



Keldelice.com lance une série de parcours gourmands régionaux

1^{er} parcours gourmand en Provence-Alpes-Côte d'Azur du 9 au 15 juillet

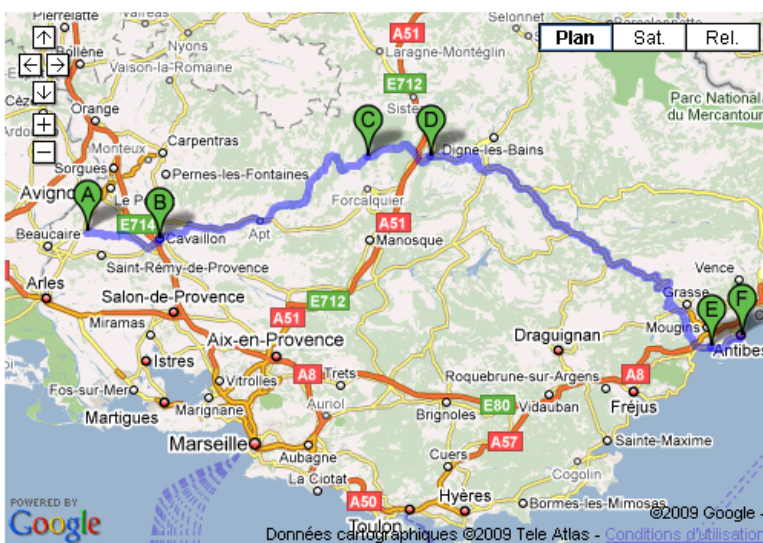
Paris, le 2 juillet 2009 - Keldélice, le plus grand marché gourmand en ligne, publie aujourd'hui son premier parcours gourmand, un itinéraire touristique jalonné de rencontre avec des producteurs, de restaurants et d'évènements gastronomiques originaux. Tout au long de l'été, Keldelice.com fait découvrir les trésors gastronomiques des différentes régions françaises à travers plusieurs parcours. Grâce aux liens créés par Keldélice et sa communauté, les voyageurs trouvent des informations originales sur les produits, les producteurs, les restaurants et les évènements du parcours. Ils visualisent l'itinéraire dans l'application Google Maps intégrée au site. Ils disposent ainsi gratuitement d'un guide touristique unique, pratique et interactif. En outre, les voyageurs gourmands peuvent retrouver les produits qu'ils ont aimés durant leur excursion tout au long de l'année sur Keldelice.com.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) débute la série estivale des parcours gourmands. Pour profiter au mieux de ce voyage en participant aux fêtes gastronomiques, Keldélice recommande de le réaliser entre le 9 et 15 juillet.

Pour accéder au parcours gourmand de la région PACA, cliquez sur le lien suivant :

<http://www.keldelice.com/gastronomie/balade-gourmande-au-mois-de-juillet-en-paca-de-la-figue-au-safran-montagne-garrigue-et-mer-623>

Extrait du parcours gourmand de la région PACA



[Agrandir le plan](#)

Etape 1 : Le Lubéron, de Graveson à Cavillon (28km, 35 min)

A [Graveson](#), rencontrez Francis et Jacqueline dans leur exploitation familiale [Les Figières](#), et craquez pour leur chutney sucré-salé de figues. Gardez en quelques-unes, vous pourrez les déguster à la [Fête du melon les 10 et 11 juillet à Cavillon](#) !

Etape 2 : De la Montagne de Lure aux Rochers des Mées (25 km, 30 min)

A St Etienne Les Orgues, découvrez les plantes cueillies sur la Montagne de Lure et leurs secrets le [14 juillet à la foire à l'herboristerie](#). Filez ensuite à l'est par la route qui passe entre la Forêt de

Cruis (au nord) et la Forêt Domaniale du Prieuré (au sud) et traversez la Durance pour arriver au cœur de la Forêt des Mées et de ses Rochers qui seront l'occasion d'une petite randonnée. [Aux Mées](#), faites connaissance avec Delphine de [Miel et Une Tentations](#) qui vous fera partager son goût

de la nature et du miel et vous expliquera l'impact des abeilles sur l'environnement... Découvrez aussi le [Moulin de la Famille de Fortuné Arizzi](#), profitez des visites guidées qu'ils organisent, du pressoir au pigoennier, et devenez incollables sur les olives et l'olivier. Si vous avez du temps devant vous, profitez-en pour vous rendre à Bayons, rencontrer [Rose-Marie de Oh! Trésors des Montagnes](#) et goûter à ses cultures biologiques et ses cueillettes sauvages. (*Comptez au total pour St Etienne - Bayons - Les Mées 112km, 2h*)

Etape 3 : La Côte pour finir les pieds dans l'eau... (13km, 25min)

Des Mées, suivez la [route de Napoléon](#) (dans l'autre sens) et traversez [Castellane](#), Porte des Gorges du Verdon. De nombreuses activités nature et sportives sont proposées dans le parc naturel régional du Verdon.

A [Cannes](#) rendez-vous au "[plus glamour des salons de thé](#)", [le Volupté Anytime](#) pour savourer des thés d'exception. Empruntez la route de la côte et profitez à [Antibes](#) des animations et de la soupe au pistou des [Fêtes du Safranier les 18 et 19 juillet](#) .

A propos de Keldélice

Fondée en mars 2008 par Cyril Janin (co-fondateur de Keljob.com), la société Keldélice édite, depuis novembre 2008 Keldelice.com, un site internet fédérant en un même lieu les acteurs de la gastronomie. Les producteurs y défendent leur terroir et vendent leurs produits en ligne. Les internautes y trouvent des produits et des informations liés grâce à un maillage unique des contenus.

Keldélice compte aujourd'hui une dizaine de salariés. En avril 2009, le site a réalisé une audience de 200 000 visites et rassemble plus de 500 producteurs ou distributeurs proposant un catalogue de plus de 10 000 produits.

www.keldelice.com

[Cliquez ici pour télécharger le dossier de presse de Keldélice](#)

Contacts Presse

Nicolas Faget
01 58 65 20 17
nfaget@hdlcom.com

Aude Creveuil
01 58 65 20 23
acreveuil@hdlcom.com