



Food & Beverage Tourism

**Un guide complet présentant
33 études de cas sur des
destinations touristiques liées à
l'alimentation et aux boissons
dans 11 pays européens.**



Co-funded by
the European Union

Rédacteur en chef

Martin Barthel

Directeur de la rédaction

Rupert Hasterok

Editeur

Amy Keeley and Rupert Hasterok

Édité et conçu par

Amy Keeley in collaboration with Comparative Research Network e. V.

© 2022 Comparative Research Network e. V.

Adresse de contact:

Comparative Research Network e. V.

www.cronline.de

central@comparative-research.net

Belziger Str. 60, 10823 Berlin

ISBN X-XX-XXXXXXX



Ce guide a été publié dans le cadre du projet BevTour, qui a été cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne (2020-1-UK01-KA202-079031). Le soutien de la Commission européenne à la réalisation de cette publication ne constitue pas une approbation de son contenu, qui ne reflète que les opinions des auteurs, et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient.

Les images présentées dans cette publication sont la propriété de leurs photographes ou créateurs respectifs. Elles ne peuvent être reproduites sans l'autorisation du photographe, du créateur ou du détenteur des droits. Si vous souhaitez reproduire une image, veuillez contacter le coordinateur du projet à l'adresse ci-dessus.

Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets

Food & Beverage Tourism



[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

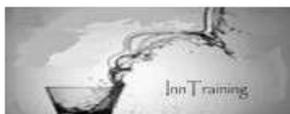
[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

PARTNERS INVOLVED

A team of 12 organisations, from Estonia, France, Germany, Greece, Ireland, Italy, Portugal, Slovenia, Slovakia, Spain, United Kingdom.



www.inn-training.co.uk



www.strode-college.ac.uk



dramblys.org



ied.eu



crnonline.de



www.e-code.sk



www.isag.pt



eurotracks.fr



www.meag.ie



www.ySBF.org



territorial-marketing.eu



www.medoroscarl.eu



Préface

En tant qu'établissement d'enseignement post-obligatoire, classé exceptionnel par l'Ofsted et doté d'un bilan enviable en termes de réussite des étudiants et d'engagement des employeurs, le Strode College est fier de jouer le rôle de chef de file dans ce projet international passionnant. La production alimentaire et de cidre de haute qualité, tant par des artisans individuels que par des fabricants à plus grande échelle, joue un rôle de plus en plus important dans l'économie et l'industrie touristique du Somerset.

Tant sur le plan éducatif que par sa contribution vitale à la communauté des entreprises rurales, le Strode College est bien placé pour diriger ce consortium dans la poursuite des objectifs du "BevTOUR".

Les membres européens, qui ont contribué à la création de cette initiative, ont également une immense expérience dans le développement, l'organisation et la direction de projets axés sur l'industrie pour améliorer le programme d'études, y compris la fourniture de formations professionnelles à l'échelle internationale, et ont déjà participé à un certain nombre de programmes financés par l'UE et les gouvernements.

Le Somerset Growth Plan reconnaît clairement la nécessité d'accroître les aspirations des jeunes afin d'assurer l'innovation au sein d'un paysage composé principalement de petites et moyennes entreprises (PME). Les entreprises locales, en particulier celles du secteur de l'alimentation et des boissons, considèrent que la création d'une main-d'œuvre hautement qualifiée est primordiale pour leur permettre de tirer parti des opportunités de développement actuelles et le Strode College a un rôle essentiel à jouer dans cette ambition.

Rédigé par l'institution principale : Collège Strode

Contenu

DESTINATIONS

Chocolaterie Roosiku (Estonie)

La route des asperges de Beelitz (Allemagne)

Food on the Edge (Irlande)

Portuguese Fortified Wines (Portugal)

Portuguese Vinho Verde (Portugal)

Fermes touristiques Topolšek et Urška (Slovénie)

Oxnead Hall (Royaume-Uni)

Norwich City of Ale (Royaume-Uni)

Stará Hora (Slovaquie)

FESTIVALS

Festival gastronomique de Saaremaa (Estonie)

La fête de la pomme à Agia (Grèce)

Le festival du vin d'Ampelonas (Grèce)

Calici di Stelle – Calices d'étoiles (Italie)

Gulášmajster Bzovík (Slovaquie)

Festival Hontianskych Chutí (Slovaquie)

Midlands Beer Festival (Irlande)

VISITES GUIDÉES

Maison du Fromage de Meaux (France)

Brewery Hops (Irlande)

Cantine Nicosia (Italie)

Virgon (Italie)

Aldonza (Espagne)

Bodega de las Estrellas (Espagne)

Finca Fuentillezjos (Espagne)

Oleofer (Espagne)

ITINÉRAIRES

Peipsi Onion Route (Estonie)

Champagne Tour (France)

Panoramaweg Werderobst (Allemagne)

The Wild Atlantic Way (Irlande)

Route des vins de Douro (Portugal)

Route culinaire de Maribor (Slovénie)

Route des vins de Maribor (Slovénie)

MARCHÉS

Le Marché de Rungis (France)

Markthalle IX (Allemagne)

Le marché équitable à Larissa (Grèce)

Brixton (Royaume-Uni)

Hecks Cider Farm and Shop (United Kingdom)

Contributeurs

Crédits photos



DESTINATIONS

Chocolaterie Roosiku

Le contexte

La chocolaterie de Roosiku est située dans l'ancienne école de Roosiku, construite en 1881. L'école a fonctionné ici jusqu'en 2008, date à laquelle la maison a été abandonnée pendant plusieurs années et laissée à son sort. En 2015, la famille Alev a décidé d'emménager dans ce bâtiment avec ses six enfants. La maison elle-même abrite également une petite chocolaterie familiale, qui produit principalement des barres de chocolat cru biologique et des bonbons pour l'exportation. Aujourd'hui, cette maison propose également un café- glacier et un petit chocolat cosy.

L'expérience

Le Café au cœur de Roosiku, l'endroit idéal où les clients peuvent déguster une tasse de café aromatique, de thé ou de cacao avec une grande quantité de chocolat, une glace unique et/ou des gâteaux crus. Il existe également une possibilité d'hébergement, où les invités venus de plus loin peuvent se détendre après une longue soirée derrière la table de chocolat, puis poursuivre les dégustations au rez-de-chaussée le matin.

Un lieu idéal où les visiteurs peuvent déguster un excellent chocolat, plongé dans une atmosphère familiale. La particularité de cette usine est qu'elle est entourée de collines et de forêts où la famille Alev puise son inspiration dans la nature. En outre, la production est végétalienne, à faible teneur en sucre et suit la ligne écologique.

En effet, les chocolats Roosiku sont fabriqués selon des recettes uniques à partir des meilleurs ingrédients biologiques, sauvages et essentiellement crus.

Informations clés

Roosiku, Estonie

En raison de la pandémie, il est nécessaire de réserver.

La meilleure option de transport est un vol vers l'aéroport de Tallinn où vous pouvez louer une voiture.



En outre, le sucre blanc a été remplacé par du sucre de fleur de coco et les baies des forêts estoniennes sont lyophilisées.

La majeure partie de la production est consacrée au chocolat brut. Mais contrairement à l'idée répandue que le chocolat brut est quelque chose de fort et d'amer, la famille Alev a créé une série de produits et de recettes qui peuvent réfuter ce mythe grâce à sa douceur, son soyeux et ses nuances de goût.



The former primary school house that now houses the Roosiku Chocolate Factory

DESTINATIONS

La route des asperges de Beelitz

Le contexte

La culture commerciale de l'asperge dans la région de Beelitz remonte à 1861, lorsqu'un paysan de la ville, Carl Friedrich Wilhelm Herrmann, a commencé à planter ce légume dans l'un de ses champs. Jusqu'alors, l'asperge était largement inconnue dans la région et ne pouvait probablement être trouvée que sur les tables aristocratiques.

Herrmann a rapidement trouvé des imitateurs, l'"or blanc" devenant de plus en plus populaire. En 1900, la région de Beelitz était l'un des principaux fournisseurs d'asperges du marché central de Berlin. Pendant la seconde guerre mondiale, la culture de l'asperge s'est arrêtée. Le légume n'apportait pas assez de calories. Pour des raisons similaires, elle a joué un rôle très mineur dans la production agricole collectivisée de la République démocratique d'Allemagne et n'a survécu que dans les jardins et les champs privés.



Sculpture de CFW Herrmann, qui a lancé la culture des asperges dans la région de Beelitz.

Au début des années 1990, des agriculteurs locaux et de nouveaux arrivants ont toutefois réussi à faire revivre la tradition, en créant une association locale, Verein Beelitzer Spargel e.V., qui compte aujourd'hui 14 producteurs d'asperges ainsi que la municipalité de Beelitz. Les efforts continus de l'association pour promouvoir le "noble légume" ont finalement porté leurs fruits. Depuis 2018, l'asperge de Beelitz bénéficie du label de l'Union européenne en tant qu'indication géographique protégée (IGP).

Informations clés

Beelitz, Allemagne

Avril - Juin

En train depuis Potsdam et Berlin. Par la route, via la Bundesstraße 2 et la Bundesautobahn 9.



Info chart on the cultivation of white asparagus at Schlunkendorf

Les premières idées de création d'une route des asperges de Beelitz ont finalement abouti à des plans concrets en 2014 et à leur mise en œuvre en 2017, reliant les fermes d'asperges du château et du lac de Blankensee à l'est, à Lehnin à l'ouest. L'itinéraire a depuis été prolongé à l'est jusqu'à Trebbin.

L'association a également créé un petit musée de l'asperge, aujourd'hui situé à Schlunkendorf près de Beelitz, qui retrace l'histoire de la culture de

l'asperge dans la région. Un sentier de randonnée et d'éducation relie la ville de Beelitz à ce hameau. La première reine de l'asperge a été élue en 1997.

Elle occupe une place centrale lors du premier tapage symbolique d'avril et du défilé annuel des asperges organisé à Beelitz le premier week-end de juin et représente les asperges de Beelitz lors des foires agricoles régionales, voire nationales. Depuis 2013, Beelitz a officiellement reçu le droit de s'appeler Spargelstadt (ville de l'asperge).

Pendant la saison des asperges, entre avril et juin, les exploitations agricoles ouvrent leurs portes aux visiteurs qui peuvent s'informer sur la production, acheter des asperges fraîches et savourer l'un des nombreux plats ou buffets à base d'asperges servis dans les restaurants agricoles temporaires. La saison s'ouvre avec la première entaille symbolique début avril dans l'une des exploitations en présence de la reine de l'asperge et se termine le 24 juin. Les asperges fraîches sont également vendues dans d'innombrables stands au bord des champs, le long des routes ou dans les villages et les villes, ainsi que dans les magasins d'agriculture, tandis que les restaurants locaux accordent une place de choix au "légume royal" dans leurs menus.



Asparagus sale stand.

Le festival de l'asperge de Beelitz, qui a lieu le premier week-end de juin, est un moment fort de la saison. La fête, organisée par les producteurs d'asperges locaux, les artisans, les associations et les écoles, comprend un défilé de plus de cinquante chars décorés d'une pyramide d'asperges et de voitures tirées par des chevaux,

accompagnés à pied par des Spargelfrauen, des femmes en costumes traditionnels. Les stands de restauration, les fermes et les restaurants de la ville proposent un large éventail de plats à base d'asperges et un programme de musique live est également prévu.

En dehors du festival, les visiteurs désireux d'en savoir plus sur l'histoire locale de l'asperge peuvent se rendre au musée de l'asperge dans le hameau voisin de Schlunkendorf, relié à Beelitz par un sentier éducatif.



Squash exhibition at the asparagus and adventure farm Klaistow.

La route des asperges de Beelitz, longue de plus de 50 km, n'est pas tant un itinéraire prescrit qu'une invitation à visiter des fermes, le musée et d'autres points d'intérêt touristique. Les personnes désireuses de découvrir la région à pied pourront emprunter le sentier des asperges (Spargelweg), long de 24 km, qui part de la gare centrale de Potsdam et se termine à Beelitz. Les amateurs de bicyclette trouveront un réseau dense de pistes cyclables. Le tourisme alimentaire ne s'arrête pas à la récolte des dernières asperges. La

région offre également d'autres produits agricoles qui méritent d'être découverts, comme les baies bleues en été, les courges et, après la Saint-Martin, les oies.

Sélection des producteurs locaux concernés

Obst- und Spargelhof Leue Gbr – Spargel- und Gemüsehof Hugo Simianer und Söhne – Spargelhof Klaistow Produktions GmbH & Co. KG – Spargelhof Beelitz GmbH & Co. KG – Spargelhof Märkerland – Spargelhof Schlunkendorf GmbH & Co. KG – Hofladen Reesdorfer Bauern – Syringhof – Spargelhof Josef Jakobs – Spargelhof am Storchennest – Spargelhof Elsholz – Jakobs-Hof Beelitz – Spargelhof Jürgen Falkenthal – Obst und Gemüsehof Hennickendorf GmbH



DESTINATIONS

Food on the Edge

Le contexte

Food on the Edge est un symposium de deux jours qui se déroule chaque année en Irlande. Il s'adresse aux chefs et aux amateurs de cuisine du monde entier qui souhaitent créer un meilleur réseau mondial. FOTE est un rassemblement de chefs pour écouter, parler et débattre de l'avenir de l'alimentation dans notre secteur et sur notre planète. La FOTE 2021 était un événement hybride avec des orateurs virtuels, en raison des restrictions de voyage liées au COVID à l'époque, la FOTE 2022, cependant, aura tous les orateurs en personne.

“L'objectif de ce symposium est de remettre en question notre point de vue sur la nourriture et notre lien avec elle. Une cinquantaine de chefs s'exprimeront pendant les deux jours du symposium. Tous sont choisis pour leur innovation, leur passion et leur influence sur la culture alimentaire d'aujourd'hui. Chaque orateur, avec sa propre perspective unique, parle pendant 15 minutes des aspects culturels, sociaux, environnementaux et éducatifs de l'alimentation. L'accent est mis sur leur vision de l'avenir de l'alimentation et sur la manière dont nous pouvons améliorer les choses à l'échelle locale et mondiale.”

La mission de Food on the Edge est de créer une référence en matière de bonnes pratiques, en ce qui concerne l'alimentation, sa culture, et les personnes qui le produisent.



Les chefs du monde entier Les chefs du monde entier ont la responsabilité d'être à l'avant-garde de l'éducation alimentaire, que ce soit dans le contexte de la gastronomie, de la cuisine de rue ou dans nos hôpitaux et écoles. Nous devons tous manger mieux et, pour ce faire, nous devons en débattre sur une plateforme ouverte au niveau international. Il n'est plus possible pour les chefs de rester derrière les fourneaux. Ils doivent s'adresser à tous, afin de rendre l'alimentation meilleure pour la prochaine génération.

Informations clés

Irlande

Lundi 17 et mardi 18
octobre 2022

L'aéroport principal d'Irlande se trouve à Dublin. Les visiteurs peuvent également venir par ferry qui se trouve également à Dublin. Depuis le reste du pays, vous pouvez voyager en bus, en train ou en voiture. Le lieu de l'événement peut varier chaque année.





Food on the Edge Symposium 2017

Débattez-en sur une plateforme ouverte au niveau international. Il n'est plus possible pour les chefs de rester derrière les fourneaux. Ils doivent s'adresser à tous, afin d'améliorer l'alimentation de la prochaine génération.

Nos intervenants présentent l'avenir de l'alimentation, de manière personnelle et politique. Ces conférences vous passionneront et vous amèneront, nous l'espérons, à quelque chose de nouveau, au bord d'une nouvelle idée ou d'une action que vous pourrez réaliser. Pour inspirer l'action par le débat et le dialogue, voici Food on the Edge".

L'expérience

Une occasion d'écouter certains des meilleurs chefs du monde, une chance pour l'Irlande de se mettre en valeur les produits étonnants et les personnes innovantes qui travaillent dans ce secteur. Ce symposium offre également une plateforme au secteur alimentaire irlandais pour présenter ses produits étonnants et faire savoir au monde que l'Irlande possède une signature culinaire qui lui est propre.

Il s'agit d'un symposium de deux jours avec une cinquantaine d'intervenants et divers panels de discussion sur des sujets tels que l'alimentation dans



Founder JP McMahon

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

les écoles. Le fondateur, JP McMahon, le décrit comme "une conférence avec une excursion culinaire". Les conférenciers sont sélectionnés en fonction de leur talent et de leur engagement à changer la façon dont nous mangeons et cuisinons nos aliments, ainsi que la façon dont nous pensons à l'avenir de l'alimentation.



Food on the Edge Symposium 2017

Les intervenants vont des chefs cuisiniers aux agriculteurs, en passant par les viticulteurs et les sommeliers. Ils ont des chefs qui parlent de la nourriture dans les hôpitaux et des personnes qui travaillent avec des organisations à but non lucratif qui s'attaquent à la malnutrition des enfants. L'événement de 2022 portera sur l'après-Covid-19 et sur l'avenir de l'hospitalité.

Le programme change chaque année et peut être consulté ici : <https://foodontheedge.ie/speakers/>.

Notre point de vue sur l'alimentation a encore changé depuis la pandémie mondiale. Nous sommes de plus en plus nombreux à manger à la maison, ce qui modifie notre perception de l'alimentation et des ingrédients que nous utilisons, et nous amène à nous poser des questions telles que : "Est-ce que c'est d'origine locale ?"

Ce symposium offre aux gens un espace pour parler de l'alimentation et des produits. Pendant la pandémie mondiale, nous étions de plus en plus nombreux à cuisiner à la maison et à ne pas fréquenter autant les restaurants, ce qui nous a donné l'occasion de

réfléchir à la nourriture que nous mangeons et aux produits que nous utilisons. C'est là qu'intervient Food on the Edge, qui veut donner aux gens un endroit où ils peuvent avoir ces conversations avec des personnes partageant les mêmes idées, tout en dégustant la nourriture incroyable qui leur est proposée. Food on the Edge veut faire partie de la nouvelle conversation sur l'alimentation et la santé.

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

DESTINATIONS

Vins fortifiés portugais

Le contexte

Les 14 régions viticoles délimitées au Portugal, caractérisées par des terroirs différents et des influences culturelles et historiques dans les processus de production, font du Portugal un pays producteur de vin très riche, compte tenu du pays relativement petit qu'il est. En raison de la grande variété de vins produits au Portugal, il existe un certain nombre de vins "généreux", des vins fortifiés, qui sont très populaires au Portugal et qui ont fait le tour du monde. La principale caractéristique de cette catégorie de vins est qu'à un moment donné (avant ou pendant le processus de fermentation), de l'eau de feu (aguardente) a été ajoutée pour arrêter la fermentation, ce qui permet de conserver la douceur, ainsi qu'un niveau d'alcool accru. Le choix des raisins et l'évolution du processus d'élaboration remontent au XVe siècle et en ont fait des vins très populaires et appréciés. Ils accompagnaient les marins en voyage tout au long de leurs périples, car ils ne se gâtent pas et ne se périment pas. Les principaux produits qui sont plus connus, proviennent de différentes régions du Portugal.

Le vin de Porto est un vin fortifié produit dans la région délimitée de la vallée du Douro, au Portugal. On le trouve en version douce, sèche et demi-sec, rouge, blanche et plus récemment rosée. Il s'agit du troisième vin le plus ancien à bénéficier d'une appellation officielle, qui remonte à 1756.

Le madère est également un vin fortifié, produit sur l'île portugaise de Madère, qui était à l'époque un port d'escale pour les navires se rendant dans d'autres régions, et ce dès le XVe siècle. La fortification de ce vin avait pour but de ne pas laisser le vin se gâter pendant le voyage, c'est pourquoi on y ajoutait de l'alcool de raisin neutre.

Les vins sont devenus très populaires, notamment auprès des Britanniques, et les styles vont du sec au sucré.

Informations clés

Portugal

Du printemps à l'automne

Tous les vins peuvent être achetés dans tout le Portugal, mais pour vivre une expérience, il est préférable de contacter les producteurs et de trouver la meilleure solution pour découvrir le processus de production sur place et les possibilités d'association.



Blandys winery on Madeira

blanc et le violet (ce dernier étant plus rare de nos jours). Son nom provient de la caste des raisins Moscatel. Il est connu pour avoir été le vin préféré des rois de France au XVe siècle, et a donc été exporté depuis lors.

Tous ces vins sont considérés comme apéritifs ou digestifs, car ils ont des caractéristiques différentes entre eux et de chacun d'entre eux. Il existe de nombreux produits déviants dans d'autres régions qui reprennent des processus de production similaires, mais qui n'ont pas conquis l'importance et la popularité de ces produits, "mondialement connus".

Comme la gastronomie de chaque région est également très riche, tant par les produits cultivés dans chaque région que par les produits gastronomiques développés depuis des siècles, il est évident qu'il faut mettre l'accent sur l'harmonisation de chacun de ces vins fortifiés avec ces spécialités.



Arriba footslope vineyards, Setúbal

L'expérience

Le vin de Porto est connu pour avoir été associé à toutes sortes de plats, de la viande au poisson, mais surtout aux desserts et au chocolat. Le Porto Ruby et le LBV (Late Bottled Vintage) sont parfaits pour être dégustés avec des fromages salés. Ils sont également très appréciés pour accompagner les desserts à base de chocolat. Le Porto Tawny, (un vin de couleur plus brune en raison d'un niveau d'oxydation plus élevé), est un vin qui présente de légères notes de châtaignes et de noix, et par conséquent se marie bien avec toutes sortes de noix, les desserts à base de châtaignes et les fromages affinés. Certaines recettes comme le Pudim do Abade de Priscos, un pudding très sucré auquel on ajoute du vin de Porto, se marie très bien avec ce Porto. Certains pensent que ce pudding s'harmonise également bien par contraste avec le vin de Madère. Le vin de Porto blanc, très utilisé dans les cocktails et avec les toniques, est servi avec des olives et des châtaignes. Le vin de Porto Vintage est un vin plus

complexe et nécessite une harmonisation avec les fruits sucrés tels que les dames et les figues, ainsi que les fromages bleus et les noix.



The Douro Valley

Le vin de Madère est également divisé par catégories. Le Madère sec / Sercial accompagnera le mieux les poissons fumés, les fruits de mer, les olives, les amandes grillées et les fromages frais. Le Madère demi-sec / Verdelho accompagnera mieux les olives, les noix en général, le gibier et les pâtés ou terrines. Le Madère demi-doux / Le Boal accompagnera au mieux les noix, les fruits tropicaux, les desserts aux fruits, les

fromages à pâte molle, les crèmes et les desserts à base de miel comme le typique gâteau au miel de l'île de Madère. Le Madère / Malvoisie mi-sucré s'accommodera des noix et des noisettes, des fruits tropicaux, des biscuits au beurre, du chocolat noir, du gâteau au miel et des fromages forts, épicés et bleus.

Le Jeropiga est typiquement connu pour se marier avec les châtaignes cuisinées de toutes les manières. Initialement élaboré à la maison, il était beaucoup utilisé dans les commémorations domestiques comme vin de dessert, mais sa consommation est directement liée à la commémoration de la Saint Martin, avec des châtaignes, dans une fête appelée "Magusto".

Le vin Moscatel de Setúbal, qu'il soit blanc ou violet, s'accompagne de noix (même salées), d'orange et de desserts à base d'orange, car c'est l'un des arômes facilement détectables dans le vin, de sucreries traditionnelles à base de jaune d'œuf et de sucre, de pastel de nata (tarte à la crème) ainsi que du goût prononcé du fromage d'Azeitão, de la région de Setubal.



Jeropiga with chestnuts

Tous les vins fortifiés sont très populaires en tant que vins commémoratifs et sont consommés lors d'occasions spéciales, raison pour laquelle on peut les acheter dans tout le Portugal. Bien que certains d'entre eux doivent être consommés peu de temps après leur ouverture, comme les portos millésimés et les jéropiga, ils conservent normalement leur qualité dans une bouteille fermée et sont populaires comme cadeaux de voyage.

Port Wine – Madeira Wine – Jeropiga – Moscatel de Setúba

DESTINATIONS

Vinho Verde portugais

Le contexte

L'histoire dit que le Vinho Verde a été le premier vin portugais à être exporté vers les marchés européens. Aux XVIe et XVIIe siècles, les vins de la vallée du Minho et de la vallée de Lima étaient régulièrement transportés vers l'Europe du Nord sur les mêmes bateaux qui apportaient le bacalhau (morue salée) et les produits manufacturés.

Le Vinho Verde est un type de vin unique au monde. Littéralement traduit par "vin vert", sa couleur est tout sauf verte, et fait plutôt référence à un vin jeune. Le nom fait référence aux caractéristiques naturelles de la région, qui produisent un feuillage vert dense, l'une des caractéristiques qui contribuent à la fraîcheur et à la légèreté du vin. Ce vin est produit dans la partie nord du Portugal, dans une région appelée Minho, et occupe l'une des plus grandes et des plus anciennes régions viticoles du monde. Il s'agit d'un produit DOC.

Il peut être rouge, rose (rosé) et blanc, mais le blanc est le plus populaire et le plus caractéristique. C'est un vin à consommer peu de temps après sa mise en bouteille, et il est normalement légèrement pétillant bien qu'il existe des catégories de vendanges tardives ou de brandy.

Le Vinho Verde est produit sur un sol granitique et présente un niveau élevé d'acidité. Ici, les plus anciens modes de conduite de la



Informations clés

Portugal

Du printemps à l'automne.

Tous les vins peuvent être achetés dans tout le Portugal, mais pour vivre une expérience de dégustation, il est préférable de contacter les producteurs et de trouver la meilleure solution pour découvrir le processus de production sur place et les possibilités d'association.

Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets

subsistent encore, l'un d'eux étant la vigne suspendue ou uveira : les vignes sont plantées à côté d'un arbre et poussent sur les branches de l'arbre porteur. Un autre système est la ramada ou le treillis, qui a remplacé la plupart des vignes suspendues.

Le vin rouge produit dans la région de Verdes, autrefois le vin qui dominait la production de la région, est aujourd'hui consommé presque exclusivement par les populations locales. Ce vin est très acide et présente une couleur rouge très profonde.

Tous les Vinhos Verdes doivent être servis et consommés légèrement frais. La région a organisé une route pour découvrir les Quintas (propriétés) qui produisent les vins, qui proposent des lieux de dégustation et des repas d'accompagnement.

L'expérience

Il existe plusieurs Quintas qui promeuvent des activités liées à l'Enotourisme, et la majorité d'entre elles sont liées à d'anciens manoirs ayant appartenu au propriétaire des domaines. Certaines d'entre elles sont restées dans les familles pendant des siècles, et conservent donc les domaines dans les conditions et les décors les plus modernes. Les plus importants et les plus représentatifs sont répertoriés ci-dessous comme d'excellentes activités de visite et de dégustation de vin.



Palácio da Brejoeira

Palácio da Brejoeira - construite au XIXe siècle, la Quinta reflète l'ambiance viticole que l'on attend d'une construction baroque et néoclassique datant de 1806. La marque reprend le nom du domaine - Palácio da Brejoeira. Elle est située à Monção, au bord de la rivière Minho.

Quinta dos Abrigueiros - située à proximité du parc naturel de Peneda- Gerês, la propriété produit du vin depuis le XVIIe siècle et a toujours appartenu à la même famille, qui en est aujourd'hui à la dixième génération. Dans la ferme d'Arcos de Valdevez, les touristes sont invités à participer aux vendanges, ou à observer tous les travaux agricoles liés à la production et à la mise en bouteille du célèbre Vinho Verde "Casa da Senra".



Vinho Verde vineyard

La Casa de Vilacetinho est un authentique petit Solar do Douro, une élégante maison des XVII^e et XVIII^e siècles, entourée d'un jardin savant qui sépare la maison des vignobles et du reste de l'espace agricole. Elle est située à Alpendorada. Le domaine organise des visites, des activités de dégustation de vins, des déjeuners et des dîners avec des menus harmonisés avec les vins de l'exploitation.

Solar das Bouças date du XVIII^e siècle, et son nom est associé à l'excellence des Vinhos Verdes qu'il produit. Il est situé à Amares, et les vignobles occupent une superficie de 30 hectares sur la rive droite du fleuve Cávado, offrant un beau chemin à travers les vignobles avec une vue sur le fleuve.

La Casa de Cello appartient à la même famille depuis plus de cent ans et s'est toujours consacrée à la production de vins sur la Quinta. Elle est située au cœur de l'Entre-Douro et du Minho, près de la ville pittoresque et historique d'Amarante, au cœur de la région délimitée du Vinho Verde. La marque de vin reprend le nom du domaine.

Le manoir de Casa de Sezim est orné d'une façade du XVIII^e siècle. Situé à 4 km de Guimarães - patrimoine mondial de l'humanité - dans une région touristique de grand intérêt, il est connu pour la grande qualité de ses vins blancs. Les Vinhos Verdes de Casa de Sezim étaient également très appréciés au Moyen Âge et un document de

1396 y fait référence. Outre la dégustation de vins, ils servent des repas thématiques avec des accords de vins.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Palácio da Brejeira – Quinta dos Abrigueiros – Casa de Cello – Casa de Vilacetinho

DESTINATIONS

Ferme touristique Topolšek et Urška

Le contexte

L'histoire à succès a commencé en 1991 lorsque le concept de la ferme touristique écologique a été mis en place et sa promotion largement énoncée. Treize ans plus tard, en 2014, la mère Vilma a passé les rênes à sa fille Urška, qui a apporté la modernité et la fraîcheur des nouvelles idées en tant que représentante de la jeune génération. Depuis lors, la fille Urška poursuit avec succès l'histoire familiale, tout en maintenant et en développant la ferme en ajoutant quelques nouveaux concepts et en utilisant tous les moyens jetables de la promotion moderne. Les réactions des clients sont reçues par le biais de leurs avis et photos publiés sur les réseaux sociaux, ce qui constitue également la meilleure promotion pour l'endroit. En outre, Urška a ajouté un moyen de communication "démodé" mais très intéressant - une "boîte à souhaits" où les souhaits quotidiens des clients sont écrits chaque jour. Cette communication quotidienne couvre les souhaits concernant la nourriture, ainsi que certaines plaintes sur l'hébergement qui apparaissent parfois aussi. Enfin, de cette manière, tout est résolu avant que les clients ne partent et les réactions ultérieures ne peuvent être que positives.

L'essence de cette ferme touristique familiale est l'approche de la nature. La ferme a été officiellement

Informations clés

Slovénie

De 6 h à 22 h

En voiture, à 12 km de l'autoroute Maribor-Ljubljana. La gare ferroviaire la plus proche est celle de Celje (30 km).

L'aéroport international de Maribor est à 28 km.



One of the dining areas available.



Tourist Farms Topolšek and Urška

reconnue et enregistrée en tant que ferme écologique dès 2009. Depuis, la famille Topolšek a reçu de nombreux prix et certificats attestant de son mode de vie durable. L'un d'eux est le "Ecolabel" - le label officiel de l'Union européenne que la ferme touristique Urška a reçu en 2011. Ce label était le premier de ce type

jamais attribué en Slovénie. Le premier certificat officiel de durabilité fait partie du "Slovenia Green Accommodation Project", ce qui en fait l'une des meilleures pratiques en Slovénie et établit des normes pour les autres acteurs de ce secteur.

Depuis que l'établissement a été récompensé à deux reprises, notamment pour son hébergement touristique respectueux de l'environnement, la durabilité n'est pas seulement liée à la nourriture et à sa production, mais elle est perceptible à chaque étape, même lorsqu'on se couche, on sent l'odeur du bois de la forêt voisine. Les meubles sont fabriqués de manière artistique par le fabricant voisin de produits en bois.

Le travail quotidien est stratégiquement réparti entre les membres de la famille et représente un véritable défi puisqu'il doit être réalisé à la perfection afin d'atteindre tous les objectifs fixés, de respecter les normes écologiques et de satisfaire les touristes qui se sont rendus sur place, notamment en raison de la promotion du caractère unique de cette ferme.

Cependant, le point principal de tout cela a toujours été l'approche de la nature. La famille a appris à respecter et à aimer la nature, et elle apprend donc à ses hôtes à faire de même. Ils les harcèlent au sujet de l'utilisation des plastiques et cherchent toujours de nouvelles façons modernes d'introduire le principe de durabilité et de vie durable en coexistence avec la nature. C'est pourquoi il y a des bouteilles dans toutes les chambres, pour encourager les clients à utiliser l'excellente eau du robinet.

Les touristes accueillis à la ferme touristique Urška utilisent largement les réseaux sociaux, parmi lesquels très fréquemment Facebook et Instagram où ils postent des photos et des sentiments de leurs vacances dans la nature. Au lieu du livre des compliments et des plaintes, la "boîte magique" est disponible. Les hôtes peuvent laisser



Breakfast from the farm.

leurs messages sur leurs souhaits pendant leur séjour. Respectivement, l'hôte prépare les plats selon ces souhaits, organise des excursions ou, si nécessaire, des réparations, et répare les choses manquantes selon les demandes des hôtes. Les compliments des hôtes mentionnent principalement une nature magnifique et l'hospitalité et la flexibilité de la famille Topolšek qui gère la ferme touristique.

L'expérience

Le concept unique de cette ferme touristique repose sur l'implication des hôtes dans les activités quotidiennes de la ferme, notamment le travail dans les champs où les hôtes peuvent ramasser eux-mêmes les légumes et où les enfants peuvent chercher les œufs qui seront ensuite utilisés pour les repas. Le menu est également une question spéciale - il n'existe pas. Les souhaits des invités d'aujourd'hui se retrouvent dans l'assiette du lendemain. Certains autres souhaits des invités sont également suivis par les hôtes de leur mieux.

La cave est agréablement fraîche et éclairée par des lampes en poterie. Les étagères contiennent un choix de bouteilles de Blaufränkisch et de plusieurs variétés de vins blancs, du Riesling italien et du Riesling du Rhin au Pinot Blanc et au Sauvignon. Leurs vignobles sont biologiques. Ils renforcent les vignes avec des pulvérisations organiques dès qu'elles commencent à pousser, leur donnant ainsi de bonnes conditions pour une croissance ultérieure.



A selection of foods available.

En tant qu'experte en recettes traditionnelles, mère Vilma les prépare presque sans effort - avec un motif parfait et sans œufs, ce qui les rend également adaptés aux végétaliens. Urška aime agrémenter ses plats d'une pincée de modernité et de sa propre touche unique. Elle les agrémente de plantes sauvages et de fleurs comestibles provenant de leur jardin. Ils produisent près de 90 % de tout eux-mêmes dans

leurs champs, leur vignoble et leurs pépinières. Ils se procurent le reste auprès de leurs voisins, car la durabilité signifie également une attitude envers l'environnement et les autres fournisseurs locaux.

Les principes importants dans la gestion de leur ferme touristique sont à savoir non seulement la promotion de la destination, mais aussi les bonnes relations avec les voisins : "Si les habitants sont satisfaits, les clients se sentent mieux et choisissent de

revenir. " Les principaux produits fournis localement sont le sel, la farine, le lait et le miel.

L'essence du caractère de boutique de la ferme d'Urška ne réside pas seulement dans les services de bien-être supplémentaires qu'elle propose, mais aussi dans le sentiment d'intimité qui accompagne les expériences spéciales. Avant que les clients ne rentrent chez eux, un autre rituel les attend : Urška vous emmène dans le champ et vous met une petite caisse en bois dans les mains.

Lorsque vous êtes effrayé, pensant que vous allez devoir arracher des mauvaises herbes dans la colline escarpée, elle vous ravit en vous proposant de cueillir des légumes à emporter chez vous. Dans le hall, vous pouvez chercher des produits biologiques vendus sous leur propre marque et choisir parmi un large éventail de confitures, thés, jus de fruits, vins et chaussons en feutre fabriqués par la belle-mère d'Urška, à partir de la laine des moutons de Topolšek, bien sûr. Ainsi, vous pourrez revivre chez vous les expériences que vous avez vécues à la ferme touristique d'Urška.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Salt: Eco Herbs Garden Majnika – Honey: Bee Keeping Krivec – Flour: The Soržev Mill



DESTINATIONS

Oxnead Hall

Le Contexte

Le site est occupé depuis la préhistoire et les découvertes archéologiques comprennent des têtes de hache, des couteaux et des pointes de lance. À l'époque romaine, Oxnead était une ville fortifiée très active sur les rives de la rivière Bure. À l'époque de l'enquête Domesday (1086), le domaine appartenait à la famille Halden. En 1368, il a été acquis par Sir Robert de Salle, et en 1420, le domaine a été vendu à la famille Paston.

La famille Paston a vécu à Oxnead entre 1420 et 1732 et une grande partie de leur vie à Oxnead est consignée dans une collection unique de lettres et de documents. Après la disparition de la famille Paston, la maison principale a été démolie et seule l'aile de service est restée debout. Le domaine a été acheté par l'amiral Anson (le premier homme à avoir fait le tour du monde) en 1735. Depuis lors, plusieurs familles ont occupé Oxnead Hall, dont John Adey Repton (fils de Humphrey Repton) et John Hedgecoe (photographe). Le domaine appartient actuellement à la famille Aspinall.

Informations clés

Oxnead , UK

Toute l'année

Oxnead Hall
Oxnead
Norwich
Norfolk
NR10 5HP



Venue at Oxnead Hall.



Dinner time at Oxnead Hall

Oxnead a connu son premier mariage, un an après l'emménagement de la famille Aspinall. Leur fille Eleanor, une enseignante, a épousé Richard, un officier de l'armée, en 2012 et cet événement a été la graine qui a donné naissance au lieu primé d'aujourd'hui. La grange, les logements et les jardins ont été restaurés avec amour et sans aucune dépense.

Le domaine d'Oxnead Hall est un lieu de mariage, d'événements et de vacances plusieurs fois primé, niché dans la campagne glorieuse du nord du Norfolk. C'est le lieu idéal pour des mariages, des célébrations et des vacances exclusifs. Oxnead Hall propose un

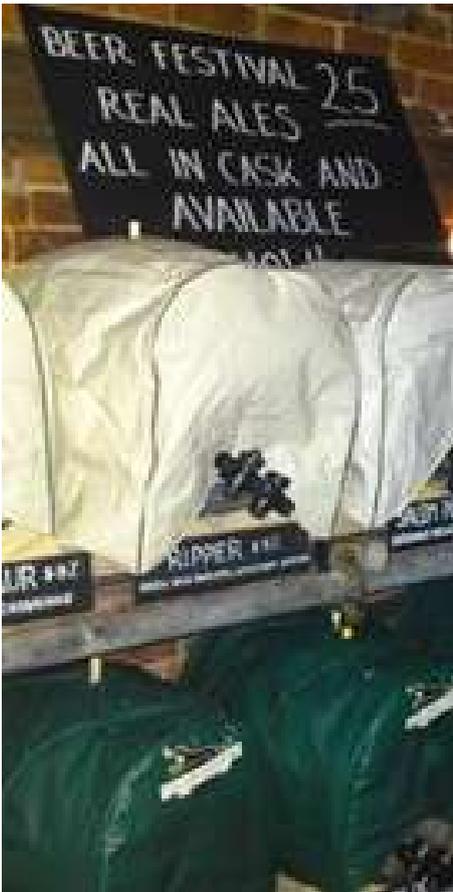
hébergement luxueux pouvant accueillir jusqu'à 32 personnes. Du magnifique hall Tudor à l'église médiévale, de la grande grange magnifiquement rénovée aux hectares de jardins magnifiques, Oxnead est un lieu vraiment idyllique pour célébrer et se détendre.

Oxnead se prête parfaitement à l'organisation de divers événements, que ce soit dans la Grande Grange ou dans les jardins. La Grande Grange peut accueillir jusqu'à 220 personnes pour un dîner ou 300 pour une conférence, et l'hébergement sur place peut accueillir jusqu'à 32 personnes.

La Grande Grange a été aménagée acoustiquement pour convenir aux concerts de musique classique. Les invités peuvent prendre un verre et peut-être faire un pique-nique dans les jardins, puis assister à un spectacle dans la Grande Grange.



Oxnead Hall



Informations clés

Norfolk, UK

Consultez le site web pour les dates

Accessible en train ou en voiture



DESTINATIONS

Norwich City of Ale

Le contexte

Sans le Covid 19, le festival Norwich City of Ale aurait récemment fêté sa dixième édition.

Des journalistes spécialisés dans la bière de tout le pays se seraient rendus dans la ville pour découvrir les bières étonnantes produites dans la région et pour visiter certains des merveilleux pubs qui ornent les rues de Norwich.

Les pubs organisent des festivals, des quiz, des soirées musicales, des dégustations de bière, des accords mets et bières, et toutes sortes d'autres événements. Les brasseurs font des conférences, présentent leurs derniers brassins et dégustent le fruit de leur travail.

L'expérience

45 pubs et bars urbains accueillants vous attendent, servant les meilleures bières de la région qui sont souvent assorties de produits locaux de saison. Le Norfolk cultive l'une des meilleures orges de brasserie du monde - venez la goûter !

Voyez la ville différemment - les sentiers de la bière vous emmènent "hors des sentiers battus" dans les quartiers historiques de la ville, vous permettant de découvrir son riche patrimoine à travers le prisme de ses pubs et de sa tradition brassicole. Nous appelons cela la géographie de la bière - une expédition de la bière.

Rencontrez les meilleurs écrivains de la bière, malteurs et sommeliers qui vous guident à travers les styles, les arômes et les goûts des



A pint overlooking the city

meilleures bières de la région. Essayez un accord mets et bière, une chasse au trésor dans un pub ou une visite guidée du patrimoine de la bière.

À une époque où les fermetures de pubs se poursuivent, Norwich va à l'encontre de la tendance en proposant une abondance de propriétaires de longue date, de pubs diversifiés et de nombreux établissements indépendants, ce qui permet aux petits brasseurs de niche de présenter leurs bières. La belle ville a une tradition de pubs et de brasseries qui remonte à 1249, offrant l'hospitalité et l'amitié à tous - maintenant si ce n'est pas une excuse pour une pinte !

Sélection des producteurs locaux impliqués

A THE ADAM & EVE THE ANGEL GARDENS ARBORETUM THE ARTICHOKE	THORPE TRAIL WATERLOO TRAIL LANES TRAIL WATERLOO TRAIL	G THE GARDEN HOUSE THE GEORGIAN TOWNHOUSE	HEIGHAM TRAIL UNTHANK TRAIL THORPE TRAIL	R REDWELL TAPROOM THE REINDEER THE RIBS OF BEEF THE ROSE INN THE RUMSEY WELLS	LAKENHAM TRAIL HEIGHAM TRAIL MAGDALEN TRAIL LAKENHAM TRAIL LANES TRAIL
B THE BEEHIVE THE BELGIAN MONK THE BLACK HORSE BRITANNIA GARDENS	UNTHANK TRAIL LANES TRAIL HEIGHAM TRAIL HEIGHAM TRAIL	J THE JUBILEE		S ST ANDREWS BREW HOUSE THE SIR GARNET SIR TOBY'S BEERS THE STANLEY	MAGDALEN TRAIL UNTHANK TRAIL UNTHANK TRAIL WATERLOO TRAIL
C THE COACH & HORSES (THORPE) THE COACH & HORSES (BETHEL ST.)	THORPE TRAIL UNTHANK TRAIL	K THE KING'S ARMS THE KINGS HEAD	LAKENHAM TRAIL MAGDALEN TRAIL	T THE TEN BELLS TRAFFORD ARMS	LANES TRAIL LAKENHAM TRAIL
D THE DUKE OF WELLINGTON	WATERLOO TRAIL	L THE LEOPARD LOLLARDS PIT LOUIS MARCHESI	MAGDALEN TRAIL THORPE TRAIL MAGDALEN TRAIL	V THE VINE	LANES TRAIL
E THE EARLHAM ARMS	HEIGHAM TRAIL	M THE MAIDS HEAD BAR THE MASH TUN THE MURDERERS	THORPE TRAIL LANES TRAIL LAKENHAM TRAIL	W THE WALNUT TREE SHADES WARWICK STREET SOCIAL THE WHALEBONE THE WHITE LION	LAKENHAM TRAIL UNTHANK TRAIL WATERLOO TRAIL LANES TRAIL
F THE FAT CAT THE FAT CAT BREWERY TAP THE FAT CAT & CANARY	HEIGHAM TRAIL WATERLOO TRAIL THORPE TRAIL	P THE PLASTERERS ARMS	MAGDALEN TRAIL		



Poster from the Launch Party
2022



A sample of pins from the City of Ale

DESTINATIONS

Stará Hora

Le contexte

Stará Hora représente un site patrimonial protégé d'architecture populaire à Stará Hora, qui appartient à la municipalité du village de Sebechleby, dans le sud de la Slovaquie centrale. Stará Hora est en fait une zone de vignobles traditionnels avec un certain nombre de caves situées dans des maisons traditionnelles à l'architecture agréable. On y trouve également un musée de la culture populaire locale, géré par la municipalité. Le village de Sebechleby organise chaque année un festival des vendanges à Stará Hora qui attire régulièrement des milliers de visiteurs.

L'expérience

Les visiteurs ont la possibilité de participer à des dégustations de vin, dans la plupart des caves. La nourriture traditionnelle de la région du comté historique de Hont est également proposée. Il y a un certain nombre d'expositions d'art populaire avec la possibilité d'acheter différents produits. Des scènes sont installées pour accueillir divers musiciens, dont la plupart présentent le folklore sous forme de chants et de danses.

Informations clés

Slovaquie

Toute l'année

Par la route depuis
Levice, Krupina, Veľký
Krtíš ou Šahy





Traditional architecture in Stará Hora

Sélection des producteurs impliqués

Sebechleby – Ubytovanie



Wine cellars in Stará Hora



[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)



FESTIVALS

Saaremaa Food Festival

Le contexte

Saaremaa, littéralement traduit "terre de l'île", est un magnifique endroit préservé où règnent, sans partage, l'épicéa et l'air frais et pur. Des villages de pêcheurs pittoresques, des cottages estoniens traditionnels, un immense château à Kuressaare, des moulins à vent pittoresques et une faune diversifiée font de Saaremaa un endroit merveilleux à explorer. L'île est bien connue pour ses produits laitiers, mais aussi pour le délicieux et dense pain noir que l'on trouve dans tout le pays. Je vous jure, ce pain est tellement délicieux qu'il suffit d'un peu de beurre et le tour est joué. Malheureusement, c'est l'un des endroits les plus négligés et les moins appréciés du pays.

L'île est réapparue à la lumière du jour après une hibernation forcée d'un demi-siècle sous le régime soviétique, lorsque, en tant que "zone frontalière" militaire, des laissez-passer spéciaux étaient nécessaires pour s'y rendre ou en revenir, indépendamment de l'isolement imposé chaque hiver par des mers glaciales. Mais entre les deux guerres mondiales et avant, Saaremaa en particulier était une station estivale, connue internationalement pour ses bains de boue et ses concerts, ainsi que pour la beauté tranquille de ses bois de bouleaux et de genévriers, de ses moulins à vent et de ses prairies.

Les trois îles ont la réputation d'être décontractées et accueillantes. L'hébergement sur l'île va des couchettes propres de la ferme équestre de Tihuse, où vous pouvez monter le robuste cheval de race estonienne, le tori, et goûter à la soupe à la bière (étrangement, un pudding), au chic de l'hôtel Nami Namaste, utilisé comme retraite par l'élite estonienne. Même le président français Sarkozy y a dormi dans le loft blanc pur d'une ancienne étable donnant sur des prairies sans âge.

Key Information

Saaremaa, Estonia

2 – 12 September

The best means of getting there is by the ferry from Virtsu on the mainland. Bus connections that include the ferry ride are possible from Tallinn and Pärnu among others.



L'un des principaux événements organisés sur l'île est le festival gastronomique de Saaremaa. Ce festival est organisé depuis 2014. Son programme comprend de nombreuses activités sur les îles de Saaremaa et Muhu. Enfin, si vous aimez la nature, il existe également des parcs où vous pouvez expérimenter des activités de camping.

L'expérience

Le festival de l'alimentation de Saaremaa est une semaine remplie d'événements passionnants autour de la nourriture, qui offrent quelque chose à chacun. L'événement principal est la Saaremaa Restaurant Week, avec des menus de restaurants proposant un déjeuner à deux plats pour 10 € par personne et un dîner à trois plats pour 18 €. Il y a également des dégustations, des foires de produits locaux, des pique-niques et des journées "portes ouvertes" pour les visiteurs dans les villages.

Un autre événement à ne pas manquer est la journée des cafés-pommes. Dans différents jardins, cours et autres lieux, vous trouverez de nombreux Apple Cafés. Chaque café a quelque chose de passionnant et d'unique à cet endroit et ils vous invitent tous à venir les visiter. Tout cela donne une raison plus que suffisante pour découvrir la ville dans une excursion tout à fait différente. De plus, si vous souhaitez en savoir plus sur cette île fascinante, les maisons de la société villageoise ouvrent leurs portes aux visiteurs. 15 maisons réparties sur les îles Saaremaa et Muhu sont ouvertes. Chaque endroit est spécial et mérite d'être visité. L'objectif de ces journées portes ouvertes est de présenter la raison de la construction et l'histoire des maisons. Les habitants partagent les informations sur la vie de la société, offrent un repas léger et vous parlent tout simplement. Grâce à ces journées portes ouvertes, les visiteurs peuvent trouver un lieu approprié pour différents événements.

En plus d'une aventure passionnante dans les îles, vous avez la possibilité de participer à un jeu de visite des villages et de gagner un prix offert par les maisons de société. Participer est simple. Demandez une assiette spéciale dans le premier endroit que vous visitez. Vous devez visiter au moins 7 maisons de société dans la journée. Demandez un autocollant à chaque endroit que vous visitez et collez-le sur votre assiette. Enfin, laissez votre assiette avec votre adresse électronique au dernier endroit que vous visitez. Si vous aimez la musique, vous ne pouvez pas manquer l'insolite "Koogikontserti" (concert de gâteaux) qui se tient à la Maison de la culture de Tornimäe, où vous pouvez déguster des gâteaux à claquer faits par des femmes de la région et discuter avec des musiciens.

Si vous aimez l'histoire, vous devez visiter le Nasva Club. Il est situé dans le village historique de pêcheurs de Nasva, traversé par la rivière Nasva. La rivière est riche en eau et en poissons, ce qui a d'abord donné l'impulsion au développement d'un village de pêcheurs, puis d'une colonie prospère. Il est intéressant de noter que les événements seront photographiés et partiellement filmés, et que les enregistrements seront rendus publics sur les sites Facebook, Instagram et Internet du Saaremaa Food Festival. D'autre part, si vous souhaitez passer une soirée agréable dans la rue principale, vous pouvez profiter du pique-nique de rue de Kuressaare. Prenez place à la

longue table dressée le long de la rue principale pour des centaines de personnes et goûtez aux délices locaux dans une atmosphère étonnante.

Ne vous inquiétez pas, il y a aussi quelque chose pour les amoureux des animaux, un endroit où les villageois sont heureux de vous présenter chaque animal. Le parc animalier du village viking d'Asva abrite une grande variété d'animaux. Par exemple, vous pouvez rencontrer un mouton de Kihnu, un mouton miniature, une chèvre et une chèvre naine du Cameroun.

Enfin, n'oubliez pas le jour du marché, une excellente occasion de discuter directement avec les producteurs et de remplir vos sacs de produits locaux.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Asva Viking Animal Park – Nasva Club – Tornimäe Culture House



FESTIVALS

La fête de la pomme à Agia

Le contexte

La fête de la pomme est organisée chaque année au début du mois de septembre à Agia. La municipalité d'Agia organise la fête de la pomme depuis 15 ans, promouvant ainsi à la fois le principal produit cultivé par ses habitants et la région plus largement.

Il s'agit d'un festival de sept jours, qui comprend des cérémonies religieuses, des événements musicaux et de danse, et la présentation des pommes. La culture de la pomme à Agia est considérée comme l'une des plus dynamiques du pays, tandis que la région présente également une grande variété de pommes, telles que la Scarlet, la Jeromine, la Super Chief, la Red Chief, ainsi que la Red Velox et la Golden.

L'objectif de ce festival est d'informer les agriculteurs des méthodes et techniques agricoles innovantes et de promouvoir leurs produits. Un objectif tout aussi important de cet événement est également la création d'un contenu culturel en relation avec la pomme et ses dérivés, qui soutiendra l'économie locale et ouvrira de nouveaux horizons dans les institutions, comme les célébrations de produits agricoles.

Informations clés

Agia, Grèce

Se tient chaque année dans le village à partir de septembre et dure 7 jours.

Pas de site web dédié. Gardez un œil sur les médias sociaux ainsi que sur les journaux locaux et internationaux pour connaître l'actualité du festival.



A visit to the neighbouring village of Megalvryso is part of the festival.



Agia's location

Enfin, l'objectif est de mettre en valeur tant le patrimoine culturel de la région que son patrimoine rural. En plus des activités de l'événement, des ateliers informent les agriculteurs sur les nouvelles méthodes de culture et de commercialisation de la pomme. Cet aspect est important car la culture de la pomme à Agia est considérée comme l'une des plus dynamiques à l'échelle nationale.

En outre, le patrimoine culturel de la région est préservé et mis en valeur, par le biais de divers événements et activités, tels que des expositions, des représentations théâtrales, des spectacles de musique et de danse, et des événements

sportifs. Le marché local est également renforcé en raison de la forte affluence de visiteurs.

L'expérience

La pomme revêt une importance particulière, tant en tant que fruit qu'en tant que produit nutritionnel. De plus, la fête de la pomme à Agia a une histoire particulière dans la région. La municipalité d'Agia organise depuis 15 ans cet événement, en promouvant de cette manière, à la fois le principal produit cultivé par ses habitants, et la région plus largement. En plus de cet événement, un festival est organisé en l'honneur d'Agios Antonios.

Les deux événements sont célébrés au fil des ans à peu près à la même époque. Les visiteurs peuvent profiter d'une série d'événements et d'activités, notamment des expositions, des concerts, du théâtre, de la musique, des spectacles de danse et des événements sportifs. Outre les événements et les activités, les visiteurs peuvent découvrir la région, qui regorge de monuments, tels que des églises à la décoration remarquable et à la grande histoire.

La municipalité d'Agia, en coopération avec les autorités locales, se procure également des produits liés à la pomme, pour les proposer ensuite aux habitants et aux visiteurs, dans des espaces d'exposition spécialement conçus. En outre, la randonnée qui a lieu sur le chemin qui relie la région d'Agia au village de Megalovryso est particulièrement intéressante, et tous les organisateurs et visiteurs du festival peuvent y participer.



View of Agia

Enfin, il convient de noter que les visiteurs du festival peuvent également se rendre dans les zones côtières de Larissa, qui sont très proches d'Agia. Agiokampos est un village balnéaire de la municipalité d'Agia. Sa plage, d'une longueur de 10,5 km, est la plus populaire de l'unité régionale de Larissa et accueille de nombreux touristes chaque été. Par conséquent, les visiteurs de cet événement pourront participer à une variété d'activités, apprendre l'histoire et la tradition locales, apprécier les produits locaux, connaître des personnes et des cultures différentes, et en combinaison avec tout ce qui précède, se détendre, car la région a une énorme beauté naturelle.

Sélection des producteurs locaux impliqués

KISSAVOS, Agriculture Cooperative of Agia – 1st km Agias, Agiakampou, Agia, Larissa

FESTIVALS

La fête du vin d'Ampelonas

Le contexte

L'unité territoriale de Larissa se caractérise par son activité viticole. Selon le département du contrôle de la qualité du vin, la production de raisins en 2012 à Larissa était d'environ 11 millions de kilos, ce qui a produit 7,5-8 millions de litres de vin. Les agriculteurs vigneronniers locaux ont incorporé des techniques modernes à la tradition, sans gâcher les saveurs authentiques du vin, c'est pourquoi c'est un endroit formidable et unique pour se livrer à des activités œnotouristiques.

Le festival du vin d'Ampelonas est un exemple de l'importance que les habitants accordent à la viticulture dans la région. Il est organisé chaque année depuis plus de 60 ans dans la région de Tyrnavos. Le festival du vin a débuté en 1959, mettant en valeur la spécificité de la région. Ce fut une initiative difficile, car les ressources disponibles à l'époque étaient limitées, mais elle a été bien soutenue par la communauté locale. Le festival du vin d'Ampelonas est l'un des événements phares de l'unité territoriale de Larissa. Il comprend un large éventail d'activités artistiques et culturelles, associées à la promotion de l'identité particulière de la région, à savoir la vigne et son produit ancestral, le vin.

Informations clés

Larissa, Grèce

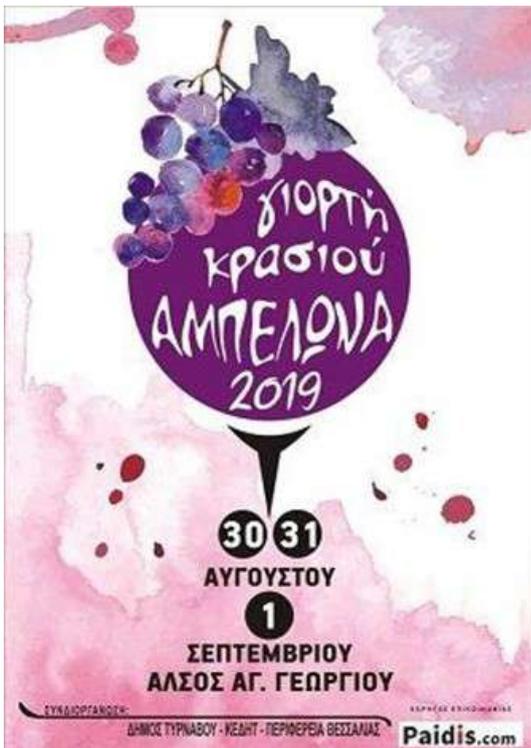
Annuellement, trois jours à la fin du mois d'août

En voiture ou en bus depuis Larissa

Pas de site web dédié. Gardez un œil sur les médias sociaux ainsi que sur les journaux locaux et internationaux pour obtenir des nouvelles du festival.



Grapevine in Larissa



Poster of the Wine Festival of Ampelonas

Il se déroule dans une zone naturelle de 40 acres, aménagée avec des lacs et des fontaines artificiels, avec des couloirs pavés et deux plateformes correctement aménagées, qui permettent de présenter des événements plus complexes. Tout le monde se rassemble et déguste le merveilleux vin des caves, en dansant et en s'amusant avec les villageois et les voyageurs qui viennent de toutes les parties du monde. Lors de cet événement, chacun peut combiner son amour du vin.

L'expérience

Le festival du vin d'Ampelonas est une institution et l'un des événements culturels les plus importants de l'Unité territoriale de Larissa, qui s'inscrit dans la continuité d'une tradition de plusieurs années, il assure la promotion de produits de qualité exceptionnelle, soutient l'économie locale et contribue à l'extraversion du

secteur primaire. L'œnotourisme grec est généralement encouragé par ce festival, qui sert à stimuler les zones rurales et à les établir comme destinations œnotouristiques.

De plus, en Grèce, il existe sept associations qui visent à promouvoir l'image des vins grecs tout en préservant la culture locale, et l'unité territoriale de Larissa fait partie de ces associations. Le festival du vin d'Ampelonas est visité par des centaines de personnes venues de toute la Thessalie, de Grèce et de l'étranger. Cet événement vaut la peine d'être vécu, car il permet de se divertir avec le programme prévu de différents événements culturels et musicaux, de goûter une grande variété de vins de producteurs locaux, et aussi d'être informé de l'histoire de la région à travers le temps et de sa relation avec la vigne et le vin. En même temps, les vigneron peuvent promouvoir leur vin, le faire connaître dans toute la Grèce et à l'étranger, et mettre en valeur leurs produits locaux, revendiquant ainsi la reconnaissance de leur qualité.

Les personnes qui se rendront au festival du vin pourront déguster différentes variétés de vin, comme le Moshato, le Krassato, l'Ampelakiotiko, le Roditis, le Xinomavro, l'Assyrtiko, le Mpatiki, le Merlot et le Debina.

Les zones viticoles d'Ampelonas produisent principalement des vins POP et IGP, qui sont universellement reconnus. Ampelonas est, en général,



Inside a winery in Larissa

une ville moderne, très proche de Larissa, avec une importance commerciale, culturelle et historique, un environnement résidentiel et naturel élégant et de belles zones de loisirs. Ainsi, les visiteurs du festival du vin peuvent combiner leur expérience, avec une promenade à Ampelonas, et aussi dans la ville de Larissa.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Dougos – Tyrnavos Winery – Migas Winery – Karipidis Winery – Katsaros Winery – Vrissas Winery – Vasdavanos Winery – Zafeirakis Winery – Tsantalis Winery



Poster for the 2016 Festival



Poster for the 2018 Festival

FESTIVALS

Calici di Stelle – Calices d'étoiles

Le contexte

Dans toute l'Italie, la plus grande manifestation estivale dédiée au vin et au plaisir d'être ensemble est "Calici di Stelle" (Calices d'étoiles) qui se déroule chaque année dans la première partie du mois d'août dans les villages et les caves d'Italie. L'événement est organisé depuis 1998 par le Mouvement œnotouristique et par Città del Vino, l'association des communes viticoles d'Italie, et voit aujourd'hui la participation de centaines de réalités de toute l'Italie, de caves et d'administrations locales unies par la municipalité. L'intérêt pour la culture du vin comme stimulus pour le développement durable du territoire. L'événement se développe avec une myriade de rendez-vous, du Val d'Aoste à la Sicile et se déroule donc avec la collaboration des communes hôtes et la participation de plus de 800 caves du Mouvement œnotouristique, toutes des caves parmi les plus prestigieuses d'Italie.

Comme nous l'avons dit, l'événement affecte la première moitié du mois, mais la date de référence est le 10 août, à San Lorenzo, pour la soi-disant "nuit des étoiles filantes", quand il est

Informations clés

Sicile, Italie

En août. Le point culminant est le jour 10, la fête de San Lorenzo.

Chaque ville est facilement accessible en voiture ou même en bus. Le stationnement est relativement facile, à l'occasion il y a des zones désignées.



Donnafugata winery



Map of the area

possible d'assister (si les nuages le permettent), au spectacle naturel d'une "pluie de météorites". Dans les premières semaines d'août, en effet, la Terre, sur son orbite, traverse ce que les astronomes définissent comme une "pluie de météorites", de minuscules corps solides qui, au contact de l'atmosphère, se précipitent et se consomment en une traînée de lumière.

Donc "tous avec le verre à la main et le nez en l'air" car la nuit de San Lorenzo, lorsque le phénomène atteint son apogée, les astronomes calculent qu'il y a en moyenne une centaine de traînées lumineuses observables à l'œil nu toutes les heures. La tradition les appelle "les larmes de San Lorenzo" ; pour la science, ce sont les Perséides, car les météores apparaissent dans le ciel nocturne sur fond de la constellation de Persée. Dans la mythologie gréco-romaine, le phénomène astronomique des météores d'août était interprété comme une pluie fertilisante favorisée par le dieu Priapus, qui aurait ainsi renouvelé la fertilité de la terre.

En général, chaque cave associée au Movimento Turismo del Vino qui adhère à "Calici di Stelle" présente un programme personnalisé, qui peut être consulté sur leurs canaux sociaux respectifs. Celui-ci comprend un dîner sous les étoiles, des soirées musicales, l'observation du ciel, des visites du vignoble ; des masterclasses, des activités dans la cave et entre les rangs, des visites de sites culturels. Ainsi, le vin et l'offre culturelle, associés à la magie des territoires sous les étoiles, constituent la combinaison gagnante de l'événement, dans une formule qui associe la philosophie du bien boire aux événements, aux spectacles, au design et à l'art.

L'expérience

Nous nous concentrons ici sur les événements en Sicile et décrivons en particulier le programme (mis à jour pour 2022) de trois événements, dans l'ordre : un pour la Sicile orientale, un pour la Sicile centrale et un pour la Sicile occidentale.

L'un des événements Calici di Stelle les plus suggestifs se déroule à Castiglione di Sicilia, dans la province de Catane. Castiglione, l'ancien "Castrum Leonis", qui fait partie des "Plus beaux villages d'Italie", accueille la manifestation à laquelle participent principalement des entreprises vinicoles de la région de l'Etna, mais aussi des entreprises d'autres provinces siciliennes.

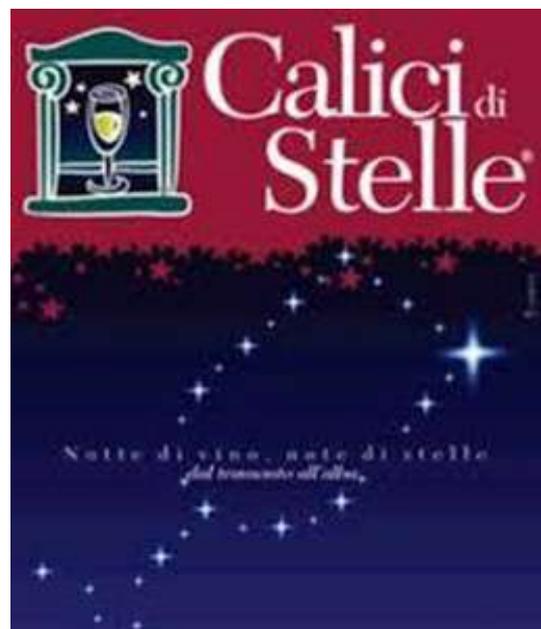
L'événement, outre la dégustation des différents vins, comprend la présentation des entreprises au public, également à l'aide de films, et se déroule dans le centre historique, dans la zone située devant le château de Lauria, dans l'un des coins les plus évocateurs de l'ancien village. Le point culminant de l'initiative, la Nuit de San Lorenzo, le 10 août, est précédé de nombreuses manifestations œnogastronomiques qui mettent en valeur les produits locaux typiques, tels que l'huile d'olive extra vierge, les noisettes, les sucreries et les fromages. Des visites guidées sont prévues dans les caves et dans le centre historique. Au cours des dernières années, Castiglione di Sicilia est devenu l'un des vignobles les plus dynamiques et les plus connus au niveau international, avec environ 50 établissements vinicoles présents dans la région.

À Sambuca di Sicilia, dans la province d'Agrigente, les " Calici di Stelle " se déroulent sur la terrasse du Belvédère, avec des animations dans les rues du quartier sarrasin avec " Arte in Movimento ", puis un toast également pour Sambuca di Sicilia " Borgo dei borghi 2016 ", une reconnaissance convoitée qui récompense les beautés historiques, architecturales et paysagères de Sambuca, mais aussi le travail de toute une communauté.

Sambuca di Sicilia fait partie de la Route du Vin Terre Sicane de l'Association Città del Vino depuis 1996 et est le siège de l'Association internationale "Iter Vitis" (l'itinéraire culturel européen de la vigne et du vin), accueillie depuis 2007 dans le prestigieux Palazzo Panitteri. La première "Domus Iter Vitis", une forme de tourisme innovant qui prête attention au sens de l'accueil et de la socialité en invitant les voyageurs à connaître et à expérimenter d'autres réalités locales à travers la découverte d'identités territoriales et la participation guidée à des démonstrations et des événements culturels.

Enfin, à Contessa Entellina, dans la province de Palerme, dans les vignobles de la cave Donnafugata (qui a sa cave historique à Marsala, dans la province de Trapani), se déroule un "Calici di Stelle" plein d'émotions.

L'événement est traditionnellement une combinaison de vin et de musique et cette fois-ci la magie de la récolte nocturne devient une composition écrite et interprétée par le musicien Nino Errera, pour célébrer la compréhension entre l'homme et la nature.



Poster for the festival

Une rencontre magique qui remplira, en plus des verres, également le cœur et l'esprit, grâce à une expérience originale et engageante, qui va de la musique à la dégustation.

Le "Nocturne pour vignoble et percussion" composé pour Donnafugata par un artiste innovateur comme Nino Errera, appelé à recueillir les vibrations d'un lieu riche en histoire et en avenir en même temps, sera mis en scène. La récolte nocturne du Chardonnay - désormais adoptée dans diverses zones viticoles prestigieuses - a été expérimentée en 1998 par le fondateur Giacomo Rallo, récemment décédé, puis adoptée pour le vignoble de La Fuga. Une innovation importante, qui a permis de profiter des températures plus fraîches de la nuit pour préserver les caractéristiques aromatiques des raisins et réduire la consommation d'énergie lors de la réfrigération, des solutions qui ont permis d'augmenter la qualité et de faire un pas concret en avant en termes de durabilité environnementale.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Tenuta Scilio Valle Calfina – Abbazia Santa Anastasia – Alessandro di Camporeale – Porta del Vento – Cantina Marilina – Feudo Ramaddini – Terre di Noto – Florio, Marsala (Duca di Salaparuta) – Donnafugata – Firriato – Cantine Nicosia – Feudo Arancio



FESTIVALS

Gulášmajster Bzovík

Le contexte

Gulášmajster Bzovík est un festival local et un événement compétitif où de nombreuses équipes se réunissent dans le village de Bzovík pour concourir pour la meilleure soupe de goulasch préparée dans des conditions naturelles dans une marmite chauffée au bois. La soupe au goulasch est aussi populaire en Slovaquie qu'en Hongrie et les deux pays la considèrent comme leur propre soupe. Quoi qu'il en soit, la soupe au goulasch diffère non seulement entre les deux pays, mais aussi entre chaque région, chaque ville et même chaque foyer.

Le concours est organisé chaque année et s'accompagne d'un certain nombre d'autres activités attrayantes pour les touristes. Les plus importantes sont le marché traditionnel et les représentations de groupes folkloriques présentant le folklore slovaque traditionnel. Les touristes peuvent également visiter le monastère fortifié local qui est la principale attraction touristique de la municipalité de Bzovík.

L'événement est connu au niveau régional car de nombreux événements de même nature sont organisés chaque année dans toute la Slovaquie. Cela présente toutefois un potentiel de croissance et d'attraction du tourisme slovaque et étranger. L'événement est organisé une seule fois par an et est librement accessible à tous.

Informations clés

Bzovík, Slovaquie

Toute l'année

L'accès se fait par le nord (Zvolen, Krupina) mais comme l'endroit se trouve le long de la route principale reliant la Hongrie et la Pologne via la Slovaquie centrale, il est facilement accessible aussi par le sud (Budapest).



Bzovík Castle

L'expérience

Les visiteurs ont la possibilité de goûter la soupe de goulasch de différents participants. Ils peuvent également goûter d'autres produits artisanaux tels que des saucisses et des spiritueux brassés sur place. Il y a généralement aussi un certain nombre d'expositions d'art populaire avec la possibilité d'acheter différents produits.

Des scènes accueillent divers musiciens, dont la plupart présentent le folklore sous forme de chants et de danses. Les enfants peuvent monter à cheval et participer à diverses activités. Le



Goulash soup

village offre également un accès toute l'année à un monastère fortifié qui est visité par de nombreux touristes et qui est l'un des symboles du village et de la région.



FESTIVALS

Festival Hontianskych Chutí

Le contexte

Le festival hontianskych chutí peut être traduit librement par "festival des saveurs de la région de Hont". Comme son titre l'indique, il s'agit d'un événement organisé chaque année en juin. Lors du festival, un certain nombre d'exposants présentent et préparent des aliments et des boissons spécifiques de leur village. Les visiteurs peuvent participer à la préparation des aliments et, bien sûr, ils peuvent également acheter des aliments à consommer sur place ou à emporter. Bien entendu, de nombreuses activités annexes sont organisées lors du festival, comme des concerts ou des activités pour les enfants. Le festival est organisé à Dudince, qui est une importante station thermale de la région et du pays tout entier. Le festival fait l'objet d'une publicité à l'échelle du pays, avec une portée internationale, puisque les organisateurs utilisent le marketing en ligne et les médias sociaux pour sa publicité.

Informations clés

Slovaquie

Consultez le site web pour connaître les heures d'ouverture

L'accès le plus facile se fait par le nord (Zvolen, Krupina), mais comme l'endroit se trouve le long de la route principale reliant la Hongrie et la Pologne via la Slovaquie centrale, il est aussi facilement accessible par le sud (Budapest).



L'expérience

Les visiteurs ont la possibilité de goûter de nombreux aliments et boissons locaux, car c'est l'objectif du festival. Il y a également un certain nombre d'expositions d'art populaire avec la possibilité d'acheter différents produits. Des scènes sont installées pour accueillir divers musiciens, dont la plupart présentent le folklore sous forme de chants et de danses.



Potato dumplings with cheese

Les enfants peuvent monter à cheval et participer à diverses activités. La ville de Dudince offre également un accès tout au long de l'année à diverses stations thermales, car elle est réputée pour ses eaux curatives.



Folk dance performance in the Hont region



Music at the Hont Parade



Traditional costume

The 8th Annual Midlands Craft Beer Festival 2022

DON'S BAR,

2-4 MAIN ST - CARTRONKEEL - MOATE, CO. WESTMEATH

SATURDAY 20TH

3PM TIL LATE - FREE

**FEATURING
SOME OF THE BEST
BREWERS IN IRELAND**

HOSTED BY SIMON

**COME SOAK UP THE SUN,
DRINK A BEER, SOME FOOD,
& HAVE THE CRAIC!**

#MCBF22

simon

FESTIVALS

Festival de la bière des Midlands

Le contexte

En 2015, une poignée de nouvelles brasseries artisanales ont vu le jour en Irlande. On estime qu'il y avait 63 microbrasseries en activité en Irlande à cette époque, dont 48 étaient des microbrasseries de production (22 de plus que l'année précédente) et 15 des entreprises contractantes. À la mi-2015, les microbrasseries en Irlande employaient environ 312 personnes. (Le double du nombre de 12 mois précédents).

L'industrie de la microbrasserie s'approvisionne pour plus de la moitié de ses ingrédients de brassage en valeur sur le territoire national. Par exemple, en 2015, près de 90 % des microbrasseries se sont approvisionnées en orge maltée à l'intérieur de la République d'Irlande, ce qui représente généralement 80 à 90 % de tous leurs intrants en orge maltée. La distribution est une autre source d'activité dérivée locale. En 2014, 41 % de la production du secteur a transité par des grossistes/distributeurs. Il existe donc d'importantes retombées en aval pour le secteur agricole et d'autres secteurs.

Informations clés

Irlande

20 août 2022

Moate, Co.
Westmeath



Visitors enjoying the festival



Local chef preparing lunch

C'est dans ce paysage en plein essor qu'un amateur de bière artisanale a conçu l'idée du Midlands Craft Beer Festival, qui est devenu un événement annuel dans une petite ville rurale des Midlands irlandais.

"Le Midlands Craft Beer Festival a été conçu à l'origine comme une

collecte de fonds pour le club de football Moate All Whites. "Don's Bar" sponsorisait l'équipe locale et a suggéré que nous fassions quelque chose, car je connaissais beaucoup de brasseries locales. J'ai dit que ce serait un peu amusant et j'ai accepté de mettre les choses en marche. La raison pour laquelle j'ai lancé le blog en 2013 et l'Athlone Beer Club en 2014 était de soutenir la scène de la bière artisanale irlandaise et cela s'intégrait parfaitement. L'événement inaugural s'est bien déroulé, avec des brasseries venant de Sligo - White Hag, Roscommon - Black Donkey et Mayo - Reel Deel. La brasserie la plus importante était la plus proche, Bo Bristle d'Offaly, dont le brasseur en chef Dave Guilfoyle était un partisan enthousiaste de l'événement. À l'époque, il y avait quelques grands festivals de bière basés à Dublin et le consensus était que les brasseurs étaient heureux de participer à quelque chose de plus petit et plus régional. Malheureusement, les fans locaux de la GAA ne sont pas venus en grand nombre la première année, mais nous avons décidé de continuer à organiser le festival sans être affiliés à une quelconque organisation et juste pour l'amour de la chose". - Simon Broderick, fondateur de l'évènement



Craft brewer

Le Midlands Craft Beer Festival a lieu chaque année depuis 2015, sauf en cas de pandémie mondiale, auquel cas le festival est connu pour avoir lieu "virtuellement" en ligne.

L'expérience

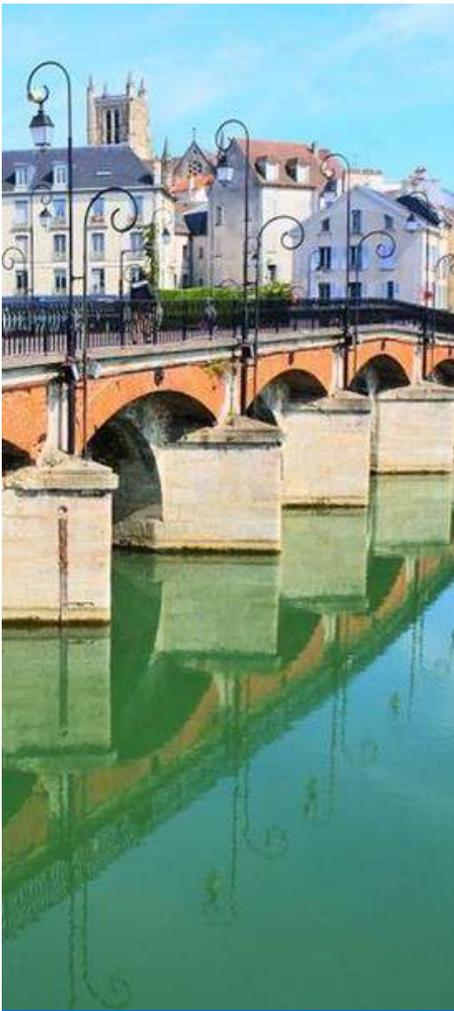
La scène de la bière artisanale dans les Midlands s'est considérablement développée depuis 2015, et ces dernières années ont été représentées par les habitués de Wide Street Brewing de Ballymahon, la brasserie Dead Centre d'Athlone et la brasserie Ballykilcavan de Laois. Ils sont également rejoints par des brasseries d'autres régions du pays, notamment Galway Bay Brewery et Rye River de Kildare. La distillerie Lough Ree de Lanesborough est également présente, tandis que la Nitro Ground de Monaghan, qui s'appelle désormais Bog Boy Booch, propose du café nitro et du kombucha. De la musique live et des DJs assurent la continuité de la fête.

Sélections de producteurs locaux impliqués

Galway Bay Brewery – St. Mels Brewery – WideStreet Brewing Company – Ballykilcavan Farm and Brewery – Lough Ree Distillery – Land and Labour Brewery – Rye River Brewing Co. – Dead Centre Craft Brewery – Biasol



Midlands Beer Festival 2022



Informations clés

Meaux, France

Avril - Octobre Sam et dim 11h00, 11h30, 16h00 et 16h30, sauf le 1er mai.

De novembre à mars Samedi 11 h, 11 h 30, 16 h et 16 h 30.

Dimanche 16h00 et 16h30

En voiture ou en train avec la ligne P des transports de banlieue.



VISITES GUIDÉES

Maison du Fromage de Meaux

Le contexte

La Maison du Fromage propose un parcours autour du Brie de Meaux AOP. Des reconstitutions historiques et des tableaux permettront au visiteur d'en savoir plus sur l'histoire de ce célèbre fromage. Le circuit présente les différentes étapes de la fabrication du Brie, de la récolte du lait à l'affinage en cave. Le visiteur découvrira également les enjeux actuels de l'AOP Brie de Meaux qui est fièrement représentée par sa Confrérie. Pour couronner cette découverte, le circuit propose une dégustation tous les jours. Toute l'année, des activités autour du Brie et du Terroir vous sont proposées ! Ateliers, dégustations et exposition.

Pour aller plus loin dans la visite, les visiteurs peuvent se rendre à "la fromagerie de Meaux Saint-Faron". Elle ouvre ses portes pour découvrir les secrets de fabrication et d'affinage des Bries de Meaux et de Melun. Vous commencerez votre visite par la projection d'un film qui retrace la riche histoire du roi des fromages, la Brie. Puis, au cœur de la fromagerie, vous assisterez aux différentes étapes de la transformation du lait jusqu'à ce que le fromage soit prêt à être consommé. En fin de parcours, une dégustation, commentée par notre expert fromager.



Localisation du musée



Brie de Meaux

Une visite peut également être organisée à Meaux, et les visiteurs peuvent prendre un train depuis Paris, et avoir une visite guidée du Palais épiscopal de Meaux, afin de comprendre l'histoire du Brie de Meaux. Le guide expliquera l'histoire du célèbre fromage de la région : le Brie. Après avoir appris l'histoire du Brie de Meaux, quoi de mieux que de déguster le fromage déclaré "Prince des fromages" par Talleyrand en 1815, à votre retour à bord ?

Le client découvrira tout le processus de la Fromagerie, et bien sûr dégustera le fromage, le Brie de Meaux. La visite peut commencer par la Fromagerie de Meaux Saint-Faron, qui propose des visites de l'usine, où l'on apprend le processus de fabrication du fromage et qui se termine par une dégustation ou "une dégustation".

De retour au centre ville, nous nous sommes dirigés vers la Maison du Brie de Meaux, également connue sous le nom de musée du Brie. Ils proposent une dégustation quotidienne de brie. Après le musée, il y a aussi une fromagerie spécialisée en ville, où vous pouvez acheter du brie de Meaux et d'autres fromages français célèbres pour les ramener à Paris.

La dernière visite permettra au visiteur de digérer tous les fromages de la journée, et d'apprendre, lors d'une visite guidée, l'histoire du fromage dans cette région française.

Le visiteur rencontrera l'employé de la Fromagerie de Meaux, et pourra poser toute question sur le processus de fabrication. Ce sera une journée complète de dégustation de fromage ! Cette visite est intéressante car elle permet au visiteur de découvrir une nouvelle ville autour de Paris, qui n'est pas si célèbre, et d'apprendre l'histoire du fromage, qui a rendu cette région célèbre dans le monde entier. Le visiteur apprendra



Pont de Meaux

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

toutes les différences de la dégustation et de la fabrication du fromage. C'est une expérience unique dans une petite ville médiévale, à 1h de Paris. La ville se visite facilement à pied, et peu de touristes viennent ici, ce qui permet au guide de se concentrer pleinement sur votre expérience.

Producteur exceptionnel

En 2004, la fromagerie de Meaux Saint Faron a décidé de recentrer son activité sur la production de brie de Melun, de Croupet et de Jehan de Brie pour le marché local. Aujourd'hui, la fromagerie produit et affine le Brie de Melun, qu'elle vend également dans une boutique, et réalise près de 80% de la production de Bries de Melun. Les fromages de la fromagerie sont produits exclusivement avec du lait régional, gage de leur qualité. Ils sont souvent primés, notamment au Concours Général Agricole ou à la Foire de Coulommiers. Aujourd'hui, Pascal Moingeon dirige la fromagerie, ainsi que les 4 autres fromageries de Jort. Fort de son expérience dans le secteur, il affirme que "les maîtres fromagers répètent des gestes ancestraux, précis, respectueux de la tradition et de la nature".



Musée du Brie de Meaux



Fromagerie Saint-Faron



VISITES GUIDÉES

Brewery Hops

Le contexte

Brewery Hops est une entreprise de visites guidées sur mesure, conçue autour des visites de brasseries et de distilleries en Irlande. Elle a été créée par Mia Tobin, une guide touristique nationale accréditée ayant 10 ans d'expérience. Mia est à la fois propriétaire, chauffeur de bus et guide. Plusieurs formules sont proposées, de la visite d'une journée à la visite de 6 jours, toutes effectuées dans le bus de 16 places de Mia.

L'expérience de Mia dans la région signifie qu'elle sait où trouver les brasseries situées dans de petites zones rurales qui sont hors des sentiers battus. Votre visite comprendra également les meilleurs sites touristiques irlandais tels que le Rock of Cashel, Kinsale, Killarney, Dingle, les falaises de Moher et le Burren.

Les visites, qui englobent l'histoire, la culture, la musique, la nourriture et les boissons irlandaises, sont organisées de manière experte par Mia elle-même. On a vraiment l'impression que c'est le moyen idéal de découvrir l'Irlande tout en s'informant sur le secteur en plein essor de la bière artisanale et sur les circuits de whisky. Il y a aussi la promesse d'être divertie en route avec des histoires sur l'histoire et les événements irlandais.

Ce circuit est très différent des autres car il s'agit davantage d'un circuit immersif et vous êtes très impliqué dans tous les aspects. Il s'adresse à tous ceux qui veulent s'éloigner des circuits touristiques plus traditionnels.

L'expérience

Plusieurs circuits différents sont proposés par Brewery Hops. Il s'agit notamment de :

Informations clés

Irlande

Toute l'année

Les visites ont lieu dans toute l'Irlande. Le transport est assuré

Téléphone:
+353 86 838 2996



Circuits courts (1 journée) - Circuit gourmand d'une journée à Glendalough ; Circuit à la rencontre des fabricants.

Circuits de plusieurs jours (5 - 6 jours) - Circuit d'une journée dans la région de l'Atlantique sauvage (5 jours) ; Circuit du délice du Nord (6 jours) ; Circuit du whisky de la part des anges (6 jours) ; Circuit d'une pinte et demie (6 jours).



Whiskey distillery

L'excursion gourmande d'une journée à Glendalough permet de visiter deux des meilleures brasseries artisanales d'Irlande, Wicklow Brewery et Wicklow Wolf, qui produisent toutes deux des bières artisanales irlandaises de grande qualité. Dégustez la gamme de bières de ces brasseries et profitez d'un déjeuner de 5 plats inclus au bistrot Mickey Finn. Parfait pour les groupes privés

de 10 à 16 personnes.

Échappez à la ville de Dublin lors d'une excursion d'une journée à Wicklow, où vous pourrez découvrir un domaine rural, un vignoble, une brasserie et une distillerie. Vous rencontrerez les créateurs qui produisent la nourriture, le vin, la bière et le whisky locaux du comté. Idéal pour 10 à 16 personnes.

Leur circuit phare de 5 jours sur le Wild Atlantic Way vous emmène dans un voyage inoubliable ! Débutant et se terminant à Dublin, ce circuit vous guide à travers le sud-ouest de l'Irlande. Les points forts historiques comprennent le majestueux rocher de Cashel, le château de Kilkenny et les magnifiques chaumières d'Adare. Les paysages spectaculaires de Killarney, de la péninsule de Dingle et des falaises de Moher ne manquent jamais d'impressionner. Cette excursion visite les meilleurs brasseurs artisanaux qui nous ~~font~~ engagent avec leurs histoires autour d'excellentes dégustations de bière. Souvent, nous avons l'occasion de goûter de nouvelles bières qui n'ont pas encore été mises en vente. Nos groupes ont toujours l'impression de vivre une



Conte

Markets

Cliffs of Moher, Co. Claire

expérience unique en visitant les brasseries locales pendant qu'elles brassent. Ce circuit de 5 jours offre un mélange parfait de paysages variés, de sites culturels, de côtes spectaculaires, de nuitées dans des hébergements confortables et, bien sûr, de la meilleure bière artisanale irlandaise associée à de la bonne nourriture. Venez découvrir le Wild Atlantic Way irlandais.

Pendant de nombreuses années, l'Irlande du Nord est restée dans l'ombre des "troubles" et peu de gens étaient assez courageux pour s'y rendre. Depuis le traité de paix de 1998, Belfast et la côte de Causeway se sont transformés et ont été classés comme la meilleure région à visiter en 2018 par Lonely Planet. Lors des 6 jours de circuits Northern Delight, nous avons pour objectif de découvrir l'héritage politique des Troubles à Belfast et dans la ville de Derry en prenant des visites organisées localement. Nous profitons du site unique de l'UNESCO, la chaussée des Géants située sur les superbes falaises blanches de craie, désormais également célèbre comme lieu de tournage de nombreuses scènes de Game of Thrones. Nous vivons une expérience immersive dans les meilleures brasseries artisanales d'Irlande du Nord et, bien sûr, une visite et une dégustation à Bushmills, la plus ancienne distillerie autorisée au monde.

Cette excursion entièrement guidée commence et se termine à Dublin, où vous visiterez également le Co. Donegal, Sligo et Mayo, dans la section nord de la Wild Atlantic Way, une route longue de 1 600 miles qui longe le magnifique littoral atlantique de l'Irlande. Le nord-ouest de l'Irlande abrite nos parcs nationaux les plus reculés, des paysages accidentés et des vues côtières époustouflantes.

Le 6 Days Angels Share Whiskey Tour est axé sur le whisky irlandais. Dégustez des whiskies anciens et nouveaux provenant de certaines des meilleures distilleries de whisky d'Irlande lors de ce circuit de 6 jours. Visitez l'ancienne région du sud-est de l'Irlande, en passant par Kilkenny et Waterford, avant de rejoindre le Wild Atlantic Way à Cork et de le suivre jusqu'à Kerry, Clare et Galway. Nous visiterons une sélection des principales distilleries artisanales d'Irlande, telles que la distillerie Midelton et Tullamore DEW, ainsi que les nouvelles distilleries de Waterford et Clonakilty.

Au cours de notre périple, vous pourrez admirer les superbes paysages côtiers le long de la Copper Coast Drive et sur le Wild Atlantic Way. Les points forts incluent un séjour au château de Waterford, situé sur une île. Tous les hébergements sont dans des hôtels 4 étoiles dans certaines des villes les plus pittoresques d'Irlande. Ce circuit de 6 jours vous donne un aperçu de la culture irlandaise du whisky, également connu sous le nom de uisce beatha, l'eau de la vie. Vous verrez de nombreux paysages et sites historiques le long de l'itinéraire.



A pint and a view

"A pint and a half one" fait traditionnellement référence à une pinte de Guinness et à une mesure unique de whisky irlandais. La combinaison parfaite pour lire le journal ou parler du temps, comme

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

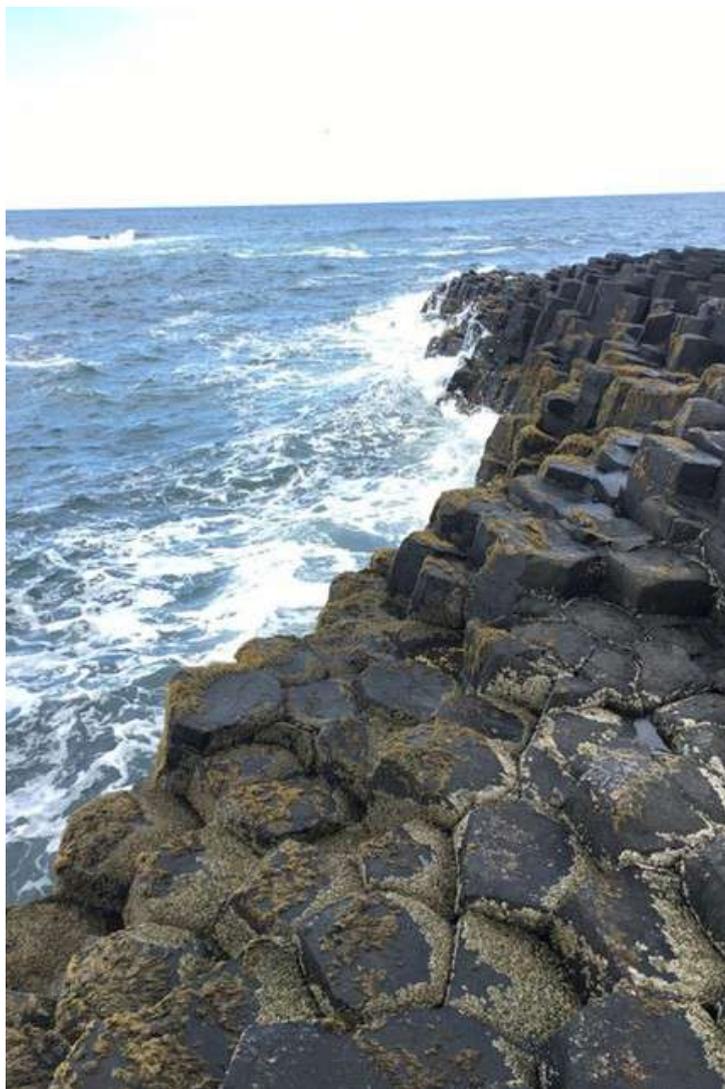
c'est le cas dans tous les pubs de campagne irlandais. Le circuit Pint and a Half de 6 jours prolonge le circuit Wild Atlantic Way de 5 jours pour inclure le comté de Kilkenny. Il permet de visiter 5 brasseries artisanales ainsi que des distilleries de whisky telles que la célèbre Midelton Distillery, plus connue sous le nom de Jameson, et les plus petites distilleries artisanales de Ballykeefe Distillery, Clonakilty et Dingle Distillery. Découvrez l'histoire de ces industries irlandaises traditionnelles qui retrouvent leur gloire d'antan. Le whisky irlandais était considéré comme le meilleur du monde jusqu'à la prohibition américaine, qui a presque entraîné la disparition de notre industrie.

Aujourd'hui, l'Irlande retrouve la place qui lui revient de droit en tant que fournisseur de whisky de qualité supérieure, et la demande est en hausse dans le monde entier. Goûtez-le vous-même à la source.

Profitez des paysages époustouffants de ce voyage, de la campagne aux vues côtières. Découvrez l'atmosphère animée des pubs et la musique traditionnelle dans les petites villes et villages irlandais. Ces éléments, ainsi que les sites du patrimoine et les expériences locales, font de ce circuit en petit groupe un voyage aussi équilibré qu'une pinte et demi.

Brewery Hops vous offre également la possibilité de créer votre propre circuit ! Vous pouvez choisir le nombre de jours passés, le nombre de personnes ou si vous êtes plus intéressé par les bières artisanales, le whisky, la nourriture et le lieu.

C'est une véritable aventure sur mesure qui vous est proposée ici.



Giants Causeway, Northern Ireland

Sélection des producteurs impliqués

Ballykeefe Distillery – Clonakilty Distillery – Dingle Distillery – Wicklow Brewery – The Grand Estate at Kilruddery House – Wicklow Wolf Brewery – Eight Degres Brewing

Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets

Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets

VISITES GUIDÉES

Cantine Nicosia

Le contexte

C'est en 1898 que Francesco Nicosia, l'arrière-grand-père de l'actuel propriétaire, a décidé d'ouvrir son premier magasin de vin à Trecastagni, sur le versant oriental de l'Etna. C'était l'âge d'or des vins de l'Etna qui, déjà à l'époque, étaient connus et appréciés dans toute l'Europe pour leur minéralité et leur personnalité "volcanique".

Vers la fin du XXe siècle, cependant, la famille a connu un tournant entrepreneurial, grâce à la ténacité, au courage et à l'esprit d'innovation de Carmelo Nicosia, l'actuel propriétaire. En investissant massivement dans l'expansion et la restructuration des vignobles, et en construisant une cave moderne, il a contribué à transformer l'entreprise familiale en l'un des principaux acteurs de la renaissance du vin sicilien en Italie et dans le monde.

Nicosia est une entreprise dynamique, moderne et efficace, tournée vers l'avenir, mais sans oublier la tradition. Elle est dirigée par Carmelo Nicosia, assisté de ses fils Francesco et Graziano et d'une équipe soudée de jeunes comme l'œnologue Maria Carella, qui interprète pleinement l'esprit de l'entreprise.



Cantine Nicosia

Informations clés

Sicile

Lun - sam de 8h30 à 13h et de 15h30 à 19h30, dim de 8h30 à 13h30.

En voiture depuis
Catane (16 km),
Taormine (52 km),
Syracuse (82 km),
Messine (96 km), Noto
(107 km), Raguse (126
km), Agrigente (178
km), Palerme (223 km).



Promouvoir les meilleures zones viticoles de la Sicile dans le respect total de l'environnement, se concentrer sur les meilleures variétés autochtones et les cultivars internationaux qui s'adaptent le mieux à la Sicile, promouvoir la meilleure matière première en sélectionnant les meilleurs raisins et en apportant un soin énorme au travail en cave. Un long et passionnant chemin vers la qualité, afin de produire des vins qui représentent le meilleur de l'œnologie sicilienne.

La cave Trecastagni est le lieu où la tradition rencontre la technologie ultra-moderne. Sur une surface totale de plus de 20 000 pieds carrés, entre la vaste zone de vinification et le laboratoire d'essai, les grandes cuves et les barils en acier inoxydable, la ligne d'embouteillage ultramoderne, la zone de vieillissement des bouteilles et la



Cantine Nicosia

suggestive cave à barils souterraine, la cave est le cœur de l'entreprise.

Ici, dans l'accueillante boutique de vin, les visiteurs sont invités à déguster eux-mêmes le résultat final des efforts de l'entreprise. Dans ce véritable "refuge", loin du rythme frénétique de la vie quotidienne, devant une vue majestueuse du

volcan, les hôtes de la Cantine Nicosia peuvent participer à des dégustations et à des événements où le vin est toujours la vedette.

La Cantine Nicosia a adhéré aux principes de la viticulture durable afin de combiner protection de l'environnement et sécurité alimentaire. En utilisant les techniques les plus avancées de la viticulture de précision, la cave a pu réduire au minimum l'utilisation de produits agrochimiques et d'engrais, dans le but d'éliminer la présence de contaminants naturels ou artificiels dans le vin.

La cave relève depuis longtemps le défi de la haute qualité dans le but de satisfaire les exigences des consommateurs, de plus en plus attentifs à une alimentation saine et à la traçabilité de chaque étape du processus de production. C'est pourquoi Nicosia a obtenu des certifications officielles et internationalement reconnues qui exigent le respect d'une série de paramètres et de directives dans les activités de l'entreprise, l'organisation du travail, les processus de production, les relations avec les clients, les fournisseurs et les consommateurs, la sécurité environnementale et alimentaire.



Figure 1: Location of Cantine Nicosia

L'expérience

La Cantine Nicosia propose plusieurs visites guidées et des expériences œnologiques et gastronomiques inoubliables.

Le Sorsi de Vulcano Tour est une visite guidée de 60 minutes de la cave, comprenant la visite de son évocateur chai à barriques souterrain et une dégustation guidée de 3 vins Etna, expressions tout

aussi authentiques, bien que différentes les unes des autres, des précieuses caractéristiques des cépages autochtones basés sur l'Etna DOC et des extraordinaires particularités de notre "terroir" volcanique. Comme les sols de lave et l'altitude qui confèrent minéralité, fraîcheur et élégance aux vins de la Cantine Nicosia. Trois étiquettes pour découvrir les différentes nuances que peut revêtir l'excellence du vin dans un territoire unique comme l'Etna. Un territoire qui, en conjuguant tradition et expérimentation, a su interpréter la vocation millénaire de la Sicile pour le vin.

L'Etna da bere e da gustare est une visite guidée de 90 minutes de la cave et une visite de la cave souterraine des fûts de chêne, qui est suivie d'une dégustation guidée de 4 vins de l'Etna avec de la charcuterie, des fromages et d'autres produits locaux typiques : Une visite à la découverte de la cave et de son suggestif chai à



The underground oak barrel cellar of Cantine Nicosia

barriques souterrain et, ensuite, un itinéraire de dégustation riche et fascinant de 4 vins de l'Etna, expressions tout aussi authentiques, bien que différentes les unes des autres, des précieuses caractéristiques du cépage autochtone de l'Etna DOC, des différents types qui en sont issus et des extraordinaires particularités de notre "terroir" volcanique. Comme les sols de lave et l'altitude qui confèrent minéralité, fraîcheur et élégance aux vins de la Cantine Nicosia. Quatre étiquettes pour découvrir les différentes nuances que peut revêtir l'excellence du vin dans une région unique comme

l'Etna. Associés à une large sélection de charcuteries, de fromages siciliens historiques et d'autres produits typiques de première qualité.



Cantine Nicosia vineyard

Walking around the Vineyards of Monte Gorna est une visite guidée de la cave et des vignobles de Monte Gorna avec une dégustation de 5 grands vins de l'Etna. La visite, d'une durée de 120 minutes, comprend une visite de la cave souterraine pour les fûts de chêne, l'ancienne meule (palmento) de Monte Gorna. Une sélection de salumi et de fromages siciliens et quatre petits échantillons de recettes siciliennes. Une promenade suggestive parmi les vignes, les murs en pierre sèche et la nature du district de Monte Gorna, le cône volcanique éteint sur les pentes de l'Etna sur lequel se dresse le plus beau des vignobles de Cantine Nicosia, d'où il sera possible d'admirer la beauté d'un territoire unique. Après la visite du vignoble et de son ancienne meule en pierre de lave, nous poursuivrons la visite de la cave, puis nous reviendrons nous promener entre les rangs du Monte Gorna, mais cette fois-ci confortablement assis, le verre à la main. Nous dégusterons 5 des meilleures étiquettes des sélections de la Tenute Nicosia sous la direction experte de notre sommelier, dans un véritable voyage eno-sensoriel et eno-gastronomique qui comprendra également l'association des vins avec la nourriture. Pour accompagner les bulles, les blancs et les rouges de l'Etna, une délicieuse sélection de produits locaux typiques, tels que les charcuteries, les fromages siciliens historiques, les présides Slow Food et autres produits typiques.

La Sicile à table et dans le verre est une visite guidée de 120 minutes pour découvrir la cave et son suggestif chai à barriques souterrain et, à suivre, une dégustation de 4 vins représentatifs de différents cépages, dénominations et types produits par Cantine Nicosia et un déjeuner ou un



Cantine Nicosia winery

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

dîner (une entrée, un premier plat, un deuxième plat et un dessert) à notre Osteria, avec un menu dégustation composé de 4 plats, préparés à partir des meilleures matières premières locales et conçus pour mettre en valeur les saveurs typiques de l'ancienne tradition culinaire sicilienne et, les étiquettes choisies en combinaison par notre sommelier.

Cours de cuisine : Street Food Made in Sicily. Le long de la côte, dans les centres-villes et dans les banlieues, il est facile de trouver des charcuteries et des friteries dans lesquelles sont préparés des plats à emporter : poissons frits, croquettes de pommes de terre, boulettes de viande, légumes en pâte à frire, riz et crispelle inévitables arancini (ou arancine), les driven (petits pains fourrés de toutes les bonnes choses) et, à Palerme, les beignets, feuilles chaudes et croustillantes de farine de pois chiches qui satisfont tout le monde, même les palais les plus exigeants.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Le Tre Castagne Dell'Etna S.R.L. – Nutty Plus S.R.L. – Etna Miele – Apicoltora
Filippo Leonardi



VISITES GUIDÉES

Virgon

Le contexte

L'entreprise agricole Virgona est née pour compléter une longue tradition vinicole, en apportant sa contribution à la valorisation et au renouvellement de la production vinicole de Salina, étant donné l'importance économique, sociale, historique et culturelle que ce secteur a toujours eu sur l'île. La gestion familiale attentive et passionnée suit la vinification dans toutes ses phases, offrant la certitude d'une transformation correcte, pour obtenir un produit de haute qualité au goût absolument authentique et naturel.

Les vignobles sont situés dans une zone vallonnée splendide et fertile de Malfa. La cave a subi les transformations nécessaires au fil des ans pour s'adapter aux technologies les plus modernes tout en conservant la forte personnalité des vins.

L'entreprise produit des vins avec une indication géographique typique : Salina Rosso, Salina Rosato et

Informations clés

Île de Salina, Italie

Sur rendez-vous avec
Danile Virgona

En voiture ou en bus de
l'aéroport Fontanarossa
(Catane) à Milazzo,
puis en hydroptère
(Liberty Lines).

Téléphone:
+39 090 984 44 30 ou
+ 39 338 745 59 12



Panarea seen from Salina

Salina Bianco, et Spumante di Malvasia, mais elle est renommée pour la production de Passito D.O.C Malvasia delle Lipari et complète la gamme avec Grappa di Malvasia delle Lipari. Malvasia, En plus des vins, l'entreprise produit également des bières artisanales.

L'entreprise Virgona est vraiment unique dans les îles Eoliennes également pour la transformation et la commercialisation de divers produits agricoles : Câpres et Cucunci, Conserves, Pestos, Confitures, Confitures pour fromages, Arômes naturels et Sentinelles Slow Food.



Pollara, one of the most famous places on Salina

Mais la raison pour laquelle Virgona mérite une visite en Sicile est la dégustation de son Malvasia. Il s'agit d'un vin produit avec 95% de raisins Malvasia et les 5% restants de Corinthe noire, cultivés sur les belles collines ensoleillées de Malfa, sur l'île de Salina. C'est un passito à la couleur ambre-orange avec des reflets cuivrés, l'arôme est large, intense, enveloppant mais de qualité fine, avec des notes

d'abricot, d'anis et de miel. Le goût est confirmé comme doux, complexe mais équilibré, plein et séduisant. C'est un vin de méditation qui peut être dégusté avec des fromages bleus, des sucreries typiques de la Sicile, des pâtisseries sèches et qui est le protagoniste de nombreuses recettes gastronomiques savoureuses de la tradition éolienne. C'est un passito qui exprime les différentes particularités du territoire et de l'écosystème auquel il appartient, en les concentrant en une seule essence. La production est numérotée et limitée.

L'expérience

L'entreprise agricole Virgona encourage les initiatives de culture du vin, en offrant aux amateurs la possibilité de développer de manière agréable la connaissance du "bon vin", véritable expression de la nature de l'île. Dans la cave, ouverte toute l'année, les visiteurs pourront suivre le vin dans toutes ses phases, avec une visite guidée des vignobles et des vergers de câpres pour connaître les méthodes de culture, l'explication des systèmes de séchage et de vinification ou la récolte et le salage des câpres, jusqu'à la mise en bouteille.

La cave Virgona, en plus de la qualité du vin, a comme valeur distinctive la courtoisie et le professionnalisme et est en mesure d'accueillir des petits et grands groupes d'amateurs de vin, pour offrir des dégustations, même renforcées, sur réservation, en combinant la tradition œnologique avec la tradition œnogastronomique des produits typiques. Les dégustations ont lieu dans l'intention de faire connaître et de goûter leurs propres produits, chaque vin est accompagné d'un plat réalisé avec différents pestos en confitures pour la fin de la dégustation. Le Malvasia delle Lipari Passita sera servi souvent accompagné de biscuits ou d'une mousse de ricotta avec des câpres confites.

L'entreprise organise 3 menus de dégustation :

Le menu 1 (60 minutes) se compose d'un vin mousseux accompagné d'une sélection de pesto, d'un Malvasia sec accompagné de plusieurs conserves de notre production, d'un Salina rouge accompagné de fromages avec des confitures de notre production et d'un Malvasia Passita accompagné de biscuits ou d'une mousse de ricotta avec des câpres confites.

Le menu 2 (45 minutes) comprend une bière aromatisée à la Malvoisie accompagnée d'une sélection de pesto, une bière aromatisée aux câpres accompagnée de confitures de notre production et une Passita à la Malvoisie accompagnée de biscuits ou d'une mousse de ricotta aux câpres confites.

Le menu 3 (120 minutes) comprend une dégustation de 8 vins : un mousseux extra-dry accompagné de Crostini au pesto de notre production, un mousseux d'Alba avec des friselles aux tomates et aux câpres, une Salina blanche avec différentes conserves à l'huile, une Salina rosée avec différentes conserves à l'huile Don Carmelo, une Salina rouge accompagnée de fromages combinés avec différentes confitures de notre production, un Enrico (Malvasia 100% barrique sec) accompagné de fromages combinés avec différentes confitures de notre production et un Malvasia delle Lipari passito avec un cannolo décomposé avec des câpres confites ou des biscuits secs.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Eolie Shop – Fondazione Slow Food – Italian Food Experience



The vegetation of Salina includes eucalyptus, red eucalyptus, acacias, alders, elms, pines, holm oaks, chestnuts and ferns

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

VISITES GUIDÉES

Aldonza

Le contexte

Situé dans la municipalité de Munera (au nord-ouest de la province d'Albacete), dans l'un des paysages les plus célèbres du voyage de Don Quichotte, Aldonza est un lieu tout à fait unique qui rassemble une sélection de certains des produits les plus connus et les plus exquis de la région. Cette entreprise familiale a été créée il y a 4 générations et fabriquait principalement du vin pour l'autoconsommation et pour le plaisir des amis et de la famille, en suivant les processus de fabrication traditionnels et le savoir-faire qui était transmis de parents à enfants. Cependant, à mesure que la nouvelle se répandait et que le nombre de commandes promises augmentait, le moment était venu de faire le grand saut.

En 2011, de nouvelles installations de fabrication ont été construites et une nouvelle aube a commencé pour Aldonza. Aujourd'hui, le savoir-faire traditionnel coexiste avec une technologie sophistiquée et respectueuse de l'environnement et a permis à l'entreprise de proposer non seulement du vin et de l'huile d'olive extra vierge de haute qualité, mais aussi de diversifier son offre de produits avec du safran, du vin blanc mousseux (cava) et du fromage Manchego, devenant ainsi un lieu unique où les visiteurs peuvent vivre une expérience gastronomique complète.

Informations clés

Munera, province
d'Albacete, Espagne

Toute l'année

En voiture, un parking
est disponible

Téléphone :

+34 967 21 77 11 ou

+34 660 634 959



A local vineyard



Aldonza winery

Une autre caractéristique assez particulière est la visite guidée gratuite combinée à une dégustation de vin et d'huile d'olive extra vierge qui peut être réservée tout au long de la semaine. Elle conduit les participants à travers les installations de la cave, du moulin à huile et de la production de safran pour se terminer dans une belle "grotte" souterraine où la dégustation a lieu.

En outre, sur son site Web, l'entreprise invite les visiteurs à approfondir leur expérience en se rendant dans des lieux historiques, naturels ou archéologiques, en expliquant la pertinence historique et la façon dont la région (et finalement Aldonza) est liée aux aventures de Don Quichotte, ce qui en fait l'une des principales attractions de la municipalité.

L'expérience

La visite guidée et la dégustation de vin et d'huile d'olive comprennent une visite de la plus grande partie des installations d'Aldonza, y compris l'élaboration du vin, le moulin à huile et la zone d'extraction du safran. Le personnel charismatique et compétent explique aux visiteurs, dans un langage facile à comprendre, les caractéristiques particulières des oliviers et des vignes dues à la singularité des conditions climatiques, le fonctionnement des machines, l'application



Waterfall room of barrels

des principes de respect de l'environnement et d'économie circulaire dans les processus et l'obtention des produits finis. La fin de la visite conduira les participants dans la salle des fûts où a lieu la dégustation, située sous terre dans l'ancienne cave à vin, où un cadre chaleureux et merveilleux et le son d'une cascade in situ se mêlent à l'arôme du bois et du vin. Les visiteurs pourront déguster trois types de vin et apprendre à apprécier le goût des différents vins et à distinguer des caractéristiques telles que la qualité, le degré d'alcool, etc.

De même, la dégustation d'huile d'olive a pour but de faire goûter des produits de bonne qualité et d'offrir des astuces et des conseils sur la manière de distinguer la

qualité de type vierge extra, en se basant sur le goût plutôt que sur la couleur. À cette fin, la dégustation se fait dans des verres bleus opaques. Aldonza propose également une expérience unique de dégustation de fromages qui comprend trois types de fromages manchego (affinés, semi affinés et assaisonnés à l'huile d'olive) élaborés par des artisans fromagers.



A view of the vineyard



VISITES GUIDÉES

Bodega de las Estrellas

Le contexte

La famille de vignerons de la cave Stars remonte à quatre générations, lorsque la vigne a commencé à être cultivée dans la région de Castille au XIXe siècle, en raison de l'expansion du fléau du phylloxéra dans le reste de l'Europe. Les efforts de la première génération ont été récompensés par la médaille d'argent du vin blanc et du vin rouge de la récolte 1928, ainsi que par celle du concours national des vins de Barcelone en 1929.

La troisième génération de la famille, sous la direction de l'un des principaux pionniers de l'agriculture biologique en Espagne, après des sessions de formation et de conseil, a réussi à produire le premier vin écologique de Castilla la Mancha en 1984, marquant ainsi une étape importante pour le développement de la cave. Un mouvement indépendant s'est formé, qui consistait à devenir un "vigneron indépendant", un terme adopté du français désignant les personnes qui font du vin à partir des vignes qu'elles cultivent.

Informations clés

Valdepeñas, Espagne

Du lundi au vendredi de
10 h à 14 h

En voiture, en train ou
en bus

Téléphone:
+34 926 31 32 48 ou
+34 650 552 976





Bodega de las Estrellas

Aujourd'hui, la quatrième génération se trouve en conflit avec les pratiques dé-naturalisées de la production de masse et choisit d'entreprendre, par conséquent, le beau et difficile chemin du vigneron indépendant et écologique, ne comptant que sur les vignes biologiques et la fabrication

naturelle.

The Stars Winery participe activement aux événements et célébrations locaux, en apportant un goût de ses meilleurs vins à la vie culturelle, dont voici quelques exemples:

"La célébration des jeunes vins" a généralement lieu après un carnaval, pour présenter les vins nouvellement et/ou récemment produits, de couleur et de texture différentes. Elle consiste en un week-end où les visiteurs sont invités à une visite guidée de la cave ainsi qu'à une dégustation de vin.

La "Note of Wine" a généralement lieu le 23 juin, le jour du Solstice d'été. Pendant la journée, une promenade dans le vignoble est organisée et le soir, en collaboration avec la mairie de Valdepeñas et d'autres caves locales, les participants ont la possibilité d'assister à des spectacles tels que des concerts ou des pièces de théâtre en compagnie d'un verre de vin.

La célébration des vendanges est une fête locale qui a lieu le 7 septembre et le domaine viticole ouvre ses portes aux visiteurs pour leur faire goûter le jus de raisin qui sera transformé en vin.

"Fais ton propre vin !" est organisé en octobre pendant la deuxième récolte. La cave ouvre ses portes aux activités traditionnelles telles que les vendanges, le foulage du raisin et la dégustation de vin avec l'explication des cycles d'un vignoble.

L'expérience

Outre les célébrations populaires et traditionnelles, les clients pourront réserver une dégustation de vin et une visite guidée des installations organisées par la cave. Des membres du personnel spécialisés accompagneront les visiteurs et leur expliqueront des particularités telles que le contexte historique et les particularités locales de la

production, l'agriculture biologique et les effets de la lune et des étoiles sur la culture et l'élaboration du vin ; comment la lune et les étoiles influencent le goût et la qualité des raisins et du vin.

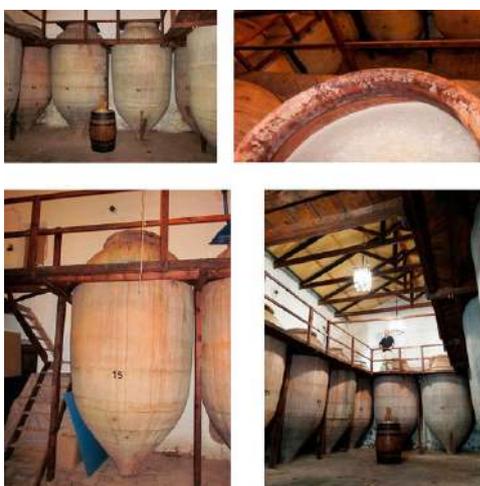
Les visiteurs se verront également proposer de déguster 3 vins par couple (6 au total) accompagnés de 3 snacks locaux et seront dotés, à la fin de la visite, d'un complément didactique de la visite - "Guide de dégustation des quatre éléments" ainsi que d'un "calendrier lunaire".

La visite guidée Premium et le cours de formation "Dégustation d'étoiles" sont dirigés par Dionisio Nova, l'actuel propriétaire, qui explique comment le vin est intégré aux cycles et aux rythmes de la lune et des étoiles. Une attention particulière est également accordée à l'explication de l'aspect écologique du soin des vignes, des processus de production et de la qualité du vin. Le cours de formation utilise les qualités des quatre éléments, l'air, l'eau, le feu et la terre, pour expliquer les différentes qualités, propriétés, couleurs, saveurs, goûts et textures que l'on obtient par l'agriculture et l'élaboration. Enfin, on apprend aux participants à utiliser le calendrier "à la boussole de la lune" et à l'appliquer à la dégustation des vins. Une sélection de 5 vins et quelques snacks locaux sont offerts.



The Bodega's winery

"Au cours de la formation "La boussole de la lune", les clients qui souhaitent approfondir leurs connaissances en matière de vins sont invités à participer à une dégustation de vins pendant le cours de formation. Ils auront l'occasion d'en apprendre davantage sur les qualités des vins telles que la couleur, la saveur, la texture, etc., sur des éléments tels que la marque, l'origine, la culture, etc., sur la manière de distinguer la qualité d'un vin et sur l'utilisation d'un vocabulaire plus technique et pourtant facile à utiliser pour les décrire. Au moins 5 types de vins seront dégustés, accompagnés de snacks de la région.



Views of the winery

VISITES GUIDÉES

Finca Fuentillezjos

Le contexte

La ferme a commencé comme une activité de loisir d'une famille de médecins qui aimaient passer du temps à la campagne parmi les pâturages et le bétail et qui aimaient fabriquer du fromage écologique pour leur propre consommation.

Ils ont transmis l'amour de la terre et de la production à leurs enfants qui, au lieu de choisir de poursuivre la tradition familiale et de devenir médecins, ont décidé de s'installer à la campagne et de devenir agriculteurs à plein temps.

Il leur a fallu des années pour tout organiser mais finalement, en 2003, ils ont lancé leur activité économique et ont commencé à produire du fromage écologique. L'année 2019 a marqué une autre étape importante pour eux, car ils ont enfin pu boucler le cercle de production au sein de la ferme, de l'élevage du bétail à la production de lait, puis de fromage élaboré.

Ce résultat constitue non seulement un label de qualité pour la finale, mais il permet également aux responsables de l'exploitation de vivre leurs valeurs en termes d'agriculture biologique et de traitement équitable des animaux.



Informations clés

Poblete, province de Ciudad Real, Espagne

En hiver, du lundi au dimanche, de 9h à 17h, en été, du lundi au dimanche.

Téléphone:
+34 647 505 434



Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets



Location of the Finca Fuentillezjos

L'expérience

L'expérience comprend une visite guidée de la propriété par le personnel de l'entreprise, au cours de laquelle les phases d'élaboration du fromage seront expliquées en détail, ainsi que les tâches quotidiennes effectuées par le personnel et la façon dont les brebis vivent dans la ferme. Après la visite, les visiteurs auront l'occasion de déguster une gamme de fromages élaborés par l'entreprise, avec explication des particularités de l'élaboration et du goût.



Entrance to Finca Fuentillezjos



View of Finca Fuentillezjos



Cheese made at Finca Fuentillezjos

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

VISITES GUIDÉES

Oleofer

Le contexte

La famille Hernandez Hidaglo a hérité de la passion pour l'huile d'olive de ses grands-parents qui ont commencé à acheter des oliviers abandonnés après la guerre civile espagnole et ont échangé les olives qu'ils produisaient avec d'autres produits alimentaires comme la farine, le vin, etc.

Dans les années 50, Manuel Fernandez Duran, suivant la tradition familiale, finance la coopérative "Agrolea", avec d'autres partenaires de La Puerta de Segura (Jaen), pour devenir dans les années 60, un pionnier du commerce de détail à Albacete où il ouvre 60 magasins. Dans les années 80, il achète une partie du moulin à huile "La Moderna", qu'il réforme et double sa capacité de production. Oleofer est né en 1993. Au cours de la décennie 2000, plusieurs changements importants sont mis en œuvre, comme le déménagement dans les installations actuelles, la fermeture du cycle de production de l'huile d'olive vierge extra, de la récolte à la vente et à l'exportation, le lancement d'une nouvelle marque gourmet écologique et la première entreprise productrice d'huile d'olive de Sierra de Segura à se spécialiser dans l'oléotourisme.

Informations clés

La Puerta de Segura,
Espagne

Toute l'année, du lundi
au samedi, de 10h à
13h.

En voiture uniquement

Téléphone :

+34 953 48 71 73



Olive oil tasting at Oleofer

La Sierra de Segura est l'un des parcs les plus connus d'Espagne qui attire de nombreux touristes tous les week-ends et pendant la saison des vacances sur des itinéraires de randonnée, de trekking, des pistes cyclables, etc. En même temps, la province de Jaen produit 50 % de l'huile d'olive au niveau national et 20 % au niveau mondial.

Profitant de la magnifique chaîne de montagnes et du cadre naturel, Oleofer est la première entreprise de la région à proposer une visite guidée des installations de production d'huile d'olive, une dégustation d'huile d'olive combinée, sur demande, à une visite du château Segura ou même à une promenade en bateau dans le réservoir El Tranco de las Beas.

L'expérience

Les visites guidées de dégustation d'huile d'olive ont gagné en importance dans la région, si bien que les entreprises touristiques et les tour-opérateurs les ont incluses dans leurs packs touristiques. La visite guidée sera conduite par des techniciens et des professionnels de la production d'huile d'olive. Le rendez-vous sera l'installation de production elle-même, où les visiteurs se verront expliquer le fonctionnement des différentes machines dans le processus de fabrication, les différentes variétés d'olives qui y sont engagées, les différents types d'huile d'olive obtenus, pour finir par une dégustation d'huile d'olive extra vierge. Sur réservation préalable, la visite se poursuivra au château de Segura, ou se prolongera par une promenade en bateau dans le réservoir de Tranco de las Beas.



Guided tour of Oleofer

D'autres opérateurs touristiques ont inclus des visites guidées et des dégustations d'huile d'olive dans leur offre touristique. C'est le cas de "El Tranco", un centre de loisirs et de tourisme actif, qui propose de nombreuses activités : tourisme, sport, activités éducatives sur la flore et la faune dans la nature. Il inclut les visites à Oleofer dans sa

catégorie "Activités spéciales" avec les packs suivants :



Olive tasting at the Oleofer shop

Journée OleoTranco qui comprend une visite guidée des installations, une dégustation d'huile d'olive, une promenade en bateau et un goûter, riche en variétés d'huile d'olive extra vierge et en produits locaux, où l'expérience gastronomique se conjugue avec un paysage à couper le souffle.

Journée oléo-touristique qui comprend une visite guidée des installations, une dégustation d'huile d'olive, et enfin une promenade en bateau.



ITINÉRAIRES

Route de l'oignon Peipsi

Le contexte

La route des petits villages sur les rives du lac Peipsi est appelée "route des oignons", non loin de Tartu. Il s'agit d'une région où les traditions anciennes sont préservées et valorisées, de sorte que les communautés sont restées inchangées au fil du temps. Bien que les gens se demandent parfois ce qu'a de si spécial une "route des oignons", la route des oignons est en fait une chaîne de villages sinueux sur les rives du lac Peipsi, habités à la fois par des Russes et des Estoniens vivant côte à côte, et qui est célèbre pour sa riche diversité culturelle. Trois cultures à explorer ici :

1. Les vieilles traditions sont toujours vivantes et honorées par les Vieux Croyants qui vivent sur les rives du Peipsi. Varnja, Kasepää, Kolkja - tous trois sont des établissements linéaires divers (villages), où les musées, les maisons de prière, les cimetières méritent d'être découverts. Il est également intéressant d'y acheter du poisson, des oignons et d'autres produits frais.

2. La culture balte-allemande est représentée par le majestueux manoir d'Alatskivi. Les anciens bâtiments au cœur du manoir sont continuellement réaffectés. Cependant, le grand château d'Alatskivi mérite une attention particulière, ainsi que le musée Eduard Tubin et les ateliers d'artisanat.

Informations clés

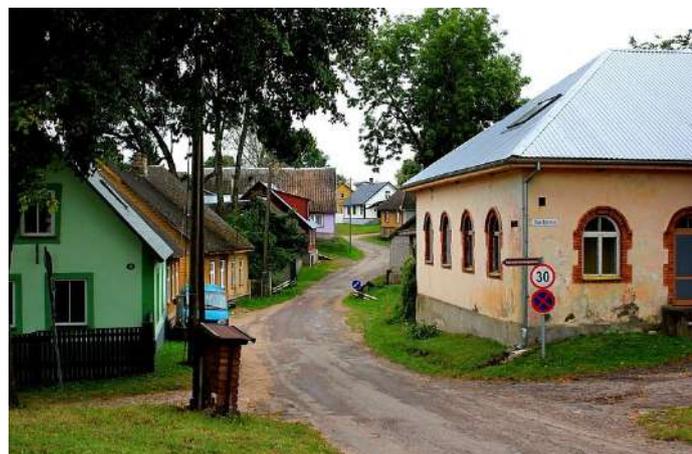
Lac Peipsi, Estonie

Toute l'année

Réseau de la route des oignons

Téléphone :

+ 372 56 48 00 65



Kallaste, a village along the Peipsi Onion Route

Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets

3. Les Estoniens, grâce à leur travail acharné, ont promu la vie de village et la culture de la région. On y trouve le musée Juhan Liiv et plusieurs lieux liés aux légendes de Kalevipoeg, le héros de l'épopée nationale estonienne. Il faut également découvrir les légendes de la paroisse de Kodavere et son dialecte original.

Les villages de la route des oignons sont donc des endroits parfaits pour acheter du poisson, des oignons et d'autres produits frais. Le célèbre oignon Peipsi n'est pas pour les faibles, il vous fera mouiller les yeux, mais cela vaut la peine de sacrifier quelques larmes. Si vous recherchez un véritable dîner fait maison, rendez-vous au restaurant Kolkja Fish and Onion. Les plats de poisson locaux de Peipsi sont préparés selon des recettes "séculaires", transmises de génération en génération. Et pour terminer le repas, n'oubliez pas de commander du thé dans un samovar.

La région offre des exemples intéressants de modes de vie agricoles et ruraux traditionnels, par exemple, les méthodes de culture des oignons et des concombres, ainsi que de bons restaurants et hébergements locaux. La région offre des possibilités de "vacances actives" et des endroits où l'on peut acheter des produits locaux et de l'artisanat. Toutefois, jusqu'à présent, ces attractions étaient toutes de petites entités individuelles qui étaient totalement inconnues, même dans leur propre petit pays, sans parler des autres pays. Il y avait donc un réel besoin de promotion et de développement pour éviter que ces régions ne soient complètement oubliées.

En 2009, des individus et des entrepreneurs plus actifs et intéressés par le développement de la région se sont réunis pour former un réseau et l'ONG, la "Route de l'oignon", est née en tant qu'organe central de coordination pour la région. L'ONG a compris que dans ce type de région économiquement défavorisée, il est clairement nécessaire de rechercher des fonds externes pour soutenir des activités visant à renforcer la structure économique de la région.

L'expérience

La route de l'oignon propose de participer à divers ateliers et cours d'artisanat où l'on peut apprendre à cuisiner des plats traditionnels à partir d'ingrédients d'origine locale. Les visiteurs actifs peuvent également participer à des visites du patrimoine, jouer au disc-golf, tenter de conquérir le lac Peipsi en kayak ou à la voile, ou encore parcourir les villages et les paysages locaux en scooter ou en trottinette. Les amateurs de photographie peuvent participer à des ateliers ou même apprendre à réaliser des films, car l'amularARTorium et la galerie Voronja proposent des stages et des expositions stimulants.



Vegetable sales stand along the Onion Route

Bien sûr, l'été est la meilleure période pour profiter de la Route de l'Oignon, surtout à vélo. En hiver, cependant, vous pouvez vous amuser sur le Peipsi en tant que pêcheur, et si vous n'avez pas le gêne, nous avons des guides de pêche qui vous emmèneront au lac, vous fourniront tous les outils nécessaires, vous guideront et vous enseigneront comment percer des trous dans la glace, pêcher, et plus tard préparer de la nourriture à partir de votre prise ou vous emmèneront dans un safari karakatitsa.

Le festival de l'ail, qui a lieu à Kuremaa, est très célèbre. Les producteurs d'ail estoniens s'y retrouvent pour comparer les variétés et les récoltes de leurs champs et échanger leurs expériences. Mais c'est bien plus que cela.

Aujourd'hui, on peut déguster et acheter au festival de l'ail des produits tels que du pain à l'ail, du bacon à l'ail, du fromage à l'ail, du miel à l'ail, du café à l'ail, de la bière à l'ail, de la vodka à l'ail, des bagels à l'ail, du jambon à l'ail, de la saucisse à l'ail, des bonbons à l'ail, de la barbe à papa à l'ail et une des préférées des enfants, la glace à l'ail. Le souvenir du festival, le chocolat à l'ail, est produit par la société Kõlleste Kommimeistrid depuis 2009.

En plus de l'ail, on peut acheter sur le marché tout ce qui est cultivé ou fabriqué en Estonie, sûrement des conserves faites maison, de l'artisanat, des légumes et des légumes, de la forge, des cosmétiques, des vêtements, des souvenirs, de la menuiserie et de la nourriture avec ou sans ail. Ainsi, vous trouverez au marché du festival des oignons dorés cultivés sur les rives du lac Peipsi, de la daurade fraîchement fumée, ainsi que des poteries artisanales de l'île de Muhu.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Alatskivi castle with Tubin museum – Liiv museum – Varnja Prayer House – Kostja's Onion Farm – Alatskivi Nature Center – Kodavere Heritage Center – Kivi tavern – Mõisa Tall pub – Kadrina Manor – Ranna Puhkebaas



*Dried fish and onions
along the Onion Route*



On the shores of Lake Peipsi

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)



Informations clés

Toute l'année

En train jusqu'à Reims, mais de préférence en voiture, car les vignobles se trouvent à la campagne, en dehors de la ville. Des visites organisées peuvent être réservées à Paris auprès de sociétés spécialisées (par exemple, Grapescares.com) ou directement auprès d'une maison de champagne.

ITINÉRAIRES

Tour de Champagne

Le contexte

Certaines entreprises sont spécialisées dans les visites de dégustation de vins, et proposent des voyages et des excursions autour de la Champagne. De nombreux vigneron, maisons et coopératives de Champagne s'engagent à accueillir les visiteurs pour leur faire découvrir leurs vins. Les visiteurs peuvent déguster différents vins de Champagne et acheter leurs préférés directement à la cave pour revivre ces moments en toute tranquillité chez eux.

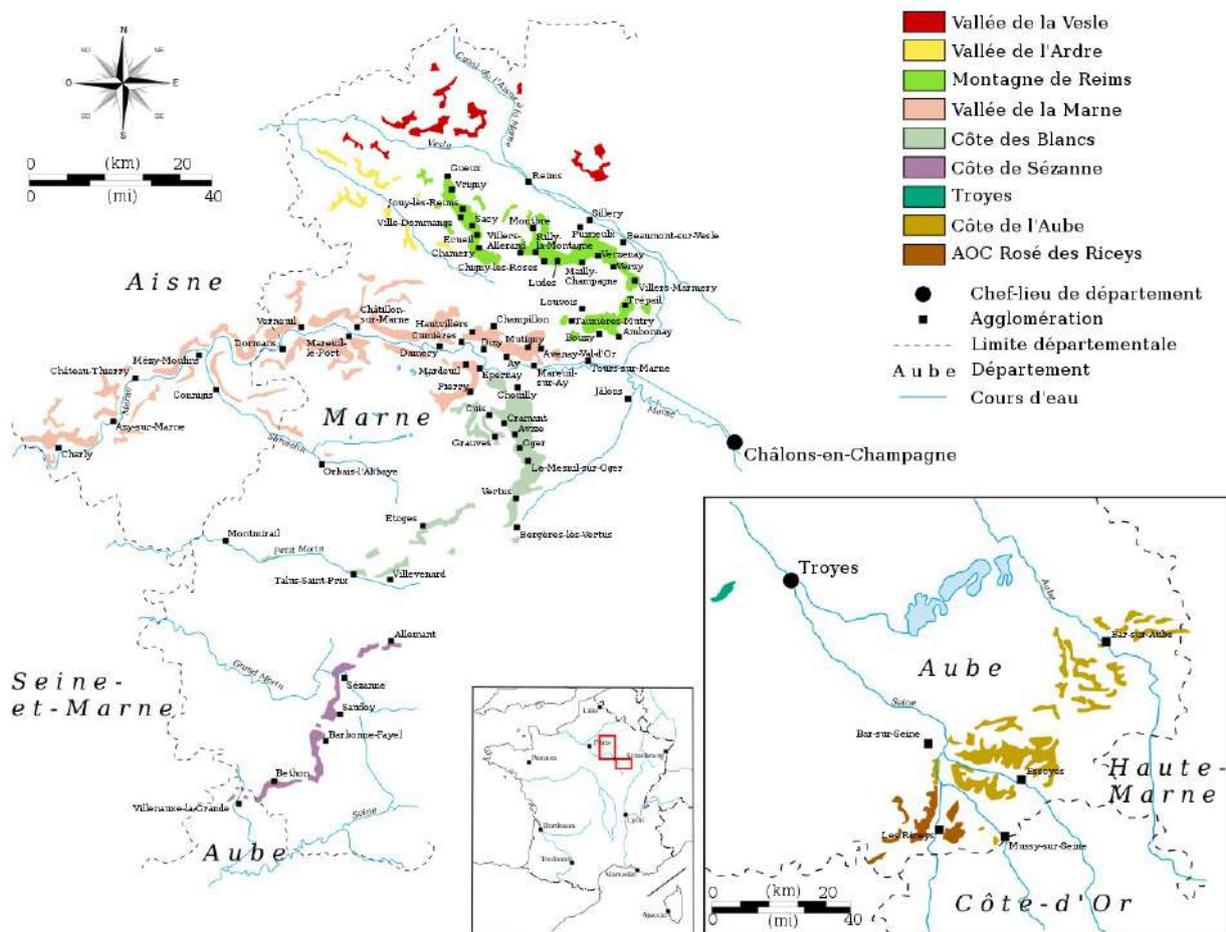
Depuis le 4 juillet 2015, les "Coteaux, Maison et Caves de Champagne" font partie du patrimoine mondial de l'UNESCO. La Région Champagne compte environ 320 Maisons de Champagne, qui créent 30.000 emplois dans ce domaine. La Région Champagne attire 7,3 millions de visiteurs : 3 millions restent pour une journée, et 4,3 millions sont là pour un long séjour.

L'expérience

Les visiteurs peuvent suivre le circuit de la région de Reims en Champagne : Reims est une ville culturelle de France, célèbre pour sa cathédrale de Reims du 12^e siècle.



Champagne tasting



Les routes du Champagne

sanctifié le couronnement de la plupart des rois de France. Au sud, la route serpente entre les vignobles sur les pentes de la Montagne de Reims.

Dans cette région, il y a 232 viticulteurs, 39 maisons de champagne et 11 coopératives de champagne que vous pouvez visiter.



Barriques de Champagne

Les visiteurs peuvent découvrir les vignobles de Champagne autour de Reims. Le guide vous expliquera le terroir champenois dans le vignoble, les cépages, le cycle végétatif de la vigne et le travail de la vigne tout au long de l'année. En général, les visites comptent au moins 2, voire 3 dégustations de champagne, dans un château d'un producteur de champagne. Une visite peut être organisée dans une grande maison de champagne à Reims (Taittinger, Pommery, Mumm, Lanson...).



Vignes

Les visiteurs apprendront à connaître les différents champagnes, comment le champagne est élaboré, avec quels suintements, et pourquoi on peut l'appeler champagne.

Cet itinéraire comprend des découvertes culturelles de cette région française, une rencontre avec les producteurs, une visite des maisons de champagne, et

une dégustation de champagne.

Participation des producteurs locaux

Champagne Augé Père et Fils – Champagne Charles de Cazanove – Other producers



Notre Dame de Reims



ITINÉRAIRES

Panoramaweg Werderobst

Le contexte

Depuis que Frédéric le Grand a encouragé la plantation d'arbres fruitiers et de maïs au détriment de la vigne à la fin du XVIIIe siècle, la ville de Werder et ses environs sont célèbres pour leurs vergers de pommiers, poiriers et cerisiers. Le 18 mars 1879, l'association des producteurs de fruits de Werder a décidé d'annoncer la floraison des arbres dans ses vergers dans les journaux de Berlin afin d'attirer les visiteurs et de promouvoir la vente de leurs produits. Début mai, les premiers trains ont commencé à arriver avec des excursionnistes désireux de déguster du vin, du café et des gâteaux dans les vergers en fleurs.

Au fil du temps, l'événement s'est transformé en une fête populaire pour les cent années suivantes. Elle a ensuite connu un déclin après que les autorités est-allemandes de l'époque ont restreint la vente de vins de fruits dans les jardins et les fermes. La tradition a toutefois été relancée en 1989, attirant jusqu'à un demi-million de visiteurs dans les années qui ont précédé la pandémie de Covid-19. En 2004, la première partie d'un sentier naturel et éducatif passant par les vergers et reliant les fermes locales a été inaugurée, puis prolongée en 2013.

Informations clés

Werder, Allemagne

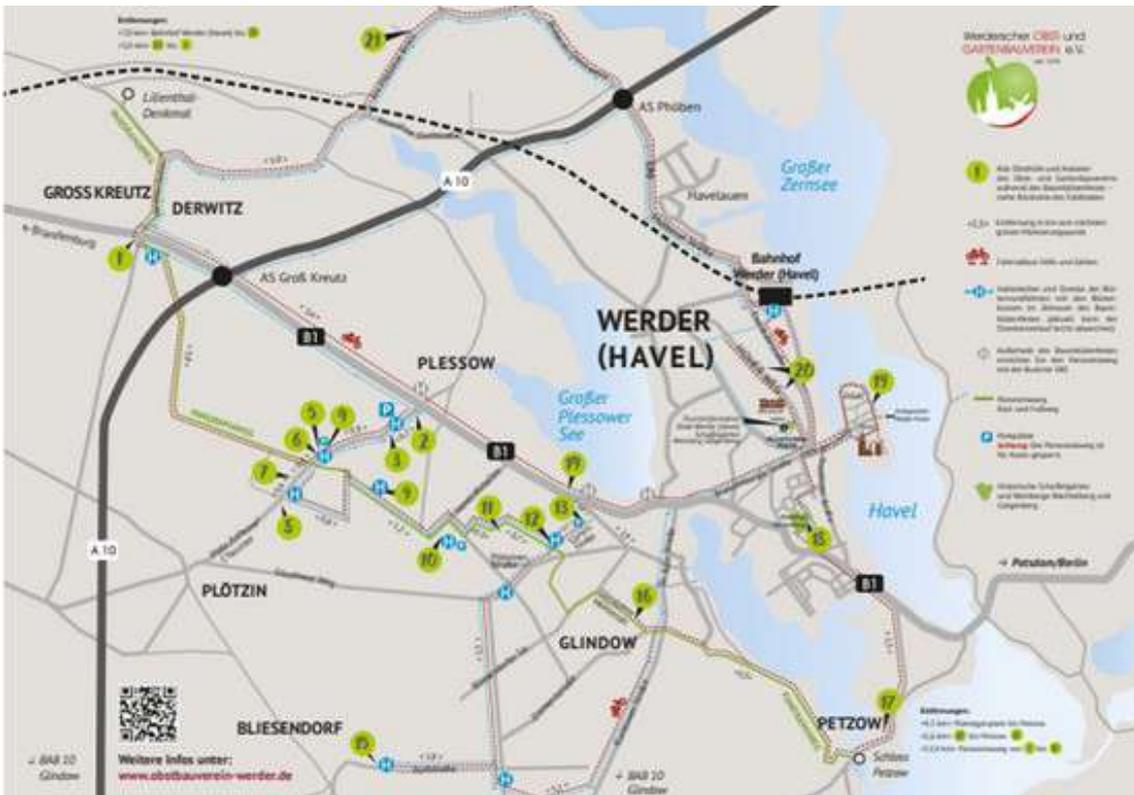
Toute l'année, si le temps le permet

En train RE 1 jusqu'à Werder, puis bus ligne 631 jusqu'à l'arrêt Post et ligne 636 jusqu'au jardin du palais de Petzow

Téléphone : +49 33 27 783-372/-373



Orchards along the panoramic trail



Map of the trail and the main orchards

Le sentier commence au hameau de Petzow, juste à l'extérieur de Werder, qui s'enorgueillit d'une église de village néoromantique et d'un manoir qui combine des éléments d'architecture mauresque et de style Tudor, tous deux construits d'après les plans de l'architecte prussien Karl Friedrich Schinkel, et d'un petit musée d'histoire locale. En direction du nord-ouest, il passe par les Alpes de Glindow, une zone vallonnée créée par l'extraction de l'argile et aujourd'hui une réserve naturelle, et son musée de la briqueterie, pour atteindre les principaux vergers locaux avant d'arriver à Derwitz et à son musée Otto-Lilienthal, dédié au pionnier allemand de l'aviation, qui a effectué à proximité ses premiers vols réussis avec le planeur Derwitzer. Le sentier se termine au village de Krielow.

Aujourd'hui, on peut observer des groupes de visiteurs et de locaux à pied ou à vélo sur le sentier dès que les arbres fruitiers commencent à fleurir au printemps. Le sentier n'est pas seulement une agréable promenade, il offre également de nombreuses possibilités d'acheter ou de déguster des produits locaux et de mieux les connaître, car les producteurs, ainsi que l'association locale des producteurs de fruits et de l'horticulture, ont fait de plus en plus d'efforts pour proposer ces activités et d'autres encore. L'excursion peut être



Signage of the panoramic trail

combinée avec une visite de la ville de Werder, qui possède un marché de producteurs en plein air, le Frischemarkt, et un petit musée de la culture fruitière.

L'expérience

Le Panoramaweg Werderobst, désormais long de 22 km, est une destination populaire pour les excursions d'une journée depuis Berlin, Potsdam et les régions voisines. Parmi les stations éducatives du sentier, on trouve un verger de 6 500 m² où sont cultivées huit variétés historiques de pommes ; un tableau explique leur histoire et leurs qualités spécifiques. Dans une autre section, les visiteurs peuvent en apprendre davantage sur les variétés de cerises locales. Près de l'un des vignobles, les curieux trouveront des informations sur quelque 140 cépages le long de deux petits sentiers. Pendant la saison, de nombreux producteurs ouvrent leurs fermes, leurs vignobles et leurs jardins aux visiteurs, soit de façon régulière, soit lors de journées spécifiques.

D'autres stations possibles sont les magasins agricoles locaux et les fabricants de produits alimentaires qui vendent une grande variété de confitures, de vinaigres, de chutneys, de vins, de liqueurs, d'eaux de vie et de tout autre produit fabriqué à partir de fruits locaux. En été, les champs de fraises et de myrtilles sont ouverts à l'autocueillette.

Récemment, la viticulture a été relancée et l'un des producteurs de vin locaux gère une taverne ouverte en saison, la Weintiene, dans le vignoble de Wachtelberg, où sont proposés des vins produits localement et des plats simples. Pendant les vendanges, entre fin août et début octobre, la taverne sert du federweißer (un vin jeune partiellement fermenté) et une tarte aux oignons. À Petzow, sur la rive du lac Glindow, les visiteurs de la ferme d'argousiers de Christine Berger sont invités à assister à la fabrication d'une confiture transparente, à participer à une visite guidée, à visiter les jardins d'argousiers, de baies sauvages et d'herbes aromatiques, à faire des emplettes à la boutique de la ferme ou à profiter de la vue depuis le café Orangerie, qui sert également des collations.

À la distillerie Glina, qui produit du whisky, du gin, des vins de fruits, du vin chaud, des liqueurs et des eaux de vie vendus dans la boutique de la ferme, une visite guidée permet aux participants d'observer les différentes étapes de la production de whisky dans une distillerie transparente et de déguster les résultats.

La principale manifestation publique de la région est la fête des arbres en fleurs (Baumblütenfest) de Werder, qui a lieu le premier week-end de mai. Mais tout au long de la saison, il y a plusieurs autres festivals plus petits, comme la fête de la pomme, le Galgenbergtag, organisé par l'association des producteurs de fruits et de l'horticulture,



Info chart showing the local apple varieties

qui comprend un concours de produits et des excursions locales, et la Schlachtfest, avec de la viande et des saucisses provenant de porcs fraîchement abattus. Les personnes intéressées peuvent également suivre des cours pratiques sur la taille des arbres fruitiers et des vignes.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Sea-buckthorne farm Christine Berger – Glinä whisky and gin distillery –
Weingut Dr. Lindicke – Obsthof Lindicke – Biohof Werder – Obsthof Deutscher
– Derwitzer Hof – Havelländische Baumschulen – Lohnmosterei
Thierschmann – Werderaner Tannenhof – Baumblütenfest Lorenz –
Zuckerbaum – Van Dam’s Kirschenhof – Werder fruit-growers’ association



Info chart on locally grown cherry varieties

ITINÉRAIRES

Wild Atlantic Way

Le contexte

Le Wild Atlantic Way, d'une longueur de 2600 km, est l'une des plus longues routes côtières définies au monde. Elle serpente tout le long de la côte ouest irlandaise, de la péninsule d'Inishowen, au nord, jusqu'à la ville pittoresque de Kinsale, dans le comté de Cork, au sud du pays. La route a été officiellement lancée en 2014.

L'itinéraire est divisé en 5 sections : Comté de Donegal, Donegal à Mayo, Mayo à Clare, Clare à Kerry et Kerry à Cork.

Le long du parcours, on trouve 157 points de découverte, 1 000 attractions et plus de 2 500 activités.

L'itinéraire offre au voyageur un grand nombre de choses à voir et à faire, notamment : plus de 500 attractions touristiques ; plus de 1 500 activités à pratiquer ; 580 festivals et événements tout au long de l'année ; 17 sentiers et 50 promenades en boucle ; 53 plages au drapeau bleu et 120 terrains de golf.



Dinner along the Wild Atlantic Way



Informations clés

Côte ouest de l'Irlande

Toute l'année, bien que certaines attractions soient saisonnières

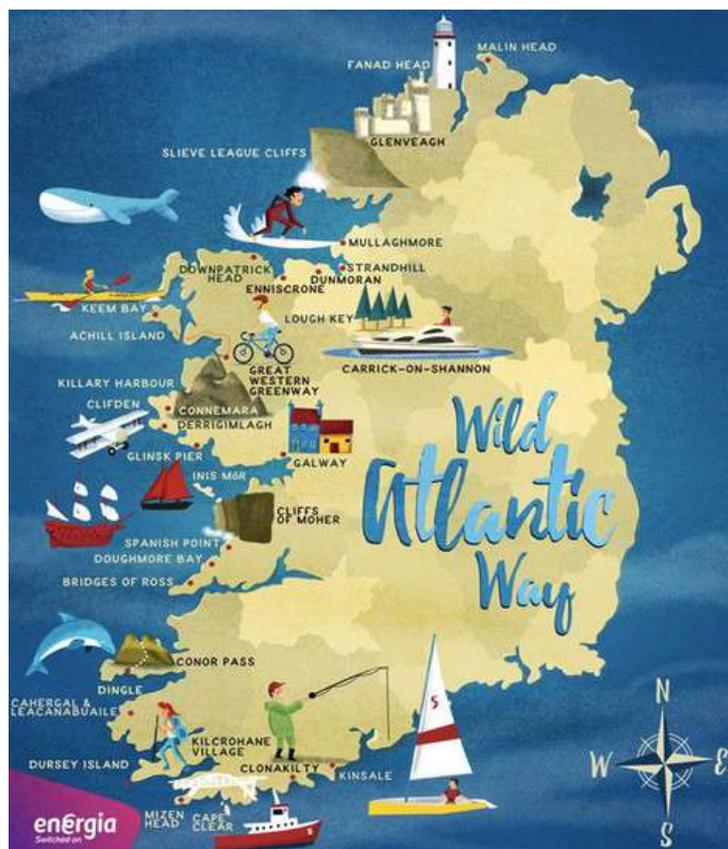
En voiture, à vélo ou même à pied



L'expérience

La Wild Atlantic Way offre à l'Irlande une proposition exceptionnelle qui lui permet de se démarquer des autres pays et de proposer quelque chose de distinctif, d'original et d'attrayant aux visiteurs étrangers.

Le long de la Wild Atlantic Way, les visiteurs ont le choix de visiter les paysages uniques et les microclimats de la côte ouest, sa flore, sa faune, ses grottes et ses mines, en intégrant des activités telles que l'observation des baleines et des dauphins, l'exploration de paysages marins uniques en bateau ainsi que des expériences culinaires locales.



Detailed map of the Wild Atlantic Way

A Taste of West Cork Food Festival et The Burren Food Trail sont deux des lieux de restauration qui jalonnent le parcours. A Taste of West Cork Food Festival est un événement annuel qui se déroule sur dix jours en septembre et qui célèbre la culture alimentaire unique de West Cork, les gens et la terre qui produisent cette nourriture.

Le festival gastronomique A Taste of West Cork est bien plus qu'un simple festival



Cliffs of Moher, Co Claire

consacré à la nourriture ; c'est un festival qui célèbre tout ce qui est unique à West Cork, la nourriture, les producteurs, le paysage et les gens, les ingrédients magiques.



Ben Bulbin, Co Sligo

Ce festival, l'un des plus anciens d'Irlande, est en passe de devenir un événement majeur du calendrier gastronomique. Le festival est l'une des meilleures occasions pour les nombreux producteurs et chefs locaux de présenter leurs produits aux personnes passionnées par la nourriture.

Les membres du Burren Food Trail sont liés par leur engagement à construire un

avenir durable pour la région. Chaque membre a obtenu des récompenses et des normes de qualité reconnues et a également signé la promesse du client du Burren Food Trail : vous trouverez un personnel qui connaît l'histoire de l'alimentation dans la région, des menus qui indiquent la source des produits locaux, des informations sur les événements et les marchés alimentaires locaux, ainsi qu'un engagement à maximiser l'utilisation d'ingrédients locaux dans tous les plats préparés. Les membres du Burren Food Trail organisent une série annuelle d'événements "Long Table", qui se déroulent dans des endroits inhabituels du Burren. Il s'agit d'une célébration des produits locaux,

sauvages et saisonniers du Burren, ainsi que d'une occasion de rencontrer les producteurs, de se mêler à la population locale et de découvrir le mode de vie du Burren.

Ces événements sont axés non seulement sur la nourriture, mais aussi sur le paysage qui l'entoure. Chaque événement individuel représente une occasion unique de combiner la bonne nourriture avec une interaction réelle et authentique avec les personnes qui l'ont produite ou préparée, ou encore avec le paysage, les activités et le patrimoine environnants.

Le Burren Food Trail offre aux visiteurs la possibilité d'entrer en contact avec des détaillants alimentaires locaux, des magasins spécialisés, des chefs, des cuisiniers et des boulangers. Les visiteurs ont ainsi l'occasion de participer et de vivre des expériences qu'ils n'oublieront pas.

Sélection des producteurs locaux impliqués

West Cork Food Festival – The Burren Food Trail – Walking Food Tour of Clonakilty – All food and beverage spots along the way



ITINÉRAIRES

Route des vins du Douro

Le contexte

La Route des vins du Douro s'inspire d'un projet de promotion du tourisme national, connu sous le nom de Routes du Portugal (Rotas de Portugal) qui se veut une vitrine des charmes de ce véritable jardin planté en bord de mer, et organise les offres touristiques nationales en thèmes structurants de portée régionale et locale. Les Routes du vin du Douro, comme les Routes du Portugal, entendent mettre en valeur le patrimoine naturel, historique, culturel et religieux, les offres gastronomiques et œnologiques de la région, mais surtout leur impact sur la production de vin. Le Haut-Douro est la plus ancienne région viticole délimitée et réglementée au monde, depuis 1756. La délimitation du Haut-Douro et la réglementation du "vin d'abordage", du "vin de Douro" ou du "vin de Porto", font remonter cette dernière désignation au XVII^e siècle. En outre, en 2001, une petite partie de la région du Haut-Douro, le long du fleuve Douro, a été classée par l'UNESCO comme site du patrimoine mondial.

Les rives du Douro entre Peso da Régua et Pinhão sont le territoire couvert par cette nouvelle route, qui fournit des informations sur les domaines situés à cet endroit, qui disposent de services œnotouristiques réguliers.

Informations clés

Douro, Portugal

Du printemps à l'automne

En voiture ou en train depuis la gare de São Bento à Porto jusqu'à Estação do Tua



Wine tasting along the Douro Wine Route

L'expérience

La route des vins du Douro est directement liée aux "Quintas" - propriétés de production de vin du Douro et souvent aussi de vin de Porto, dont la plupart ne se contentent pas de promouvoir les activités de vendange, de foulage du raisin et de dégustation de vin pour les visiteurs, mais aussi l'hébergement dans les manoirs protégés par le patrimoine auxquels appartiennent les vignobles.



Map of the area

La possibilité de déguster certains des vins les plus appréciés au monde, dans l'environnement précis où les raisins ont poussé et où le vin a été produit, est un élément important de l'œnotourisme. Mais comme la relation entre le vin et la nourriture est évidente, des expériences enogastronomiques sont également développées, afin d'harmoniser la nourriture locale avec le vin.

Le touriste peut faire de nombreuses choses pour passer du temps et profiter de son séjour dans la région du Douro, comme visiter les vignobles, déguster des vins accompagnés de fromage, de confitures, de produits locaux, de pique-niques, de visites en bateau ou en train, de randonnées à vélo ou en canoë sur la rivière.

Embarquez pour une aventure viticole à travers les régions viticoles les plus célèbres du Portugal. Dégustez les vins les plus célèbres du Douro, faites-vous plaisir avec le vinho verde du Minho et laissez-vous enchanter par le liqueur Moscatel de Favaiois.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Adega Cooperative de Vila Real, Caves Vale do Corgo – Alves de Sousa – Horta Osória – Quinta da Pacheca – Quinta do Bucheiro – Quinta do Vallado



View along the Douro Wine Route



Restaurant along the Douro Wine Route

ITINÉRAIRES

Route culinaire de Maribor

Le contexte

Maribor est de plus en plus reconnaissable sur la carte des villes qui offrent d'excellents vins et expériences culinaires. Alors que les viticulteurs des routes des vins des environs de Maribor décrochent des médailles lors de nombreux concours de vins célèbres en Europe et sur d'autres continents, les experts culinaires de la ville renforcent également leur image depuis quelques années.

Ainsi, la ville de Maribor comprend une diversité de lieux locaux avec leurs délices culinaires traditionnels. La ville représente une étoile montante parmi les destinations gastronomiques slovènes, y compris d'excellents vigneronniers qui ont reçu les plus hautes récompenses mondiales en matière de vin et de grands chefs dont l'un d'entre eux, le restaurant "MAK", s'est classé premier parmi cinq restaurants slovènes sur la célèbre liste "La Liste".

En raison de ces faits qui parlent d'eux-mêmes, l'Office du tourisme de Maribor a décidé de préparer le projet intitulé "Route culinaire de Maribor", qui a pleinement démarré en 2018. L'objectif principal du projet est de présenter les spécialités culinaires de la région de Štajerska aux touristes ainsi qu'aux citoyens de Maribor eux-mêmes.

Informations clés

Maribor, Slovénie

11 h - 18 h

En voiture, en train ou en avion



Restaurant Fudo

L'approche de l'office du tourisme de Maribor a consisté à rassembler les différents restaurants au sein d'un ensemble attrayant permettant aux visiteurs de la ville de vivre une expérience culinaire de qualité et à un prix raisonnable, y compris dans le plus vieux vignoble du monde.

Le "paquet" construit est dynamique et représente donc une promenade à travers les meilleurs restaurants de la ville. L'itinéraire culinaire de Maribor se compose de quatre arrêts culinaires / restaurants parmi lesquels le repas est divisé (entrée froide, entrée chaude, plat principal, dessert et vins) et les invités sont gentiment invités à se promener d'un restaurant à l'autre afin de profiter finalement du repas complet.

L'itinéraire commence à l'endroit appelé "At Three Ponds" où l'apéritif froid est prévu. Cet endroit est le plus ancien pub de Maribor puisqu'il a été fondé en 1825. Il est situé entre le parc central de la ville et la forêt qui entoure la ville dans sa limite nord. Une beauté naturelle particulière est représentée par les trois charmants lacs. Les spécialités culinaires proposées par ce restaurant sont basées sur des recettes régionales traditionnelles combinées à une approche moderne du service et de la présentation des plats. L'itinéraire culinaire de Maribor se poursuit au "Restaurant No. 7" où l'on sert un apéritif chaud. Le plat principal est servi au restaurant "Fudo", connu pour sa cuisine unique à base d'ingrédients biologiques locaux et ses excellents vins. L'itinéraire se termine à la "Old Vine House", près de la rivière Drava, où le "voyage" se termine par l'offre d'un dessert et de vins des collines environnantes de Maribor. Un shopping des vins régionaux est ajouté à l'offre à la fin de ce voyage culinaire.

Les impressions et les opinions des clients qui ont visité les restaurants de l'itinéraire culinaire de Maribor sont disponibles sur les réseaux sociaux - principalement Facebook et Twitter avec un accès par la page web du restaurant ou simplement par le nom du restaurant lui-même. Dans certains endroits, on trouve également le livre des compliments et des plaintes, mais cette façon d'exprimer l'opinion des clients n'est plus très répandue. En ce qui concerne l'itinéraire culinaire de Maribor, les compliments des clients dans des endroits particuliers, mentionnent principalement l'ambiance agréable de l'espace intérieur ainsi que le service amical. La belle vue et la nature environnante sont également mentionnées dans deux cas. La nourriture et les boissons (vin local) sont jugées excellentes, mais d'un autre côté, on trouve aussi des avis négatifs sur le menu. Heureusement, ces avis sont très rares.

L'expérience

La "première station" représente le plus ancien restaurant de Maribor "Aux trois étangs" (un apéritif froid est prévu). Il comprend une belle cave à vin et est situé dans le magnifique cadre du parc de la ville de Maribor. Les plats préparés sont basés sur des recettes traditionnelles slovènes et régionales avec une touche de modernité. Les



Restaurant "At Three Lakes"

[Contents](#)

[Destinations](#)

[Festivals](#)

[Guided Tours](#)

[Itineraries](#)

[Markets](#)

ingrédients utilisés pour la cuisine sont régionaux ou au moins slovènes, en partie issus de la production écologique. Les plats délicieux sont accompagnés de vins sélectionnés des producteurs de vins régionaux. Le restaurant "At Three Ponds" est mentionné dans le guide culinaire français Gault & Millau où il est noté avec 13 sur max. 20 points.



Restaurant No. 7

La "deuxième station", le "restaurant n° 7" (amuse-gueule chaud), est le restaurant de l'école supérieure professionnelle d'hôtellerie et de tourisme de Maribor, qui utilise un modèle d'entreprise dans lequel les étudiants mettent leurs connaissances en pratique - de manière indépendante ou sous tutorat. Une invitation spéciale est dédiée au café, car, entre autres, le restaurant est particulièrement axé

sur la culture de la préparation du café. Les avis des clients portent principalement sur l'excellence des repas, avec des plats cuisinés avec précision et un service imaginatif accompagné d'un accord de vins soigneusement sélectionnés. Bien que la plupart du personnel soit issu de l'école et que seuls quelques professionnels soient employés, ils sont tous extrêmement sympathiques et parfaitement organisés. La décoration intérieure intéressante attire souvent le regard des clients. Le "Restaurant No. 7" a été récompensé par l'assiette Michelin pour l'année 2020, et il a été cité dans le guide culinaire français Gault & Millau, où il a obtenu 15 points sur un maximum de 20 points.

"Fudo", en tant que "troisième station" (plat principal) de la route culinaire de Maribor représente un lieu de rassemblement urbain pour les amateurs de bonne nourriture, de boissons et de divertissement dans la rue la plus animée de la ville. Fudo propose des plats uniques préparés avec des ingrédients locaux et biologiques, de grands vins et bien plus encore. De l'avis des clients, l'endroit est célèbre et recommandé pour sa délicieuse cuisine locale, ses vins sélectionnés et son atmosphère agréable. En hiver, l'endroit est "le seul" avec la plus belle couronne de porte et en été, la terrasse offre une vue sur la Grand-Place. Certains le décrivent comme une combinaison étonnante que vous ne pouvez trouver nulle part ailleurs.

Le quatrième lieu, nommé "The Old Vine House Winery" (plat de dessert et vins) est un véritable trésor des districts viticoles de Maribor. Il représente environ 55 vigneron locaux qui contribuent à la collection de plus de 200 étiquettes de vins différents, dont le vin mousseux Oceanus qui mûrit pendant plusieurs mois au fond de la baie de Piran, le vin Dolium à l'orange mûrie en terre et d'autres encore. Bien entendu,



The Old Vine House Winery

l'endroit propose avant tout une dégustation de vins, mais en plus de cela, différents types de snacks peuvent être servis - à base de pain, d'huile de graines de courge et de sel, ou encore des canapés, des assiettes de fromage et de la charcuterie. Enfin, le spectacle du groupe folklorique KUD Študent Maribor pourra être admiré à la fin de la soirée culinaire.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Restaurant “At Three Ponds” – Restaurant “Sedem” – Restaurant “Fudo” –
Restaurant “Old Vine House” – Eco Farm Repovž – Agricultural Association
Rače – Radgonske Gorice – Kodila Co. – Barone Co. – House of Bread – Dveri-
Pax



ITINÉRAIRES

Route des vins de Maribor

Le contexte

Maribor n'est pas seulement le lieu de la plus vieille vigne du monde, c'est aussi la capitale de la plus grande région viticole slovène de Štajerska (Styrie), célèbre pour ses vins blancs élégants et enregistrés. Des siècles de tradition viticole régionale sont visibles à travers les médailles et les prix que les producteurs de vin de la région ont obtenus lors des foires aux vins les plus célèbres du monde. En même temps, la région de Štajerska est un véritable trésor de vieilles caves à vin des siècles passés, dont l'une des plus anciennes est la cave à vin Vinag - c'est aussi la plus grande de l'Europe centrale.

Le produit a commencé à se développer en 2012, lorsque Maribor était l'heureuse détentrice du titre de capitale européenne de la culture. Le nombre de visiteurs étrangers dans la ville a énormément augmenté à cette époque, et la demande de produits locaux a également augmenté. Comme Maribor est la capitale du vin en raison de la plus vieille vigne du monde, un office du tourisme de Maribor a décidé de mener un projet pilote sur la manière de mettre en relation les fournisseurs de vin, c'est-à-dire les cavistes de la ville qui proposent des vins locaux.

La route des vins de Maribor emmène les visiteurs chez les cavistes du centre-ville de Maribor, où ils peuvent admirer, sélectionner et déguster les excellents vins régionaux ainsi que les spécialités culinaires de la même région.

Informations clés

Maribor, Slovénie

Tous les jours de 12 à 18 heures

En voiture, en train ou en avion (Aéroport international de Maribor)



The Old Vine House Winery

La route des vins de Maribor comprend cinq endroits où les clients se voient proposer les vins du pays de Styrie, qui est l'une des sous-régions de la région de Podravje. La Styrie est l'une des plus grandes régions viticoles de Slovénie et est connue pour ses excellents vins blancs.

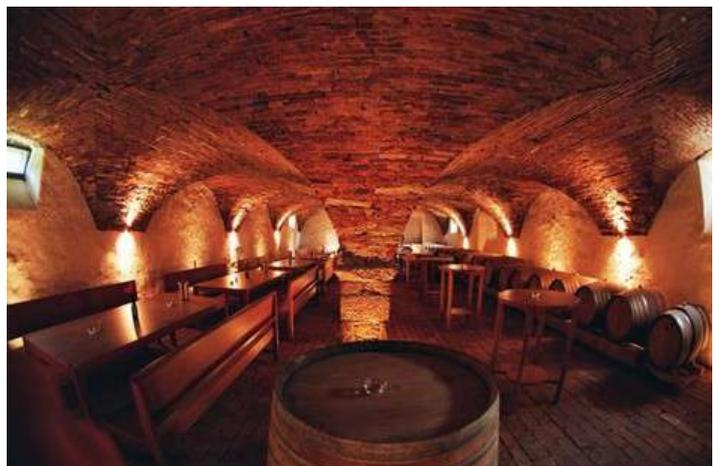
Le premier lieu de dégustation est un bar à vin "Dveri-Pax", puis le chemin continue jusqu'au magasin de vin situé à proximité dans la Tour de l'eau, un bâtiment médiéval. Le chemin se poursuit jusqu'au magasin de vin Le Vino et la cave à vin Vinag. La route se termine à la "Vieille maison de la vigne", qui est aussi la dernière station de la route culinaire de Maribor.

Ce lieu est, en fait, mondialement connu puisque, devant la maison, se trouve la plus vieille vigne du monde, âgée de plus de 400 ans. Les quatre lieux de la Route des vins de Maribor sont situés à proximité ou au bord de la rivière Drava qui divise la ville de Maribor en deux parties. Outre la vue agréable sur l'architecture ancienne, combinée à des éléments modernes, les invités peuvent admirer une atmosphère sociale agréable, car l'hôte est toujours prêt à discuter avec eux et à encourager le réseautage entre les invités eux-mêmes.

Les impressions des clients qui ont visité les caves et les magasins de vin sur la Route du vin de Maribor sont exprimées sur les réseaux sociaux comme Facebook, Twitter et Instagram, ou sur les pages web des magasins de vin eux-mêmes, et à certains endroits, le livre des compliments des visiteurs est disponible. En ce qui concerne la Route des vins de Maribor, les visiteurs expriment leurs compliments pour l'excellent vin et les espaces souterrains "magiques" ainsi que les bâtiments historiques.

L'expérience

La cave à vin Dveri-Pax perpétue la tradition bénédictine de vinification vieille de 800 ans dans le nord-est de la Slovénie. Ils cultivent les 73 hectares de leurs propres vignobles en harmonie avec la nature et la tradition, tout en suivant les derniers développements en matière de production de vin. Tous les amateurs de vin et de raretés sont également invités à la visite guidée, un manoir de 450 ans merveilleusement rénové, situé sur leur domaine à proximité de la ville. À la cave à vin Dveri-Pax, ils sont extrêmement fiers de ce véritable trésor à la riche histoire.



Dveri-Pax wine bar

Le château d'eau est une puissante fortification de la ville datant du XVI^e siècle. On peut la voir au bord de la rivière Drava, dans la rue Usnjarska ulica / Usnjarska, l'une des plus anciennes rues de la ville. Les habitants de l'ancienne Maribor ont construit la

tour en raison de la crainte constante de raids turcs et de cette façon, la tour a déplacé la défense de la ville jusqu'à la rivière. Aujourd'hui, la Tour de l'eau repose sur de nouvelles fondations qui sont 140 cm plus hautes qu'à l'origine. Cela est dû à l'élévation du niveau de la rivière après l'achèvement du barrage et de la centrale hydroélectrique correspondante près de Maribor. Au-dessus de la Tour de l'eau, depuis les murs de l'ancien quartier juif, s'élève la Tour juive. Le magasin de vin dans la tour offre une variété de vins et des dégustations guidées, assurant une grande expérience du vin. Dans la salle ronde et médiévale, un groupe de touristes peut être hébergé et divers événements peuvent être organisés.



View of Maribor with the Water Tower in the foreground

Le Vino signifie en slovène "uniquement du vin". Il s'agit d'un magasin de vins situé dans le centre historique de la ville, avec un espace intérieur intéressant comprenant une cave datant du Moyen Âge. Bien que ce soit l'un des points forts qui attirent les clients, la principale raison de visiter l'endroit est une large offre de vins comprenant plus de 70 types de producteurs de vins locaux.

La sélection des vins a été soigneusement effectuée par l'œnologue. Les vins vont des vins blancs, rouges et mousseux aux vins orange et biologiques. Ils peuvent tous être servis dans le verre, ce qui est unique dans l'espace slovène. Si nécessaire, des assiettes de charcuterie, de fromage et des snacks peuvent également être servis. Bien sûr, les boissons chaudes comme le thé et le café ne manquent pas.

Dans le centre-ville de Maribor se trouve l'une des plus grandes et des plus anciennes caves à vin classiques d'Europe. La partie la plus ancienne du "Vinag Cellar" s'étend sur environ 15 000 m² et possède un passage souterrain de 2,1 km de long construit en 1847. Les tonneaux en bois, les citernes en béton et les bouteilles patinées par le vin ont une capacité totale de 3 millions de litres. La particularité la plus précieuse est sans conteste les archives viticoles où sont entreposées les bouteilles des meilleurs

millésimes du XXe siècle. Après avoir exploré le "Maribor underground", la visite se poursuit dans la salle de dégustation où une excellente expérience du vin attend les invités.

La dernière station de la route des vins de Maribor est la même que celle de la route culinaire de Maribor, à savoir "The Old Vine House Winery", un véritable trésor des districts viticoles de Maribor. Elle représente environ 55 vigneronns locaux qui contribuent à la collection de plus de 200 étiquettes de vins différents, dont le vin mousseux Oceanus qui mûrit pendant plusieurs mois au fond de la baie de Piran, le vin Dolium à l'orange mûrie en terre et d'autres encore. L'endroit propose des dégustations de vins, des collations et des spectacles culturels.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Dveri-Pax – LeVino Wine Bar – Vinag – Stara Trta – House of Wine Joannes – Steyer Winery – Oskar Winery – Freser Wines – Avos Wines



MARCHÉS

Le marché de Rungis

Le contexte

Le Marché international de Rungis est le principal marché de Paris, principalement pour les produits alimentaires et horticoles, situé sur la commune de Rungis, dans la banlieue sud. Il s'agit du plus grand marché alimentaire de gros du monde.

D'une superficie de 232 ha dont plus de 72,7 ha couverts (dont 47 ha de bâtiments commerciaux), il est approvisionné par des camions, des trains et des avions (qui arrivent de l'aéroport d'Orly tout proche) en provenance de toute l'Europe.

Le marché est particulièrement approvisionné en légumes et fruits, en produits de la mer, en produits agricoles, etc. Il fonctionne surtout tard le soir, pendant 3 à 4 heures ; à 11 heures du matin, tous les rayons sont vides. Avec onze bâtiments répartis sur 66 hectares, le secteur des fruits et légumes est de loin le plus important.

Le plus grand marché de produits frais du monde ouvre ses portes aux visiteurs ; 5 univers gastronomiques (poisson, viande, fruits et légumes, produits laitiers et gourmands, fleurs) sont à découvrir.

Informations clés

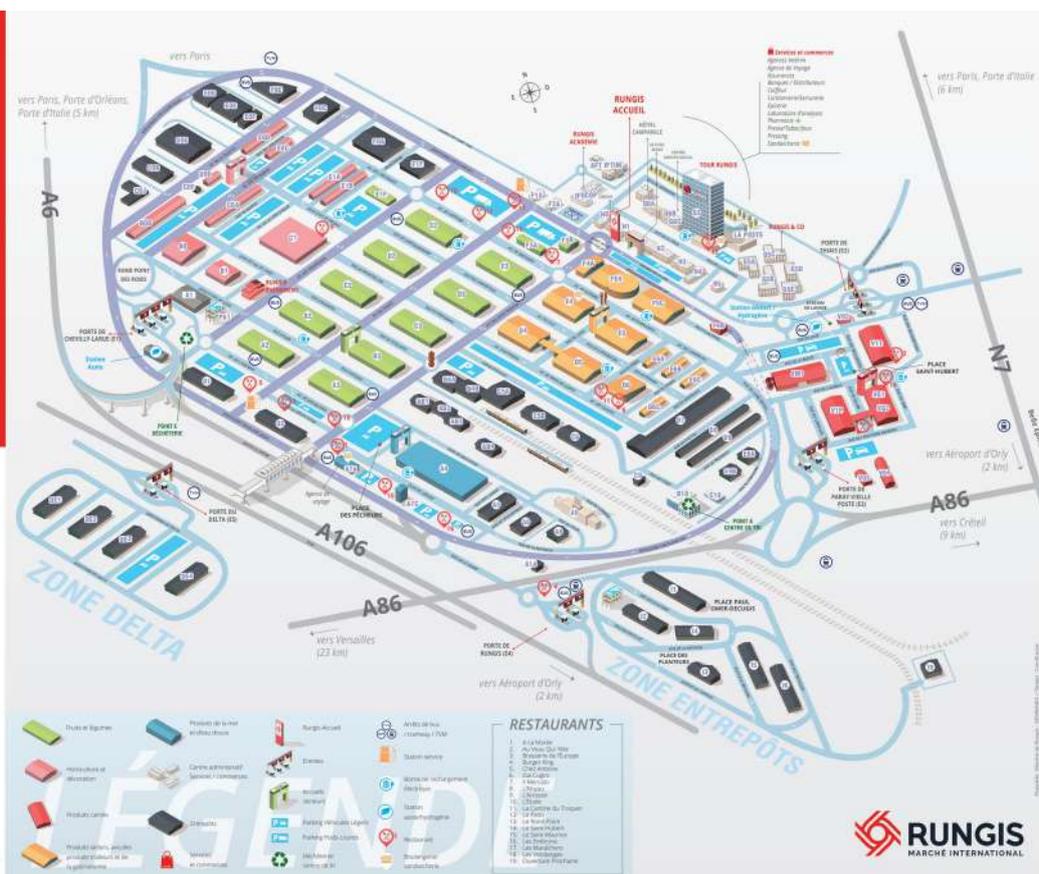
Paris, France

Du lundi au samedi de
5h à 18h

Le marché est situé à 7 km de Paris. En voiture et en transport local. Réservez à l'avance car les places sont limitées!



Intérieur du marché de Rungis



Plan du marché de Rungis

Avec plus de 25 000 visiteurs par an, le Marché de Rungis est l'un des sites professionnels les plus visités de France. Il propose des visites guidées à la carte orchestrées à partir de 4h30 par les professionnels du Marché, suivies d'un petit-déjeuner "Terroir", ainsi que de nombreux services complémentaires proposés : réservation de minibus ou d'autocars, salles de réunion, organisation d'événements d'entreprise. La visite est appréciée non seulement des particuliers et des professionnels du secteur mais aussi des écoles et des comités d'entreprise. Les visites guidées peuvent être réservées en français, anglais, allemand, espagnol, russe, chinois et hébreu.

L'expérience

Les visiteurs peuvent réserver une visite guidée de trois heures, incluant un petit-déjeuner ou un déjeuner. Cette expérience est très spéciale, car le visiteur mangera directement ce qu'il a vu pendant la visite guidée.

Les visiteurs rencontreront de nombreux producteurs et vendeurs. La visite dure 3 heures. Suivez votre guide et rencontrez les femmes et les hommes qui font de ce lieu le plus grand marché de produits frais du monde.

Le secteur des fruits et légumes est le plus important du Marché de Rungis en termes de surface occupée. Il comprend neuf pavillons de vente, un carreau de producteurs franciliens, des entrepôts logistiques et des bâtiments destinés aux accessoiristes.

Le secteur viande comprend un pavillon pour la boucherie, deux pour le porc, un pour la volaille et le gibier, un autre pour la triperie, huit entrepôts et quatre bâtiments annexes.

Le secteur marée, également appelé "Secteur des produits de la mer et de l'eau douce" comprend un pavillon principal destiné à la vente, un autre pour la vente d'accessoires, trois entrepôts et une tour à glace pour le conditionnement des produits de la mer.

Le secteur des produits laitiers et de la gastronomie comprend sept pavillons et quatre autres bâtiments, dont deux pavillons de produits laitiers, quatre pavillons de restauration et un pavillon d'alimentation biologique.

Le Marché de Rungis ne propose pas seulement des produits alimentaires. Il propose également un large choix de fleurs coupées et de plantes en pot, ainsi que des accessoires de décoration et d'emballage.

Une expérience unique à vivre sans modération qui sera ponctuée par le très généreux déjeuner " Rungissois " ! Le repas se compose d'une Tête de veau - au moins 10 personnes, réservation à l'avance - ou d'un choix du boucher (steak), vin, fromage et café gourmand (90 € par personne).

La visite matinale est suivie d'un brunch "terroir" composé d'une viennoiserie, pain, beurre, confiture, salade de fruits frais, assiette de charcuterie ou de fromage, boisson chaude et jus d'orange (69 € par personne).



MARCHÉS

Markthalle IX

Le contexte

La Markthalle IX est l'une des trois survivantes des quatorze halles historiques de Berlin construites à la fin du XIXe siècle qui servent aujourd'hui de marchés alimentaires. Les autres ont été victimes des crises économiques des années 1920, des bombardements de la guerre et de la reconstruction urbaine ou de la concurrence des grands magasins et, depuis les années 1950, des supermarchés.

Construite en 1891, la Markthalle IX est située dans la partie orientale de l'ancien quartier de Kreuzberg (aujourd'hui Kreuzberg-Friedrichshain), qui est devenu un haut lieu de la contre-culture à la fin des années 1960, lorsqu'il a également attiré une forte proportion d'immigrants, principalement turcs. Après la chute du mur de Berlin, cette zone autrefois périphérique et fermée sur trois côtés par le mur s'est soudainement retrouvée près du centre de la nouvelle capitale allemande.

Dans les années 2000, la halle du marché, en proie à des difficultés économiques, était destinée à être

Informations clés

Berlin, Allemagne

Mar à ven 12-18h,
Samedi 10h00-18h00
Eisenbahnstraße 42/43
10997 Berlin
En voiture ou en
transports en commun
(U1 Görlitzer Bahnhof,
Bus 140 jusqu'à
Wrangelstraße



Main entrance to the market hall

Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets



Street Food Thursday at Markthalle IX

réaménagée en supermarché, mais une initiative civique locale a réussi à faire pression sur l'administration de la ville pour qu'elle privilégie un concept favorisant les petits détaillants ainsi que les projets sociaux et culturels. Vendu à un trio d'entrepreneurs, le marché couvert a été inauguré le 1er octobre 2011. Son objectif est de permettre aux clients urbains de "manger et acheter autrement"

en respectant les personnes, les animaux et l'environnement et en créant la transparence et la confiance entre les producteurs et les clients.

L'un de ses premiers événements a lieu tous les deux ans sous la devise "Farmer Meets Urban Consumer". Parmi les autres événements, citons le festival du café de Berlin, Cheese Berlin, Raw Berlin - The Artisan Wine Fair, Wurst & Bier (saucisses et bière), Brotzeit (tout sur le pain), Naschmarkt (une foire aux sucreries) et un marché de Noël. Si la Markthalle IX reste fortement impliquée dans les projets sociaux, culturels et culinaires du quartier, ce sont principalement ces événements qui ont attiré les gourmets de toute la ville et, de plus en plus, les visiteurs à la recherche du paysage culinaire créatif de Berlin.



RAW Wine Fair in December 2019

L'expérience

Les attractions les plus populaires de la Markthalle IX sont les jeudis de la cuisine de rue, malheureusement suspendus depuis le début de la pandémie de covid-19, au cours desquels des start-ups locales du secteur de l'alimentation et des boissons présentent et vendent leurs produits, ainsi que les événements thématiques organisés régulièrement sur le thème de l'alimentation et des boissons, où les visiteurs peuvent participer à des dégustations et s'informer sur la production et la distribution ainsi que sur les tendances alimentaires actuelles.

Ils sont également l'occasion de se mêler aux gastronomes locaux tout en dégustant des plats et des boissons locaux et plus exotiques. La halle du marché abrite une boulangerie et une boucherie transparentes, un fabricant de tofu et une microbrasserie ainsi qu'une cantine où les visiteurs peuvent regarder par-dessus l'épaule des chefs qui préparent des repas sains ou participer à des cours de cuisine. Ses marchés

hebdomadaires animés du vendredi et du samedi attirent une variété de producteurs régionaux qui proposent des aliments frais de saison, tandis que ses détaillants connaissent l'histoire des produits qu'ils vendent.



Wine shop at Markthalle IX

heures), les pâtes faites à la main de Mani in Pasta (lun de 12 à 18 heures, mar-sam de 11 à 18 heures), les classiques boulettes de viande berlinoises et les nombreuses variantes de fusion de Berlin Beef Balls (mer-sam de 11 : 30-18h), les délicieuses boulettes turques avec une sauce au yaourt et aux poivrons au beurre assaisonnée de sumac et de menthe chez Manti Berlin (ven 12h-16h, sam 10h-18h), les tapas turcs chez Meze Feinkost (lun-ven 12h-18h, sam 10h-18h), la crêperie Martin (mar-ven 12h-18h, sam 10h-18h), les smoothies bio Grün & Gut (mar-je 12h-16h, ven 12h-18h, sam 10h-18h), Kaffee 9 (lun-sam 7 : 30 à 18 heures. Dimanche 10h00-16h00) et des glaces biologiques chez Rosa Canina (mar-ven 12-18h00, sam 10-18h00).



Vegetable sellers at Markthalle IX

L'offre gastronomique de la halle comprend des plats régionaux de saison au Marktlokal (mar-ven 6-11 h), un déjeuner quotidien et divers brunchs le samedi préparés par l'équipe de bone. (lun-ven de 12 à 16 heures, sam de 10 à 16 heures), les délices coréens de NaNum (sam de 10 à 18 heures), les plats de viande alléchants de Kumpel & Keule (mar-sam de 9 à 18 heures), le barbecue fumé de Big Stuff (mar-je de 12 à 16 heures, ven-sam de 11 à 18



Cooking class for kids at Kochschule 9

Sélection des producteurs locaux impliqués

Kumpel & Keule (meat and sausages) – The Sausage Man Never Sleeps – Endorphina Backkunst (bakery) – Mani in Pasta – Fish Klub Berlin – Frau Zeller (bakery) – Sironi–il pane di Milano – Weinhandlung Suff (wine and cheese) – Drunk By Nature – Heidenpeters (microbrewery) – Kaffee 9 – Monsieur Collard (wine and cheese) – Gebana (dried fruit and nuts) – Wüstenmokka (coffee) – Ferhan Feinkost (Turkish sweets) – Mondhügel (Soul Spice) – Roots Radicals (pickles, vinegars, etc.) – Tartufo del Re – Berlin Beef Balls – Big Stuff Smoked BBQ – Bone.Berlin – Marktlokal (restaurant) – Martin’s Crêperie – NaNum (Korean food) – Rosa Canina (ice cream)



Food stand at Street Food Thursday



Food stand at Street Food Thursday



MARCHÉS

The Fair Market in Larissa

Le contexte

Le marché équitable de Larissa est l'une des plus longues célébrations de la région et un événement extraverti, qui est visité par des citoyens de toute la Grèce et de l'étranger, tout en combinant le divertissement, le tourisme, le commerce et la consommation de nourriture et de boissons.

Le marché équitable de Larissa est un événement commercial important, qui a lieu chaque année à Larissa (fin septembre) et dure 10 jours. Les participants sont des commerçants venus de toute la Grèce et sont organisés par la municipalité de Larissa. Il combine commerce, divertissement et gastrotourisme. Des vêtements, des chaussures, des livres, des outils, des ustensiles de cuisine, des gadgets, des jouets, des bijoux sont vendus dans ce marché, tandis qu'il y a aussi des parcs d'attractions et des cantines alimentaires. Le Halvas de Farsala est l'un des produits les plus célèbres dans les cantines du Marché. Les habitants de Larissa apprécient ce marché.

Informations clés

Larissa, Grèce

10 jours en septembre

En voiture, en train ou en bus,

aéroports internationaux de Thessalonique et d'Athènes



Carte de la région



Aerial view of the fair

Le Marché équitable de Larissa est l'une des coutumes les plus anciennes de la région, et c'est un événement avec une longue histoire et tradition. Le Marché équitable de Larissa est un événement qui couvre toute la population d'âge, de sexe, de profession et de niveau d'éducation, tout en combinant divertissement, tourisme, commerce et consommation de nourriture et de boissons.

L'expérience

Le marché équitable de Larissa a lieu chaque année en septembre à Larissa et s'adresse à la fois aux résidents et aux visiteurs de la ville. Il s'agit d'un événement de dix jours, où les adultes peuvent faire des achats à bas prix et leurs enfants peuvent jouer dans le parc d'attractions voisin, tandis que les zones de restauration avec des Halvas de Farsalon et des aliments locaux, sont des arrêts traditionnels pour se reposer. Le marché forain de Larissa est un événement commercial important depuis de nombreux siècles en Grèce centrale.



Funfair at Larissa



Funfair at Larissa

L'objet initial de la vente était les textiles, les animaux et les métaux. Les objets de valeur (or, argent, pierres précieuses, bijoux) étaient vendus, la qualité des marchandises était vérifiée et le taux de change des pièces était déterminé. L'importance économique et commerciale qu'il a acquise au fil des ans était telle

Ce marché équitable n'est pas seulement un événement. Il fait partie intégrante de l'héritage culturel de Larissa. Il s'agit d'une coutume qui se tient depuis 1881. Il est organisé sous la responsabilité de la municipalité de Larissa, qui loue un espace spécifique à chaque vendeur. Les participants sont des commerçants venus de toute la Grèce. Des vêtements, des livres, des outils, des ustensiles de cuisine, des gadgets, des jouets, des bijoux, etc. sont vendus au détail, tandis que des parcs d'attractions et des cantines fonctionnent en parallèle. Elle attire des clients de presque toute la région de Thessalie, et de la Grèce. C'est une institution culturelle importante de la ville qui offre à ses visiteurs d'innombrables images et saveurs.

Sélection des producteurs locaux impliqués

Gounaris – Mpoulogiorgos Giannis

MARCHÉS

Brixton

Le contexte

Le village de Brixton s'appelait à l'origine Brixstane, ce qui signifie la pierre de Brixi, un seigneur saxon, Brixton a une longue et riche histoire. Aujourd'hui, Brixton offre des marchés de renommée mondiale et des bâtiments historiques, ainsi que des espaces verts, pour créer une destination dynamique très distinctive.

Brixton est un quartier animé, multiculturel et terre-à-terre. Le marché de Brixton propose de la nourriture de rue et des objets vintage, ainsi que des vêtements et des produits qui reflètent les racines caribéennes du quartier. Des restaurants décontractés servant des plats du monde entier bordent le Brixton Village, un quartier piéton. Les fêtards de fin de soirée se rendent dans les bars et les salles de concert célèbres, comme l'O2 Academy Brixton.

Depuis des années, Brixton est l'un des secrets les mieux gardés de Londres. Un quartier bohème débordant d'art, de musique, de culture et de nourriture fabuleuse. Brixton a eu un impact culturel et artistique énorme sur le monde, puisque c'est là que David Bowie, Adele, Danny Kirwin de Fleetwood Mac et deux membres du groupe ont commencé à jouer. Il est facile de se rendre à Brixton et de s'y promener pour découvrir l'ambiance qui y règne.



Pop-up Brixton

Informations clés

Brixton, UK

Toute l'année

En voiture, en bus, en vélo et en métro. Il est facile de se rendre à Brixton et de s'y promener pour découvrir l'ambiance qui y règne.





Map of the area

La beauté de Brixton, c'est qu'il y a beaucoup de choses à voir et à faire et que c'est une communauté locale basée au cœur de Londres qui fournit tout ce qu'un habitant ou un touriste pourrait souhaiter, dans le contexte d'une zone baignant dans l'histoire culturelle qui est si importante pour la composition de Londres et du Royaume-Uni. De nombreuses entreprises de la région travaillent et opèrent ensemble pour offrir une atmosphère vibrante qui

est en soi une expérience, des marchés à la musique, en passant par les lieux et les économies de jour et de nuit.

À Brixton, au lendemain des émeutes, de nouvelles opportunités ont été trouvées pour les communautés de Brixton. Un programme de reconstruction a été mis en place par les autorités locales, et les investissements dans le programme de développement et de régénération ont permis d'atténuer, dans une certaine mesure, de nombreux problèmes socio-économiques. Rien qu'au cours de la dernière décennie, la preuve du succès de cette politique s'est traduite par la récente renommée de Brixton en tant que quartier "branché" qui a attiré de nombreuses personnes désireuses de s'impliquer.

D'autres attractions qui témoignent de l'image vibrante et de l'identité authentique de Brixton sont les diverses peintures murales disséminées dans le borough. À la suite des émeutes de Brixton en 1981, le conseil de Lambeth a commandé un certain nombre de peintures murales pour rajeunir les zones négligées de l'arrondissement et promouvoir des messages de paix. Aujourd'hui, suite à la pandémie, Brixton est devenu une communauté plus accueillante pour les piétons afin d'encourager les gens à se promener et à profiter des différentes expériences que Brixton a à offrir.



Brixton market

L'expérience

Brixton, en raison de son contexte multiculturel, offre une grande variété d'expériences différentes en matière de nourriture et de boissons pour satisfaire tout le monde. Brixton est situé dans le sud de Londres, ce qui permet de profiter de tout ce que Londres peut offrir, à une courte distance. Qu'il s'agisse de se rendre dans le West End pour assister

à une pièce de théâtre, de visiter les sites de Londres ou de faire du shopping dans les rues célèbres.



Brixton night life

Sélection des acteurs locaux impliqués

Brixton Business Improvement District – Brixton Village – Brixton Market



Informations clés

Somerset, UK

Toute l'année

9-11 Middle Leigh St

BA16 0LB



MARCHÉS

Hecks Cider Farm and Shop

Le contexte

La famille Hecks fabrique du cidre traditionnel de ferme dans le Somerset depuis sept générations, depuis 1841, d'abord à Chard, puis à Street en 1896. Les employés sont au nombre de trois, mais ils produisent entre 130 000 et 180 000 litres par an.

Le processus de fabrication du cidre consiste à mélanger le jus des pommes, qui sont toutes cultivées localement dans les vergers luxuriants du Somerset à Compton, Barton St David, Meare, Edgarley et Theal. Ils achètent également d'autres variétés dans d'autres vergers à Butleigh, Butleigh Wootton et Glastonbury. Le cidre est aéré et fermenté dans des fûts en bois et vendu à la pression à partir des fûts.

L'expérience

La plupart des affaires se font par le biais des médias sociaux ou du bon vieux bouche à oreille. Ils font de la publicité dans les campings de la région, vendent à des maisons publiques et à certaines petites tentes de festival lors de festivals locaux, dont le festival de Glastonbury.



The Heck Family

Will Hecks a déclaré que lorsque les gens viennent dans le Somerset, ils veulent avoir l'expérience du cidre pour accompagner leur déjeuner de laboureur, et c'est ce que nous faisons. L'entreprise utilise également les médias sociaux sur Facebook et Instagram (ce qui a été un avantage pour elle pendant la pandémie) et a en fait augmenté ses ventes au détail par rapport aux ventes en gros, dépassant ainsi ses objectifs de vente.

Comme beaucoup de petites entreprises, il y a des temps morts saisonniers et, en janvier et février, la famille prend des vacances bien méritées. Cependant, lors des périodes de pointe, comme celle des récoltes, ils font appel à la population locale pour les soutenir.

Will Hecks a déclaré que s'il avait su ce qu'il sait aujourd'hui, il aurait probablement suivi différents cours au Strode College local, où il avait été un étudiant de niveau A, pour l'aider dans son parcours de cidrier de la 7^e génération à la Hecks Cider Farm. Les cidres préférés de la famille sont le Porters Perfection et le Vintage Dry. Le contrôle de la qualité est l'une des étapes préférées du processus.



The Orchard

Will Hecks et son père Andrew plantent leurs propres pommiers, ce qui permet de conserver une récolte fraîche. Ils travaillent également avec les agriculteurs locaux qui veulent faire paître leurs moutons dans les vergers, en les gardant sans mauvaises herbes, et ils ont même leur propre miel produit dans les vergers par des abeilles gardées par des retraités locaux qui s'intéressent à l'apiculture, ce qui aide à la pollinisation en maintenant la durabilité.

Le processus de fabrication du cidre se faisait à l'origine à la main, ce qui a réduit les volumes produits aujourd'hui et a nécessité l'utilisation de machines, qui ont été mises à niveau progressivement depuis 10 ans. Au stade de la transformation, les pommes sont lavées à l'aide d'un broyeur élévateur Voran, puis pressées sur la bande Voran (d'une largeur d'environ 3 pieds), ce qui permet de traiter 3 000 kilogrammes par heure. La fermentation se fait selon le processus de fermentation sauvage, ce qui signifie que les pommes à cidre sont écrasées, puis placées dans un tonneau en bois et vieilles à l'intérieur. Le jus produit est transporté dans les réservoirs noirs HDPE (1 500 litres) ou les réservoirs blancs IBC (10 000 litres) de Rotoplas. Lorsque la fermentation est terminée, le cidre est alors achevé et du saccharose est ajouté à certains d'entre eux pour les sucrer avant d'être mis en bouteille.

Sélection de boissons produites

Morgan Sweet – Broxwod FoxWhelp – Browns – Kingston Black – Port Wine of Glastonbury – Slack Ma Girdle – Tom Putt – Perry's Produced

Contributors

ATM – Agency for Territorial Marketing

Authors: Zoran Hedžet and Alenka Zelenič

Agency for Territorial Marketing Ltd. (ATM Ltd.) is a profit SME established in 2002 in Slovenia. Its general scope is to offer high quality consultancy support services to start-ups, young entrepreneurs, SMEs, clusters, NGOs, public institutions and local communities covering four main areas: (1) project management & implementation, (2) marketing and on-line marketing related activities, (3) internationalisation & FDI and (4) strategic planning. The company was or is involved in projects funded by various EU programmes and initiatives such as: ERASMUS+, Transnational Programmes (Central Europe, Mediterranean, Danube). ATM's staff is fluent in several foreign languages like English, German, French and Dutch.

CRN - Comparative Research Network

Author: Rupert Hasterok

The Comparative Research Network (Germany) was founded in 2007 and worked since then in the field of non-formal adult, youth and VET education and research. The CRN Network is specialised in training activities within the fields of intercultural competences, intergenerational learning, mobilities and migration. Additionally, the CRN is specialised in creating and performing evaluation and dissemination processes. CRN lately gained through various projects both as coordinator and participant expertise in game design in education, storytelling and community reporting, where the network is currently carrying out training for several target groups.

Dramblys

Authors: Erna Pulaj and Amaia San Cristobal

DRAMBLYS (Spain) is an international non-profit socio-cultural organization of independent professionals committed to positive social change and responsible leadership. They combine sociological imagination & inquiry with social creativity and design to approach, explore, and innovate solutions to emerging social problems. The main programmes and areas of expertise include programme design and evaluation, diversity management, data visualisation and social design.

Contributeurs

E-Code

Auteur: Radoslav Vician

E-code (Slovaquie) est une institution indépendante d'éducation des adultes. e-code (de "education for continuous development") est une association à but non lucratif créée pour développer et proposer des activités éducatives nécessaires et innovantes pour les adultes et les jeunes. Notre objectif est d'offrir des activités éducatives uniques par leur contenu, leur méthodologie et leur couverture géographique. C'est pourquoi notre offre d'activités éducatives comprend des cours d'e-learning, des formations intensives, des ateliers mais aussi des formes traditionnelles d'éducation ou des opportunités de travail contribuant au développement de compétences spécifiques des individus impliqués dans nos activités.

Eurotracks

Auteur: Virginie Boutier

Eurotracks vise à : Promouvoir l'accès à la mobilité professionnelle pour les demandeurs d'emploi, les apprentis et les stagiaires ERASMUS+, améliorer la qualité de la mobilité et travailler sur un projet de partenariat stratégique sur le tutorat pour les personnes marginalisées, l'écotourisme ou la cuisine et la restauration en Europe.

IED - Institute of Entrepreneurship Development

Auteur: Maria Lianou

L'IED est un organisme de recherche, créé en 2005, dont l'objectif est de promouvoir l'esprit d'entreprise pour tous. L'activité principale de l'organisation est la mise en œuvre de projets dans le cadre de certains des programmes européens les plus influents et les plus novateurs, tels que : HORIZON 2020 et ERASMUS+.

Inn Training

Inn training est une PME basée à Norfolk, au Royaume-Uni, qui dispense des formations dans toute la région de l'Est de l'Angleterre, et principalement dans la zone M25, mais qui voyage et forme également au niveau national. Nous proposons actuellement un large éventail de cours axés sur l'accueil, le service à la clientèle et la gestion.

Contributeurs

Les partenaires d'Inn-Training travaillent avec divers organismes d'attribution pour soutenir l'évaluation finale, le développement d'examens et de ressources d'apprentissage et de développement pour une variété de normes et de cours différents. En tant qu'organisation au sein de l'économie rurale, Inn-Training a travaillé avec de nombreuses initiatives locales telles que l'EEDA (East of England Development Agency), la Skills Funding Agency (SFA, anciennement connue sous le nom de Learning Skills Council) et Landskills East, en fournissant des services aux micro-entreprises.

Inn Training soutient depuis plus de 20 ans le secteur de la brasserie et de l'hôtellerie avec des programmes de formation spécifiques conçus pour le secteur des PME. Elle a participé à un certain nombre de programmes de formation financés par l'UE et promus par l'East of England Development Agency (EEDA). Il s'agissait principalement d'activités soutenues par le FSE et destinées à améliorer les performances commerciales des PME de l'Est de l'Angleterre.

ISAG - Instituto Superior de Administração e Gestão

Auteur: Dr. Kevin Hemsworth, PhD

ISAG - L'European Business School est un établissement privé d'enseignement supérieur polytechnique, créé en 1979 et situé dans la ville de Porto, au Portugal. Son objectif principal est de fournir une formation technique et culturelle de haut niveau dans les domaines des sciences commerciales, du tourisme et de l'hôtellerie, grâce à la mise en œuvre d'une philosophie d'enseignement moderne, qui prépare les étudiants à l'exercice d'activités professionnelles hautement qualifiées dans un contexte de mondialisation et d'internationalisation des entreprises. L'ISAG est une prestigieuse institution d'enseignement supérieur qui prépare des professionnels dans les différents domaines de connaissance dans lesquels elle opère et que le marché du travail reconnaît comme étant l'une des meilleures écoles de commerce du Portugal, depuis des décennies.

MEAG - Mullingar Employment Action Group

Auteurs: Amy Keeley and Michael Ward

Mullingar Employment Action Group is a community supported 'not for profit' organisation formed in 1986 to help tackle unemployment in the Region. Since its inception the Action Group has actively supported the creation of over 3,000 jobs through various interests, projects and initiatives. MEAG is very experienced in European Multinational Strategic Partnership projects in the area of Enterprise Support, Development and VET.

Contributeurs

MEDORO

Auteur: Carmela Miuccio

Medoro scrl a pour objectif d'améliorer les performances des établissements d'enseignement, de sensibiliser les principaux acteurs à l'importance d'une formation personnalisée, informelle et efficace, d'offrir des outils de formation efficaces et modernes à ceux qui doivent s'insérer ou se réinsérer sur le marché du travail. À cette fin, il facilite le dialogue et l'expérimentation de processus de formation qui voient les différents acteurs collaborer les uns avec les autres. Medoro opère dans un contexte territorial, l'Italie du Sud, caractérisé par de forts phénomènes d'exclusion sociale, de chômage des jeunes et d'émigration intellectuelle. L'équipe de Medoro est capable de concevoir des solutions de formation pour les jeunes, les adultes et les étudiants universitaires dans un environnement web. Elle est en mesure de gérer les processus de communication et de diffusion des résultats des projets.

Strode College

Auteur: Suzie Drew

Le Strode College (UK) se classe régulièrement dans le Top 10 des écoles et collèges au niveau national pour les progrès réalisés par ses étudiants aux A-Levels et aux programmes professionnels. Cela fait de nous l'un des collèges les plus performants du pays. Notre offre d'enseignement supérieur a reçu la meilleure note possible de l'Agence d'assurance qualité (QAA) en 2017.

YSBF - Youth in Science and Business Foundation

Auteur: Eero Elenurm

La YSBF est une organisation à but non lucratif qui vise à soutenir les idées novatrices et la créativité, à diffuser des informations sur les progrès de la science et de la technologie et à mener des activités de recherche liées à l'informatique et à l'innovation. L'YSBF est active dans la création et la participation à différents projets depuis près de 20 ans. Au cours de cette période, notre objectif a été de motiver les jeunes d'Estonie et d'Europe à penser plus largement et à se développer dans différents domaines. L'un de nos principaux centres d'intérêt est la culture et la créativité et nous avons participé à divers projets axés sur le patrimoine et les traditions.

Contributeurs

Le projet actuel, axé sur le patrimoine culturel, est conforme à nos valeurs et à nos objectifs, qui consistent à promouvoir les intérêts de la culture locale et les approches créatives. Depuis notre création, nous avons reçu des financements pour nos projets de la part de fonds européens, d'entreprises du secteur privé, du gouvernement estonien et d'organisations internationales. Nous sommes basés à Tallinn, en Estonie, mais nos projets sont essentiellement internationaux.

Picture Credits

Cover, Partner Organisations and Preface

Canva stock photo

Roosiku Chocolate Factory

Page 1 top left nagualdesign. Page 2 Vido Otsar, both Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>).

The Beelitz Asparagus Route

Page 1 top left © Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share alike 2.0 (Link to licence: creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/); center right © Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 generic (Link to licence: creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). Page 2 top left © Colin Smith; centre right Benreis, both Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0. Page 3 © M_H.de, Creative Commons Attribution Share Alike 3.0 (Link to licence: creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0).

Food On the Edge

All photographs © Food on the Edge.

Portuguese Fortified Wines

Page 1 top left peuplier, Creative Commons Attribution 2.0 Generic (<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en>). Page 2 top left Richard Gray, Creative Commons Attribution 2.0 Generic (<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en>); centre right Arseniop, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>). Page 3 top left Gerd Eichmann, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>); centre right Gadogado123, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>).

Portuguese Vinho Verde

Page 1 top left Feliciano Guimarães, Creative Commons Attribution 2.0 Generic (<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en>). Page 2 Daniel Villafruela, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>). Page 3 Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>).

Tourist Farms Topolšek and Urška

All photographs © Kmetija Urška.

Oxnead Hall

All photographs © Oxnead Hall.

Norwich City of Ale

All photographs © Phil Cutter.

Stará Hora

All photographs Ladislav Luppa, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>).

Saaremaa Food Festival

Page 1 top left KalervoK, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>). Page 2 Hiiumaamudeliklubi, Wikimedia Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>).

The Apple Festival of Agia

Page 1 top left James Moore200, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>) © Grigoris Kalagias Photographic 2011 (Megalovryso). Page 2 map © 2022 Google data; bottom right © Grigoris Kalagias Photographic 2011.

The Wine Festival of Ampelonas

All photographs © Stella Photographic 2019.

Calice di Stelle – Chalice of Stars

Page 1 top left FdgCampolimt, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>), bottom right Mihal Osmenda, Creative Commons Attribution-Share Alike 2.0 Generic (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.en>). Page 2 map © 2022 Google data; Page 3 © Associazione nazionale Città del Vino.

Gulášmajster Bzovík

Page 1 top left and Page 2 bottom robertorodriguex, Creative Commons Attribution-Share Alike 2.0 Generic (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.en>). Page 2 top Dynamicphoto.sk, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>).

Festival Hontianskych Chutí

Page 1 top left Maciarka, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>); bottom Gregory finster, Creative Commons CC0 1.0 Universal Public Domain Dedication (<https://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/deed.en>). Page 2 top Tomko, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>); bottom left Rotatebot, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>); bottom right Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>)

Midlands Beer Festival

All photographs © Simon Broderick

Maison du Fromage de Meaux

Page 1 upper left and Page 2 bottom © Seine et Marne Attractivité. Karte © 2022 Google data. Page 2 upper left So Leblanc (public domain). Page 3 centre left © Gilles Puech; Mitte rechts © Fromagerie Saint-Faron.

Brewery Hops

Page 1 top left © Christopher Hill Photographic 2014, Tourism Ireland. Page 2 centre left © Irish Distillers International Limited; bottom © Christopher Hill Photographic 2014, Tourism Ireland. Page 3 and 4 © Mia Tobin.

Cantine Nicosia

All photographs © Cantine Nicosia. Page 3 top left map © 2022 Google data.

Virgona

All photographs © Virgona.

Aldonza

All photographs © Aldonza.

Bodega de las Estrellas

All photographs © Bodega de las Estrellas.

Finca Fuentillezjos

All photographs © Finca Fuentillezjos.

Oleofer

All photographs © Oleofer.

Peipsi Onion Route

Page 1 top left and Page 3 bottom left KalervoK, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>); Page 1 bottom right . Page 2 and Page 3 bottom right KalervoK, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>).

Champagne Tour

All photographs Pixabay. Map DalGobboM, Create Commons (Link to licence: creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en).

Panoramaweg Werderobst

Page 1 top left © Tobias Diener Creative Commons (Link to licence: creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en). All others © Assenmacher, Create Commons (Link to licence: creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en)

The Wild Atlantic Way

Page 1 bottom right Creator unknown (Source: Ireland's Content Pool). Page 2 top right © Energia. All other photographs © Christopher Hill Photographic, Tourism Ireland, 2014.

right © Domen Groegl (Maribor Tourist Board).

Douro Wine Route

Page 1 top left © Quinta do Crasto; bottom right © Quinta de la Rosa. Page 2 map © Infovini, bottom left © Quinta do Crasto; bottom right © Documenta o Mundo.
Page 1 top left © Quinta do Crasto; bottom right © Quinta de la Rosa. Page 2 map © Infovini, bottom left © Quinta do Crasto; bottom right © Documenta o Mundo.

Maribor Culinary Route

Page 1 top left and Page 2 © Restaurant “At Three Ponds” archive; bottom right © Dejan Zdovc. Page 3 top left © “Restaurant No. 7” archive; bottom right © Domen Groegl (Maribor Tourist Board).

Maribor Wine Route

Page 1 top left © Author: Maribor in your pocket, Essential City Guides Source: Maribor Tourist Board; Author: Smiljan Pušenjak Source: Maribor Tourist Board; Author: Vid Podkurnik Source : Maribor Tourist Board; Author: Domen Groegl.

The Rungis Market

Page 1 top left Myrabella, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>); bottom right © Maguelone Pontier, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>). Page 2 and Page 3 Myrabella, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>). Plan of the Market © Marché international de Rungis and SEMMARIS.

Markthalle IX

Page 1 bottom right and Page 3 top left © Comparative Research Network. All other photographs © Markthalle Neun.

The Fair Market in Larissa

All photographs © The Fair Market in Larissa. Map © 2022 Google data.

Brixton

All photographs © Vicky Fitzgerald-Lombard. Map © 2022 Google data.

Hecks Cider Farm and Shop

All photographs © Suzie Drew with permission to use by the Hecks family.

Contents

Destinations

Festivals

Guided Tours

Itineraries

Markets