

---

# CAHIER GASTRONOMIE 2021

Parfum gourmand dans l'air

---

V I /  
VIENNE  
CONDRIEU  
TOURISME

/ I \



# PARFUM GOURMAND DANS L'AIR

**A**u cours d'une balade à pied ou à vélo, les prétextes à pauses gourmandes sont variés. Tout ici invite à prendre le temps d'enrichir son palais de saveurs du cru. Ce petit territoire au cœur de la Vallée de la Gastronomie sait valoriser ses produits sur les étals du fameux marché de Vienne. Poire, ampuisais, cerise ou rigotte de Condrieu inspirent d'ailleurs les cartes des deux tables étoilées. C'est ici que Fernand Point a initié la gastronomie moderne au début du XX<sup>e</sup> siècle.

*« Pour bien manger en France,  
un Point c'est tout »*

Sacha Guitry



## ITINÉRAIRE URBAIN

2h30

### « Vienne gourmande, sur les pas de Fernand Point »

Primé « expérience remarquable de la Vallée de la Gastronomie® », ce parcours gourmand guidé va à la rencontre d'artisans du goût installés à Vienne, certains depuis plusieurs générations. Il permet de remplir son panier de gourmandises qui seront dégustées en fin de visite. La Maison Avenel, la Fromagerie Viennoise ou la Chocolaterie Panel misent sur la qualité des produits et leur mise en valeur par une cuisson attentive et une préparation minutieuse. Et cette balade gourmande est aussi l'occasion de plonger dans l'histoire de Vienne au patrimoine visible à chaque coin de rue.

#### FICHE D'IDENTITÉ

« Vienne gourmande,  
sur les pas de Fernand Point »

**Longueur** 1,7 km

**Durée** 2h30

**Départ** Temple d'Auguste et de Livie à Vienne

*Réservation obligatoire au Pavillon du Tourisme*

ESCALE  
1  
ESCALE

## Tradition triperie de la Maison Avenel

Installée depuis 1982, la Maison Avenel est une vraie institution à Vienne. Tripiers à l'origine, père et fils s'attachent à proposer des morceaux de qualité supérieure, pour manger bon, sain et authentique. Derniers tripiers de Vienne, ils se sont installés dans un nouveau lieu, lumineux et design, qui permet à tout leur savoir-faire de s'exprimer. Ils proposent une cave à maturation pour le bœuf qui peut bénéficier jusqu'à trois mois de transformation naturelle. On retrouve leur ris d'agneau à La Pyramide et leur brochette de caille au PH3, leur andouillette à L'Estancot, leur pavé de bœuf au Muse, leur andouillette fraise de veau et cervelle de veau chez Grand-Mère ou encore leur tartare de bœuf comme plat du jour au bar du Temple situé face au Temple d'Auguste et Livie. On ne repart pas sans avoir goûté leur pâté en croute inimitable !

📍 [www.maison-avenel.fr](http://www.maison-avenel.fr)



📍 À CÔTÉ DE LA MAISON AVENEL

**Halle aux grains (1823) :**  
à l'étage le Musée des beaux-arts et d'archéologie de Vienne

**Jardin de Cybèle** et ses vestiges archéologiques gallo-romains

**Théâtre antique**, l'un des plus grands théâtres urbains de l'empire romain

ESCALE  
2  
ESCALE

## La Fromagerie viennoise

Lionel Chapat aime dénicher de nouveaux fromages. Avec une exigence : la préférence donnée aux produits fermiers de la région Auvergne-Rhône-Alpes et à 95 % au lait cru. Fort de 150 références, il invite à un véritable voyage au pays du fromage. Le quadra profite de ses vacances pour s'arrêter dans des fermes, fouiner dans les marchés afin de sourcer sa fromagerie créée en 2004 à Vienne. Le chef Patrick Henriroux, 2\* à La Pyramide, lui fait confiance depuis 2007, ce qui l'incite à la créativité et à l'audace. Parmi ses références confidentielles, le Comtesse de Vichy, fromage au lait cru et entier de vache cernée d'une écorce d'épicéa, le Bleu de Bonneval au parfum d'alpage très prononcé et à la texture persillée. Bien sûr le fromager aligne différents affinages de l'AOP Rigotte de Condrieu, fromage de chèvre star des lieux. Il les commande au GAEC du Mont, dont les rigottes sont souvent récompensées dans les concours agricoles. Nouveauté : Lionel Chapat propose une sélection de fromages fermiers issus de l'agriculture biologique !

📍 [www.lafromagerieviennoise.com](http://www.lafromagerieviennoise.com)



📍 À CÔTÉ DE LA FROMAGERIE VIENNOISE

**Cathédrale Saint-Maurice :**  
c'est dans ce lieu que le concile a prononcé l'abolition de l'Ordre du Temple, il y a plus de 700 ans.

ESCALE  
3  
ESCALE

## Galet du Rhône chez Panel

Après trois générations d'hommes, les sœurs Panel ont repris la chocolaterie familiale en 2008. Rien ne prédestinait les deux quadras à devenir « femme chocolat ». Géraldine, après de brillantes études de droit, produit au laboratoire de Grigny. Charlotte anime les ventes des deux boutiques. Un virage professionnel à 180° accompli pour ne pas perdre le patrimoine de leurs aïeux et surtout le fameux Galet du Rhône®. Ce chocolat créé en 1930 par le grand-père, présente une forme hybride faisant référence aux galets du Rhône et au rugby, son autre passion. La recette, tenue secrète et immuable, associe une nougatine garnie d'un praliné amandes et noisettes, enrobée de chocolat noir et de cacao. Une alliance de croustillant et de moelleux, de douceur du praliné et de force du chocolat. La chocolaterie Panel mise sur la créativité. Géraldine et son équipe fabriquent jusqu'à une soixantaine de bonbons de chocolat mais aussi toute une gamme de confiserie : caramels, pâtes à tartiner, pâtes de fruits, oursours guimauve... Les deux sœurs portent une attention particulière au choix et à la qualité des matières premières. Toute la fabrication est élaborée à partir de chocolat pur beurre de cacao, majoritairement du Criollo.

📍 [www.chocolats-panel.com](http://www.chocolats-panel.com)



📍 À CÔTÉ DE LA CHOCOLATERIE PANEL

**Temple d'Auguste et Livie :**  
édifié au début du I<sup>er</sup> siècle, ce temple romain dédié au culte impérial est édifié pour honorer l'empereur Auguste et son épouse Livie. C'est un des deux seuls temples romains hexastyle (6 colonnes) de France.



## 4 Confitures Bruneton

Les confitures de Philippe Bruneton sont si faiblement dosées en sucre qu'il ne peut utiliser le mot confiture. Les normes européennes imposent en effet un taux de sucre égal ou supérieur à 55 %. Sa préparation de fraises et basilic cuite en bassine de cuivre contient 60 % de fraises et 38 % de sucres ! Son secret ? Trouver le bon fruit. Certains vergers de producteurs lui sont réservés. « Je fais ramasser les fruits à maturité pour qu'ils développent tout leur parfum. Je travaille en extrême proximité avec les producteurs et en circuits courts. J'aime retrouver le goût, la texture, le parfum du fruit ». Ses cassis viennent de l'Isère, ses pêches blanches du coteau du Jarret, ses groseilles des monts du Lyonnais, ses pommes et poires du Pilat... Ce passionné, meilleur confiturier de France, excelle aussi dans la création de nouvelles saveurs qui valorisent le terroir telle sa gelée au vin de viognier. Début 2021, Philippe Bruneton a conclu un partenariat avec la maison Weiss de Saint-Etienne. À partir de ses chocolats grands crus, le confiturier signe neuf créations. Parmi elles, « le coucher de soleil » (mangue, passion et de chocolat blanc Améo) ou la citron jaune/gingembre et chocolat au lait Galaxie.

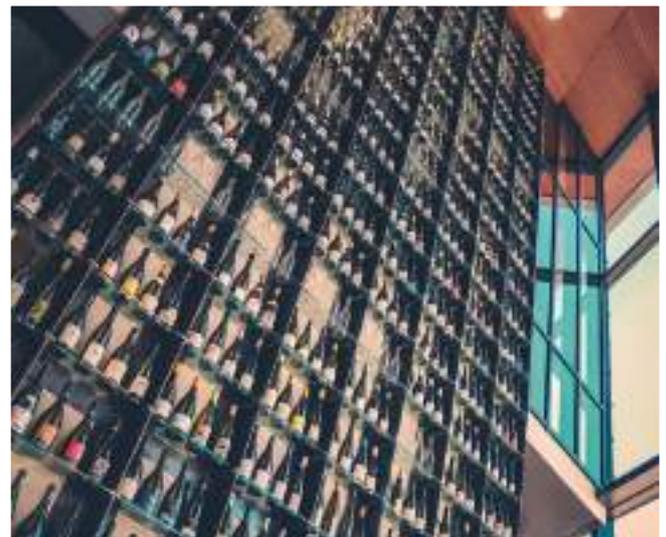
Dégustation à l'aveugle de quelques-unes de ses créations au Pavillon du tourisme de Vienne.

📍 [www.confiture-bruneton.com](http://www.confiture-bruneton.com)



## 5 Mur à vins et dégustation au pavillon du tourisme

Final renversant ! La balade s'achève au Pavillon du Tourisme de Vienne Condrieu. Un lieu ressources épatant et spectaculaire avec son mur de 10 mètres de haut constitué de 900 bouteilles représentant toutes les cuvées et toutes les appellations de chaque vigneron entre Vienne et Valence. Ce mur à vin forme une carte géante des vignobles répertoriant les crus des vignobles de Côte-Rôtie, de Condrieu et de la Vallée du Rhône. A l'étage, on s'installe à l'espace Côte&Cuisine. On déballe toutes les gourmandises du panier pour une dégustation commentée accompagnée d'un cru local.



## RANDONNÉE

4h

### Les Balmes Viennoises

Entre amis ou en famille, cette randonnée facile de quatre heures conjugue patrimoine et gourmandises. L'itinéraire croise le château et de la chapelle d'Illins. La balade chemine aussi sur la route des savoir-faire. Une halte s'impose à la distillerie Colombier, spécialiste des liqueurs de poire. On longe leurs vergers de poiriers centenaires et on admire ces drôles de bouteilles suspendues dans les branches des arbres...

#### FICHE D'IDENTITÉ

Randonnée  
Les Balmes Viennoises

<b>Longueur</b>	13 km
<b>Temps de marche</b>	4h
<b>Départ</b>	Rue des Serventières à Villette-de-Vienne derrière l'église

## Départ au cœur du village de Vilette-de-Vienne à quelques encablures de la distillerie d'eau-de-vie de poire Colombier.

On admire les vergers du domaine dont certains, plantés en 1893, sont parmi les plus vieux poiriers williams de France. Les terrains appartiennent à l'Académie Française à Paris et les fruits sont valorisés par la célèbre distillerie Colombier. Sophie et Stéphane Jay, arboriculteurs et distillateurs, perpétuent la tradition, le savoir-faire et la qualité de l'eau-de-vie de poires chère à Fernand Point. À la mi-mai, la floraison laisse place aux premières poirettes. Il est temps de poser les bouteilles dans les arbres. Une opération hautement délicate qu'on peut avoir la chance d'observer...

Le circuit nous emmène ensuite entre plateaux agricoles et forêt. On admire les panoramas avec vue sur les Alpes, le Mont-Blanc et jusqu'au Pilat. Une pause s'impose à la charmante Chapelle médiévale d'Illins entouré d'un cimetière ceinturé par un mur de clôture. Des sondages ont révélé un décor historié peint dans le chœur datant du XIII<sup>e</sup> siècle. Récemment restaurée, elle accueille régulièrement expositions de peinture et soirées musicales. On aperçoit aussi le château d'Illins qui ne se visite pas.

Avant de terminer la boucle, on n'oublie pas de faire un détour par la ferme de Bacholles à Luzinay. Voilà le spot idéal pour remplir son panier de bons produits locaux...

## LES HALTES GOURMANDES

### Maison Colombier à Vilette-de-Vienne

Vente à la propriété. Sur place, on retrouve une large sélection de produits à base de poire : liqueur, poiré, jus de fruits, compotes, pâtes, chocolats ou encore sorbets. Sophie et Stéphane Jay présentent aussi dans leur boutique des produits locaux de qualité de proximité : les thés et cafés du torréfacteur Pierre Soral de Vienne, les farines, huiles, lentilles... du Moulin de Julien, les miels du Rucher de Mezenc, les bières de la brasserie Les Roches de Seyssel et une sélection de livres de la librairie Lucioles de Vienne.

T. +33 (0)4 74 57 98 05

Du lundi au samedi, de 9 h à 12 h et de 14 à 19 h (fermeture à 18 h le samedi)

📍 [www.poire-colombier.com](http://www.poire-colombier.com)



### La Ferme de Bacholles à Luzinay

Il faut s'écarter un peu du parcours balisé de la randonnée pour découvrir la Ferme de Bacholles à Luzinay. Mais le détour vaut le coup ! Sur place, Célia, Stéphane et leur équipe élèvent près de 150 chèvres Alpines Chamoisés et une dizaine de vaches Brunnes des Alpes. Dès les beaux jours, les animaux sont au grand air et les visiteurs peuvent s'en approcher librement. Leur lait est transformé à la ferme en fromages fermiers de tout type. Du petit chèvre crémeux au petit vache bleu, en passant par le Serpaizan - médaille d'or au concours international de Lyon -, la tomme ou les camemberts de chèvre de vache, chacun trouve son bonheur ! À la boutique, on retrouve aussi les poulets, les pintades et les œufs frais de Jean Charles Simian, éleveur voisin. Preuve de la qualité des produits ? Les ventes à la ferme ont doublé entre 2019 et 2020 ! Célia et Stéphane ont dû embaucher une apprentie pour mieux tenir la cadence ! Les produits de la ferme de Bacholles sont aussi disponibles à la Halte d'Ampuis.

T. +33 (0)6 62 19 95 28

Vente le mercredi et le vendredi de 15 h à 18 h et le samedi de 10h à 12h30

📍 [facebook.com/fermedesbacholles](https://facebook.com/fermedesbacholles)



## ÉCHAPPÉE À VÉLO

2h ou 4h30

### La route de la Rigotte

Une échappée dans une campagne généreuse entre vignes et vergers, la promesse de points de vue majestueux, des rencontres avec les gens du cru... et la découverte d'une AOP fameuse, la Rigotte de Condrieu à la ferme ! Un bol d'air réjouissant pour les papilles comme pour les gambettes. Cet itinéraire bénéficie du label Vélo et fromages, la France sur un plateau.

#### **FICHE D'IDENTITÉ**

*Randonnée  
La Route de la Rigotte*

**Longueur** 23km ou 47km au départ de Vienne

**Temps de parcours** 2h ou 4h30 au départ de Vienne

**Départ** Parking du cimetière de Tupin-et-Semons, au belvédère ou de Vienne si location de vélo électrique

**La route de La Rigotte à vélo est facile et accessible à tous !** En cas de doute, on loue un vélo à assistance électrique au Pavillon du tourisme de Vienne. Les quelques 24 km aller-retour à ajouter le long de la ViaRhôna, et pour monter le coteau de Bassenon permettront une balade tranquille de 4h30 au total.

Au départ de Tupin-et-Semons, la petite route traverse les plateaux du Pilat et serpente entre vignes et vergers. Elle croise les parcelles de Côte-Rôtie, bien entendu, où on admire le travail réalisé par les Romains pour créer ce vignoble en terrasse. On longe aussi les vergers de la Vallée du Rhône, où trônent pêche, poires et pommes du Pilat ! Cette balade promet des panoramas exceptionnels sur la chaîne des Alpes, les monts du Pilat et les monts d'Or. Une halte s'impose au petit village des Haies, au pied du Mont Monnet, où se croisent de nombreux sentiers de randonnée. C'est là qu'il faudra sortir de l'itinéraire pour un détour par la Ferme des Pampilles. Ici, on produit la fameuse Rigotte de Condrieu, ce délicieux petit fromage de chèvre AOP au lait cru. En redescendant vers le belvédère, on s'arrête au Domaine Degache Frères, un domaine familial créé dans les années 1940 au sud de l'appellation Côte-Rôtie, qui vendait ses raisins jusqu'à l'arrivée, en 2009, de Mickaël et Nicolas Degache (3<sup>e</sup> génération), à la tête aujourd'hui d'un petit vignoble de 4 ha.

**ZOOM SUR**  
L'AOP RIGOTTE DE CONDRIEU

**Son nom, Rigotte de Condrieu, signe son terroir : il vient des mots « rigot » ou « rigol » qui désignent les petits ruisseaux dévalant les pentes du massif du Pilat en Rhône-Alpes où il est fabriqué.** Ils serpentent dans le pays de Condrieu, principal marché de sa commercialisation depuis le XIX<sup>e</sup>. La Rigotte de Condrieu est un petit fromage de chèvre irrésistible ! Sa jolie croûte ivoire de la Rigotte de Condrieu se développe au bout d'une dizaine de jours d'affinage. Sa pâte tendre et fondante développe des arômes délicats de noisette. Fabriquée selon un savoir-faire transmis de génération en génération, elle a bénéficié de l'Appellation d'Origine Contrôlée dès 2009, puis de l'Appellation d'Origine Protégée en 2013. La Rigotte de Condrieu se déguste à différents degrés de maturité sur un plateau de fromage, en apéritif ou cuisinée.

## LES HALTES GOURMANDES

### Dégustation de Rigotte de Condrieu à La Ferme des Pampilles aux Haies

Un cheptel de 110 chèvres et une production de 90 000 litres de lait chaque année sans aucun produit phytosanitaire ! Bienvenue à la Ferme des Pampilles aux Haies, sur les hauteurs de Condrieu. Depuis 15 ans, Mickaël Lemaître et ses trois salariés transforment chaque matin le lait en fromages à la main. On retrouve bien sûr la fameuse AOP Rigotte de Condrieu mais aussi fromages blancs, chèvre frais, mi-sec, bleu, briquette, casson, tomme, galet et autres bouchons apéritifs. Les produits sont commercialisés en direct sur les marchés des communes voisines ou à la ferme, sur demande. La Ferme des Pampilles propose aussi un gîte, pour une immersion paysanne le temps d'un week-end ou d'une semaine de vacances !

Ferme des Pampilles, 1039 chemin de la Casson aux Haies  
T. +33 (0)6 26 65 18 62

📍 [www.facebook.com/gaecpampilles](https://www.facebook.com/gaecpampilles)



### Domaine Degache à Tupin-et-Semons

Mickaël et Nicolas sont la quatrième génération Degache à faire ses armes sur le domaine viticole familial. Et ils innovent car ils sont les premiers à produire leur propre vin. Depuis 2009, les deux trentenaires récoltent et vinifient quatre cuvées différentes : les AOC Côte-Rôtie et Condrieu, les IGP Syrah et Marsanne. Leur caveau de vente et de dégustation, situé sur les hauteurs de Tupin-et-Semons, offre une belle vue sur la vallée du Rhône et les vignes environnantes. Le domaine vend d'ailleurs la quasi-totalité de ses bouteilles en direct. Sur demande, les frères emmènent visiter le domaine et les vignes. Du 14 au 17 octobre prochain, pour le Fascinant Week-End, ils organisent des portes-ouvertes avec un mini salon des vins.

Domaine Degache, 300 Chemin des Maisons Blanches à Tupin-et-Semons  
T. +33(0)6 22 72 85 73 (Mickaël) ou +33(0)6 19 50 63 42 (Nicolas)

📍 [www.coterotie-degache.fr](http://www.coterotie-degache.fr)



# LES TABLES INCONTURNABLES

## LES ÉTOILÉS

### Vienne, « Point » de départ de la gastronomie française avec La Pyramide

Fernand Point est l'un des pères de la « nouvelle cuisine » et l'un des 3 grands chefs français de l'entre-deux guerres avec Alexandre Dumaine à Saulieu et André Pic à Valence. Le chef de La Pyramide est le premier à avoir obtenu 3 étoiles au Guide Michelin en 1933. Le restaurant qu'il dirige de 1925 à 1955, devient une référence. On le surnomme « le chaudron de la cuisine française ».

La Pyramide est encore aujourd'hui le seul établissement de l'Histoire à avoir conservé 3 étoiles au guide rouge pendant 53 ans. Pendant toute sa carrière, Fernand Point recherche constamment l'équilibre, la finesse, la pureté. Il a un attrait pour les produits simples mais de qualité et porte une grande attention aux modes de cuisson. Il sait s'entourer et se révèle un très bon formateur. Il est le maître de Bocuse, d'Alain Chapel et de Troisgros. Idéalement placée sur la Nationale 7, route des vacances, La Pyramide devient une halte désirée. Les touristes aisés qui quittent Paris pour rejoindre la Côte d'Azur font escale à Vienne, située à mi-chemin de la destination finale.

Aujourd'hui, le chef Patrick Henriroux 2\* Michelin perpétue ce savoir-faire. Il enrichit en famille le concept avec son relais-château. Désormais on déjeune et dîne au restaurant gastronomique ou au PH3 l'autre table du chef. On dort à la Pyramide avec son hôtel 4\* aux chambres contemporaines signées Régis Dho. On emporte les produits du chef grâce à son épicerie fine « Spina Café » ouverte du mardi au samedi.

**La Pyramide**  
14 boulevard Fernand Point à Vienne  
T. +33 (0)4 74 53 01 96

📍 [www.lapyramide.com](http://www.lapyramide.com)



### La table de Philippe Girardon à emporter à Chonas-l'Amballan

Philippe Girardon, Meilleur Ouvrier de France et chef 1\* Michelin, est propriétaire du Domaine de Clairefontaine à Chonas-l'Amballan (15 min de Vienne). Il a grandi dans cette maison, qui est devenue une table renommée. Le chef surprend par l'équilibre des saveurs, la volonté de mettre en valeur le produit en le subliment. Il sélectionne les meilleurs produits locaux, les herbes et fruits des jardins pour une cuisine proche de la nature, tout en raffinement. Ses passions transparaissent dans les détails : les homards qui s'ébattent vivants dans le vivier, les herbes du jardin, les œufs des poules du jardin servis au petit-déjeuner, la Chartreuse, noble liqueur iséroise, ici vénérée... Du vendredi au dimanche, le chef propose le « DC Drive » avec des menus entrée/plat/dessert à emporter pour le déjeuner à partir de 26 €. Disponible aussi, le « Drive étoilé » avec un menu gastronomique à partir de 50 €/personne.

**Domaine de Clairefontaine**  
105 chemin des Fontanettes à Chonas-l'Amballan  
Réservation obligatoire par téléphone et enlèvement le matin sur place pour le drive :  
T. +33 (0)4 74 58 81 52

📍 [www.domaine-de-clairefontaine.fr](http://www.domaine-de-clairefontaine.fr)

## LES AUTRES TABLES VIENNOISES À TESTER

### L'Estancot, fief des criques

Le chef de cet estaminet chaleureux, Bruno Ray, s'est notamment spécialisé dans les criques, de savoureuses galettes dauphinoises de pommes de terre râpées, rehaussées d'ail et de persil et liées par des œufs battus qui accompagnent tous ses plats (de 19,50 à 30,50 €). Elles offrent une découverte gustative originale : crique Escargotière, Périgourdine (au foie gras), Gourmandine (noix de Saint-Jacques et gambas), végétarienne... D'autres mets, tels que le flan d'oursins et de langoustines ou la poire pochée à la vanille sauce caramel feront voyager le gourmet grâce à ces saveurs venues d'ailleurs. D'autres plats plus traditionnels mais tout aussi délicieux tels le pluma de cochon, le suprême de canettes ou le filet de bar complètent la carte. Depuis 20 ans maintenant, Bruno Ray travaille exclusivement des produits frais et de qualité.

#### L'Estancot

4 rue de la Table-Ronde à Vienne  
T. +33(0)4 74 85 12 09



### Curieuses "Saveurs du marché"

Sébastien, Valérie et leur équipe se renouvellent au quotidien et transforment même leur restaurant en cours de journée. Le déjeuner affiche l'ambiance animée de bistrot avec plat du jour. Le soir, l'atmosphère se veut plus intime et la salle se met en tenue de soirée avec nappes et serviettes en tissu et jolis verres à vin. Dans l'assiette, que des produits sourcés à deux pas. Fruits et légumes des producteurs au bord du Rhône et du Mont Pilat, viande du boucher d'en face, truite de chez Murgat à Beaurepaire... L'été, on fond pour les ampuisais farcis de Rigotte de Condrieu fraîche parfumée aux herbes aromatiques. Le couple a ouvert à côté un « Bar à vin des saveurs » qui présente plus de 100 références de vin. À déguster avec une planche de poisson ou de charcuterie du Pilat sur la terrasse ombragée.

#### Les Saveurs du marché

34 cours de Verdun à Vienne  
T. +33 (0)4 74 31 65 65 ou +33 (0)6 81 52 39 80

📍 [www.baravin-vienne.fr](http://www.baravin-vienne.fr)  
📍 [www.lessaveursdumarche.fr](http://www.lessaveursdumarche.fr)



### Le Glacier, the brasserie

Pour sentir battre le pouls de Vienne, un déjeuner au Glacier s'impose. La brasserie retrouve son lustre et son ambiance sous la houlette d'un homme du cru, Pierre Meymarian. Situé sur le cours Romestang, ce lieu est cher au cœur des Viennois. Il a longtemps été le QG de l'équipe de rugby CS Vienne et de ses supporters avant de fermer ses portes à la fin des années 90. Le « Glacier » new-look rouvert fin 2019 est un grand vaisseau de 180 couverts (à l'intérieur), sans compter la terrasse de 120 couverts. On y déguste tout le répertoire d'une brasserie : tête de veau sauce ravigote, foie de veau, quenelles, tartare de bœuf, seiches à la plancha...

#### Le Glacier

61 cours Romestang à Vienne  
T. +33 (0)4 74 85 19 20

📍 [www.leglacier-vienne.com](http://www.leglacier-vienne.com)



# SUR LA ROUTE DES CIRCUITS COURTS

## PRODUITS D'ICI



### La Rigotte de Condrieu

Petit fromage de chèvre au goût subtil et parfumé. Il tire son nom des termes « Rigol » ou « Rigot » qui désignent les petits ruisseaux qui dévalent les pentes du massif du Pilat où elle est produite. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le marché de « Condrieu » était son principal lieu de vente. Depuis des siècles, ce petit fromage de chèvre au lait cru offre aux connaisseurs ses arômes subtils de noisette, champignons et de beurre.



### La cerise Burlat

Cette cerise porte le nom de son créateur, Léonard Burlat. En 1915, cet arboriculteur amateur remarque un cerisier sauvage dans une haie vive, à proximité de l'usine où il est mobilisé, à Lyon Gerland. Il a l'idée de le greffer sur un cerisier franc de son verger à Loire-sur-Rhône. En 1926, Léonard Burlat présente ses fruits à la Société pomologique de France qui les classe parmi les meilleurs bigarreaux connus.



### La pomme du Pilat

Le plateau du Mont Pilat est le terroir idéal où peut s'épanouir une production de pommes de qualité. Trois éléments participent à la typicité de ce terroir : le sol sableux et léger, l'altitude entre 300 et 500 mètres et le climat et ses amplitudes thermiques. Ce qui confère à la pomme du Pilat une qualité gustative et une coloration typique de son terroir.



### La poire Triomphe de Vienne

La poire « Triomphe de Vienne » voit le jour en 1864 à Vienne. Très sucrée, elle est célébrée pour sa finesse et son parfum inimitable. Elle souffre pourtant de l'arrivée de sa grande concurrente, la poire Williams. Elle tomba en désuétude au XX<sup>e</sup> siècle, avant de disparaître totalement des étals maraîchers. La Triomphe de Vienne fait son retour depuis 2016. Elle se déguste notamment sous forme de jus de fruit pur à retrouver dans les hôtels, cafés et restaurants de Vienne Condrieu.



### L'abricot ampuisais

L'ampuisais est une variété locale de petit abricot à la robe jaune-orangée et à la chair molle. Parfois appelé « noyau doux » car son amande est comestible, l'ampuisais est reconnu pour son bon goût de soleil. Il est particulièrement prisé pour la réalisation de confitures. Cueilli à maturité, il fond en bouche !



### Le poivron ampuisais

Il est parfois difficile de le trouver tant sa production se concentre dans une petite zone autour d'Ampuis. Il se distingue par son petit calibre, sa peau chiffonnée et sa forme de cloche. Le poivron ampuisais est surtout très doux et se consomme chaud mais surtout cru et farci de Rigotte de Condrieu !

# SUR LA ROUTE DES CIRCUITS COURTS

## OÙ DÉNICHER LES PRODUITS D'ICI ?

### Sur l'un des plus grands marchés de France le samedi à Vienne

À Vienne, faire le marché est une tradition qui se transmet de génération en génération depuis... le XIII<sup>e</sup> siècle. Spectacle vivant et gourmand, le 2<sup>e</sup> plus grand marché permanent de France avec ses 350 étals, est un incontournable de la destination. Chaque samedi, il envahit les principales artères et ruelles sur plus de 6 km de linéaires. Les lève-tôt pourront croiser les deux chefs étoilés fidèles au rendez-vous, Philippe Girardon et Patrick Henriroux. Une véritable cité éphémère avec ses quartiers et ses ambiances. Là, la quincaillerie, après, les vêtements bon marché et les chapeaux de toutes les couleurs. Plus loin les étals de producteurs et éleveurs qui marquent l'entrée en vallée du Rhône et la proximité du Mont Pilat. Poulets fermiers dodus, salaisons issues de cochons élevés en plein-air, fromages fondants côtoient abricots juteux, melons parfumés et cerises acidulées... De l'autre côté, la vente à la bassine, aux produits moins vertueux et presque donnés... Une explosion de couleurs excite les pupilles. Des effluves sucrées et salées stimulent les palais...



### En s'arrêtant à un distributeur automatique de produits frais à Ampuis

Sur la RD386 entre Ampuis et Sainte-Colombe, un mini-magasin fort bien éclairé intrigue la nuit. La famille Hérard a créé ce distributeur automatique de produits frais en 2017. Légumes, charcuterie, viande et fromages sont disponibles 7 jours sur 7, de 7 heures à 21 heures. Une centaine de casiers, certains réfrigérés pour les fromages, les yaourts ou la charcuterie, renferment carottes, épinards, radis, tomates, salades et autres blettes cultivés en agriculture raisonnée sur l'exploitation maraîchère familiale. Tout en respectant les saisons !

#### La Halte d'Ampuis

18 RD 386 à Ampuis  
T. +33 (0)4 74 56 29 63

Magasin : du lundi au jeudi : de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Vendredi : de 8h30 à 19h. Samedi : de 8h30 à 18h30. Le distributeur automatique de produits frais est ouvert 7 jours sur 7, de 7h à 21h.

📍 [facebook.com/lahaltedampuis](https://www.facebook.com/lahaltedampuis)



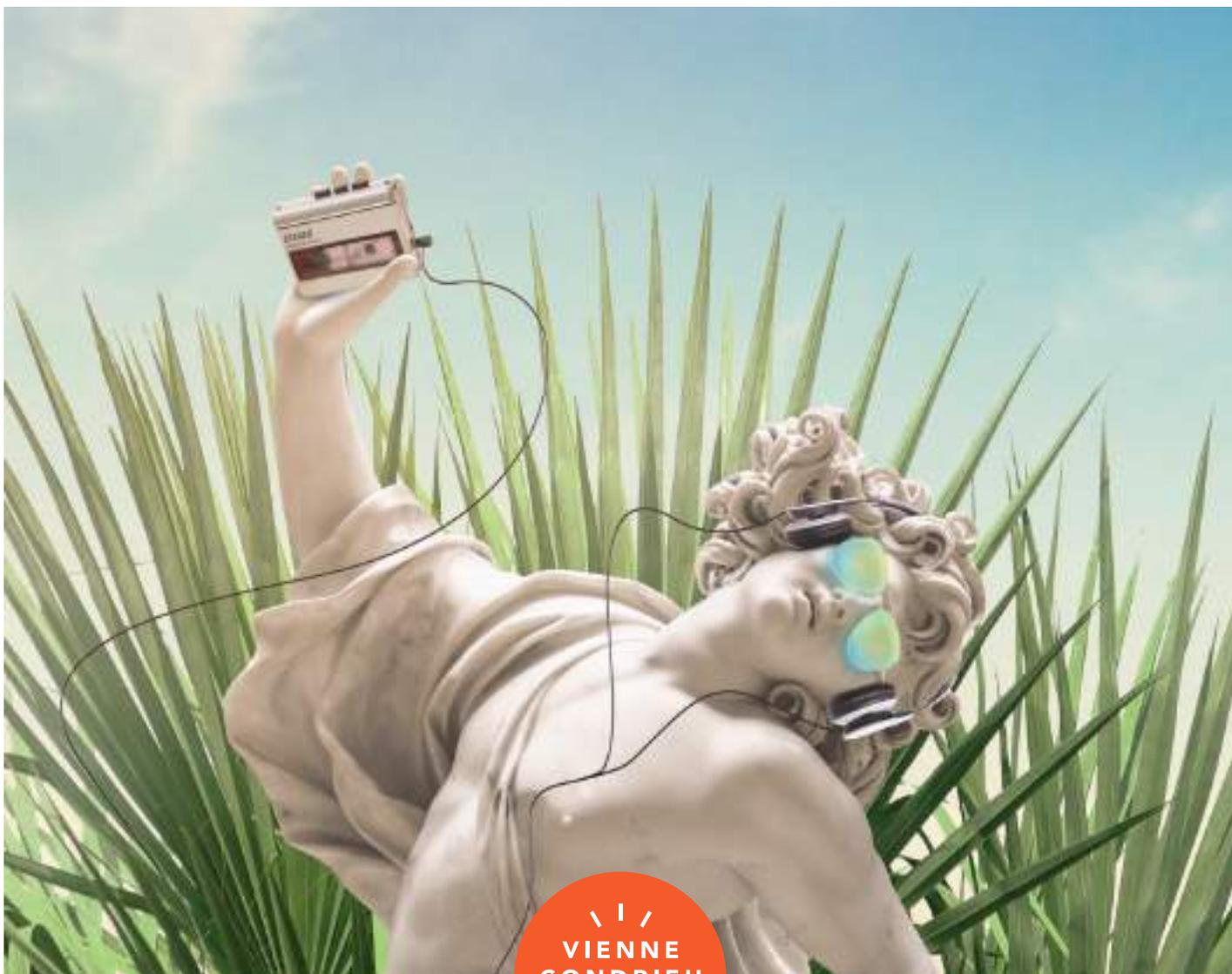
### Directement chez le producteur avec Ogier Fruits à Seyssuel

L'amour de la terre : c'est bien ce qui unit Jérôme et Nicolas Ogier lorsqu'ils reprennent la ferme de Seyssuel en 2008. Les deux frères perpétuent une tradition familiale de plusieurs générations, en lui insufflant leur propre dynamique. Ils proposent un panel diversifié de fruits et confectionnent des produits transformés comme les jus et les nectars. Ils partagent une double exigence. Être proche de l'environnement en « *ne produisant que ce que l'on peut vendre* ». Garantir la qualité gustative avec des sélections rigoureuses. Si les jus de pomme et poire sont les vedettes, ils s'essaient également à de nouvelles saveurs avec le nectar de kiwi, pour ses qualités diététiques, ou le jus de pomme reinette aux arômes puissants. La vente au domaine est ouverte chaque samedi après-midi, de 14h30 à 17h. Vente au plateau uniquement.

#### Ogier Fruits

45 rue des Tuilières à Seyssuel  
T. +33 (0)4 74 20 44 29

📍 [www.ogier-fruits.com](http://www.ogier-fruits.com)



V I E N N E  
C O N D R I E U  
T O U R I S M E

## Vienne Condrieu Tourisme

### Pavillon du tourisme

Cours Brillier - CS 700  
38217 Vienne Cedex

+33(0)4 74 53 70 10

[contact@vienne-condrieu.com](mailto:contact@vienne-condrieu.com)

[www.vienne-condrieu.com](http://www.vienne-condrieu.com)

[f](#) [@](#) [t](#) [in](#) viennetourisme

Photos HD libres  
de droit et infos sur  
[mediaconseilpresse.com](http://mediaconseilpresse.com)

## Contact presse Vienne Condrieu Tourisme

### AGENCE MEDIA CONSEIL PRESSE

Marie-Claude Prévitali | Pauline Genoni | Fabien Dominguez

T. +33(0)4 76 86 84 00

M. +33(0)6 08 98 74 13

[contact@mediaconseilpresse.com](mailto:contact@mediaconseilpresse.com)