne-tourisme.com



tourismebretagne.com



visit-corsica.com



explore-grandest.com



tourisme-en-hautsdefrance.com



montagnes-du-jura.fr



nouvelle-aquitaine-tourisme.com



normandie-tourisme.fr



tourisme-occitanie.com



visitparisregion.com



enpaysdelaloire.com



provence-alpes-cotedazur.com



valdeloire-france.com



Explore France™

FRANCE.FR