

Les sept villages français où l'on mange le mieux

De la Normandie aux Pyrénées, les restaurants mémorables de ces villages, leurs spécialités culinaires et leurs incontournables ingrédients locaux sont un vrai paradis pour les gourmets.

La Dordogne est réputé pour son canard, son vin, ses fraises et ses asperges. Le village d'Issigeac est idéal pour commencer votre découverte de la cuisine locale.

1-ISSIGEAC *Dordogne, Nouvelle-Aquitaine*

Dans ce village de pierres dorées, au cœur de la Dordogne, le marché du dimanche matin est l'occasion de faire le plein de petits délices. Des producteurs de toutes sortes de produits locaux bordent les ruelles étroites et sinueuses, surplombées par des maisons à colombages. Le canard est la spécialité de la Dordogne, vous trouverez donc des bocaux de confit de canard et de pâté ainsi que, si la saison s'y prête, des fraises, des asperges et des truffes. Vous pouvez également acheter du vin directement aux producteurs et du pain cuit sur place dans un four à pain mobile. **Où manger :** [L'Atelier](#) est un restaurant charmant où les plats classiques sont remis au goût du jour. **Où dormir :** Concoctez un festin dans l'une des propriétés indépendantes [Le Mas](#) (pour deux personnes, minimum 100 euros par nuit, quatre nuits minimum) ou Le Mazet (jusqu'à dix personnes, 550 euros par nuit, six nuits minimum) à Sainte-Croix, près d'Issigeac.

2. ESPELETTE *Pyrénées-Atlantiques, Nouvelle-Aquitaine*

Les piments rouges, spécialité de ce village pyrénéen perché au-dessus de Biarritz, sont emblématiques de tout le Pays basque français. Rares sont les chefs qui ne citent pas ce petit piment doux parmi leurs ingrédients incontournables. À Espelette même, ils sont accrochés en guirlandes sur presque toutes les maisons à colombages et vendus sous toutes leurs formes dans les petites boutiques : en bocaux, en mélanges d'épices, en plats cuisinés. Si vous êtes de passage en octobre, joignez-vous à la [Fête du Piment](#). **Où manger :** [Aintzina](#), sur la Karrika Nagusia, au centre du village, propose un excellent menu de spécialités basques. Essayez l'axoa, un ragoût d'émincé de veau infusé avec le fameux piment. **Où dormir :** [Arraya](#) dans le village de Sare, non loin d'Espelette, propose des chambres doubles à partir de 96 euros.

Les Baux-de-Provence est l'un des villages les plus visités des Alpilles

3. LES BAUX-DE-PROVENCE *Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Perché sur un plateau étroit surplombant les champs de lavande, les vignobles et les oliveraies, les Baux-de-Provence est l'un des villages les plus visités de la région des Alpilles, attirant les voyageurs par son dédale de ruelles et ses vues spectaculaires. C'est à [L'Ostau de Baumanière](#), en 1982, qu'Heston Blumenthal, alors âgé de 16 ans, a dégusté le repas par lequel, selon lui, il a trouvé sa vocation de chef. Aujourd'hui, le chef Glenn Viel dirige la

cuisine de ce restaurant trois étoiles Michelin et fait des merveilles avec les incroyables produits du terroir provençal. Pensez à réserver. Rendez-vous également à la Maison Brémond pour remplir votre panier de nougat aux amandes, de miel et de confiture, et au Mas de Cayol pour de l'huile d'olive et de la tapenade produites dans les vergers familiaux. **Où manger** : Si votre budget ne vous permet pas de manger à L'Ostau de Baumanière, réservez son restaurant partenaire, Le Cabro d'Or, où le chef Michel Hulin fait également des merveilles avec des ingrédients locaux. **Où dormir** : Juste à l'extérieur du village principal, l'hôtel [Benvergudo](#) dispose d'un excellent restaurant dirigé par Julie Chaix, chef formée par Alain Ducasse, et de chambres doubles à partir de 196 euros.

4. ROQUEFORT-SUR-SOULZON *Aveyron, Occitanie*

Le roquefort, ce fromage de brebis bleu, est bien plus célèbre que le petit village dont il est originaire. Roquefort-sur-Soulzon vaut pourtant le détour, tant pour les nombreuses fromageries qui bordent ses rues que pour ses [grottes d'affinage](#), situées dans les falaises du plateau du Causse du Larzac. Vous y apprendrez comment est fabriqué le roquefort et comment naît la moisissure bleue dans le sol des caves. Selon la légende, le roquefort a été découvert par un jeune homme qui, voyant passer une jolie fille, abandonna son déjeuner dans les grottes pour revenir des mois plus tard et constater que le fromage ordinaire avait acquis un goût et une texture supérieurs en son absence. **Où manger** : Bien que Roquefort offre de nombreuses options, cela vaut la peine de faire un petit tour dans le village voisin de Tournemire, où vous trouverez l'Auberge des Orchidées, un petit restaurant sympathique aux menus créatifs (3 Avenue Hippolyte Puech, 12250 Tournemire). **Où dormir** : À 20 minutes de route, le [Château de Creissels](#) est un hôtel quatre étoiles qui offre une vue imprenable sur le viaduc de Millau, sous lequel vous passerez en chemin. Chambres doubles à partir de 106 euros

La variété la plus chère de pommes-de-terre est originaire de Noirmoutier-en-Île.

5. NOIRMOUTIER-EN-ÎLE *Vendée, Pays de la Loire*

Sur la petite île de Noirmoutier, au large de la côte ouest française, le village principal de Noirmoutier-en-Île est l'endroit idéal pour découvrir l'incroyable gamme de produits de la région. Goûtez à la variété de pomme de terre la plus chère au monde, la Bonnotte, ainsi qu'aux huîtres élevées autour de l'île et aux plats rehaussés par le sel récolté dans les marais salants locaux. Déambulez à vélo entre les cabanes ostréicoles pour vous procurer des mollusques frais et, à marée basse, faire une excursion le long de la chaussée du Passage du Gois pour récolter moules et coqueaux sur le sable et les rochers. **Où manger** : Au [Marine](#), le célèbre chef Alexandre Couillon, qui a grandi à Noirmoutier, crée de délicieux inspirés de l'île. **Où dormir** : L'[hôtel Fleur de Sel](#) dispose de chambres doubles à partir de 116 euros.

6. GRIGNAN *Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes*

Rien ne peut vous préparer à l'apparence spectaculaire de Grignan lorsque vous l'apercevez pour la première fois, sur la route de Montélimar. Son château Renaissance dominant un enchevêtrement de maisons aux toits de terre cuite, entourées par un champ de lavande, vous arrêtera dans votre élan. Il se trouve en outre dans l'un des départements les plus gourmands de France, ce qui le rend d'autant plus attrayant. Autour de Grignan, les vergers de cerisiers et les vignobles sont légion. La ville de Nyons, célèbre pour ses olives et dont la route depuis

Grignan, bordée de bosquets, constitue un spectacle en soi, est juste à côté. Le fromage Saint-Marcellin est également originaire de la région. **Où manger :** L'hôtel [Le Clair de la Plume](#) abrite le restaurant étoilé du chef Julien Allano, qui met les produits locaux merveilleusement en valeur. L'hôtel dispose également d'un restaurant et d'un bistrot. **Où dormir :** Les chambres du Clair de la Plume sont réparties dans les bâtiments du village. Les chambres doubles sont proposées à partir de 135 euros.

Beuvron-en-Auge en Normandie est célèbre pour son cidre, son calvados et son pommeau.

7. BEUVRON-EN-AUGE *Calvados, Normandie*

Ce village normand idyllique est surtout connu pour son cidre, son calvados et son pommeau, et quand les bonnes boissons sont là, la bonne cuisine n'est généralement pas très loin. Après avoir visité les distilleries voisines, telles que le Calvados Dupont, explorez le village lui-même, avec ses maisons à colombages soignées et ses vergers de pommiers qui ont inspiré l'œuvre d'art de David Hockney, qui habitait aux alentours en 2020. La région bénéficie non seulement des saveurs du pays d'Auge, avec ses fromages et sa crème, mais aussi des poissons et fruits de mer de la côte voisine. **Où manger :** [Le Pavé d'Auge](#), restaurant étoilé par Michelin, est installé dans l'ancien marché couvert du village et propose des plats innovants à base de produits locaux. **Où dormir :** À 10 minutes, l'élégant [Château de la Bribourdière](#) dispose de chambres doubles à partir de 160 euros, en B&B.

Cf. Carolyn Boyd – 16 janvier 2025

Cet article a initialement paru sur le site nationalgeographic.com en langue anglaise.