



JAILLANCE, LA BULLE RÉGIONALE HISTORIQUE DU VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL

Du 10 au 13 septembre 2026, Jaillance, leader de l'AOC Clairette de Die et de l'AOC Crémant de Die, accompagnera les temps forts de la 11e édition du Valence en Gastronomie Festival. Cette dernière réunira au cœur de Valence, chefs, producteurs et passionnés autour de rendez-vous emblématiques, entre gastronomie, cinéma, cocktails et animations.

LA NUIT DES ÉTOILÉS : DEUX SOIRÉES POUR DÉCOUVRIR LES TALENTS DE LA RÉGION

Jaillance accompagnera les deux soirées de la Nuit des Étoilés au Champ de Mars, aux côtés de 20 Maisons de Drôme et d'Ardèche, étoilées ou étoiles montantes.

Les jeudi 10 et vendredi 11 septembre à partir de 18 heures.

Sur réservation via le site en ligne du festival.

Au fil d'un parcours en 10 étapes, les convives découvriront une programmation différente chaque soir.

Les Chefs **Baptiste Poinot de L'Épithèque (1* Michelin)** et **Yoann Personne d'In Situ**, proposeront des bouchées gastronomiques en pairing avec **Juliette Cothenet, Meilleure Barmaid de France**, autour de cocktails Jaillance Signature à la Clairette de Die Doux, Brut et bulles sans alcool.



Photo ©Cherrystone, Jonathan Thevenet



LA SCÈNE DES TALENTS & NOUVEAUTÉ : LE BAR À COCKTAILS

La Scène des Talents accueillera une Master Class Jaillance par Juliette Cothenet. **A découvrir** : les astuces, tours de mains et conseils, pour réaliser facilement des cocktails effervescents à la Clairette de Die Doux, Brut et sans alcool Jaillance.

Samedi 12 septembre de 18h à 19h

Tous niveaux. Participation libre et gratuite, sur place

Nouveauté : le bar à cocktails, imaginé comme un espace de découverte des tendances, permettra de déguster les recettes incontournables de la Maison Jaillance comme la Clairette Lime (Clairette de Die Doux, citron vert et glaçons).

Du jeudi 10 au dimanche 13 septembre.

Bonus : une surprise Jaillance vous attendra peut-être dans la Virée Gastronomix du bus animé par Valence Romans Mobilité. *Sur réservation via le site en ligne du festival.*



CINÉMA ET BULLES : JAILLANCE PARTENAIRE DU 2^e FESTIVAL DU FILM GASTRONOMIQUE

Stéphane Carrel, réalisateur de la série *Planète Chefs* diffusée sur CANAL+, accompagnera deux chefs dont il a réalisé les portraits en totale immersion.

Samedi 12 septembre, le Labo des Chefs s'installe pour la première fois en extérieur, au cœur de Valence en Gastronomie Festival, avec un format associant **projection, démonstration et dégustation avec le public** :

- 19h15 : Jules Selukov, chef francomtois installé à Bergen en Suède | restaurant *Moon*
- 21h15 : Nordine Labiadh, chef d'origine tunisienne basé à Paris | restaurant *A mi-chemin*

Partenaire de ce rendez-vous cinématographique et gastronomique, Jaillance accompagnera la soirée avec ses bulles AOC dans le prolongement du festival qui fait dialoguer, création et culture.

DIMANCHE : JAILLANCE AU DÉPART DE LA COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ

Pour clôturer le festival, la traditionnelle Course des garçons de café réunira les professionnels du bar et de la restauration de la région, autour d'un défi aussi sportif que convivial !

Jaillance prendra part à ce rendez-vous très attendu, mettant à l'honneur la dextérité, la rapidité et le savoir-faire des participants.

En résumé, une parenthèse gastronomique d'exception pour faire pétiller Jaillance, au cœur de la gastronomie régionale !

À propos de Juliette Cothenet :

Passée par l'Institut Paul Bocuse (aujourd'hui Institut Lyfe) et le prestigieux Harry's New York Bar, elle aborde la mixologie comme un pan de la gastronomie à part entière, en utilisant des ingrédients naturels.

Sa vision s'aligne avec les valeurs de Jaillance : l'authenticité et le respect des matières premières pour offrir un voyage gustatif.

“ La mixologie, c'est l'art de sublimer les saveurs brutes pour créer des expériences surprenantes. C'est un défi créatif passionnant et une exploration sensorielle. ”

En savoir plus : www.juliette.cothenet.fr | juliette@cothenet.fr

Suivre l'actualité de @juliettecethovenet sur Instagram & LinkedIn

À propos de Jaillance :

Maison d'excellence depuis 1950, Jaillance incarne le savoir-faire des vins effervescents AOC français. Leader de la Clairette de Die et acteur majeur des Crémants de Die et de Bordeaux, Jaillance est aussi membre fondateur de Vignerons Engagés, 2^e label RSE de France reconnu par les consommateurs, pour une démarche responsable de la vigne au verre.

En savoir plus : www.jaillance.com | Cave Jaillance, 355 avenue de la Clairette, 26150 Die
+33 (0)4 75 22 30 00

Suivre l'actualité de la @Maison_Jaillance sur Facebook, Instagram, LinkedIn et Youtube