

Valence, le 25 mars 2021

Bonjour,

Je vous propose cette semaine une nouvelle découverte d'**artisans au savoir-faire remarquable, unique**, et les petits plus sur ce territoire : un restaurant de qualité, un hébergement de charme et une expérience insolite.

Rendez-vous à **Saint-Uze**, dans le nord de la Drôme, pour découvrir :

Revol porcelaine

L'entreprise de porcelaine culinaire Revol, dirigée par la même famille depuis **neuf générations**, soit 250 ans, est détentrice du label Entreprise du Patrimoine Vivant pour son savoir-faire unique et la qualité de ses produits. C'est l'un des rares porcelainiers à fabriquer lui-même ses pâtes grâce à la richesse du sol de son territoire en argile, sable et kaolin. C'est la maîtrise parfaite de l'alchimie de ces matières premières qui confère à la porcelaine Revol son caractère non poreux et résistant à de très hautes températures, gage d'une diffusion de la chaleur au cœur des aliments pour une cuisson incomparable. Les professionnels de la restauration comme les particuliers ne s'y trompent pas !

Si le gobelet froissé est l'une des pièces les plus connues du grand public qui a fait le tour du monde depuis 2002, rappelez-vous aussi le fameux pichet à eau Ricard, autre pièce iconique fabriquée chez Revol depuis 1936.

L'entreprise Revol continue de préparer l'avenir avec de nouveaux modèles et une gamme issue à 100% de produits recyclés : **la collection No. W**

Olivier Passot, le directeur, est fier de faire partie des Hénokiens : les entreprises familiales et bicentennaires !

Des produits Made in France que vous retrouvez au magasin d'usine

REVOL PORCELAINE - Olivier Passot
3 Rue Hector Revol 26240 Saint-Uze

MAGASIN D'USINE REVOL PORCELAINE
Place du 19 mars 26240 Saint-Uze
Tél. 04 75 03 99 81

www.revol1768.com

Photos HD sur demande (celles-ci et plus encore).



Les petits plus du territoire

Où manger : **Restaurant Chartron à Saint-Donat-sur-L'Herbasse**

Une histoire familiale qui perpétue une cuisine de saison avec des produits du terroir de grande qualité.

<https://restaurant-chartron.com/>

Le plus : les menus truffes en hiver ou le jardin terrasse pour profiter des belles soirées estivales.

Où dormir : **le Domaine de la Bonne Etoile à Beausemblant** : chambres d'hôtes, gîtes et hébergements insolites au cœur d'une magnifique propriété. www.gite-charme-drome.fr/

Le plus : la chambre Etoile & Moi dans une tour, idéale pour les amoureux.

Escapade insolite : S'évader avec la visite d'un incontournable drômois : le **Palais Idéal du Facteur Cheval à Hauterives**. www.facteurcheval.com/ et arrêtez-vous à St-Barthélémy de Vals, pour voir **Les roches qui dansent :** un lieu de balade plein de mystère et de magie...

Si vous avez envie de venir découvrir ce territoire, faites-moi signe !
Anne Catherine

Anne Catherine CHAREYRE

Chargée de mission Relations Presse

LD + 33 (0) 4 75 82 19 28 Portable : 06 61 43 93 95

acchareyre@ladrometourisme.com