

escapade...
Pour les Gourmets

À la découverte de produits signés PROVENCE CÔTÉ RHÔNE

Profitez du patrimoine gastronomique que le territoire Provence Côté Rhône vous propose, en passant par les promenades dans les marchés provençaux, les dégustations de vins entourées d'un décor exceptionnel, sans oublier l'achat de souvenirs et spécialités provençales à rapporter chez vous.

✦ EN MATINÉE

Découverte des marchés

En Provence Côté Rhône, vous pourrez profiter des marchés presque tous les matins de la semaine. Découvrez le marché de Lapalud le dimanche (cours des Platanes), le marché de Mondragon le mercredi (Place Albertine Roche), celui de Bollène, le vendredi (Place du 18 Juin) ou de Mornas, le samedi (Cours des Platanes).

Pour les passionnés, les environs proposent de grands marchés dans des décors de charme comme celui de Pont Saint Esprit ou celui de Sainte-Cécile-les-Vignes les samedis.

INFOS PRATIQUES

Office de Tourisme de Bollène

Tél. 04 90 30 36 83

www.provencocoterhone-tourisme.com

Déambulez au gré des rues et procurez-vous un plan à l'Office de Tourisme pour découvrir les beaux villages du territoire.

Les bonnes adresses Finissez la matinée en remplissant votre valise de spécialités locales

» Boutique Les Mets de Provence à Bollène

Laissez-vous tenter par des plats cuisinés provençaux en bocaux faciles à emporter chez vous ou à offrir à vos amis (ratatouille, tapenades, pesto...). La boutique propose une gamme bio ainsi que des produits faciles à cuisiner.

» Ferme la Grangette à Lamotte du Rhône
La particularité de cette ferme : proposer des fruits, légumes et volailles, non traités, non labellisés AB.

» Lou Cantalou à Bollène

Boutique tenue par une famille de producteurs proposant une grande variété de fruits, légumes et jus de fruits naturels.

» La Respelido à Bollène

Point de vente à la ferme La Respelido qui propose une large gamme de fruits et légumes de saison.



IDÉE DE PAUSE DÉJEUNER

RESTAURANT

» Le Jujubier
Lapalud

RESTAURANT

» Les Tourelles
Lamotte du Rhône

BISTROT

» Café Restaurant du Puy
Bollène

» Retrouvez tous les restaurants sur www.provencocoterhone-tourisme.com

⇩ L'APRÈS-MIDI

Parcourez le territoire à la découverte des domaines viticoles. Passez l'après-midi de domaine en domaine pour découvrir les vins de la région, parmi lesquels :

Domaine de la Guicharde à Mondragon

Domaine entouré par les bois et la garrigue environnante, La Guicharde se trouve en plein cœur de l'écosystème protégé du Massif d'Uchaux. Le site offre un décor de charme dépaysant où vous pourrez vous adonner aux dégustations de vins rosés, blancs et rouges aux saveurs de Provence.

INFOS PRATIQUES

Tél. 04 90 30 58 75

www.guicharde.fr



Mas de Lachaux sur la route d'Uchaux à Bollène

Vieux de plus de 200 ans, ce mas provençal, classé au patrimoine des bâtiments remarquables, vous invite à une dégustation de vin, conviviale, au milieu de ses terres autrefois animées par les poules, lapins, cochons et chevaux. Aussi, le mas vous propose une boutique de produits issus de l'agriculture biologique; vins, bières, jus de fruits, confitures...

INFOS PRATIQUES

Tél. 09 81 86 30 20

www.laboutiquevalrhodonia.fr



Mas de Casalas

Situé dans les collines en limite d'Uchaux, Mondragon et Mornas, ce vignoble vous fait découvrir une approche biodynamique de la culture du raisin et de la vinification.

INFOS PRATIQUES

Tél. 06 48 16 13 26

www.lemasdecasalas.com



POUR LA SOIRÉE

» Flâner dans un marché du territoire

La ville de Bollène propose un marché de producteurs tous les mardis soirs de 16h30 à 19h30. D'autres villes proposent des marchés nocturnes ponctuels, vous pourrez vous procurer un programme des marchés à l'Office de Tourisme de la ville.

» **Informez-vous auprès de votre Office de Tourisme sur les soirées à venir !**

À savoir :

» **N&N révélations** ou **Vins'ici** proposent, lors de certaines soirées d'été, des ateliers d'initiation et de dégustation, de quoi passer une belle soirée gourmande !

» **Le Mas de Lachaux** propose des dégustations nocturnes en musique accompagnées d'une assiette de charcuterie, tout au long de l'année.