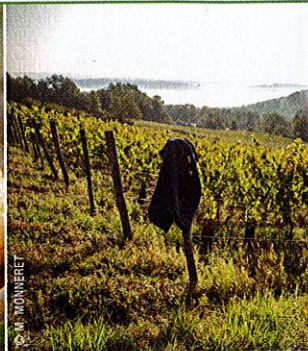
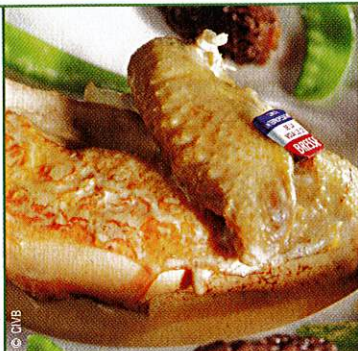


TERROIRS D'ENVIES



LA BRESSE, FOLLEMENT GOURMANDE

— **DIFFICILE DE NE PAS SUCCOMBER** à ce petit grain de folie qui insuffle au département de l'Ain et à ses habitants leur supplément d'âme. En moins d'une heure, chez les éleveurs Christophe Vuillot et Nathalie Lanaro, vous deviendrez incollable sur cette volaille de Bresse que les tables de la planète entière s'arrachent. Seul gallinacé AOP au monde, elle doit sa qualité à l'excellence de son élevage et se déguste de mille et une manières à la brasserie Le Français de Bourg-en-Bresse. Plutôt bec sucré ? Faites escale chez le très gastronome Stéphane Gilbert (établissement Monet) où les chocolats se déguisent en Bleu de Bresse. Envie de fantaisie et de passion, direction La Cuverie de Revonnas, royaume d'Aurélien Beyeklian. Ce grand voyageur revenu récemment à sa terre natale y élabore des vins conviviaux et généreux.

— **OÙ DORMIR ?** À l'hôtel de charme, Le Griffon d'Or... mais après avoir réservé votre table au Scratch, le restaurant d'Andréas Baher, étoile verte au guide Michelin.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** La distillerie Al Kapone du village de Bohas-Meyriat-Rignat. Chez ce créateur de spiritueux gastronomiques en agriculture biologique, chaque intervention est confectionnée maison : macération, fermentation, distillation et mise en bouteilles...

Toutes les infos sur bourgenbressedestinations.fr

DES SUCS À ARPENTER... ET DEGUSTER !

— **EN HAUTE-LOIRE, LES SUCS** RESULTENT D'UN PASSE VOLCANIQUE ancien et marquent le paysage par leur surprenante forme géologique, jaillissant de terre comme des taupinières géantes. Une escapade au Pays des Sucs commence forcément le jeudi matin par le marché d'Yssingaux ! Labellisé Marché de France, il rassemble près de 300 exposants en période estivale et regorge de spécialités régionales, comme la lentille verte du Puy-en-Velay ou le fromage aux artisans. Puis direction La Vertueuse ! Ici, la visite débute dans les champs de verveine, avant d'entrer dans l'atelier où sont produites les liqueurs et bières artisanales. L'avantage d'un long week-end est qu'il vous reste trois grandes journées pour profiter de la région. Immanquable : un pique-nique sur les bords du lac de Lavalette, puis une pause découverte à la Ferme du Brin d'Auvergne, spécialiste es-mozzarella par le truchement de Thierry Mounier, propriétaire d'un beau cheptel de bufflonnes et de vaches. Eloge de la lenteur pour finir aux côtés d'Eric Frossard, héliculteur passionné et propriétaire de L'Escargot d'Yssi, au Neyrial. Il vous contera par le menu la vie des gastéropodes !

— **OÙ SEJOURNER ?** Posez vos valises aux Freystisses, dans une roulotte ou un wagon, avec une belle vue sur les Sucs, puis offrez-vous un repas gourmand au restaurant Le Julipinois, à Saint-Julien-du-Pinet, Toque d'Auvergne 2023.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** En route pour Araules, où Laura, de la boutique Les Surprises d'Elise, vous accueillera dans son atelier de préparation de fruits et de boissons aromatisées, sirops ou jus de fruits, uniquement en chaudron en cuivre.

Toutes les infos sur myhauteloire.fr

