

# AUTOUR DE LYON



# Et si j'y allais en car?

Venez  
découvrir  
22 sites  
touristiques  
en Isère

BANZAÏ AVENTURE  
CITÉ MÉDIÉVALE DE CRÉMIEU  
LES CUVES DE SASSENAGE  
DOMAINE DE VIZILLE  
ÉTANG DE MONTJOUX  
FUNICULAIRE DE SAINT-  
HILAIRE-DU-TOUVET  
LE GRAND SÉCHOIR - MAISON  
DU PAYS DE LA NOIX  
LES CAVES DE CHARTREUSE  
LES GROTTES DE LA BALME  
LA MAGIE DES AUTOMATES  
MARAIS DE LA LÉCHÈRE  
MARAIS DE MONTFORT  
MARAIS DES SEIGLIÈRES  
MORESTEL  
MUSÉE DE BOURGOIN-JALLIEU  
MUSÉE DES MINÉRAUX  
ET DE LA FAUNE DES ALPES  
MUSÉE DE LA GRANDE  
CHARTREUSE  
MUSÉE HÉBERT  
MUSÉE HOUILLE BLANCHE  
MUSÉE MATHEYSIN  
THERMES D'ALLEVARD  
THERMES D'URIAGE



...bigbang / 2019



[www.transisere.fr](http://www.transisere.fr)  
0 820 08 38 38 (0,12 € / minute)

**Transisère**  
LE DÉPARTEMENT



## ÉDITION

### Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

### Responsable d'édition :

Corinne MARTIN VILLEJOUBERT

Avec la collaboration de Laetitia GRANGE, Florence PEROUX

Auteurs : Anthony SEREX, Laure ROUSEN,

Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stephan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA,

Mélanie COTTARD, Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN,

Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN,

Natalia COLLIER

## FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING,

Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT

assistée de Julien DOUCET

## WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN,

Adeline CAUX, Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR, Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER,

Mariana BURLAMAQUI

## DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY,

François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN,

Caroline PREAU

## RÉGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUT,

Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU

assistés de Claire BEDON

## DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET

assistée d'Aïssatou DIOP, Marianne LABASTIE,

Sidonie COLLET

Responsable des Ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

## ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU

assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDIJIAN, Adrien PRIGENT

et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRULALL

et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIERE

Standard : Jehanne AOUMEUR

## ■ PETIT FUTÉ AUTOUR DE LYON 2019-2020 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Vue sur Theize © ventusud - Shutterstock.com

Monastère de Brou © PackShot - stock.adobe.com

Le village de Oingt © Gaelfphoto - stock.adobe.com

Impression : CORLET IMPRIMEUR - 14110 Condé-en-Normandie

Acchévé d'imprimer : juin 2019

Dépot légal : 10/07/2019

ISBN : 9782305013558

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : [info@petitfute.com](mailto:info@petitfute.com)

# BIENVENUE DANS LA RÉGION DE LYON !

C'est où autour de Lyon ? Eh bien ça commence déjà dans une métropole particulièrement étendue dans sa longueur, allant de Quincieux dans le Beaujolais au nord à Givors au sud. Et puis on s'éloigne tout doucement à travers des territoires dont la beauté et la notoriété ont très largement dépassé nos frontières. Voici la Dombes, la Bresse, le Bugey, le Dauphiné. Des «petits pays» à la très forte identité rassemblés à moins de 100 km de la place Bellecour dans un seul guide qui vous ouvre tous les possibles. Un guide qui vous amène à découvrir votre terrain avant de partir explorer les lointains, c'est *Futé*. Car autour de Lyon, les curieux peuvent partir vivre d'incroyables aventures. De la montagne aux lacs, des alpages aux rives du Rhône, des pistes de trail de la Chartreuse à la ViaRhona en passant par le lac des Sapins en Beaujolais ou le port de Condrieu, la nature permet toutes les activités outdoor. Vous n'avez pas envie de faire du sport, mais des découvertes plus culturelles ? Pas de problème, l'histoire de la région a été marquée par la civilisation gallo-romaine qui a laissé de nombreux vestiges. Mais il y a encore les églises romanes, l'incorruptible monastère royal de Brou, les villages médiévaux de Crémieu ou de Pérouges... et les musées, petits et grands, qui rendent hommage aux savoir-faire industriels de la région. Du sport, des loisirs, de la culture et surtout des produits du terroir qui font d'autour de Lyon la région la plus gourmande de France ! A commencer par le vignoble qui s'étend sur tout le territoire avec des noms mondialement célèbres : beaujolais village et crus du beaujolais, côtes-du-rhône et les crus de la vallée du Rhône : côte-rôtie, condrieu, saint-joseph... Des vins à marier avec les volailles de Bresse, les poissons de la Dombes, les viandes du Charolais, les noix du Dauphiné et tous les fruits de la région. A une heure maximum de Lyon en voiture, vous voici au pied des montagnes du Vercors, aux frontières de la Provence, aux limites de la Bourgogne, dans le Pilat ou le Forez vers le Massif central. Ce guide est une source inépuisable de voyages pour des lecteurs qui seront étonnés que la région autour de Lyon ouvre tant de possibilités et offre tant d'adresses adaptées à toutes les envies : hôtel de charme ou gîte à la ferme, restaurant étoilé ou auberge de campagne, sport automobile ou randonnée pédestre, sans oublier les parcs animaliers ou les parcs d'attraction... Il suffit d'ouvrir votre *Petit Futé Autour de Lyon* pour faire les plus belles découvertes.



■ ■ ■ IMPRIMÉ EN FRANCE

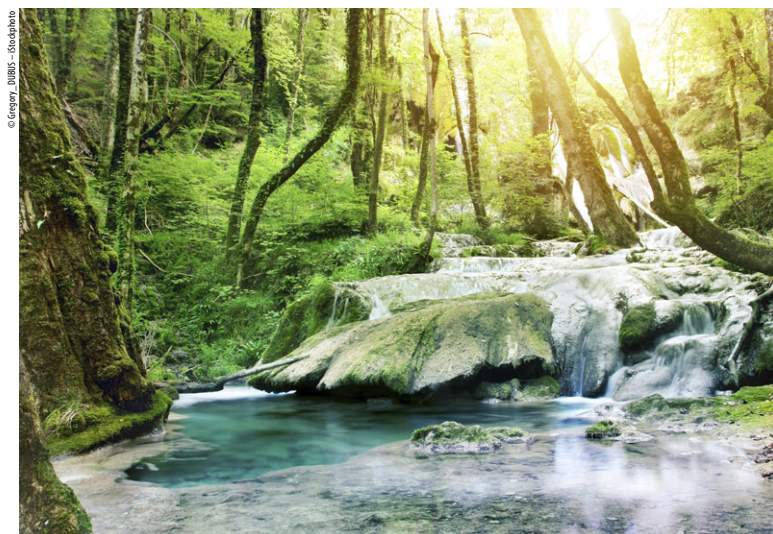
# SOMMAIRE

## ■ AIN ■

<b>La Bresse .....</b>	<b>16</b>
Bourg-en-Bresse .....	16
Pont-de-Vaux.....	22
<b>Le Bugey.....</b>	<b>29</b>
Ambérieu-en-Bugey .....	29
Belley .....	36
Hauteville-Lompnes .....	41
Izernore.....	47
Nantua .....	47
Oyonnax .....	50
<b>La Dombes - Val-de-Saône .....</b>	<b>52</b>
Châtillon-sur-Chalaronne .....	52
Meximieux .....	56
Miribel .....	61
Thoissey .....	63
Trévoux .....	66
Villars-les-Dombes .....	72
<b>Vallée de l'Ain - Pays du Cerdon .....</b>	<b>78</b>
Cerdon .....	78
<b>Le Pays de Gex.....</b>	<b>84</b>
Divonne-les-Bains .....	84
Ferney-Voltaire .....	87
Gex .....	90

## ■ BEAUJOLAIS ■

<b>Villefranche-sur-Saône /</b>	<b>Anse et les Pierres Dorées .....</b>	<b>94</b>
Anse .....		94
Bagnols.....		100
Châtillon.....		103
Chazay-d'Azergues .....		105
Oingt.....		106
Pommiers.....		106
Porte des Pierres Dorées .....		107
Ternand .....		109
Theizé.....		110
Villefranche-sur-Saône .....		110
<b>Beaujeu</b>		
<b>et la région des Crus.....</b>	<b>120</b>	
Beaujeu .....		120
Chénas .....		124
Chiroubles .....		125
Fleurie .....		125
Juliénas .....		128
Odenas.....		130
Romanèche-Thorins .....		135
Saint-Amour-Bellevue .....		138
Villié-Morgon .....		149



Cascade du Bugey.



**Sortie • Famille • Loisirs • Nature**



## **Les Grottes de La Balme**

**À 40 minutes  
de LYON !**

**ALPES  
ISÈRE**  
source de chaleur

**Osez l'aventure intérieure...**

- 👉 Entre 12° et 15°C toute l'année !
- 👉 Visite libre en autonomie ou visite guidée *(sous conditions)*
- 👉 Animations enfants pendant les vacances
- 👉 Accès gratuit au sentier de l'Espace Naturel Sensible



# **RADIO SCOOP VOUS INSPIRE**

**IDÉES SORTIES ET BONS PLANS**

**DU LUNDI AU VENDREDI À 16H05, 17H05, 18H05**

**LE WEEK-END À 10H10, 11H10**

**ET SUR [WWW.RADIOSCOOP.COM](http://WWW.RADIOSCOOP.COM)**



RCS LYON 324872894. Photo : DR

**RADIO SCOOP  
S'ÉCOUTE PARTOUT**



**[WWW.RADIOSCOOP.COM](http://WWW.RADIOSCOOP.COM)**



<b>Belleville et sa région.....</b>	<b>152</b>
Belleville .....	152
Saint-Georges-de-Reneins .....	155
<b>Lamure-sur-Azergues, Monsols et leurs environs .....</b>	<b>157</b>
Lamure-sur-Azergues.....	157
Monsols et le Haut-Beaujolais.....	158
Tarare .....	162
<b>Tarare, Thizy et leurs environs .....</b>	<b>162</b>
Thizy .....	166

## ■ LE DAUPHINÉ ■

<b>Balcons du Dauphiné.....</b>	<b>172</b>
Les Avenières.....	172
La Balme-les-Grottes .....	176
Crémieu .....	179
Montalieu-Vercieu.....	185
Morestel .....	187
Saint-Chef .....	191
Veyrins-Thuellin .....	193
<b>Pays de Bièvre-Valloire .....</b>	<b>194</b>
Beaurepaire.....	194
La Côte-Saint-André .....	195
<b>Pays Voironnais .....</b>	<b>200</b>
Charavines – Lac de Paladru.....	200
Voiron .....	209
<b>Portes de l'Isère .....</b>	<b>214</b>
Bourgoin-Jallieu .....	214
Saint-Jean-de-Bournay.....	220
Saint-Quentin-Fallavier.....	222
<b>Porte des Alpes.....</b>	<b>225</b>
Saint-Pierre-de-Chartreuse .....	225
<b>Portes du Vercors.....</b>	<b>230</b>
Pont-en-Royans .....	230
Saint-Antoine-l'Abbaye.....	232
Saint-Marcellin.....	234
Sassenage .....	235
Vinay .....	236
<b>Vals du Dauphiné.....</b>	<b>237</b>
Les Abrets en Dauphiné.....	237
Le Pont-de-Beauvoisin.....	238
La Tour-du-Pin .....	241
<b>Pays Viennois.....</b>	<b>246</b>
Vienne .....	246

Hôtel - Restaurant

*Chez Nous*



Cuisine gastronomique  
Spécialités régionales



Terrasse  
ombragée



Hôtel tout confort  
Salles de séminaire



01 120 Sainte-Croix  
Tél. 04 78 06 61 20  
[www.hotel-restaurant-chez-nous.com](http://www.hotel-restaurant-chez-nous.com)



Vue du Rhône et de Vienne.

## ■ LE LYONNAIS ■

<b>Le Lyonnais .....</b>	<b>262</b>
Monts du Lyonnais .....	262
Grand Lyon .....	273
Les Monts d'Or .....	277
Lyon Sud – Pays d'Ozon .....	281
Le Pays de l'Arbresle .....	282
Le Pays Mornantais .....	287
La Vallée du Garon .....	293
Les Vallons du Lyonnais .....	299

## ■ LE PILAT ■

<b>Région de Condrieu .....</b>	<b>308</b>
Ampuis .....	308
Condrieu .....	310
<b>Pilat Rhodanien .....</b>	<b>315</b>
Chavanay .....	315
Pélussin .....	319
<b>Les Monts du Pilat .....</b>	<b>322</b>
Le Bessat .....	322
Bourg-Argental .....	325

<b>Pays du Gier .....</b>	<b>327</b>
Sainte-Croix-en-Jarez .....	327
<b>Aux Portes du Pilat .....</b>	<b>330</b>
Saint-Chamond .....	330

## ■ LE FOREZ ■

<b>Pays d'Astrée .....</b>	<b>334</b>
Boën .....	334
<b>Les Monts du Forez .....</b>	<b>337</b>
Chalmazel .....	337
<b>La Plaine du Forez .....</b>	<b>338</b>
Montbrison .....	338
Montrond-les-Bains .....	338
<b>Les Montagnes du Matin .....</b>	<b>341</b>
Chazelles-sur-Lyon .....	341
Feurs .....	342

## ■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

<b>S'y rendre .....</b>	<b>348</b>
<b>S'informer .....</b>	<b>350</b>
<b>Index .....</b>	<b>352</b>



# Goûtez Voir

Odile Mattei

Samedi 11h30

• 3 auvergne  
rhône-alpes •

france•tv

aura.france3.fr



FESTIVAL



**isère**  
LE DÉPARTEMENT  
[www.isere.fr](http://www.isere.fr)

**Musée**

Hector  
Berlioz

LA CÔTE SAINT-ANDRÉ  
69, RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
04 74 20 24 88  
[www.musée-hector-berlioz.fr](http://www.musée-hector-berlioz.fr)



# LE DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE PRÉSENTE

 **MUSÉE  
HECTOR-BERLIOZ**  
LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ

## TROP FORT HECTOR !

**11 mai – 31 décembre 2019**

**150<sup>e</sup> anniversaire – Acte II**

**Le roi Hector**



Dès sa mort, survenue le 8 mars 1869, Hector Berlioz, autrefois si controversé, entre un peu au panthéon musical international. De prestigieux chefs d'orchestres s'emparent dès lors de son œuvre et les célébrations du Centenaire de sa naissance en 1903 marquent une nouvelle étape de cette renaissance. Puis, de nouvelles générations se lèvent, célébrant toujours plus l'œuvre du musicien qui résonne désormais à travers le monde. Enfin de nombreux historiens et musicologues s'attachent à faire découvrir sa personnalité hors du commun.

Avec le temps, l'image de Berlioz devient objet de culte et de fascination. Des artistes de renom ou anonymes voient dans sa représentation une manière de célébrer son génie et prouver leur admiration. Ainsi, des statues s'élèvent à travers le monde, de La Côte Saint-André à Monaco. Chaque commémoration donne lieu à la production de multiples objets à son effigie. De la numismatique à la philatélie, l'image de Berlioz s'internationalise peu à peu. Son nom comme son œuvre deviennent même l'objet d'articles promotionnels ou de publicité !

À partir de bon nombre de portraits et de sculptures posthumes, quelques pochettes de disques et quelques objets choisis parmi les innombrables produits dérivés (dont le bon goût peut évidemment se discuter !), l'exposition propose, de retracer joyeusement l'émergence et le foisonnement d'un certain culte berliozien ; et veut ainsi montrer qu'à l'occasion de la célébration du 150<sup>e</sup> anniversaire de sa disparition Berlioz est plus présent que jamais.

**DISQUES LIVRES  
FILMS**

**TIMBRES BILLETS,  
BUSTES CARTES OBJETS...**



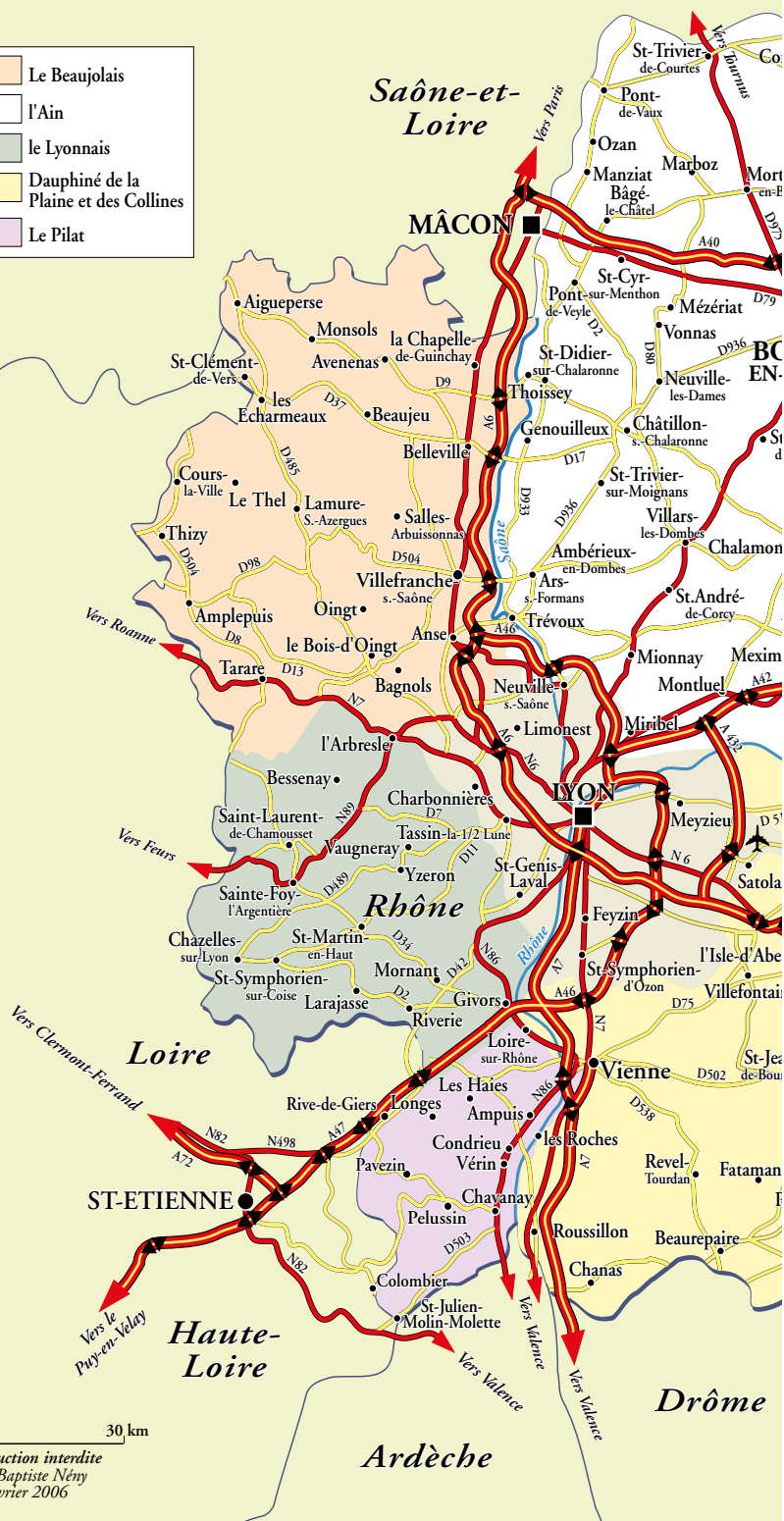
69 RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
38260 LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ  
[www.musee-hector-berlioz.fr](http://www.musee-hector-berlioz.fr)

**ENTRÉE  
GRATUITE**

DANS LES 11 MUSÉES  
DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE  
[www.musees.isere.fr](http://www.musees.isere.fr)

**isère**  
LE DÉPARTEMENT

- Le Beaujolais
- l'Ain
- le Lyonnais
- Dauphiné de la Plaine et des Collines
- Le Pilat







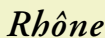
*Maison en colombage et encorbellement, Bourg-en-Bresse.*

© MangAllyPop@ER – Fotolia



# AIN





*Isère*

*Reproduction interdite  
Jean-Baptiste Nény  
Mai 2011*





# LA BRESSE

## BOURG-EN-BRESSE ★★

Découvrir à pied Bourg-en-Bresse, chef-lieu du département de l'Ain et capitale du pays bressan, est encore le moyen le plus sûr pour ne rien manquer des richesses de la vieille ville : maisons à pans de bois ou monastère royal de Brou, marché, venelles, boutiques et restaurants où gastronomie rime avec produits locaux... La ville moderne ne renierait pour rien au monde son esprit de terroir comme en témoignent le grand marché du champ de foire (mercredi et samedi matins). En dépit de ses traditions de ses musées et de son patrimoine classé, Bourg-en-Bresse (les autochtones prononcent « Bourk ») n'en est pas moins tourné vers la jeunesse puisque près de 3 000 étudiants, chaque année, y préparent leur future spécialité.

### ■ OFFICE DE TOURISME DE BOURG-EN-BRESSE

6, avenue Alsace-Lorraine

☎ +33 0 4 74 22 49 40

[www.bourgenbressetourisme.fr](http://www.bourgenbressetourisme.fr)

[accueil@bourgenbressetourisme.fr](mailto:accueil@bourgenbressetourisme.fr)

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h30. Contacter l'office pour avoir la programmation détaillée des visites thématiques et animations, mensuelles et estivales. Information touristique, événements, visites guidées, billetterie, boutique.

Visites guidées des quartiers anciens, découverte thématique de la cité et de ses environs (journée gourmet, visite insolite, splendeurs du patrimoine, etc.), et programmes sur mesure. Pour les groupes, ces visites sont organisées toute l'année, sur rendez-vous. Guide de visite libre téléchargeable ou disponible à l'Office de tourisme.

## Points d'intérêt

### Monuments

#### ■ MONASTÈRE

ROYAL DE BROU

63, boulevard de Brou

☎ 04 74 22 83 83

<http://brou.monuments-nationaux.fr>

[brou@monuments-nationaux.fr](mailto:brou@monuments-nationaux.fr)



Fermé le 1<sup>er</sup> janvier, le 1<sup>er</sup> mai, le 1<sup>er</sup> novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. Ouvert tous les jours. D'octobre à mars : de 9h à 12h et de 14h à 17h. D'avril à juin : de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. De juillet à fin septembre de 9h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte :

9 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Tarif réduit : 7 €. Label Tourisme & Handicap. Boutique. Visite avec audioguide : 3 € en supplément du droit d'entrée.

Chef-d'œuvre du style gothique flamboyant, ce monastère est flanqué d'une église dont la construction fut ordonnée par Marguerite d'Autriche en mémoire de son époux défunt. Leurs dépouilles à tous deux reposent d'ailleurs sous des gisants au cœur de l'édifice. Des retables, vitraux, aux sculptures ornementales en passant par la toiture extérieure en tuiles vernissées récemment restaurée, le monastère, avec ses trois cloîtres à étages, particularité unique en France, abrite le musée et ses riches collections d'art français, flamand et italien du XV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle, dont la *Sainte Famille* de Jan de Beer, le *Portrait de Marguerite d'Autriche* de Bernard van Orley, ou encore *L'Evanouissement d'Esther* de Jean Jouvenet. Brou possède également de nombreux exemples de la peinture troubadour et de paysages du XIX<sup>e</sup> siècle. Plusieurs salles sont enfin dédiées à l'art décoratif où l'on peut découvrir du mobilier régional ou les faïences de Meillonnas. Tout est admirable dans ce monastère qui s'investit auprès de tous les publics avec des visites, ateliers et stages de sensibilisation à l'art, l'archéologie et l'architecture. Incontournable.

### Musées

#### ■ APOTHECAIRERIE DE L'HÔTEL-DIEU ★

47, boulevard de Brou

☎ 04 74 22 49 40

Visite commentée toute l'année le samedi à 14h30. En été, visite complémentaire le mardi matin. Visite ludique pour les enfants pendant les vacances scolaires de la zone A, le mercredi à 15h (3,50 € pour les enfants, 4,50 € pour les parents). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Groupe (20 personnes) : 4,20 € (2 € pour les enfants). Tarifs des visites ludiques : 3 €/enfant et 4,50 €/adulte accompagnateur. Visites guidées scolaires : 3 €/élève et gratuité pour les accompagnateurs.

L'ancêtre de la pharmacie moderne est née dans les hôtels-Dieu du Moyen Âge. Les médicaments étaient fabriqués à partir de plantes médicinales souvent cultivées dans un potager ou cueillies dans la nature. Mélangées à toutes sortes de substances, on en tirait des décoctions, onguents et autres électuaires que l'on conservait dans des pots en faïence joliment peints, harmonieusement rangés sur des étagères d'un luxe raffiné. L'Apothécairie de Bourg qui ne déroge pas à la règle, comporte aussi un petit laboratoire où sont conservés les instruments qui servaient à l'élaboration des remèdes : balances et poids, mortiers, alambic et récipients en étain.

## MONASTÈRE ROYAL DE BROU ★★★★★



*Vue d'ensemble du Monastère Royal de Brou à Bourg-en-Bresse.*



*Architecture gothique flamboyante du Monastère Royal de Brou.*



*Zoom sur l'un des vitraux du Monastère Royal de Brou.*



*Panorama intérieur du Monastère Royal de Brou.*



## Balades, flâneries

### ■ LES ROUTES TOURISTIQUES DE L'AIN

☎ 04 74 32 31 30

[www.routes-touristiques-ain.com](http://www.routes-touristiques-ain.com)

[info@routes-touristiques-ain.com](mailto:info@routes-touristiques-ain.com)

*Guides, cartes et informations disponibles en ligne et dans les offices de tourisme du département.*

Pour découvrir tous les visages de l'Ain en parcourant quatre routes, quatre circuits touristiques autour de thématiques développées à travers des étapes culturelles, gastronomiques, viticoles ou naturelles. Les circuits, qui peuvent avoir plusieurs itinéraires, sont : circuits de la Bresse, circuits du Bugey, circuits du haut Bugey, circuits de la Dombes. Tout au long de ces routes à faire selon son rythme, on découvre des petits bijoux et des grands sites, des paysages toujours grandioses et des hommes qui partagent avec passion un patrimoine d'exception.

## Le couvert

### ■ LE FRANÇAIS

7, avenue d'Alsace-Lorraine

☎ 04 74 22 55 14

[www.brasserielefrancais.com](http://www.brasserielefrancais.com)

[le-francais@orange.fr](mailto:le-francais@orange.fr)

*Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi le midi ; du lundi au vendredi le soir. Réservation recommandée. Menus de 28,90 € à 63,90 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 12,50 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.*

La brasserie incontournable de Bourg depuis 1897 ! Un haut lieu de tradition où il faut faire une pause gourmande à de très larges horaires. Une maison inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques perpétuant le bon goût à la française... façon bressane ! A la carte, les plats de brasserie côtoient les spécialités régionales,

dont le fameux poulet de Bresse auquel le restaurant rend hommage. Grenouilles, quenelles ou fromages de la région : comté, bleu de Bresse et bleu de Gex. Le Français est par ailleurs connu pour sortir chaque hiver son étal de fruits de mer à consommer sur place ou à emporter. Ce rendez-vous est très apprécié, notamment, de l'élite burgienne, mais pas seulement : de grandes signatures figurent au livre d'or de l'établissement. Un lieu unique où l'on est assuré de fort bien manger.

### ■ L'ENTRACTE

7, cours de Verdun

☎ 04 74 22 59 96

*Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi à partir de 7h et jusqu'à 19h ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert les deux dimanches avant Noël. Réservation recommandée.*

*Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant.*

*Accueil des groupes. Terrasse.*

Mobilier extérieur coloré et éléments d'ambiance stylés, l'établissement donne le ton dès la terrasse. A l'intérieur, dans la salle du rez-de-chaussée comme à l'étage, l'impression se confirme. Avec sa décoration cosy, ses pampilles, ses strass, ce bar-restaurant-salon de thé est très apprécié des dames. C'est l'endroit idéal pour papoter autour d'une tisane. Mais les desserts maison (moelleux au chocolat, noix et cannelle, moelleux d'automne à la crème de marron, cake au chocolat noir et noix de coco, café gourmand, tiramisu, tartes...) et l'accueil excellent y sont sans doute aussi pour beaucoup. Faux-filet, carpaccio de bœuf, de saumon ou de cabillaud, salade gourmande, tartes-salades, potages, bricks au bœuf, au porc ou à l'agneau... Les menus changent au gré de l'inspiration et des arrivages du moment.

### ■ METS ET VINS

11, rue de la République

☎ 04 74 45 20 78

[www.restaurant-metsetvins.com](http://www.restaurant-metsetvins.com)

[contact@restaurant-metsetvins.com](mailto:contact@restaurant-metsetvins.com)



Cloître du monastère de Bourg-en-Bresse.

*Maitre Restaurateur. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 84 €. Formule du midi : 19 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Vente à emporter.*

Quand un chef veut partager son amour des bons produits et de la grande cuisine, il rend la cuisine gastronomique accessible au plus grand nombre. Avec des formules aux tarifs raisonnables, Mets et Vins donnent du goût, le meilleur des saveurs de notre terroir, à vos repas. Dans un décor chaleureux, raffiné, le chef Stéphane Prévalet met à l'honneur les produits du terroir sélectionnés avec soin (près d'une centaine de producteurs locaux). Produits frais de saison, produits de la Bresse et de la Dombes à retrouver dans des plats mêlant savoir-faire de grande tradition et créativité personnelle : escalopes de foie gras poêlées aux champignons et pain de campagne, suivies de ris de veau en tranches, poêlées façon meunière, châtaignes et mini-girolles, ou l'incontournable poulet de Bresse sauce au vin jaune et son risotto aux cèpes. Desserts maison et carte des vins dans le même esprit d'harmonie et de qualité.

## Le gîte

### ■ BEST WESTERN HÔTEL DE FRANCE

19, place Bernard

☎ 04 74 23 30 24

[www.bestwestern-hoteldefrance.com](http://www.bestwestern-hoteldefrance.com)  
[infos@bestwestern-hoteldefrance.com](mailto:infos@bestwestern-hoteldefrance.com)



*Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre double à partir de 100 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Parking fermé : 10 € (payant). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +.*

Le Best Western Hôtel de France est un superbe hôtel au cœur de la ville, à l'arrière de la collégiale Notre-Dame. Ses 44 chambres réparties sur trois étages sont spacieuses et disposent toutes de la télévision par satellite et d'un minibar. Parfaitement rénové il y a quelques années sans perdre de son caractère, il allie confort, élégance et raffinement. Le restaurant Chez Blanc, mitoyen de l'hôtel, vous fera découvrir la gastronomie régionale, réputée et mise en valeur par le talent d'un grand chef. Bien qu'en centre-ville, il ne pose aucun problème de stationnement grâce à un garage privé payant et un vaste parking public situé juste devant.

### ■ LE GRIFFON D'OR\*\*\*

10, rue du 4-Septembre

☎ 04 74 23 13 24

[www.hotelgriffondor.fr](http://www.hotelgriffondor.fr)  
[contact@hotelgriffondor.fr](mailto:contact@hotelgriffondor.fr)

*18 chambres. Chambre double de 120 € à 140 € ; suite 160 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Parking. Salle de spa et sauna. Supplément enfant dans la chambre des parents 15 €. Lit bébé gratuit. Séminaires. Wifi gratuit. Sauna. Il n'y a pas que les amoureux de Poudlard qui seront tout heureux de dormir au Griffon d'Or (lisez Harry Potter si*

*vous n'avez pas compris...).* Très belle maison située au cœur de Bourg-en-Bresse pour un séjour détente afin de mieux profiter de toutes les activités. Au Griffon d'Or, les chambres ont toute leur caractère dans un décor particulièrement soigné. Une vraie réussite à tous les étages, des chambres classiques parfaitement équipées aux suites junior qui ont tout d'une grande (pouvant accueillir une famille jusqu'à 4 personnes). Autres « plus » de ce Griffon d'Or : le salon billard, une bibliothèque, mais surtout un spa (eau bouillonnante, sauna) et un espace sportif uniques dans les hôtels de la ville.

## Loisirs

### ■ PARC DE LOISIRS DE BOUVENT

**Chemin Curtafray**

☎ 04 74 42 46 10

[bouvent@bourgennbresse.fr](mailto:bouvent@bourgennbresse.fr)

*Fermé du 1<sup>er</sup> septembre au 19 mai. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Jusqu'à 19h en juin, juillet et août. Entrée : 3,50 €. Abonnement : 44 € (16 € jusqu'à 16 ans). Enfant : 1,80 €. Carnet de 10 tickets adultes 30 €, carnet de 10 tickets enfants 15 €. Restauration.*

Voile, canoë, kayak, planche à voile, catamaran, beach volley, beach soccer, tennis de table, tir à l'arc, course d'orientation, parcours santé, jeux d'enfants, pataugeoire, circuit pédestre, espaces réservés à la pêche... Avec ses 56 ha de parc et 21 ha de plan d'eau, Bouvent est l'un des rendez-vous préférés des Burgiens, sitôt qu'arrivent les beaux jours. D'autant que le site reste accessible gratuitement hors saison.

## Emplettes

### ■ BOULANGERIE CHAUPAIN

8, rue Jean-Moulin

☎ 04 74 23 13 28

[www.la-chaupinette.com](http://www.la-chaupinette.com)

[contact@la-chaupinette.com](mailto:contact@la-chaupinette.com)

*Ouvert du lundi au samedi de 6h à 19h30 ; le dimanche de 6h30 à 12h45.*

Chaupain, un virtuose de la baguette ! Pas seulement de la baguette, mais de tous les pains et autres gourmandises. Pour le pain, commençons par la délicieuse création maison : la Chaupinette. Une baguette plus courte, réalisée avec une farine de tradition française, aux coins carrés et à l'alvéolage crémeux. Un succès qui représente 50 % des ventes. Comme en atteste le logo AB apposé en vitrine, la boulangerie propose également des pains bio (Chaupi bio, complet et pavé graines), mais aussi des tartes salées et sucrées (dont la fameuse tarte bressane) et des sandwiches. Une enseigne qui fête cette année ses vingt ans. Toujours un régal.



**ÉCLAT DE CHOCOLAT**

9, rue Pasteur

☎ 04 74 45 35 06

*Ouvert le mardi et le mercredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; du jeudi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.*

Le monde du chocolat commence dans un éclat. Cette enseigne née dans un charmant village proche de Mâcon a ouvert sa boutique gourmande en 2016 au cœur de Bourg-en-Bresse. Talent, sympathie et saveurs, ce sont les trois ingrédients qui constituent la recette du succès de cette enseigne créée par Mickaël Martin et son épouse. Trois tablettes en 2012, 4 en 2013, ce jeune chocolatier a remporté la tablette d'argent au *Guide des croqueurs de chocolat* en 2015 et à nouveau en 2016. A découvrir le Rocher de Solutré aux amandes caramélisées enrobées de chocolat, le Pavé de la Coupée en clin d'œil à Charnay-les-Mâcon, nougatine au beurre salé et aux fruits secs ou encore le Cœur de Bourgogne aux éclats de cassis, ganache de Madagascar. Des nouveautés selon les saisons comme ce « Symphonie et saint-honoré », sans oublier les macarons.

**Autre adresse :** 99, Grande Rue de la Coupée, Charnay-les-Mâcon ☎ 03 85 22 01 45.

## ■ Dans les environs

### Attignat

Joli village rural de l'Ain, Attignat fait partie de cette région que l'on appelle la Bresse de l'Ain ou Bresse Savoyarde en souvenir de la domination des Ducs de Savoie.

#### ■ HÔTEL-RESTAURANT

**LAURENT PERRÉAL\*\***

**481, Grande-Rue**

☎ 04 74 30 92 24

**www.lpperreal.com**

**laurent.perréal@lpperreal.com**



*Logis (2 cheminées). Hôtel et restaurant fermés dimanche soir. Fermeture les 15 premiers jours d'août, début mai et début janvier. 21 chambres. Chambre double de 70 € à 110 €. Demi-pension : 90 €. Petit déjeuner : 10 €. Wifi gratuit. Restauration (3 cocottes. Menu Bistronomique du midi : 18 €. Menus de 35 € à 75 €).*

Au cœur du village d'Attignat, cette demeure typiquement bressane attire l'œil. Orchestrée par Laure et Laurent Perréal, cette adresse de charme vous invite à profiter de ses chambres, son jardin, sa piscine, son restaurant. Dans cette ancienne ferme l'excellence de la table fait honneur aux produits de la région : parfait de foie blond au macvin ou velouté de lentilles et maki de carpe fumé. À suivre, un gratin de grenouilles au bugey brut, de fameuses grenouilles sautées comme en Dombes ou une belle volaille de Bresse à la crème et aux morilles. Desserts maison et carte des vins dans le même esprit de qualité. On prolonge le plaisir en résidant dans une chambre confortable et paisible.

### Curtafond

Une commune agricole de l'Ain entre Bourg-en-Bresse et Mâcon, particulièrement célèbre pour ses volailles de Bresse, puisque deux éleveurs de la commune remportent régulièrement les plus hautes distinctions en la matière.

#### ■ CHARMES DE BRESSE

**Le village**

☎ 04 74 25 70 03

**www.charmesdebresse.com**

*Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Ouvert le lundi si jour férié. En hiver, restaurant fermé le dimanche soir et le mardi soir, sauf sur réservation pour les groupes. Marché du jour : 19,50 €. Menu Grenouilles : 26 €. Menu du Terroir : 36 €. Menu Entre Bresse et Dombes : 43 €. Les charmes de la Bresse ne se livre pas aux premiers venus. Il faut être curieux (et lire *Le Petit Futé*) pour entrer dans Curtafond, entre les petites maisons aux haies bien taillées, jusqu'aux Charmes de Bresse. Place offrant un vaste parking et découverte d'une grande bâtisse moderne avec sa terrasse à l'avant, en partie couverte, et des salles bien refaites. A l'intérieur, climatisation, sol en résine grise, tons de rouge et de noir, tables bien mises et accueil souriant pour nous recevoir en amoureux comme en famille dans des espaces bien aménagés. Les menus du jour, composés de produits de saison, sont servis à la salle du bar en toute convivialité. Cadre raffiné et cuisine du chef David composée de produits frais et de qualité mettant à l'honneur les spécialités régionales – nous sommes ici entre la Bresse et la Dombes, deux terroirs particulièrement riches. Bien entendu, grenouilles fraîches persillées, poulet de Bresse à la crème d'Etrez, mais encore un suprême de canette des Dombes au vin rouge. Assiette de desserts pour terminer en douceurs et belle carte des vins.*

### Jayat

Au cœur de la Bresse, Jayat fait partie du Bassin de Bourg-en-Bresse. Dans ce joli paysage de bocage, les visiteurs profitent des installations de la Plaine Tonique.

#### ■ LIBELUILE

**1050, route de Béréziat**

**Moulin de Vernessin**

☎ 04 74 25 68 10

**www.libeluile.fr**

**contact@libeluile.fr**

*Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h30 à 12h30.*

Les huiles et les vinaigres sont plus que des condiments : ils sont des éléments essentiels à la création d'une cuisine savoureuse. Pour découvrir et goûter des huiles d'exception, direction Jayat au Moulin de Vernessin. C'est ici que sont produites les huiles Libeluile. Des huiles vierges aux parfums uniques, mais aussi des vinaigres à la pulpe de fruits – avec des saveurs surprenantes –, accessibles à tous les gourmands pour une cuisine saine et pleine de sensations. Toutes les huiles sont à goûter à l'atelier-boutique, et *Futé* vous garantit que vous les aimerez toutes ! Huile vierge de pistache, de noix, de noisette, de sésame, d'amande, de graine de courge, de colza à la truffe, huile d'olive vierge au basilic, à la bergamote, à l'orange, au citron, à la menthe ! On va de surprise en surprise toujours avec le même plaisir. Il en va de même pour les vinaigres, avec des parfums étonnants (ananas, carotte et curry, mangue et cardamome, poire et vanille...). Le moulin d'une cuisine créative et gourmande.



## Montrevel-en-Bresse

Commune située à la croisée des chemins, Montrevel-en-Bresse est une ville de commerces qui connut une expansion importante tout en conservant sa partie rurale. Sur son territoire, une voie verte, mais aussi la Plaine Tonique et ses installations de loisirs.

### ■ LA PLAINE TONIQUE

**599, route d'Étrez**

☎ 04 74 30 80 52

[www.laplainetonique.com](http://www.laplainetonique.com)

*Ouverture des piscines extérieures les week-ends du 15 au 30 juin et tous les jours du 2 juillet au 1<sup>er</sup> septembre. Entrée : 4 € (adultes et +12 ans en basse saison, 6,50 € en haute saison).*

Un centre aquatique, adossé à un lac, qui puise ses eaux chaudes dans le sol à 350 m de profondeur. Les 4 bassins sont géniaux : l'un d'eux est doté d'un geyser, les autres de courants, de chaises hydromassantes, etc. Grands toboggans, bassin pour les bébés, pataugeoire... Chaque membre de la famille choisit ses activités. Juste à côté, le plan d'eau de 130 ha est bordé de 500 m de plage. Ce complexe offre aussi aux vacanciers une multitude d'activités : tennis, mini-golf, terrain de boules, de ping-pong, de foot, bateaux à pédales, ski nautique, canoë, catamarans, planches à voile, paddle, vtt... En piscine : aquagym, et cours de natation pour les enfants. Côté hébergement, un camping quatre étoiles (560 emplacements), des chalets, des tipis familiaux vraiment sympathiques, un gîte de groupes complètent l'offre de ce lieu unique. Et de nombreuses possibilités de restauration.

### ■ LA CLÉ DES CHANTS

**Les Curtils ☎ 04 74 25 41 92**

<http://la-cle-club.com>

*Ouvert du jeudi au samedi de 18h à 5h30.*

Bien plus qu'une discothèque, la Clé des Chants est devenue au fil du temps – 40 ans d'expérience du monde de la nuit, ça compte – une véritable institution. Bienvenue à la Clé des Chants 3.0 (3<sup>e</sup> génération si vous préférez) ! Un complexe de 3 000 m<sup>2</sup> (un des plus grands clubs de France) dédié aux plaisirs festifs de la nuit. Parking, mais aussi navette à réserver (☎ 06 79 96 97 69) pour profiter pleinement et en toute sécurité de votre soirée. À l'intérieur, 4 salles et des ambiances toutes plus chaudes les unes que les autres. Le décor est tout simplement superbe, le son et les lumières fantastiques. Et pour être certain de ne pas manquer de place, il est possible de réserver une table dans son club préféré. La Clé pour faire la fête à tous les âges.

## Servas

Un village aux portes de Bourg-en-Bresse profitant, chose rare, d'une desserte ferroviaire. Un village nature entouré de forêts et d'étangs, parcourus de sentiers pédestres et réputé pour un célèbre fromage.

### ■ FROMAGERIE DE SERVAS – BRESSOR

**Chemins du Suc**

☎ 04 74 52 77 22

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. CB non acceptée.*

Un fromage qui fait partie de notre patrimoine. Fabriqué à partir de lait collecté à moins de 35 km de la fromagerie et affiné en Bresse, Bresse Bleu Le Véritable est une référence parmi les bleus crémeux. Ce fromage bressan se distingue par sa fine pâte persillée et onctueuse et sa célèbre boîte ronde.

Air du temps oblige, il existe aujourd'hui un Bresse bleu allégé et aussi un bleu luxueux sous sa cloche fraîcheur, le Suprême. A déguster avec un pouilly-fuissé ou un meursault, sur un pain de campagne ou un pain de seigle. Des fromages à retrouver directement à la boutique de la fromagerie.

## Viriat

Un joli village fleuri qui s'est même fait remarquer au niveau national en obtenant un 1<sup>er</sup> prix au concours des villes fleuries en 1978 et en affichant 3 fleurs (sur 4 possibles) depuis 1996. Cadre de vie des plus agréables dans cette commune parmi les plus grandes de France par l'étendue de son territoire sur la plaine de la Bresse.

### ■ LE GUIDON

**121, chemin du Guidon**

☎ 04 74 24 63 03

[www.restaurant-le-guidon.fr](http://www.restaurant-le-guidon.fr)  
[restaurantleguidon@hotmail.fr](mailto:restaurantleguidon@hotmail.fr)

*Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. En hiver, tous les jours à midi ; fermé lundi soir, mardi soir et mercredi soir. Menus de 17,50 € à 29,50 €. Plat du jour : 10,50 €. Menu du jour : 14,50 €.*

La tête dans le guidon, vous pouvez foncer à cette adresse. Pour ne pas voir cette belle et grande maison, la bâtisse date de 1749, à ce grand carrefour routier – on pourrait parler de « fourche » pour un guidon ! –, il faudrait ne pas décoller son regard du bitume ! Grand parking à côté de cette magnifique demeure qui nous invite à découvrir une savoureuse cuisine de terroirs entre la Bresse, la Dombes et le Lyonnais. L'été, la terrasse est une aubaine dont on profite avec plaisir tout en savourant une viande ou un poisson cuit à la plancha. À l'intérieur, deux salles – une grande de style bressane et l'autre, plus petite, idéale pour une privatisation en famille ou entre amis – où l'on s'installe confortablement pour se régaler d'une cuisine entièrement maison. Parmi les spécialités de nos terroirs, les grenouilles fraîches au beurre persillé bien entendu, mais aussi un poulet de Bresse à la crème. Belle carte des vins. Desserts maison avec des profiteroles aux deux chocolats. Un Guidon qui tient la route.

## Vonnas



La commune de Vonnas, labellisée Villes et Villages fleuris et lauréate du Prix de la Diversité végétale, se fond naturellement dans le bocage bressan.

Le village est presque entièrement tourné vers les célèbres restaurants de Georges Blanc – d'ailleurs on parle bien de « Village Blanc » –, qui possède un petit monde bien à lui pour le plus grand plaisir des gourmands du monde entier. Marché chaque jeudi matin de 8h à 12h.

■ **GEORGES BLANC\*\*\*\*\*****Place du Marché**

☎ 04 74 50 90 90

[www.georgesblanc.com](http://www.georgesblanc.com)[reservation@georgesblanc.com](mailto:reservation@georgesblanc.com)

Fermé en janvier. 60 chambres. Chambre double de 180 € à 495 € ; suite de 440 € à 1 000 €. Petit déjeuner : 30 €. Garage : 10 €. American Express. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (20 €/nuît). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Hammam. Georges Blanc, Parc et Spa. Tel est l'intitulé exact de l'hôtel de Vonnas. Comme toutes les grandes maisons, Georges Blanc a considérablement amélioré son offre d'hébergement depuis quelques années, se mettant au diapason de l'exigence de son restaurant. Du très haut de gamme donc, avec de nombreuses prestations pour des clients qui ont envie de « petits plus sans compter ». Des chambres merveilleuses, mais également un espace bien-être « Spa Mosaïc », avec hammam, fitness, salle de relaxation et piscine. Des boutiques pour rapporter des souvenirs gourmands. Des bars et des salons pour se retrouver autour d'un bon verre ou pour travailler. Un lieu magique où luxe et raffinement entrent en harmonie.

■ **GEORGES BLANC****Place du Marché**

☎ 04 74 50 90 90

[www.georgesblanc.com](http://www.georgesblanc.com)[reservation@georgesblanc.com](mailto:reservation@georgesblanc.com)

Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le soir de 19h30 à 21h30 ; du vendredi au dimanche le midi de 12h30 à 14h. Menus de 230 € à 295 €. Menu enfant : 45 € (jusqu'à 10 ans). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin.

Autour de Lyon, il y avait M. Paul et il y a M. Georges. Un grand monsieur qui a marqué à jamais de son empreinte la cuisine française et l'histoire de tout un village. En reprenant en 1968 l'auberge familiale (maison étoilée depuis 1929), celui qui deviendra meilleur ouvrier de France va atteindre la troisième étoile en bousculant une cuisine bourgeoise traditionnelle maîtrisée à la perfection.

La tradition revisitée, la créativité permanente autour des meilleurs produits – notamment la volaille de Bresse dont il est l'ambassadeur –, voici quelques définitions rapides du travail de Georges Blanc. Au cœur du Village Blanc, le restaurant est un lieu unique pour vivre l'une des plus belles expériences gastronomiques au monde. Sur la carte, des plats « de mémoire » autour des meilleurs produits de saison : le bar de ligne dans une marinère d'aromates et d'herbes ; l'emblématique poularde de Bresse sauce champagne accompagnée des célèbres crêpes vonnassiennes dont la recette est héritée de la trisaïeule... Sans manquer tous les autres plaisirs de saison toujours autour de grands produits. Les délices n'ont pas d'âge et les plaisirs n'attendent pas. Une grande maison.

■ **DOMAINE DE LA GARDE****687, chemin d'Epeyssoles**

☎ 04 74 24 78 96

[www.domaine-de-la-garde.fr](http://www.domaine-de-la-garde.fr)[contact@domaine-de-la-garde.fr](mailto:contact@domaine-de-la-garde.fr)

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 150 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit.

Cette maison d'hôtes est tout simplement magnifique. Et le Futé n'exagère pas. Dans un cadre ravissant, 2 ha de parc, s'ouvre un paradis terrestre où tout est mis en œuvre pour notre bonheur. On vient en amoureux ou en famille se ressourcer et se refaire une santé à quelques minutes du centre de Lyon. Sur le domaine, piscine, tennis, un étang, mais aussi un terrain de pétanque, un parcours « santé », un centre équestre non loin de là, un espace dégustation pour goûter aux vins de la région (cave sublime) et des promenades pédestres ou cyclistes autour du merveilleux village fleuri de Vonnas. La maison est superbe. Contemporaine à souhait, elle offre un havre de paix afin de mieux découvrir la région et ses activités : nature avec les hérons de la Dombes, équitation avec les chevaux de la Garde... Chambres parfaitement équipées (literie king size, baignoire balnéo, tv écran plat, climatisation, mini-bar) où l'on est comme dans un cocon. À l'étage, un immense salon avec billard pour se retrouver. Possibilité de table d'hôtes. Une adresse d'exception.

## PONT-DE-VAUX

Pont-de-Vaux, c'est un pont naturel entre les régions Bourgogne au nord et Rhône-Alpes au sud, entre la Bresse et la Saône. Un lien naturel et gourmand, la région est réputée pour sa gastronomie et ses vins. À la fois ville d'eau, avec son port fluvial (225 anneaux pour bateaux de plaisance) relié à la Saône par un charmant canal navigable et ses prairies inondables (classées zone protégée) qui recèlent des trésors écologiques, et ville de terroir où sont organisées les fameuses Glorieuses de Bresse ou une importante compétition mondiale de quad, Pont-de-Vaux abrite également le musée Chintreuil qui recèlent des trésors de l'eau et de la nature du plus grand intérêt. Sans oublier les commerces, restaurants et hébergements qui font de cette ville « charnière » un centre touristique facile d'accès.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS****DE BAGE ET DE PONT DE VAUX****Place de Dorham, Port de Plaisance**

☎ 03 85 30 30 02

[www.pontdevaux-tourisme.com](http://www.pontdevaux-tourisme.com)[contact@pontdevaux-tourisme.com](mailto:contact@pontdevaux-tourisme.com)

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h30 à 17h30.

Situé au port de plaisance dans un superbe bâtiment, l'office de tourisme vous donne les clés pour découvrir au mieux Pont-de-Vaux, ville labellisée Station Verte, et son canton. C'est ici que l'on réserve sa croisière sur le bateau-restaurant *Pont de Vaux II*, que l'on trouve

le plan de la ville et un guide pratique pour ne rien manquer, que l'on organise une visite guidée ou que l'on découvre les activités pour toute la famille. Accueil adorable et service efficace.

## Points d'intérêt

### ■ BATEAU-RESTAURANT VILLE DE PONT-DE-VAUX 2

Place de Dornhan

☎ 03 85 30 30 02

[www.croisieresurlasaone.com](http://www.croisieresurlasaone.com)

[contact@croisieresurlasaone.com](mailto:contact@croisieresurlasaone.com)

Ouvert d'avril à octobre.

Dépaysement garanti pour une journée au fil de l'eau sur un superbe bateau, le *Ville de Pont-de-Vaux 2*. Amarré au port de plaisance, ce bateau-restaurant dispose d'une capacité de 150 places en configuration promenade et de 80 places en configuration restauration. Deux formules de croisières commentées sont proposées. La croisière «balade» d'une durée de 2h sur le canal de Pont-de-Vaux et la Saône jusqu'à Jean de Saône. Les croisières «déjeuners» offrent plusieurs destinations (confluence de la Saône et de la Seille, Mâcon, Trévoux, Louhans...) avec parfois des retours en autocar. Les repas de terroir servis à bord sont excellents. Les croisières se déclinent aussi sur le thème de la nature omniprésente.

### ■ MUSÉE CHINTREUIL

66, rue Maréchal-de-Lattre

☎ 03 85 51 45 65

[www.musee-chintreuil.com](http://www.musee-chintreuil.com)

[musee.chintreuil@wanadoo.fr](mailto:musee.chintreuil@wanadoo.fr)

Ouvert de début avril à fin octobre, tous les jours (sauf le mardi) de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 3,50 €. Tarif réduit : 2 €. Gratuit le premier dimanche de chaque mois. Visites commentées sur rendez-vous tout au long de l'année (5 € par personne).

Un musée qui invite à la curiosité. Pour commencer, qui était Antoine Chintreuil ? Né à Pont-de-Vaux en

1814, Antoine Chintreuil est un peintre du XIX<sup>e</sup> siècle influencé par la beauté des paysages de son enfance. Peintre des «brumes et des rosées», coloriste hors pair, Chintreuil réalise une peinture émouvante inspirée par la nature. Aux côtés des œuvres de Chintreuil, le Musée – installé dans un bel hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle –, présente d'autres peintres régionaux (Fonville, Migonney, Boulanger, Jourdan...). Le public peut aussi découvrir les œuvres plus contemporaines de Jacques le Roux et Fabienne Verdier, offrant deux approches différentes de l'art de la calligraphie. Le musée dispose aussi d'un remarquable «Cabinet de curiosités» distinguant les *naturalia* (des cornes de licorne au veau à deux têtes) et les *artificialia* (bijoux, armes...), œuvres d'art rapportées de pays lointains. Un musée pour s'ouvrir l'esprit.

### ■ LA MAISON DE L'EAU ET DE LA NATURE

Place de Dornhan

☎ 03 85 33 03 34

[www.maison-eau-nature.com](http://www.maison-eau-nature.com)

[maison.nature@fr.oleane.com](mailto:maison.nature@fr.oleane.com)

Ouvert d'avril à octobre. D'avril à juin et en septembre octobre, mercredi et samedi de 14h à 18h. En juillet et août, du mardi au samedi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3 €. Etudiant : 2 €.

L'écologie, ça vous parle ? Parmi les nombreux enjeux environnementaux : la préservation des zones humides. La moitié d'entre elles ont disparu au siècle dernier et si nous ne faisons rien, cet écosystème formidable avec tous ses petits habitants disparaîtra totalement de nos paysages. À la Maison de l'eau et de la nature, dans un superbe bâtiment, chacun visite à son rythme une exposition interactive facilement accessible au grand public. Découverte de la prairie inondable du Val de Saône et de ses oiseaux, de la lande tourbeuse ou des dunes de sable des Charmes. Les enfants suivent un jeu de piste adapté pour mieux comprendre cette nature mystérieuse. Des jeux de piste à faire en famille à l'extérieur autour du port de plaisance et du plan d'eau de Pont de Vaux.



© La maison de l'eau et de la nature

Des sorties conviviales à la découverte des richesses naturelles locales.





La maison de l'eau et de la nature.

## Le couvert

### ■ BISTROT 1900 AIN

Place Joubert

☎ 03 85 34 14 72

[bistrot1900ain@gmail.com](mailto:bistrot1900ain@gmail.com)

Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi ; le jeudi et le vendredi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Menus Bistrot : 13,50 €.

S'ouvrant sur la grande place Joubert, au cœur de Pont-de-Vaux, le Bistrot 1900Ain est un lieu superbe à deux niveaux. D'abord, il y a la petite terrasse qui permet de profiter de la vie locale en toute sérénité. La première salle rénoverée affiche une décoration contemporaine malgré son parquet et ses boiseries 1900. C'est vraiment beau, bien agencé, et cela se poursuit à l'étage avec la salle de restaurant aux murs de pierres apparentes. Côté cuisine, le menu du jour propose 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix. Quelques exemples de plats bien réussis : pâté de campagne, terrine de poisson, blanquette de veau, filet de dorade et fondue de poireaux. Des soirées thématiques animent le Bistrot 1900Ain et, tous les jeudis soir, on s'y retrouve pour un apéro à thème.

### ■ AU COCHON ROUGE

13, rue André

☎ 03 85 30 91 41

<http://aucochonrouge.fr>

[aucochon.rouge@orange.fr](mailto:aucochon.rouge@orange.fr)

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menu du jour : 14 € (entrée, plat du moment, plateau de fromages ou dessert, café, 1/4 de vin ou 1/2 eau). Menu Bistrot : 23,90 €.

Dans la grande rue André, impossible de manquer le Cochon Rouge. Une maison de caractère qui annonce la couleur en affichant quelques cochons sur sa façade et, en salle, de grands tableaux modernes peints par une cliente avec... des cochons dessus. On peut dire que cette

adresse tient autant du bistrot que du bouchon lyonnais, mettant en avant de bons produits dans une cuisine faite maison. À l'intérieur, deux salles communicantes, dont une principale dans l'esprit bistrot – tables et chaises en bois, banquettes bordeaux, murs rouge et jaune –, s'ouvrant sur une terrasse abritée à l'arrière du bâtiment. À la carte : des petites et des grandes salades bien composées, des grenouilles à la persillade, de fameux « Mix Grill » et un pavé de rumsteak grillé, un délice tout simple mais excellent, un petit salé grillé lui aussi. Tous les vendredis soir, la marmite de moules avec frites fait partie des incontournables de la maison.

### ■ PIZZERIA GRILL CRISPIZ

30, place Michel-Poisat

☎ 03 85 30 63 37

[www.crispiz.com](http://www.crispiz.com)

[crispiz@orange.fr](mailto:crispiz@orange.fr)

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. En hiver, fermé le jeudi soir et le samedi midi. Fermeture le dimanche toute l'année. Menus de 21 € à 25 €. Menu enfant : 8 €. Formules plat du jour ou pizza : 13,50 € ou 15,50 €. Terrasse.

Une maison colorée façon Toscane s'ouvrant sur une belle place ombragée où il sera facile de se garer. C'est la pizzeria grill CrisPiz. Cela fait plus de 20 ans que Christine a ouvert son restaurant dont la réputation n'est plus à faire dans la région. Mais si vous découvrez Pont-de-Vaux, voilà une adresse à ne pas manquer. Agréable terrasse pour les beaux jours et salle spacieuse (et climatisée) au décor rustique, bois et pierre, qui nous emmène vers l'Italie. Comme son nom l'indique, le CrisPiz propose une belle variété de pizzas, plus d'une vingtaine à savourer sur place ou à emporter, à la pâte fine et aux ingrédients de qualité. Accueil adorable, service efficace, ambiance conviviale, on profite pleinement d'une cuisine franche et sincère qui mêle spécialités italiennes, pizzas et pâtes fraîches, des

viandes grillées parfaitement cuites et de bons plats du jour. Pour terminer en douceurs, Christine étant fille de pâtissier, elle prépare de délicieux desserts, comme ces profiteroles maison ou cette mousse au chocolat, elle aussi maison. Une adresse à découvrir.

### ■ LA TABLE D'ANGÈLE

5, rue Guichelet

☎ 03 85 36 41 97

Ouvert du samedi au jeudi le midi et le soir. Ouvert le soir sur réservation.

Une véritable renaissance pour la Table d'Angèle que l'on avait quittée à Saint-Étienne-sur-Reyssouze et que l'on retrouve à la place d'une pizzeria à Pont-de-Vaux, une enseigne qui s'est installée dans des locaux rénovés pour une atmosphère chaleureuse autour d'une Table tenue par Angèle et Sylvie. Cuisine régionale de bonne tradition avec grenouilles et poulet à la crème, sans oublier les pâtisseries maison. Soirées thématiques les fins de semaine.

## Le gîte

### ■ LE RAISIN\*\*\*

2, place Michel-Poisat

☎ 03 85 30 30 97

www.leraisin.com

contact@leraisin.com

Logis (3 cheminées). Fermeture annuelle en janvier. Fermetures : de septembre à juin, du dimanche midi au mardi midi inclus (sauf fêtes et fériés) ; en juillet et août, du lundi midi au mardi midi inclus. 18 chambres. Chambre double de 73 € à 77 €. Petit déjeuner : 13 €. Animaux acceptés. Restauration (menus de 24 € à 92 €).

Un hôtel-restaurant qui perpétue une belle tradition d'accueil et de gourmandise. Demeure de caractère à la façade rénovée, le Raisin fait partie des institutions gourmandes de la région depuis plus de 30 ans. Si le restaurant a été repris, c'est toujours la même famille qui poursuit le travail commencé par M. et M<sup>me</sup> Chazot. Superbe entrée avec son vieux piano, ambiance feutrée juste comme il faut, accueil toujours souriant et service impeccable, tout est mis en œuvre pour nous faire savourer de merveilleux instants gourmands. En cuisine, c'est le chef Frédéric Michel, qui fait briller l'étoile dans un célèbre guide rouge. Consécration méritée pour une cuisine de tradition qui sait laisser une juste place à la créativité du chef, comme pour ce poulet de Bresse « Miéral » en deux façons, filet en cuisson douce et cuisine confite, déclinaison de choux, pancetta et sauce homardine. Carte des vins de la région et d'ailleurs. Les chambres permettent de prolonger ce séjour gourmand. Une adresse gastronomique recommandée.

## Campings

### ■ CAMPING LES RIPETTES\*\*\*

283, route des Ripettes  
Chavannes-sur-Reyssouze

☎ 03 85 30 66 58

www.camping-les-ripettes.com

info@camping-les-ripettes.com

Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre. Terrain de 2,5 ha. 54 emplacements. Emplacement + véhicule de 10 € à 12 €. 2 personnes de 9 € à 10 €. Tente lodge en location de 45 € à 65 € la nuitée, de 315 € à 455 € la semaine. Animaux acceptés (1,50 €/nuit).

Le Camping des Ripettes se trouve à mi-chemin entre Lyon et Dijon, à environ 20 km de Macon. Situé à proximité de la ville pittoresque de Pont-de-Vaux, c'est le lieu idéal pour goûter aux délices de la région et explorer les environs.

Calme et détente seront les maîtres mots de vos vacances. Et aussi : ping-pong, volley, location de vélos, épicerie, dépôt de pain

## Loisirs

### ■ PISCINE ARCHIPEL

Champ d'été

☎ 03 85 23 99 11

www.ccbresseetsaone.fr

accueil-piscine@ccbresseetsaone.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture une semaine au printemps, une autre en hiver pour maintenance. en basse saison fermé le mardi. Sinon ouvert tous les jours. Horaires variables en fonction des périodes scolaires ou pas.

Pont-de-Vaux est une ville d'eau et l'Archipel une « piscine ludique », avec deux bassins, un intérieur, l'autre extérieur, et toboggan aquatique, pentagloss, splashpad (aire de jeux aquatiques et interactifs)... Sans oublier un espace bien-être avec 2 saunas (avec 2 chaleurs différentes), hammam, bain à remous et un bassin pour pratiquer des activités physiques encadrées. Pour compléter cette offre, une salle de cardiotraining, un jardin zen et un snack-restaurant rapide.

## Emplettes

### ■ LES AMIS D'ABORD

11, place Bertin

☎ 09 66 90 80 15

lesamisdabord01@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

Invitation à partager le vin autrement. À côté de l'office de tourisme et du port de Pont-de-Vaux, cette cave propose une sélection de domaines de la région, côtes-du-rhône, bourgogne et des beaujolais – mais aussi d'ailleurs, de Provence ou de la vallée de la Loire. Arrivages réguliers pour varier les plaisirs. Et les « zamis » sont nombreux à se retrouver ici pour déguster un bon verre de vin accompagné de saucisson et de charcuterie ou à partager les valeurs de la cave dans les restaurants partenaires de la région.

## ■ Dans les environs

## Arbigny

Village rural d'environ 500 habitants, Arbigny fait partie de la communauté de communes Bresse et Saône. Au centre du village, l'église Saint-Pierre.

■ **HÔTEL LE MOULIN DE LA BREVETTE\*\*\***

**404, chemin de la Brevette ☎ 03 85 36 49 27**  
**www.hotel-moulin-de-la-brevette.fr**  
**contact@hotel-du-moulin.fr**



*Qualité Tourisme. Logis (2 cheminées). Accueil jusqu'à 21h. 19 chambres (dont une chambre conçue spécialement pour les personnes à mobilité réduite). Chambre double de 60 € à 115 € ; suite à partir de 120 €. Petit déjeuner buffet : 11,90 € (6,90 € moins de 12 ans, gratuit pour les moins de 3 ans). Parking. Lit parapluie 8 € pour les moins de 3 ans. Soirée étape 72 € comprenant la nuit, le petit déjeuner et le repas du soir dans un restaurant partenaire. Animaux acceptés (8 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (plateaux-repas à partir de 16,90 € du chef cuisinier et traiteur « Sel et Sucre » à Pont-de-Vaux). Tv satellite.*

A la recherche d'un coin calme et de verdure pour poser vos valises ? Amateur de pêche, de randonnées vertes et de gazouillis d'oiseaux, cet hôtel est fait pour vous ! Ne cherchez ni la piscine ni le spa, ici on a misé sur l'authenticité de l'accueil plutôt que sur le sur-équipement à outrance et le confort n'en n'est pas moins bon au contraire ! Trois étoiles et même un passage télé pour honorer le lieu et ses prestations. En bref au moulin on est bien ! Une maison qui sait recevoir, tant les commerciaux de passages avec une formule adaptée, les amoureux, les familles, les enfants seront ravis de trouver une balançoire dans le jardin, ainsi que les entreprises. Violette et Philippe Buchaillard, au commandement de ce joli établissement sauront vous rendre le séjour des plus agréables. Côté restauration, même si l'hôtel ne dispose pas de son restaurant tout est pensé pour que le voyageur ne soit pas abandonné à son estomac creux. Un partenariat avec un restaurant du village vous permettra soit de commander un plateau repas soit de vous rendre sur place pour vous restaurer. 19 chambres parfaitement aménagées, dont l'une spécialement conçue pour les personnes à mobilité réduite. Un petit déjeuner buffet copieux et généreux pour repartir de bonne humeur. Se reposer et gagner en énergie dans un moulin, quoi de plus naturel et de plus fantastique ? Une adresse parmi les plus fûtées de ce guide.

## Cuisery

Ce village surplombant la vallée et les eaux calmes de la Seille offre calme et sérénité à ses habitants. Cuisery a gardé les allures d'un bourg médiéval où fleurissent les échoppes des bouquinistes et artisans du Livre.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LA BRESSE BOURGUIGNONNE**  
**32, place d'Armes ☎ 03 85 40 11 70**  
**www.bresse-bourguignonne.com**

*Qualité Tourisme. De janvier à mars et d'octobre à décembre : mardi, jeudi, vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h. D'avril à septembre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h00 Ouvert tous les 1<sup>er</sup> dimanches du mois.*

L'Office de Tourisme organise des visites guidées de Cuisery toute l'année sur rendez-vous, mais aussi du village médiéval de Romenay. Location de VTT à l'heure, la journée, le week-end et même la semaine.

## ■ CENTRE EDEN

**126, rue de l'Eglise**  
**☎ 03 85 27 08 00**  
**www.centre-eden71.fr**  
**eden71@cg71.fr**



*L'espace muséographique est ouvert du début des vacances de printemps (toutes zones confondues) à la fin des vacances de Toussaint. Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. En juillet et août, ouvert 7j/7 de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans (demandeur d'emploi et pour tous, chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois). Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 4 € (visite libre). Planétarium/Escapades nature : 7 € pour les adultes et 5 € pour les enfants, sur réservation. Visite ludique du musée avec tablette tactile (location : 5 € gratuite à partir de 2 adultes et un enfant payants). Traduction pour les étrangers. Label Tourisme & Handicap. Label Aventures Mômes. Gratuité pour la personne handicapée et son accompagnateur. Textes écrits. Accueil enfants. Visite guidée (7 € sur réservation). Boutique. Animations.*

L'homme s'est éloigné du jardin d'Éden. La ville, la modernité l'ont écarté de la nature. Si l'on peut en constater les dégâts environnementaux, il n'est pas trop tard pour redécouvrir notre véritable nature. Pas celle du bout du monde, mais celle qui est autour de nous ! Direction le Centre Éden qui vient de fêter son vingtième anniversaire. Dans cet espace merveilleux ouvert à toute la famille, les visiteurs (petits et grands) découvrent un espace muséographique présentant de manière ludique la diversité et la richesse des milieux naturels bourguignons. Observation passionnante d'une faune et d'une flore souvent méconnues alors qu'elle nous entoure ! La visite est ludique et interactive : munis d'une tablette, les visiteurs déclenchent des animations, jouent à dépolluer un paysage et testent leurs connaissances sur la nature. Une exposition temporaire complète la visite de l'espace muséographique : « Vu, pas vu, pas pris » (jusqu'au 3 novembre 2019). Autres lieux à visiter : le cabinet des curiosités avec plus de deux cents objets rares et insolites, exposés dans une salle étonnante, le planétarium et le parc prolongeant la visite vers le monde extérieur, la nature. Nombreuses animations à destination de tous les publics (des scolaires aux adultes) pour approcher et connaître les milieux naturels. Toute la programmation sur le site Internet. Une visite passionnante.

## ■ ÉGLISE NOTRE-DAME

*Visites commentées de l'église tous les 1ers dimanches du mois à 15h30 et 16h30.*

L'église Notre-Dame de Cuisery, de style gothique, a été construite entre 1510 et 1520 suite à une bulle du pape. A ne pas manquer : le triptyque représentant la mort de la Vierge, la Visitation et les Saints ainsi qu'une remarquable collection de tableaux des écoles italiennes, flamandes et françaises apportés par des mécènes dont le Denier de César, l'Adoration des mages.

## ■ LE VILLAGE DU LIVRE

**32, place d'Armes**  
**☎ 03 85 40 16 08**  
**cuisery-villagedulivre.com**  
**cuisery.livre@wanadoo.fr**



Ouvert toute l'année. Marché du livre chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois et marché du disque et de la BD fin septembre. Entrée gratuite.

C'est en 1999, il y a tout juste vingt ans, que le village du livre de Cuisery est né. C'est un quartier entier du village qui est entièrement consacré aux livres, aux bandes-dessinées et aux disques. Une vraie curiosité quand on sait qu'il n'existe que 8 Villages du livre en France. En plus des dix librairies et des deux ateliers d'artisans du livre (relierie et imprimerie ancienne), des bouquinistes et artisans vendent tous les genres d'ouvrages et à des prix raisonnables. On aime flâner dans la Grande rue, s'arrêter chez chaque stand, flâner au milieu des étals, fouiner dans les malles et les étagères pour dénicher le produit rare. Chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois, la Grande Rue organise le Marché du Livre et accueille des exposants extérieurs en plus des professionnels présents sur place. C'est l'heure du grand déballage et le moment de faire de bonnes affaires. A l'automne, le village organise aussi son Marché du disque et de la BD. Des animations culturelles ont lieu toute l'année : expositions, spectacles, concerts, rencontres littéraires et concours de nouvelles.

## Mantenay-Montlin

Village de moins de 500 habitants célèbre pour son coq monumental haut de 6 mètres et pesant 2 tonnes. Réalisé en acier inoxydable, il est l'œuvre de François Lavrat, offert par le fondateur de Jacquet Industries – un des leaders du marché de l'acier inoxydable –, Michel Jacquet enfant du village.

### ■ DOMAINE DES CHARMILLES

Simandre ☎ 04 74 30 76 01

[www.gitedescharmilles.com](http://www.gitedescharmilles.com)

[g.porte-bessard@wanadoo.fr](mailto:g.porte-bessard@wanadoo.fr)

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes (115 m<sup>2</sup>, 3 chambres). De 410 € à 590 € la semaine selon saison. Wifi gratuit.

Envie de vous ressourcer ? D'oublier la vie agitée des villes pour prendre le temps de vous reposer et de profiter d'une nature exceptionnelle et de sites merveilleux ? Direction le Domaine des Charmilles, un gîte de vacances entouré de vastes espaces d'une nature préservée et bordé d'un étang tout à fait charmant. Il est idéalement situé au cœur de la Bresse : partez à la découverte des nombreuses et superbes fermes bressanes aux alentours, avec leurs cheminées sarrasines, ou de la ferme-musée des Planons à proximité immédiate, sans oublier le monastère de Brou ou le Parc aux Oiseaux Entre Jura et Mâconnais, cet ancien corps de ferme rénové avec goût offre tout le charme d'autrefois et les prestations d'aujourd'hui pour un séjour en famille ou entre amis. Une belle maison aux airs de « maison de famille » où l'on profite autant de la terrasse ouverte sur l'étang (où l'on peut pêcher gratuitement) et du jardin où les enfants pourront courir en toute liberté que des grandes pièces à vivre, d'une cuisine parfaitement équipée pour préparer les produits de terroir et de chambres confortables. A noter que tout le linge (de toilette, de table, de nuit) est fourni. Base idéale de départ pour découvrir toute la région, les sites naturels, le patrimoine gourmand et historique, le Domaine des Charmilles est un véritable havre de paix et de bonheur à partager.

## ANIMATIONS PLANÉTIARIUM ESCAPADES NATURE



Espace  
muséographique  
sur la nature  
bourguignonne

EXCEPTIONNEL

CABINET  
Curiosités  
RÉALITÉ VIRTUELLE / AUGMENTÉE



Centre Eden

rue de l'Église

71290 Cuisery

Tél. : 03 85 27 08 00

[eden71@saoneetloire71.fr](mailto:eden71@saoneetloire71.fr)

[www.centre-eden71.fr](http://www.centre-eden71.fr)

[www.saoneetloire71.fr](http://www.saoneetloire71.fr)

## Saint-Laurent-sur-Saône

Séparé de Mâcon par la Saône, Saint-Laurent offre à ses visiteurs des bords de rivière des plus agréables à vivre et un magnifique pont médiéval.

### ■ AU FEU DE BOIS

121, rue de la Levée

☎ 03 85 39 27 65

[www.au-feu-de-bois.com](http://www.au-feu-de-bois.com)

[contact@au-feu-de-bois.com](mailto:contact@au-feu-de-bois.com)

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du lundi au samedi le soir. Menus de 17 € à 23,50 €. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 10 €. Formule plat et dessert 12 €. menu du jour 13,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

À l'angle de la rue de la levée de l'autre côté de la Saône l'adresse est connue de tous les Mâconnais comme des gourmands des villages voisins. La grande pizzeria toute de rouge de vêtue offre une grande capacité d'accueil dans ces belles salles. Mobilier et feux de bois, l'adresse à des allures de chalets et invite aux grandes tablées joyeuses. Convivialité de mise pour se régaler de pizzas mais pas seulement. Viandes grillées ou viande crue avec les tartares, poulet de Bresse ou andouillettes, pâtes, gratins et hamburgers dont un savoureux Maison. On aime l'ambiance qui règne en ce lieu où tous les âges se retrouvent. En semaine un plat et un menu du jour permettront aux plus pressés de se restaurer rapidement à des tarifs raisonnables. Lieu de vie, le feu de bois se fait galerie, pour exposer des artistes. Une adresse vivante et authentique.



### LA TÊTE DE LARD

194, quai Bouchacourt

☎ 03 85 38 74 38

[www.alatetedelard.fr](http://www.alatetedelard.fr)

[restolatetedelard@gmail.com](mailto:restolatetedelard@gmail.com)

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 29 € (formules à l'ardoise le soir). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (3 plat 20 € et 4 plats 23 €). Vin au verre. Salle climatisée. Terrasse.

Tête de Lard ! La meilleure proposition que l'on puisse faire à un gourmand ! Direction Mâcon rive gauche pour trouver ce restaurant repris fin 2018 par l'adorable Lionel accompagné de Jean Pierre et qui nous emmène vers une autre destination : Lyon. C'est tout droit en descendant la Saône qui passe juste devant l'immense terrasse depuis laquelle on profite d'une vue exceptionnelle sur la ville.

Il y a de la place pour tous les convives, que l'on vienne à deux en amoureux, en famille ou en grands groupes d'amis. Convivialité et générosité autour des tables aux nappes de carreaux rouges typiques des bouchons lyonnais. Mais il n'y a pas que le décor à savourer. Il y a aussi une vraie cuisine faite maison réalisée avec de bons produits. Toutes les spécialités lyonnaises, à base de cochon pour la plupart, sont à la carte : Tarte Tatin pommes et boudin noir à l'ancienne, Gâteau de foies de volailles sauce écrevisse, Tête de veau sauce gribiche, Andouillette à la fraise de veau sauce moutarde à l'ancienne, la Quenelle de brochet sauce nantua, avant la tarte aux pralines. Adresse hautement recommandée. Accueil et gentillesse exceptionnels.

## Grièges

Une commune active proche de Mâcon offrant une belle qualité de vie entre ville et campagne. La prairie inondable de Grièges est classée Natura 2000 par sa faune et sa flore remarquables.

### ■ LE PONT VERT

Route de Saint-Laurent

☎ 09 67 67 98 03

[restaurantlepontvert.webnode.fr](http://restaurantlepontvert.webnode.fr)

[pontvert01@orange.fr](mailto:pontvert01@orange.fr)

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. À partir d'octobre, fermeture le lundi et le mardi soir. Menus de 26 € à 36 € (formule friture d'ablettes 22 €. Formule grenouilles 27 €). Menu enfant : 10 €. Menu du jour à partir de 18 €.

Un pont gourmand entre Mâcon d'un côté et la Bresse de l'autre. Le Pont Vert, situé rive gauche de la Saône, offre une destination gourmande des plus agréables. Un petit air de campagne à deux pas de la ville, cela donne naturellement envie de savourer les spécialités du terroir. Dans cette grande maison au vert avec terrasse, on vient se régaler d'ablettes ou de grenouilles, deux spécialités à ne pas manquer. Les amateurs de viande sont aussi à la fête et ils auront le choix entre un poulet fermier à la crème et aux morilles ou un cœur d'entrecôte de veau. Une cuisine généreuse où les produits bruts sont travaillés dans le respect des traditions. Les trois terrasses comme un trait d'union entre une très bonne table et le calme de la campagne sont un autre atout en saison. La vue sur la Saône depuis une salle entièrement vitrée et la très grande capacité d'accueil permettront aux groupes de prendre de place dans les meilleures conditions.

# LE BUGEY

Terre vallonnée, voire montagneuse, située à portée de roues de la capitale des Gaules, le pays de Bugey accumule dans sa hotte une tradition d'accueil et d'hospitalité chère à Brillat-Savarin, le célèbre auteur de la *Physiologie du goût* natif de Belley. Des vins méconnus, pourtant classés en A.O.C. depuis 2009, qui recèlent quelques trouvailles, comme le pétillant Cerdon, du fromage (le ramequin), des truffes. Une tradition locale très marquée (celle des fours à pain donne même au

printemps l'occasion d'authentiques réjouissances), mais aussi de la culture de haut vol avec le festival de musique baroque d'Ambronay, dont la renommée a largement dépassé les frontières du département ; ou encore la pratique de nombreux sports « nature » (pêche, randonnée, VTT...) rendus possible grâce à un environnement adéquat, à forte dominante forestière. Bref, le Bugey : une terre homogène, riche et pleine de caractère aux portes de Lyon.

AIN

## AMBÉRIEU-EN-BUGEY ★

La cité cheminote doit sa notoriété à sa situation géographique. Véritable carrefour européen, elle a gardé de ces étapes historiques toute une foule de vestiges en plusieurs endroits de la cité. Le fleuron en est bien sûr le château des Allymes situé sur les hauteurs de la ville, les plus contemporains en sont la gare de triage du fret, la base aérienne et le lycée solaire à l'architecture moderne. Ville sympa mais sans passion, Ambérieu-en-Bugey demande à être exploré dans tous ses recoins. Ainsi Gabriel Vicaire, le poète enterré au cimetière de la ville, y a trouvé quelques belles sources d'inspiration ! Dans votre périple, n'oubliez pas la mairie : c'est un ancien cellier de moine reconverti en maison du peuple. Quelle imagination !

### Points d'intérêt

#### ■ CHÂTEAU DES ALLYMES ★

##### Route des Allymes

☎ 04 74 38 06 07 – [www.allymes.net](http://www.allymes.net)

Ouvert toute l'année. En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Se renseigner pour les autres périodes. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 2 €. Tarif réduit pour les étudiants et les chômeurs : 2,50 € ; Accueil de groupes sur réservation. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations. Expositions, visites spéciales et ateliers.

Construite sur un promontoire (un mollard, comme on dit ici) au XIII<sup>e</sup> siècle, et surplombant majestueusement la plaine de l'Ain d'où elle offre une vue tous azimuts sur les régions avoisinantes, la forteresse des Allymes a gardé sa massivité toute militaire et son escalier à vis de

63 marches pour les fondus d'entraînement. Construit par le Dauphin de Vienne au temps de la guerre contre le comte de Savoie (1272-1355), le château des Allymes – qui profite d'une restauration – a gardé jusqu'à nos jours la pureté de son architecture militaire faite pour la défense du territoire. Un château bien vivant où sont organisés de nombreux événements (expositions, visites nocturnes en été, chasses aux fantômes...).

#### ■ LE MUSÉE DU CHEMINOT ★

46 bis, rue Aristide-Briand

☎ 04 74 46 84 67

<http://musee.cheminot.free.fr>

[musee.cheminot@free.fr](mailto:musee.cheminot@free.fr)

Ouvert toute l'année. Fermé les jours fériés. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Pendant les vacances scolaires (zone A), du mardi au vendredi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3 € (ouvert tous les jours pour les groupes sur accord préalable au 06 40 06 51 14). Un musée peu ordinaire qui s'est ouvert dans une ville, Ambérieu, où le rapport avec le rail est particulier, puisqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, de nombreux habitants ont contribué à l'édification des lignes de chemin de fer avec la compagnie P.L.M. (Paris Lyon Méditerranée). Un petit paradis pour les amateurs de trains où les expositions de matériels, alternent avec les salles plus techniques ou les reconstitutions de scène de la vie ordinaire d'un conducteur de machine (dortoir, réfectoire ou encore guichet). Également des expositions temporaires pour rendre compte de la vie des cheminots. Une visite qui plaira certainement à vos enfants.

## Les vins du Bugey

Territoire difficile à travailler compte tenu de ses pentes fortes, le Bugey fabrique des hommes et des vins de caractère qu'ils soient blancs, rouges ou rosés. Les vins du Bugey sont classés en A.O.C. depuis 2009. La production avoisine les 30 000 hl et profite d'une dizaine d'appellations d'origine contrôlée (bugey, bugey-manicle, montagnieu, roussette-du-bugey, roussette-du-bugey-montagnieu, roussette-du-bugey-virieu-le-grand, bugey mousseux ou pétillant (blancs, rosés), bugey mousseux ou pétillant cerdon, et bugey mousseux ou pétillant montagnieu). Des cépages chardonnay, gamay, pinot, mondeuse et pouslard se côtoient pour leur donner toute leur finesse. A savoir, la moitié des vins du Bugey sont pétillants et la plupart sont des blancs.



## Le couvert

### ■ CRÊPERIE DES ALLYMES

**Brey de Vent** ☎ 04 74 38 46 60

**www.creperiedesallymes.fr**

**nathalie-gilbert@wanadoo.fr**

*Ouvert le vendredi et le samedi le soir ; le week-end et les jours fériés le midi. Pendant les vacances scolaires, ouverture du mercredi au dimanche. Menu Crêperie : 10,50 €. Menu du Marché : 15 €. Menu enfant : 8,50 €.*

Il ne faut pas fermer les yeux pour se croire en Bretagne. Au contraire, il faut les ouvrir bien grands et profiter d'un superbe décor, à proximité immédiate du château des Allymes. Une belle maison de caractère aux pierres apparentes avec sa cheminée en salle, une terrasse de rêve et, aux fourneaux une authentique Bretonne originaire du Finistère, Mme Combe, issue d'une famille tenant une crêperie. Bref, tout est réuni pour le plus grand plaisir des gourmands qui vont se régaler des compositions maison à base de farine de sarrasin en provenance directe de Bretagne. Galettes simples parfaitement réussies, des compositions savoureuses et des spécialités à ne pas manquer, comme la Bécassine ou la Galette du Château. Pour varier les plaisirs, la maison propose également des spécialités bugistes, sur réservation, avec un délicieux saucisson chaud au vin du Bugey. Il faudra revenir souvent pour goûter toutes les délicieuses crêpes, mais Futé avoue un faible pour la Duchesse Anne. Coup de cœur aussi pour la Toutou crêpe, de bonnes croquettes dans une véritable crêpe pour nos amis à quatre pattes ! Un voyage gourmand vers la Bretagne.

### ■ LA FOURCHETTE DU PERE VINCENT

**15, rue Aristide Briand** ☎ 06 42 90 33 43

**www.lafourchetteduperevincent.com**

**leperevincent@hotmail.fr**

*Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16,50 €.*

Au cœur d'Ambérieu, le Père Vincent vous accueille dans une maison généreuse. Une maison chaleureuse où l'on s'attable dès les beaux jours en terrasse et où l'on trouve refuge le reste de l'année dans une salle voûtée aux pierres apparentes. Cette adresse permet de se restaurer, même pour ceux qui ont un solide coup de fourchette — ils ont même choisi de supprimer les entrées tellement les plats étaient copieux ! — choisissant sur une carte présentée à l'ardoise qui change régulièrement. La carte de cette

Fourchette propose une cuisine de tradition revisitée au goût du jour par un chef qui aime travailler de beaux produits : gratin de fraise de veau, ris de veau à la crème, bourride de rascasse, double quenelle artisanale... Carte des vins sympathique et carte des whiskies élaborée par un connaisseur qui saura vous faire partager ses coups de cœur. Une adresse à suivre.

## Le gîte

### ■ AMBOTEL\*\*

**En Pragnat-Nord, RN75**

☎ 04 74 46 42 22 — **www.ambotel.fr**

**contact@ambotel.fr**



*Ouvert toute l'année. 35 chambres. Chambre double de 75 € à 80 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 19,50 € ; menus de 29 € à 48 € ; menu enfant : 10 €). Facile d'accès au nord d'Ambérieu, proche de l'hôpital, l'Ambotel est installé dans un bâtiment contemporain abritant un hôtel deux étoiles et un restaurant baptisé La Tourmaline. Vaste parking protégé pour cet établissement indépendant tourné vers l'accueil et le confort de ses clients. Des extérieurs agréables, un décor soigné et chaleureux, cette maison réserve de belles surprises à ses visiteurs. 35 chambres bien tenues, dont des familiales très pratiques, avec des prestations actuelles. Des salles de séminaires et de réception pour organiser vos événements. Quant au restaurant, il propose une belle cuisine réalisée à partir de produits frais et locaux, avec un menu Grenouilles fraîches ou des ris de veau à la crème et aux morilles. Pour une étape gourmande ou un séjour, une adresse agréable.*

## ■ Dans les environs

### Ambronay



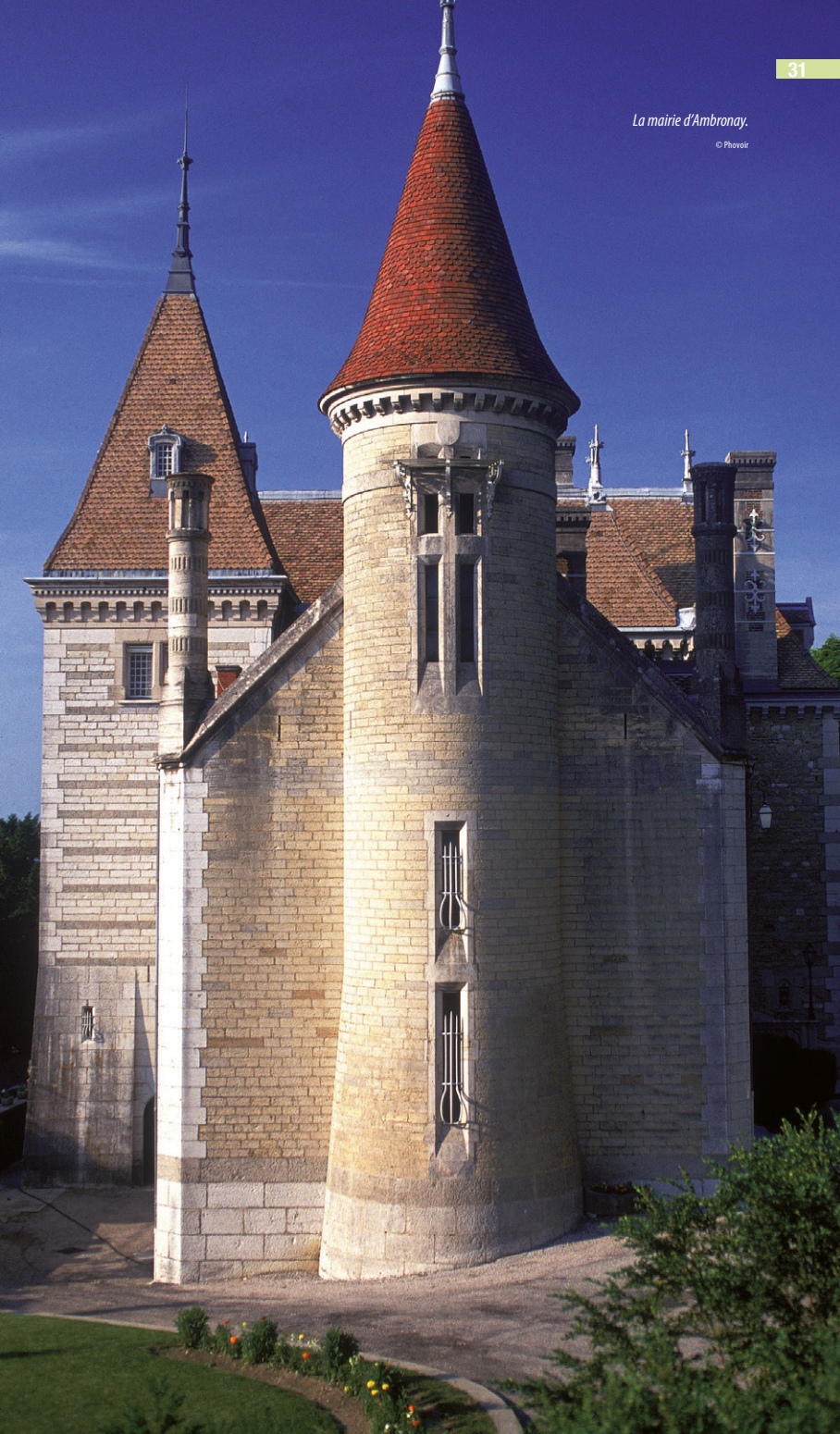
Un village qui s'est construit autour de son abbaye fondée sous Charlemagne. Un lieu superbe à visiter qui accueille le Centre Culturel de Rencontre, lieu où la musique baroque se conjugue au présent, notamment lors du fameux Festival d'Ambronay au mois de septembre. Un festival qui fêtera ses 40 ans en 2019 du 12 septembre au 6 octobre.

## Des fours pas comme les autres

Vous ne pourrez parcourir le Bugey sans croiser ces drôles de petites maisons, des mini-chapelles aux murs de pierre et au toit de lauzes. Mais ces bâtisses sont en réalité des fours à pain. Petit cours d'histoire. Pendant des années, avant la démocratisation du four dans les familles, les habitants d'un même village se partageaient un ou plusieurs fours communaux selon la taille du village aussi appelé « four banal », nom tiré de la taxe « banalité » dont les villageois devaient s'accréditer pour l'utilisation du four. Ils pouvaient ainsi venir faire cuire leur pain ou tartes et c'était l'occasion d'échanger avec les autres villageois. Aujourd'hui, ces fours sont toujours en activité mais restent en sommeil une grande partie de l'année. Tous les ans dans les communes, du printemps à l'été, à l'occasion de la fête traditionnelle du four, on rallume le four banal et chaque habitant est invité à venir faire cuire ses pains et autres gâteaux, autour d'un bon verre de vin du Bugey. Moment de convivialité et de gourmandise, les fêtes des fours sont devenues des fêtes très populaires.

*La mairie d'Ambronay.*

© Phavoit



## ■ ABBAYE D'AMBRODAY

## Place de l'Abbaye

☎ 04 74 38 74 04

www.ambronay.org

visite@ambronay.org

Accès à l'église et au cloître librement toute l'année, de 9h à 16h en hiver et de 9h à 18h en été.

Monument à ne pas manquer, l'abbaye bénédictine d'Ambronay, fondée au début du IX<sup>e</sup> siècle par Barnard, officier de Charlemagne. A voir la sacristie, le cloître, spécimen de l'architecture monastique du XV<sup>e</sup> siècle, la salle capitulaire... Labellisé Centre culturel de Rencontre, Ambronay est un lieu de partage où la culture est accessible à chacun, un lieu d'échange ouvert sur la vie, célèbre pour son Festival de Musique. Enfants, adolescents, amateurs, professionnels, chercheurs, étudiants, artistes internationaux, jeunes professionnels... Ambronay offre un espace de création et d'épanouissement. Possibilité de visites guidées avec une médiatrice du patrimoine.



## AUBERGE DE L'ABBAYE

47, place des Anciens-Combattants

☎ 04 74 46 42 54

www.aubergedelabbaye-ambronay.com

lavax.ivan@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 62 € à 140 €. Formule du midi : 42 € (plat, fromage ou dessert, 1 verre de vin, 1 café). Terrasse.

Si Ambronay s'est construit autour de son abbaye, le village abrite une autre étoile entre ses murs : l'Auberge de l'Abbaye. La table étoilée d'Ivan Lavaux, natif de Nantua qui a passé son enfance à Ambronay – fait désormais partie du patrimoine de la ville. Une table élégante, raffinée située en face de l'Abbaye à laquelle elle répond par une belle modernité. Une belle salle toute en douceur, pleine de malice avec ses touches artistiques, un service impeccable qui nous met à l'aise dans cet univers gastronomique. Avec Ivan Lavaux, l'essentiel c'est le produit. Des produits sélectionnés avec soin, des arrivages quotidiens des producteurs et des artisans qui inspirent le chef dans sa cuisine créative, moderne et gourmande. Les saveurs se marient au fil des saisons dans une délicieuse cuisine d'instinct. Beau travail sur les poissons notamment. En salle et au service du vin, Jérôme Busset fait aussi des merveilles. Le menu Racine avec ses accords de vins d'ici et d'ailleurs offre de grands moments à partager en 6 services. Une Auberge pleine de surprises parmi les meilleures adresses de la région.

## Bettant

Intégrée dans l'agglomération d'Ambérieu, Bettant est un petit village charmant dans la campagne de l'Albarine. A flanc de coteau, de belles balades pour se mettre en appétit.

## ■ LES MARRONNIERS

290, route de Torcieu

☎ 04 74 38 39 03

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Menu enfant : 7,70 €. Plat du jour : 9,90 €.



Formules de 13 € (plat du jour et dessert) à 16,20 € (entrée, pizza au choix, dessert et café). Plats et pizzas à emporter. Vente à emporter.

Ce qui fait notre bonheur de Futé, c'est de vous faire découvrir une adresse où vous ne seriez jamais allé sans notre guide ! Dans ce quartier de Bettant, charmant petit village, faites le plus beau des voyages en direction de l'Italie. Laissez votre voiture sur le vaste parking attendant au *caffè ristorante* à l'ombre des marronniers et oubliez tous vos soucis. Chez Carmen Labbe et son mari, c'est d'abord le sourire de l'accueil qui vont vous plaire dans ce cadre chaleureux. Dès les beaux jours, la terrasse offre un décor privilégié à vos repas, mais la salle n'est pas en reste pour savourer une délicieuse cuisine au feu de bois inspirée par l'Italie. Une cuisine réalisée par des passionnés qui n'ont qu'une seule envie : vous faire partager leur amour pour les saveurs italiennes originales. Une cuisine faite au feu de bois, c'est meilleur pour les pizzas, les gratins et les viandes grillées, à partir de bons produits. A la carte qui satisfait tous les appétits : poivrons à l'huile d'olive, carpaccio de bœuf ou croustini au jambon cru pour commencer. A suivre, les spécialités avec les fameux chaussons qui se déclinent au chèvre, au saint-marcellin, au reblochon, aux escargots ou au saumon, les pizzas maison, des côtes d'agneau au feu de bois, une escalope des Marronniers, un grand choix de gratins et de pâtes, toujours avec la même qualité. Desserts maison et agréable carte des vins. Détente et gourmandise, budget maîtrisé, des Marronniers qui tiennent leurs promesses. Conseil futé : au mois d'août, les Marronniers sont ouverts pour la course de voiture de Bettant. Pensez à réserver !

## Château-Gaillard

Village rural qui ne conserve que les vestiges d'une tour d'un ancien château fort auquel il doit son nom de Château-Gaillard.

## ■ LA VILLA L

130, chemin des Vignes

☎ 04 74 39 96 86

www.lavillal.fr

c.b.france@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu des Fées : 26 €. Menu carte. Terrasse. Membre du Club des Cuisiniers de l'Ain, Line et Claude Ballan vous invitent à leur table. En salle, en terrasse ou au jardin, vous êtes assurés de passer un moment romantique tout en savourant des plats délicieux. Réalisée à partir de produits frais du terroir, voici une cuisine à la fois simple et généreuse, traditionnelle et originale préparée par une chef talentueuse. Au programme, un menu-carte sur lequel les fées se sont penchées pour nous régaler à coup de baguette magique : terrine d'escargots de l'Escarpade, petits pois, pistaches, légumes de saison ; foie gras juste nature, brioche toastée, caramel de poivre des cimes, beraweka pour commencer. A suivre, une assiette de la mer bien composée ou une joue de bœuf confite en 5 heures au poivre long. Côté carte des vins,





## LES MARRONNIERS CAFFE - RISTORANTE

Restauration italienne  
cuite au feu de bois

Formule de midi  
Menu grenouilles et fritures  
Menu de groupes



TÉL. 04 74 38 39 03

290, Route de Torcieu  
01500 BETTANT

vous pourrez choisir parmi les 250 références de la cave de Claude. De quoi découvrir au verre des breuvages encore méconnus !

### ■ KARTING DU BUGEY

En Belle Lièvre

☎ 04 74 38 89 67

[www.ain-karting.com](http://www.ain-karting.com)  
[circuitainkarting@sfr.fr](http://circuitainkarting@sfr.fr)

Ouvert aux beaux jours 7j sur 7 de 9h à 12h et de 14h à 19h. En hiver, selon conditions météorologiques. Tarifs : à partir de 14 € les 10 min. Formules pour les particuliers et les entreprises.

Prenez votre temps pour venir rapidement – non, ce n'est pas antinomique – depuis Lyon à Château-Gaillard en prenant l'A42, sortie 8 Ambérieu-en-Bugey. Vous aurez ensuite tout le temps d'accélérer à fond en appuyant sur la pédale de votre kart. Tenu par un passionné de karting, Christophe Lardy, Ain Karting propose une piste extérieure, la plus grande de l'Ain, le seul circuit de l'Ain homologué pour les compétitions. Ouverte depuis plus de 15 ans, cette piste offre de belles sensations au volant de votre engin de 390cc, dont il faudra apprendre à maîtriser la puissance. Pour les enfants, à partir de 8 ans, des karts un peu moins puissants, mais des sensations incroyables. Equipe d'encadrement professionnelle et super sympa pour faire ses premiers tours de piste ou améliorer son temps. De nombreuses formules sont possibles pour s'entraîner, même une journée, et faire des *challenges* entre collègues. Possibilité de repas sur place pour les groupes de plus de 10 personnes. Une idée cadeau à offrir ou à s'offrir pour se faire plaisir en toute sécurité.

## Lagnieu

Pays de vignoble du Bugey, Lagnieu est connu dans le monde entier pour ses industries, notamment la verrerie Saint-Gobain.

### ■ HÔTEL LE LION D'OR

16, place de la Liberté

☎ 04 74 35 79 14

[www.restaurant-leliondor.fr](http://www.restaurant-leliondor.fr)

Maitre Restaurateur. Ouvert du dimanche au jeudi le midi ; du lundi au jeudi et le samedi le soir. Menus de 25 € à 73 €. Formule du midi : 18 €.

Sur une grande place à l'entrée de Lagnieu, parking facile, impossible de manquer cette belle maison datée du XV<sup>e</sup> siècle, une maison de caractère aux jolis murs de pierre. Une petite terrasse couverte s'ouvrant sur la place et une salle, pas la plus grande (il vaut mieux réserver), où l'on est toujours reçu avec sourire et bonne humeur.

Côté cuisine, des produits de qualité pour des plats parfaitement préparés par un Maitre Restaurateur : le chef Bruno Bossi. Assiettes dressées avec art, poissons de qualité, légumes frais, desserts maison particulièrement savoureux, pour un Lion d'Or qui présente une carte des vins nous offrant une très belle sélection (conseils avisés). Au menu du Chevalier, un foie gras de canard tradition, brioche feuilletée, raisins blancs confits, un filet de canette des Dombes laqué aux 5 parfums jus réduit ou un dos de lieu jaune mariné, velouté d'huîtres, pour terminer avec une pavlova. Une adresse remarquée.

### ■ PURA VIDA LODGE

8, rue du Roy-Damon

Proulieu ☎ 04 74 61 12 49

[www.puravida-lodge.com](http://www.puravida-lodge.com)

8 chambres (+ 4 appartements équipés). Chambre double 90 €. Petit déjeuner : 9 €. Animaux non autorisés. Wifi gratuit. Restauration.

A proximité de la cité médiévale de Pérouges, non loin du Rhône, les chambres du Roy Damon ont évolué pour devenir Pura Vida Lodge, un nouveau concept pour encore plus de bien-être et de bonheur. En plus de l'accueil chaleureux de Sylvie et Olivier, vous êtes dans une maison typique du pays de plus de 300 ans d'histoire. Entièrement rénovée, elle vous apportera tout son charme, alors que les chambres ont également profité d'un *home staging* bien réussi (Cofee, Canopy, Papaïe, Mango et Ganacaste). En supplément, 3 chambres magnifiques dans des matériaux naturels et chaleureux et 4 appartements équipés. Possibilité de repas avec les plats cuisinés par H. Meunier. Une belle montée en gamme pour un lieu qui dégage élégance et sérénité.

## Saint-Rambert-en-Bugey

Traversée par l'Albarine, dans cette belle vallée verdoyante, Saint-Rambert-en-Bugey se partage entre vieille ville et ville plus industrielle, souvenir des filatures. Ne pas manquer de savourer un «ramequin», plat local de fromage fondu marquant la tradition de l'hospitalité bugiste.

### ■ MUSÉE DES TRADITIONS BUGISTES

7, avenue de l'Europe

☎ 04 74 36 32 86

Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre : mardi et jeudi de 9h à 12h, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars : mêmes horaires que le Bureau d'information Touristique. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2,50 €. Visites commentées 4 € (1h30). Visite et dégustation 6 € (2h).

Créé en 1990, ce musée s'attache à nous faire remonter le temps, faisant revivre le Bugey d'autrefois. Des scènes sont reconstituées à l'identique : une calèche et son cocher, les enfants à l'école en 1900, les jeux et les jouets. Vous retrouverez également mis en scène tous les métiers de l'époque : un cardeur, un bourellier, un charron, un forgeron, un bouilleur de cru et son alambic... Une belle occasion de faire un petit retour dans le passé. N'oublions pas l'un des points forts du musée : les visites commentées avec ou sans dégustation de produits du terroir. Un lieu à voir ou à revoir pour un après-midi en famille. Les enfants vont adorer.

### ■ LE REFUGE DE L'ERMITE

85, avenue de Savoie

☎ 04 74 36 20 20

[www.lerefugedelermite.com](http://www.lerefugedelermite.com)

[le-refuge-de-lermite@wanadoo.fr](mailto:le-refuge-de-lermite@wanadoo.fr)



7 chambres. Chambre double de 55 € à 69 €. Petit déjeuner : 7 €. Lit supplémentaire : 10 €. Chèque Vacances. Wifi payant. Restauration (menu grenouilles à partir de 18,50 €. Menu du jour : 13 €. Menus à partir de 22,50 €).

Dans une jolie maison, les chambres refaites bénéficient pour certaines d'un agréable coin salon et d'une salle de bain avec douche ou baignoire. Quant au restaurant, le chef David Muller, qui a fait ses armes dans de grandes maisons comme Georges Blanc, nous régale de ses plats bugistes revisités, comme la mousse de châtaignes à la poitrine fumée et farandole de sot-l'y-laisse dans le jus aux juliennes de truffes. Mais aussi cuisses de grenouilles fraîches – la grande spécialité maison à déguster en portions selon votre appétit (réussirez-vous la version Défi de 800 g ?) –, poulet de Bresse crème aux morilles ainsi que le délice de l'ermite (gâteau au chocolat fondant avec glace vanille et confiture de lait). En été, soirées guinguettes sur la grande terrasse. L'hiver étant plutôt dévolu aux soirées ramequin, le fromage local.

## Saint-Vulbas

En bordure du Rhône, au cœur du Bas Bugey, Saint-Vulbas est une commune particulièrement dynamique, mariant nature et activités avec le Parc Industriel de la Plaine de l'Ain en partie sur son territoire.

### ■ CENTRALE NUCLÉAIRE DU BUGEY

RD 20

Entre Loyettes et Saint-Vulbas

☎ 04 74 34 30 09

[www.edf.fr](http://www.edf.fr)

[bugey-cip@edf.fr](mailto:bugey-cip@edf.fr)

Point d'information ouvert au public tous les mercredis et samedis de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h (excepté jours fériés). Gratuit. Visites de la centrale à la demande pour les groupes constitués au moins 2 mois à l'avance. Visiter une centrale nucléaire ! Vous n'y avez jamais pensé sérieusement. Parce que tout le monde pense que c'est impossible, que ces sites sensibles sont totalement interdits d'accès au grand public, qu'on nous cache tout... Fake news ! Pour découvrir le fonctionnement d'une centrale, la production de notre énergie au quotidien,

venez faire la visite la plus surprenante de ce guide : la visite de la Centrale nucléaire du Bugey. A 40 km de Lyon, cette centrale mise en service en 1978 sur la rive droite du Rhône produit environ 40 % de l'électricité de la région. Pour comprendre comment cette électricité est produite selon des normes strictes de sécurité et de respect de l'environnement, suivez le guide au Centre d'Information du Public. Une exposition interactive permet d'aborder différents thèmes pour les enfants et les parents : histoire de l'électricité, enjeux énergétiques, moyens de production de l'électricité, fonctionnement d'une centrale ou respect de l'environnement, sans oublier le changement climatique et le fameux «mix-énergétique». Des ateliers pour les enfants de moins de 12 ans permettent une approche pédagogique et ludique de l'électricité, sa production, ses risques, le développement durable. Tous les premiers samedis du mois, les mercredis et samedis pendant les vacances scolaires, des ateliers (ouverts au public sur réservation) offrent des animations : escape game, carnaval, Halloween... Pour les plus de 12 ans, il est possible de visiter l'intérieur de la centrale (pour les groupes constitués avec demande préalable deux mois à l'avance, pièce d'identité obligatoire) et rentrer sur le site nucléaire. Une visite énergisante et une expérience insolite touchant à notre quotidien, c'est futé.

### ■ BIO-MOTEL\*\*\*

Avenue des Bergeries

☎ 04 74 36 31 59

[www.bio-motel.com](http://www.bio-motel.com)

[contact@bio-motel.com](mailto:contact@bio-motel.com)

Ouvert toute l'année. Fermé 15 jours en août, se renseigner. 25 chambres (2 suites). Chambre simple de 78 € à 95 € ; chambre double de 88 € à 105 €. Petit déjeuner : 10 € (petit déjeuner bio). Wifi gratuit.

Christophie Humenny n'a pas attendu que l'on se mobilise en faveur du climat et l'environnement pour créer le premier motel bio de France. Installé dans la zone d'activités et d'industrie de la Plaine de l'Ain -30 minutes de Lyon par A42, à proximité de l'aéroport de Saint-Exupéry), le Bio-Motel prouve que l'on peut allier confort et écologie dans un lieu des plus agréables à vivre. Un établissement 3 étoiles aux lignes contemporaines imaginé comme un concept global d'éco-hébergement. Dans un cadre verdoyant, mais tout à côté des grandes entreprises de la Plaine de l'Ain, c'est tout naturellement que le Bio-Motel a été conçu en ossature bois profitant d'une isolation en matériaux écologiques. Les énergies utilisées sont le plus souvent renouvelables – eau chauffée à l'énergie solaire –, les consommations minimisées – douches italiennes pour économiser l'eau, lampes économiques... – et les produits utilisés sont bio. Une démarche globale qui a valu au Bio-Motel de remporter le Prix Environnement et le Prix du Tourisme en 2011. Respect de l'environnement, mais aussi respect des personnes avec un accès adapté aux personnes porteuses d'un handicap, moteur ou autre, notamment grâce à un personnel adorable. Professionnelles ou privées, pour un séjour court ou long durée, toutes les raisons sont bonnes de réserver sa chambre au très Futé Bio-Motel. Enfin, les fans de Johnny passeront au moins une nuit dans la suite n°14 où le chanteur séjourna en juillet 2016...



## Restez branché avec la Centrale du Bugey



AIN

### ■ WHAT ELSE HOTEL\*\*\*\*

240, allée de Curebourse

☎ 04 37 26 48 15

[www.whatelsehotel.com](http://www.whatelsehotel.com)

[contact@whatelsehotel.com](mailto:contact@whatelsehotel.com)



13 chambres. Chambre double de 80 € à 90 € ; chambre triple 110 €. Petit déjeuner : 9 €. Wifi gratuit. Restauration (plateau repas : 15 €).

En réservant votre prochain séjour dans la Plaine de l'Ain au What Else Hôtel, c'est bien plus qu'une nuit à l'hôtel que vous reprenez. C'est tout un mode de vie, une façon d'être, l'affirmation que la « différence crée l'excellence » dans un hôtel qui ne ressemble à aucun autre. Idéalement situé au cœur de la zone d'activités de la Plaine de l'Ain (accès rapide depuis Lyon, à proximité de l'aéroport de Saint-Exupéry. Parking gratuit et possibilité de transfert vers l'aéroport avec Moving Prestige), le What Else Hôtel est un établissement à taille humaine composé de 13 chambres spacieuses et personnalisées. Il y a les Business Room colorées et parfaitement équipées : lit king size, douche à l'italienne, WC séparés, climatisation, TV grand écran... Et il y a les 8 Garden Suites en rez-de-jardin avec terrasse privative, des chambres particulièrement spacieuses pouvant recevoir jusqu'à 4 personnes avec cuisine équipée, cave à vins, salon avec canapé convertible, espace bureau...). Des chambres thématiques selon les envies : romantique, beach, vintage, musicale, sportif, industrie... Autre bonheur de la maison, un super petit déjeuner, un service souriant et efficace pour répondre

à toutes vos envies. Pour les individuels et pour les groupes, vivez un séjour exceptionnel au What Else Hôtel.

### ■ WORLD HOTEL

240, allée de Curebourse



Séminaires. Wifi gratuit. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Le vent inspiré de la nouveauté continue de souffler sur la plaine de l'Ain pour le plus grand plaisir de celles et ceux qui y séjournent. Alors comme le Futé à toujours lui aussi un temps d'avance, il vous présente un projet qui verra le jour en 2020. Après le Biomotel et le What Else Hôtel, voici le World Hôtel, un concept unique en France pour l'hôtellerie. Fort de leur savoir-faire, les créateurs du World Hôtel ont imaginé un nouveau concept écologique afin d'apporter un service complet à leurs clients. Dans un bâtiment écologique assurant lui-même son alimentation électrique (et bien plus) grâce à 3 éoliennes et 200 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques, cet hôtel abrite essentiellement des suites d'appart hôtel. Pièces spacieuses à vivre (36 m<sup>2</sup> par chambre) avec cuisine et salon. Autre « + » très apprécié, c'est le spa composé d'une piscine intérieure chauffée à 30 °C, d'un hammam, d'un bain bouillonnant, avec possibilité de soins pour notre plus grand bien-être. Et pour parfaire l'offre, la brasserie Les Eoliennes sera ouverte à tous les gourmands. Salle de séminaire également disponible. Un World Hôtel qui répondra à toutes nos envies en respectant la planète, c'est déjà une nouveauté 100 % futée.



# BELLEY ★

Outre son riche passé historique, Belley, capitale du Bugey, bénéficie d'une position de carrefour sur la route reliant Lyon à Genève. Le Bugey ne fut rattaché à la France qu'en 1601, à la signature du traité de Lyon. Cité gallo-romaine comme en attestent quelques vestiges, la ville devient un évêché dès le VI<sup>e</sup> siècle avant de passer sous la coupe du Saint Empire Romain Germanique. Rendue à la France par le Traité de Lyon de 1601, signé par le bon roi Henri IV, la ville devient sous-préfecture sous Napoléon. Ville de garnison au XIX<sup>e</sup> siècle, Belley ne prendra le virage industriel que tardivement, dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. La visite historique de la ville est forte de nombreux points d'intérêts dont la maison natale (au numéro 62 de la Grande-Rue) de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) qui était avocat de profession, mais qui fut surtout connu comme gastronome, auteur de la *Physiologie du goût*. Véritable capitale religieuse du département, Belley se positionne tout naturellement comme la ville centrale du Bas-Bugey par son dynamisme et par son rayonnement.

## ■ OFFICE DE TOURISME BUGEY SUD GRAND COLOMBIER

34, Grande-Rue

☎ 04 79 81 29 06

<http://bugesud-tourisme.fr>

[contact@bugesud-tourisme.fr](mailto:contact@bugesud-tourisme.fr)

*Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. CB et chèques acceptés. Autres demandes : Vente de cartes de pêche, billetterie de spectacles et espace boutique souvenirs du Bugey. CB et chèques non acceptés.*

L'office de tourisme de Belley vous invite à découvrir le cœur historique de la vieille ville lors de visites guidées, toute l'année sur réservation. Après avoir déambulé dans les rues de Belley, enfourchez votre vélo ou vos baskets, et suivez la Véloroute, piste cyclable d'une cinquantaine de kilomètres le long du canal du Rhône. De nombreux circuits thématiques, culturels ou nature vous emmènent à la découverte du Bugey Sud. Vous découvrirez le bassin de Belley, son patrimoine naturel exceptionnel, ses lacs, rivières et cascades et les nombreux loisirs de plein air qui s'y pratiquent : aviron, canoë, canyoning, navigation de plaisance, randonnée pédestre ou accompagnée d'ânes bâtés, escalade, vélo, etc.

## Points d'intérêt

Pour visiter Belley et découvrir toutes ses richesses, il est possible de réserver une visite guidée à l'office de tourisme ou bien de suivre le circuit historique en 20 étapes, environ 1h30 de découverte, constituées par les principaux bâtiments patrimoniaux de Belley. Des plaques permettent de tout savoir du bâtiment en question. Des connaissances que les plus curieux peuvent compléter grâce à un ouvrage érudit *Le Pré-inventaire des richesses touristiques et archéologiques de la ville de Belley*, disponible à l'office de tourisme.

### ■ LA CATHÉDRALE SAINT-JEAN-BAPTISTE ★

De style néogothique, elle a été construite sur l'emplacement de la cathédrale du XII<sup>e</sup> siècle, dont il ne reste que des traces sur le portail nord. La reconstruction fut décidée par Mgr Devie, évêque de Belley et confiée à l'architecte Antoine Chenavard. Les travaux furent terminés en 1851. L'édifice mesure 78,4 m de long, 31,1 m de large et 40 m de haut (tour du clocher). L'abside et ses 5 chapelles rayonnantes datent du XV<sup>e</sup> siècle alors que les peintures sont du XIX<sup>e</sup> siècle. A l'intérieur se trouve le reliquaire de st Anthelme, premier prieur général de l'ordre des Chartreux, évêque de Belley de 1163 à 1178, saint patron de la Ville, co-titulaire de la cathédrale.

### ■ LA COUR DE L'HÔTEL DU GOUVERNEUR

Une des cours caractéristiques de celles que l'on trouve tout au long de la Grande Rue, rue la plus ancienne de la ville (XV<sup>e</sup> siècle). Elle a conservé sa tour, son escalier à vis, ses arcades et ses ferronneries du XV<sup>e</sup> siècle, ce qui confère ce cachet et ce charme uniques, propres aux cours intérieures de Belley.

### ■ LA MAISON DALLEMAGNE

13, boulevard de Verdun

Construit à l'emplacement de l'ancien hôpital du XII<sup>e</sup> siècle, ce bâtiment servit au XVIII<sup>e</sup> siècle de manufacture de tissage, puis de fabrique de soieries. Transformée en maison d'habitation et complétée de 2 ailes par le Directeur des fermes de l'époque, la maison fut vendue en 1799 au Général Dallemagne, baron d'Empire, et demeura propriété de la famille jusqu'en 1997, date à laquelle la municipalité a racheté le bâtiment. Il sert aujourd'hui de conservatoire municipal de musique agréé et son parc, ouvert au public, est très apprécié.

## La VéloRoute sur la ViaRhôna

Au plus près du fleuve, du Léman à la Méditerranée, la ViaRhôna offre un long ruban d'asphalte réservé en grande partie aux cyclistes. Si l'on n'envisage pas forcément de parcourir l'intégralité du parcours de 815 km, on aime emprunter cette belle piste pour découvrir la région de Belley. Dans un environnement préservé, on découvre les paysages autrement, des territoires exceptionnels dessinés par le Rhône, des sites où la flore et la faune gardent leur part de vie sauvage. C'est aussi l'occasion de découvrir d'autres activités comme l'aviron. Dans le Bugey Sud, entre Ain, Savoie et Haute-Savoie, cette VéloRoute représente environ 50 km de pistes sécurisées, ne présente aucune difficulté particulière et peut être l'occasion d'une balade idéale pour les familles.

## ■ LA MAISON DE SAVOIE OU HÔTEL DE BAILLIAGE

34, Grande-Rue

Siège du représentant de la Maison de Savoie dès le XIV<sup>e</sup> siècle, puis siège du bailliage à partir de 1601, tribunal civil sous la Révolution, le bâtiment demeura palais de Justice et prison jusqu'en 1827, date de construction de l'actuel Tribunal. Siège de la Caisse d'épargne au début du XX<sup>e</sup> siècle, il est aujourd'hui propriété de la Communauté de communes et abrite l'office de tourisme. Devant le bâtiment fut installé en octobre 2005, le buste de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, réalisé par le sculpteur Vermare et l'architecte Roisin et inauguré en 1927.

## ■ LA MAISON NATALE DE BRILLAT-SAVARIN

62, Grande-Rue

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) était avocat de profession, mais il est surtout connu comme gastronome, auteur de *La Physiologie du goût*, traité de science culinaire. Représentant du Tiers-état aux Etats Généraux, député à l'Assemblée Constituante, il fut également maire de Belley en 1793. Après un exil forcé aux Etats-Unis, il revint en France où il fut nommé Conseiller à la cour de cassation. Il est enterré au cimetière du Père-Lachaise. Seule la cour de sa maison natale se visite : les arcades, la tour et le puits datent du XV<sup>e</sup> siècle, le bâtiment administratif et la galerie de bois du XIX<sup>e</sup> siècle.

## ■ LE PALAIS ÉPISCOPAL

C'est sur l'emplacement de l'ancien siège épiscopal qui datait du XII<sup>e</sup> siècle, que ce bâtiment a été construit et achevé en 1780 à l'initiative de Mgr Cortois de Quincey, évêque de Belley (1751-1791), sur les plans de Soufflot, (l'architecte du Panthéon et de l'Hôtel-Dieu à Lyon). Classé monument historique depuis 1932, il fut racheté par la Ville en 1978 et abrite aujourd'hui la bibliothèque municipale, les locaux de la Société Savante Le Bugey, et sert de salle d'exposition et de réception.

## ■ LA PLACE DES TERREAUX

En 1385, un incendie ravagea la quasi-totalité de la ville. Le comte de Savoie Amédée VII la fit alors clore de murailles, percée de 3 portes. La place se trouvait à l'extérieur des remparts. Elle était le lieu de foires et de marchés, mais également lieu de fêtes, fonction qu'elle a toujours conservée. La fontaine date de 1864. Les dernières arcades qui entouraient la place disparurent en 1883.

## Le couvert



**LE BOUCHON**

21, rue Saint-Martin

☎ 04 79 81 49 24

[paurydaujat@yahoo.fr](mailto:paurydaujat@yahoo.fr)

Ouvert du lundi au samedi le midi. Réservations pour les groupes (à partir de 15 personnes) 7j/7 avec des menus spéciaux. Tous les midis, même samedi, 3 formules de 14,50 € à 15 €.

Un bon bouchon, ce n'est pas forcément à Lyon. Il peut y en avoir de partout pourvu que la patronne et le patron soient de joyeux lurons, sachant nous recevoir et sachant bien faire à manger (ça, c'est important !). Au Bouchon,



Paulette et Raymond tiennent haut la tradition d'une cuisine 100% maison. Et tout commence par le choix des produits. Qualité et fraîcheur de la marchandise pour réaliser des plats comme ce Pâté croûte inspiré de Brillat Savarin ou un merveilleux Oreiller de la Belle Aurore sur lequel il est impossible de s'endormir. Art culinaire à la française, tradition bugiste respectée, le chef a aussi ses spécialités comme les rognons de veau flambés au Cognac, les grenouilles poêlées comme en Dombes et des hamburgers maison généreux et savoureux. Les formules de midi permettent de profiter à prix très raisonnable d'un buffet de qualité à volonté pour les entrées, tout en produits frais faits maison ! Carte des vins dans le même esprit avec une préférence pour le Bugey. Service traiteur 6j/7 à la carte (pour les commandes, prévoir une semaine à l'avance) pour les particuliers ou pour organiser un événement privé (mariages, anniversaires, banquets). Un Bouchon qui a tout bon.

## ■ BRASSERIE DES TERREAUX

8, place des Terreaux

☎ 04 79 81 00 15

[www.brasserieesterreaux.com](http://www.brasserieesterreaux.com)

[brasserieesterreaux@gmail.com](mailto:brasserieesterreaux@gmail.com)

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 22h ; le vendredi et le samedi de 8h à 23h. Formule du midi : 17 €.

Au cœur de Belley, avec sa terrasse estivale s'ouvrant sur la place avec sa fontaine et sa devanture à l'ancienne, cette brasserie est une institution dédiée à la gastronomie bugiste. Convivialité de mise que l'on fasse une pause au comptoir de zinc ou dans une salle qui mêle tradition et modernité dans un décor superbe. La carte met à l'honneur le meilleur du terroir : charcuterie du Bugey, salade bugiste, salade croustillante au fromage de chèvre de Fay (Bugey) croustilles d'escargot de Lhuis, Saint-Jacques rôties sur un lit de ravioles du Dauphiné, un délicieux poulet fermier à la crème de Montagnieu écrasée de pommes de terre ou un diot de Massignieu cuit lentement à la moutarde du Bugey, spécialités de montagne au fromage de fromagerie... Carte des vins du Bugey, animations toute l'année. Une Brasserie des Terreaux 100 % terroir.

## Le gîte

### ■ SWEET HOME HOTEL\*\*

**Boulevard du Mail**

☎ 04 79 81 01 20

[www.sweethomehotel.fr](http://www.sweethomehotel.fr)

[info@sweethomehotel.fr](mailto:info@sweethomehotel.fr)



Ouvert toute l'année. 35 chambres. Chambre double de 65 € à 74 €. Demi-pension : 80 € (à partir de). Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration. Canal +.

Dans un tel environnement, il nous semble presque naturel que le Sweet Home Hôtel soit «éco-engagé». Sur ce grand axe au cœur de Belley, tout est aux couleurs de la nature. Les chambres sont très confortables, équipées d'une salle de bain complète avec baignoire. Des chambres communicantes sont à la disposition des familles. Le service est chaleureux, engagé dans un contrat qualité 10 min « sans surprise et dans les meilleures conditions ». Le petit déjeuner est servi dès 6h30 à volonté. Sur place un côté restauration, avec le Zest Urban Restaurant, présentant une multitude de formules avec buffet à volonté midi et soir. Un endroit qui se laisse apprécier sans modération. Un excellent rapport qualité-prix.

## Emplettes

### ■ BUGEY CÔTÉ FERMES

**La Voire**

**Rond-point Jean-Monnet**

☎ 04 79 81 33 85

[www.bugeycotefermes.fr](http://www.bugeycotefermes.fr)

[contact@bugeycotefermes.fr](mailto:contact@bugeycotefermes.fr)

Ouvert le mardi de 14h30 à 19h ; du mercredi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 18h.

Ce point de vente collectif fondé en 1999 permet à des agriculteurs de vendre directement aux consommateurs les produits de leurs fermes. Aujourd'hui, il regroupe 14 exploitants et des artisans associés. Cette boutique vous permet donc de remplir vos paniers de produits fermiers de qualité certifiée (aucun OGM n'est autorisé par exemple) et parfois labellisée. La meilleure façon de consommer et de défendre les producteurs locaux !

### ■ KARIO – LA DISTILLERIE DE BELLEY

**Rue Sainte-Marie**

☎ 04 79 81 02 55

[www.distillerie-kario.fr](http://www.distillerie-kario.fr)

[contact@kariolab.com](mailto:contact@kariolab.com)

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Une boisson des bons frères de la Sainte Famille d'après une recette millénaire transmise par les moines. Dans un cadre splendide, à proximité d'un lac et d'une rivière, la distillerie du frère Henri-Marie fabrique depuis le début du siècle dernier, des boissons naturelles à base de plantes aromatiques régionales. En visitant les lieux, vous aurez l'occasion d'admirer les somptueux foudres de chêne, les plus impressionnants atteignant

les 18 000 litres ! Après macération, distillation dans les traditionnels alambics, chauffés à la vapeur, les produits aux bienfaits naturels sont embouteillés et présentés après pasteurisation, dans un magnifique magasin d'usine, où vous pourrez admirer de magnifiques vitraux. La dégustation des liqueurs, marc du Bugey, et boissons non alcoolisées est évidemment également au programme de la visite.

## ■ Dans les environs

### Artemare

A la croisée des chemins, Artemare se trouve entre les montagnes, profitant d'une nature préservée et d'un cadre de vie agréable. De belles promenades autour de ce village dynamique, notamment en direction de la cuve à Balthazar.

### ■ RESTAURANT MICHALLET\*\*

**17, rue Neuve**

☎ 04 79 87 39 33

[www.hotel-restaurant-michallet.com](http://www.hotel-restaurant-michallet.com)

[contact@hotel-restaurant-michallet.com](mailto:contact@hotel-restaurant-michallet.com)

Qualité Tourisme. Logis (1 cheminée). 23 chambres. Chambre double de 69 € à 82 €. Demi-pension : 57,50 € (à partir de). Petit déjeuner : 9 €. Garage. Wifi gratuit. Restauration (2 cocottes ; menus de 14,50 € à 49 € ; menu enfant : 11 €).

Si vous recherchez gastronomie et convivialité, vous avez frappé à la bonne porte. 23 chambres tout confort, un restaurant, une terrasse occupent cette grande demeure bourgeoise de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Ici, on aime la région. On vous donnera les détails touristiques nécessaires à votre séjour. A table, un menu terroir vous donnera un aperçu des spécialités de la région comme de la maison avec la truite de pleine rivière de nos bassins, belle meunière, la paupiette de truite saumonée au chèvre frais, garniture florentine (spécialité maison) ou la gigotine de lapin à la noisette, linguines à la brunoise de légumes... A proximité, le lac du Bourget, l'abbaye de Hautecombe ainsi que l'observatoire du Fenestrez qui permet du haut de ses 900 m, d'admirer la beauté des panoramas.

### ■ LE VAUGRAIS\*\*\*

**2, chemin de Vaugrais**

☎ 04 79 87 37 34

[www.camping-le-vaugrais.fr](http://www.camping-le-vaugrais.fr)

[contact@camping-le-vaugrais.fr](mailto:contact@camping-le-vaugrais.fr)



Fermé du 1<sup>er</sup> novembre au 15 mars. Terrain de 2 ha. 50 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,70 € à 24,70 €. Mobil-homes jusqu'à 4 personnes de 208 € à 617 € la semaine ; chalets pour 2 à 6 personnes de 300 € à 560 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi payant. Restauration.

Idéalement situé, le camping Le Vaugrais vous accueille entre lacs et cascades, dans un cadre où il est agréable de se promener sur les nombreux sentiers de randonnée,



© Phéar

La cascade de Glandieu, Groslée-Saint-Benoît.

idéal pour découvrir les beautés de la nature environnante, à pieds ou à vélo sur « le colombier ». Vous pourrez également profiter des équipements du camping et vous initier au tir à l'arc, au ping-pong ou encore à la pétanque.

## Contrevoz

Village d'environ 500 habitants proche de Belley, Contrevoz est une commune rurale typique de cette région du Bugey avec sa nature préservée.



**AUBERGE DE CONTREVOZ**  
67, route du Mollard de Don

☎ 04 79 81 82 54

[www.auberge-de-contrevoz.com](http://www.auberge-de-contrevoz.com)  
[lauberge.de.contrevoz@orange.fr](mailto:lauberge.de.contrevoz@orange.fr)

Maitre Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. En été, ouverture du mardi au dimanche le midi et du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 27,80 € à 40 €. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 21 € (marché de la semaine). Menu Truffe en saison (de mi-janvier à mi-mars). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Banquet et groupes acceptés.

Loin de l'agitation du monde, en pleine campagne, Florence et Franck Pellicoli nous reçoivent à L'Auberge de Contrevoz. Dans le jardin fleuri coule un petit ruisseau qui murmure agréablement quand on s'installe sur la belle terrasse. Ambiance apaisante autour de cette maison de caractère, ancienne ferme, aux pierres apparentes et au balcon en bois sculpté. Mais il n'y a pas que l'extérieur pour nous enchanter. La salle possède le même charme avec sa belle cheminée en pierre et ses teintes chocolat et anis, invitations à la gourmandise. Accueil adorable dans cette Auberge où le raffinement n'empêche pas la convivialité. Et puis, il y a la cuisine du chef Franck Pellicoli inspiré par les bons produits de saison. Produits frais et de qualité pour une cuisine 100 % maison (si l'on excepte le pain et les glaces) avec, en vedette un véritable trésor de

la région : la truffe du Bugey. Quelques merveilles à ne pas manquer dans un menu spécial. Carte des vins elle aussi remarquable avec une belle sélection de vins du Bugey. Et pour ramener chez vous un peu de savoir-faire du chef, des astuces, des tours de main et de bonnes recettes, inscrivez-vous vite aux cours de cuisine donnés par Franck. L'Auberge de Contrevoz : un avant-goût du paradis à savourer dès à présent.

## Groslée

### ■ HOSTELLERIE DU PORT DE GROSLEE

**Le Port**

☎ 04 74 39 71 01

[www.hostellerieduportdegroslee.fr](http://www.hostellerieduportdegroslee.fr)  
[info@hostellerieduportdegroslee.fr](mailto:info@hostellerieduportdegroslee.fr)

Ouvert du jeudi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Sur réservation pour les autres soirs de la semaine. Menus de 49 € à 66 €. Formule : 27 € (entrée, plat, fromage et dessert). Formule 2 plats : 18 €. Formule 3 plats : 26 €.

Une terrasse spacieuse avec vue imprenable sur le Rhône et le pont de Groslée. Un véritable domaine qui partage son activité entre restaurant « classique » les fins de semaine et traiteur dans ce lieu idéal pour organiser mariages, séminaires, anniversaires ou réceptions diverses. Une hostellerie « les pieds dans l'eau » tenue par des passionnés. Ici, les grenouilles sont fraîches et comptent parmi les meilleures de la région, le homard de Bretagne est bleu, le bar de petit bateau est sauvage, les champignons viennent des bois du coin et le cœur de ris de veau est français. Accueil adorable et service particulièrement efficace, même pour les grandes tablées. Excellent rapport qualité-prix dans un décor de rêve, que demander de plus ?



## Izieu



Non loin du Rhône, le village d'Izieu aurait pu voir couler la vie comme un long fleuve tranquille. Mais son histoire est à jamais indissociable de la tragédie des 44 «enfants d'Izieu» et des 7 adultes qui les encadraient, rafles par la Gestapo le 6 avril 1944, envoyés et gazés dans les camps. La maison qui les abritait est un lieu de mémoire.

### ■ MAISON D'IZIEU – MÉMORIAL DES ENFANTS JUIFS EXTERMINÉS



**70, route de Lambraz**

☎ 04 79 87 21 05

[www.memorializieu.eu](http://www.memorializieu.eu)

[info@memorializieu.eu](mailto:info@memorializieu.eu)

*Ouvert de septembre à juin : en semaine de 9h à 17h, le samedi de 14h à 18h, le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Ouvert en juillet et août : tous les jours de 10h à 18h30. Fermeture les week-ends de décembre, janvier et février, le 1<sup>er</sup> mai, les vacances scolaires de Noël. Gratuit jusqu'à 10 ans (et anciens déportés). Adulte : 7 €. Groupe (20 personnes) : 6 €. Tarif réduit (10-18 ans, étudiants, retraités, handicapés, demandeurs d'emploi, adhérents, carte famille nombreuse) : 5 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Des médiatrices sont présentes sur le site pour donner des informations aux visiteurs. Boutique. Animations. Centre de documentation, d'autres musées sont à visiter à proximité.*

Le site est magnifique et pourtant... C'est ici que s'est déroulée l'une des nombreuses infamies de la Seconde Guerre mondiale. En mai 1943 a été créé dans cette maison un refuge pour des enfants juifs, la plupart d'origine étrangère, en proie aux persécutions antisémites du régime de Vichy et des occupants allemands. On doit cette initiative à Sabine et Miron Zlatin qui, sur les conseils et avec l'appui de la préfecture de l'Hérault ainsi que de l'Œuvre de secours aux enfants (OSE), vinrent de la région de Montpellier pour s'y installer avec une quinzaine d'enfants. Plus d'une centaine d'enfants séjournèrent dans ce havre de façon temporaire dans l'attente d'être recueillis par une famille ou placés dans une autre maison d'enfants tandis que six d'entre eux attendaient de passer en Suisse. Au matin du 6 avril 1944, des membres de la Gestapo et des soldats de la Wehrmacht firent irruption dans la maison sur ordre de Klaus Barbie : ils arrêteront 44 enfants de 5 à 17 ans et 7 adultes (un éducateur réussit néanmoins à s'échapper). Ils furent conduits à la prison de Montluc à Lyon, puis transférés à Drancy et déportés par six convois successifs. À l'exception de Miron Zlatin et de deux adolescents déportés et fusillés à Reval (aujourd'hui Tallin) en Estonie, le groupe est déporté à Auschwitz. Seule une adulte, Léa Feldblum, survivra. Tous les autres sont sélectionnés pour être exterminés dès leur arrivée. Les premières commémorations sur le site débutèrent en 1946. Klaus Barbie fut condamné à la détention à perpétuité en 1987 pour crime contre l'humanité. Au cours de son procès, la déportation des enfants d'Izieu a été l'un des quatre chefs d'accusation. Suite à ce procès, une association fut créée afin de transformer le site en musée-mémorial. Acquis en 1990 grâce à une souscription nationale et devenu un des Grands

Travaux du second septennat du président Mitterrand, le site fut ouvert au public en 1994. Le site du Mémorial accueille les visiteurs dans trois espaces. La maison où vécut le groupe des enfants et des adultes est dédiée à leur mémoire. Dans un cadre qui évoque l'atmosphère de l'époque, on peut voir des documents préservés par Sabine Zlatin : des lettres, des dessins des enfants ainsi que des photographies. La grange et le bâtiment accueillent l'exposition permanente totalement renouvelée qui s'articule autour de trois thèmes : le contexte historique avec l'histoire de la colonie d'Izieu, le crime contre l'humanité et la mémoire et sa construction.

### ■ AUBERGE DU GRAND THUR

**21, rue des Lauzes**

☎ 04 79 87 25 69

[www.aubergedugrandthur.fr](http://www.aubergedugrandthur.fr)

*Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 22 € à 33 €. Menu enfant : 10 €. Menu Grenouilles à volonté (sur réservation) : 28 €.*

Une adresse incontournable au cœur du village d'Izieu, non loin de l'église et de la mairie. Une auberge conviviale et gourmande tenue par Jennifer qui nous propose toute l'année des spécialités du terroir local, mais aussi des spécialités corses. À la carte : cuisses de grenouilles en persillade à volonté, assiette de foie gras maison et son chutney ou une aubergine à la bonifacienne pour commencer. Suprême de poulet fermier sauce au montagnieu ou une friture d'éperlan sauce aioli. Une auberge familiale où vous serez chaleureusement accueilli. Un côté brasserie complète l'offre (glaces, boissons...) et une jolie terrasse ouvre dès les beaux jours. Vous pourrez aussi profiter des centres d'intérêt du lieu, comme la maison des enfants d'Izieu ou des paysages naturels : vous êtes à 19 km du Parc régional de la Chartreuse.

## Montagnieu

A ne pas confondre avec Montagnieu-en-Isère, ce Montagnieu fait bien partie du département de l'Ain. Sur une hauteur dominant la rive droite du Rhône, le territoire de Montagnieu se trouve dans la zone de production des vins du Bugey.

### ■ HÔTEL-RESTAURANT ROLLAND

**Les Granges**

☎ 04 74 36 73 45

[www.hotel-rolland.com](http://www.hotel-rolland.com)

[hr0104@inter-hotel.com](mailto:hr0104@inter-hotel.com)



*20 chambres. Chambre double de 59 € à 65 €. Petit déjeuner : 8 €. Soirée étape : 65 €. Wifi gratuit.*

Le Bugey reste une région à découvrir. Et parce que vous êtes Futé, vous êtes curieux et vous aimez découvrir les meilleures adresses en suivant le *Petit Futé*. À ce carrefour situé juste ce qu'il faut à l'écart du centre de Montagnieu, impossible de manquer cette belle maison de caractère à la toiture caractéristique de la région. La maison de la famille Rolland accueille les visiteurs gourmands depuis 4 générations, plus de 150 ans ! Autant dire que c'est ici que l'on vous donnera les meilleurs conseils pour partir à la découverte de tous les sites de la région et que l'on

saura vous accueillir – que vous soyez en déplacement professionnel ou sur la route des vacances en direction des Alpes ou du Sud – en perpétuant le meilleur de la tradition. Mais au-delà de cette carte postale typique, l'hôtel-restaurant Rolland, tenu par Guy Rolland et sa sœur, a su évoluer avec le temps et présente une décoration étonnamment contemporaine avec ses espaces épurés, ses objets actuels, ses chambres de bon goût à la literie particulièrement confortable et parfaitement équipées (salle de bain privative, télévision, accès wi-fi). La table est une autre source de plaisir avec les spécialités du terroir mises à l'honneur : cuisses de grenouilles, poulet au vin de Montagnieu, gratin de queues d'écrevisses ou escalope de saumon à l'oseille. Belle carte des vins du Bugey. Destination découverte ou étape, l'hôtel-restaurant Rolland est une adresse recommandée.

## Murs-et-Gélignieux

Bordé de part et d'autre par le Rhône, Murs-et-Gélignieux est un village bugiste typique avec ses maisons traditionnelles caractérisées par un escalier de pierre extérieur. Port de plaisance avec 110 anneaux et plage pour la détente.

### ■ CAMPING L'ÎLE DE LA COMTESSE\*\*\*\*

#### Route des Abrets

#### Les Avenières

☎ 04 79 87 23 33

[www.ile-de-la-comtesse.com](http://www.ile-de-la-comtesse.com)

[camping.comtesse@wanadoo.fr](mailto:camping.comtesse@wanadoo.fr)



**Camping Qualité.** Ouvert du 19 avril au 15 septembre 2019. 120 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 11 € à 33 €. Chalets et mobilhomes de 189 € à 889 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Randonnées et activités canyoning organisées avec des sites partenaires. Animations.

Pour s'évader en vacances sur une île, pas besoin d'aller au bout du monde quand on peut découvrir un lieu enchanteur dans le Bugey ! Idéalement situé en bordure du Haut-Rhône, sur le lac de Cuchet, le Camping de l'Île de la Comtesse profite de 3 ha dans un cadre naturel d'exception. L'accueil est agréable, l'équipe jeune, dynamique (14 personnes en haute saison !) et hautement sympathique : n'hésitez pas à voir avec eux pour les services et les animations disponibles. Les vacanciers apprécient les piscines adaptées à tous les âges, un véritable parc aquatique chauffé, tout comme la plage et les berges du lac. Les activités sont nombreuses et variées pour les grands (zumba, aquagym tous les matins, animations sportives et soirées thématiques festives) comme pour les plus petits avec un club enfant (mini club de 4 à 12 ans). Esprit familial et ambiance conviviale garantis ! Et pour que les vacances soient encore plus belles, le camping renouvelle régulièrement ses hébergements avec des locations, mobil-homes et chalets (comme ce Croisière PMR accessible aux personnes à mobilité réduite) super confortables et parfaitement équipés. Pour profiter des montagnes de Savoie toutes proches, de la ViaRhona pour les cyclistes (halte idéale entre Lyon et Genève avec le col du Grand Colombier à proximité) et de la plage avec base de loisirs à 400 m, réservez vite vos prochaines vacances au Camping de l'Île de la Comtesse !

## HAUTEVILLE-LOMPNES ★

Dans un environnement de moyenne montagne, entre 900 et 1200 m d'altitude et à 1 heure de Lyon, Genève et Bourg-en-Bresse, Hauteville-Lompnes est une ville à vivre qui attire de plus en plus de couples et de familles, heureux de trouver ici un espace naturel préservé, loin de toute pollution urbaine. D'ailleurs, son climat sec et ensoleillé, lui a valu le label de station climatique. Adeptes du sport nature, vous trouverez ici un terrain de jeux idéal. Promeneurs, les sentiers de randonnées permettent de découvrir le patrimoine, la faune et la flore locale à son rythme.

De nombreuses infrastructures ont également été mises en place pour développer un tourisme vert. Un vrai plus pour cette commune qui a choisi de se développer tout en préservant ses ressources naturelles dont le bois et la « Pierre d'Hauteville ».

### ■ OFFICE DE TOURISME DU PLATEAU D'HAUTEVILLE

#### Régie Intercommunale

15, rue Nationale

☎ 04 74 35 39 73

[www.plateau-hauteville.com](http://www.plateau-hauteville.com)

[otourisme@plateau-hauteville.com](mailto:otourisme@plateau-hauteville.com)

Qualité Tourisme. Basse saison (hors périodes de vacances scolaires) : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h,

le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison (vacances scolaires de Noël, février, juillet et août, toutes zones confondues) : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le dimanche de 9h à 13h.

Ici, il y en a pour tous les goûts. Randonnées pédestres, équestres, cyclo, spéléo, via ferrata, parcours aventure et d'orientation, VTT, jeux GPS, baignade, pêche, Trotin'herb et Déval'Kart, golf éducatif... vous ne saurez où donner de la tête tellement le plateau d'Hauteville regorge de ressources ! Un riche patrimoine se révèle à tous ceux qui le veulent, le temps d'une balade en voiture ou à vélo (route des Sapins, circuit des cadrans solaires, balade des vins et des fours...). Les plus gourmands opéreront pour la visite des ateliers des producteurs locaux (chocolat, pain d'épice, vins, fromage de chèvre et de brebis, galettes...), l'Espace Comté d'Aranc... Séjour de remise en forme, camp de trappeur sous tipi pour les plus jeunes, sont autant d'activités offertes sur le plateau qui vous réglera de ses merveilleux paysages, et pourquoi ne pas participer en juillet ou en août aux visites accompagnées sur le patrimoine local, la découverte de la faune, de la flore, du milieu forestier, de la filière bois ou pierre ? Les inscriptions sont obligatoires auprès de l'office de tourisme qui garde à votre disposition tout le programme.

## Auberge Gîte de la Praille



Ouvert toute l'année  
Col de la Rochette  
01110 Hauteville Lompnes  
Tél. 04 74 35 29 81 / 06 68 66 81 72  
www.lapraillle.e-monsite.com

### Points d'intérêt

■ **CHÈVRERIE LA RAMAZ**  
La Bertinière ☎ 06 37 09 10 20  
www.chevrerielaramaz.fr

Accueil à la ferme du 15 février au 30 novembre, tous les jours à partir de 16h. Gratuit jusqu'à 2 ans. Tarif : 2 €/personne (visite, initiation à la traite, dégustation). Pour les groupes, sur réservation.

Le bonheur, c'est simple comme faire une visite en famille à la Chèvrerie La Ramaz. Une exploitation familiale créée en 1996 et située au hameau de la Bertinière, à 900 mètres d'altitude. Là, Annie et Olivier élèvent 100 chèvres de race alpine, quelques Saanen et Cols noirs du Valais qui profitent d'une quarantaine d'hectares de prairies. La totalité du lait récolté est transformé en fromages dont la grande majorité est écoulée en vente directe. Venez à 16h pendant la saison pour participer à la traite des chèvres, puis dégustez et faites provision de fromages frais, chèvre au poivre, fromage miel cannelle ou une tome ; sans oublier les yaourts ou le lait cru de chèvre. Une chèvrerie pour découvrir l'activité de chevrier et la variété des fromages de chèvre.

### Le couvert

■ **AUBERGE DE LA PRAILLE**  
Route du Col de la Rochette ☎ 04 74 35 29 81  
www.lapraillle.e-monsite.com  
aubergedelapraillle@gmail.com



Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours en période de vacances scolaires. Menus de 24 € à 29,50 €. Menu enfant : 8 €. Formule midi, sauf dimanche, de 14 € à 15 €. Menu Grenouilles : 27 €. Fondue (mini 2 pers) de 24 € à 25 €. 20 couchages. Demi-pension : 43 €. Pension complète : 58 €. Gestion libre pour le gîte : 26 € (drap + couette fournis). Petit déjeuner : 6 €.

L'air pur ouvre l'appétit au col de la Rochette. Au milieu d'un océan de sapins verts, dans un décor de rêve,

l'Auberge de la Praille invite tous les gourmands à profiter du paysage depuis la terrasse en toutes saisons. Au soleil, mais à la fraîche en été, à l'abri de la véranda en hiver pour admirer la nature enneigée (domaine nordique de La Praille). Un véritable coin de paradis à partager en réservant une table et une chambre, en se relaxant dans un bain norvégien, en goûtant aux délices préparés par l'excellent Christophe Bourgeois. Accueil adorable, service souriant et efficace pour mettre à l'honneur les meilleurs produits du terroir – sélectionnés chez des fournisseurs locaux de qualité, comme la Fruitière d'Aranc pour le comté des fondues – dans une cuisine de saison faite maison : terrine maison, salades de chèvre chaud, pavé de cerf aux giroles, filet de sandre rôti au pétillant du Bugey ou faux-filet charolais aux morilles, pour terminer avec un vacherin glacé. Sans oublier les grenouilles en persillade, les spécialités montagnardes avec de fameuses boîtes chaudes (Sanglé du Jura, Petit moelleux du Revard et Mont d'Or) et les belles suggestions de saison. Carte des vins dans le même esprit, mais aussi jolie carte de bières. Possibilité d'organiser vos événements privés (mariage, baptême) à l'Auberge jusqu'à 70 personnes. Invitation gourmande au bonheur en pleine nature, l'Auberge de la Praille se classe au sommet de nos adresses préférées.

### Le gîte

■ **HÔTEL LA HAUTEVILLE**  
305, rue de la République  
☎ 07 50 35 76 84  
www.hotel-hauteville.fr  
contact@hotel-hauteville.fr

Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre double 63 €. Petit déjeuner : 8 €. Wifi gratuit.

Changez-vous les idées, faites un séjour au Hauteville. Une maison qui porte naturellement le nom de son village puisqu'elle se trouve en son cœur, face à la mairie. Une maison récemment reprise et remise au goût du jour par un jeune couple adorable qui tient à partager son amour pour cette belle région de montagnes à l'environnement préservé. Super accueil, souriant et efficace – les arrivées tardives sont possibles, il suffit de prévenir – dans un hôtel qui ne manquera pas de vous surprendre par la qualité de son service, par son confort et la décoration contemporaine de ses chambres. Ski, chiens de traîneaux, randonnée, mais aussi vélo – avec un local pour garer son vélo ou ranger ses skis –, sans oublier les nombreux sites à visiter à proximité, les activités sont nombreuses et l'on est tout heureux de trouver l'hôtel Hauteville pour se reposer en toute sérénité. A deux, en famille, une halte dans la région et une destination week-end riche en sensations.

### Campings

■ **CAMPING LES 12 COLS\*\*\***  
2, rue de l'Hôpital  
☎ 04 37 86 55 87  
www.camping-les12cols.fr  
contact@camping-les12cols.fr  
En face de l'hôpital.



## Terre Ronde

Dans un cadre naturel et préservé, le site de Terre Ronde, d'où partent des pistes de randonnées pédestres, vous permet de pratiquer de nombreuses activités tout au long de l'année (renseignements sur place ou au ☎ 06 83 39 10 47).

### En été

► **Parcours Aventure du Bugey** : ouvert en juillet et août, tous les jours de 10h à 19h30. Autres périodes, se renseigner.

Les acrobates en herbe ou les plus expérimentés viendront se mesurer à ce Parcours Aventure installé dans un bois d'épicéa. 120 ateliers dans les arbres avec 9 niveaux de difficulté avec également un espace pour les enfants de 2 à 4 ans. Parcours adapté pour les personnes à mobilité réduite exclusif en France.

► **Escal'arbre** : mêmes horaires que le Parcours Aventure.

Une nouvelle façon de faire de l'escalade le long d'un arbre, plutôt que d'une falaise. De vraies prises permettent de monter comme un écureuil à cet épicéa dont le sommet culmine tout de même à une vingtaine de mètres de hauteur.

► **Trottin'herb et Deval'kart** : ouvert en juillet et août, tous les jours de 14h à 18h.

En remontant avec les téléskis, partez à la découverte des pistes en trottinette tout terrain. Vous souhaitez d'autres sensations ?

Un 4x4 vous remontera au sommet du « grand couloir » pour une descente encore plus longue, à votre rythme et à votre goût, par les pistes et les petits chemins. A 1 200 mètres avec vue panoramique 360° (Mont-Blanc et monts du Lyonnais). Pendant votre descente, 3 belvédères sur la Charabotte, les Lésines et Terre Ronde.

### En hiver

De décembre à mars, selon l'enneigement, la station familiale de moyenne montagne d'Hauteville-Lompnes permet la pratique du ski alpin, de snowboard, du surf ainsi que du snowblade, sans oublier le ski nordique. Elle accueille tous types de public grâce à ses pistes de niveaux très variés et accessibles à tous. Que l'on soit débutant ou confirmé, tout le monde trouvera une piste à son niveau pour s'amuser.

► **Ski alpin** : sur le site de Terre Ronde, 15km de pistes de toutes les couleurs, de la verte – dont un télébaby – à la noire.

► **Ski nordique** : sur le site nordique de la Praille, 53 km de pistes damées en skating et alternatif pour se faire plaisir selon son niveau dans un environnement préservé.

*Fermé du 1<sup>er</sup> octobre au 31 septembre. Ouvert juillet août 8-12h, 14-20h, hors saison : 10-12h, 15-18h. 100 emplacements. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,50 € à 24,30 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 333 € à 667 € la semaine. Cabane pour 4 personnes de 382 € à 705 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,80 € à 2,80 € selon saison). Aire pour camping-cars. Wifi payant. En saison : pain et viennoiseries sur demande la veille. Épicerie de dépannage. Terrain de volley, ping pong. Bibliothèque.*

Venez profiter de ce camping 3 étoiles, situé à 800 m d'altitude, confortablement installé dans un cadre magnifique de moyenne montagne et qui a obtenu le premier prix de fleurissement des campings de l'Ain en 2015. Pour préserver votre quiétude, les emplacements ont été réunis en groupes de 4. Les campeurs disposent de 2 blocs sanitaires (dont un spécial pour l'hiver). 2 cabanes sur pilotis, 2 mobil-homes et 5 gîtes peuvent également être loués. Vous ne manquerez de rien, car de nombreux services sont mis en place comme les informations touristiques, la bibliothèque et la borne Internet. Une

jolie piscine est accessible à la clientèle du camping ; sans compter l'aire de jeux, la table de ping pong et le terrain de volley. A proximité, vous pourrez vous défouler avec de nombreux sports nature proposés : VTT, équitation, via ferrata, pêche, ski de fond et alpin, raquettes, chiens de traîneau en hiver. C'est bien un endroit comme on les aime. Férés de vélo, vous serez ravis de gravir les 12 cols à moins de 20 km du camping (entre 800 m et 1 150 m) ou comme les coureurs du Tour de France, vous pourrez découvrir le Bugey et les lacs du Col du Grand Colombier (1501m). Un camping qui tutoie les sommets !

## Sorties

■ **CASINO D'HAUTEVILLE**  
380, boulevard Frédéric-Dumarest  
☎ 04 74 40 07 07

[www.casinohauteville.com](http://www.casinohauteville.com)

*Salle des machines à sous ouverte tous les jours de 11h à 2h du matin. Boule ouverte tous les jours de 20h à 2h du matin. Jouer comporte des risques : endettement, dépendance... Appelez le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé).*



Prenez de la hauteur et amusez-vous en essayant de gagner des sous ! Un Casino qui vous fait prendre l'air et qui, à défaut de remplir vos poches à tous les coups, remplira vos poumons d'air pur. Les amoureux des jeux – 69 machines à sous, boule et black jack – apprécient beaucoup ce lieu hors du commun, à l'architecture très futuriste, alliant le bois et la pierre d'Hauteville dans un cadre contemporain. Restaurant Le Lodge pour une cuisine au goût du jour revisitant la tradition culinaire : brochettes de crevettes aigres douces, carbonnade flamande, filet de pintade en cacahuète, pour terminer avec un mille feuille mangue mascarpone sur lit de coulis de framboise. Dîner spectacle et animations musicales.

## ■ Dans les environs

### Aranc

Village du plateau d'Hauteville, Aranc est réputé dans toute la région pour sa fameuse fromagerie fondée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et qui a fonctionné jusqu'en 1985 (aujourd'hui, une nouvelle fromagerie s'est installée dans les anciennes caves d'affinage avec un espace de vente). L'ancienne salle de fabrication du comté est devenue un espace de découverte de ce délicieux fromage.

#### ■ ESPACE COMTE D'ARANC

##### Place du Lavoir

☎ 04 37 61 18 84

[www.lafruitieredaranc.fr](http://www.lafruitieredaranc.fr)

[lafruitieredaranc@orange.fr](mailto:lafruitieredaranc@orange.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 19h. Visite guidée sur rendez-vous pour les groupes.

Un musée qui rend hommage au passé agricole du plateau, mais un musée bien vivant où l'on trouve de bons produits du terroir. L'Espace Comte d'Aranc nous rappelle que le plateau de Hauteville compta jusqu'à 33 fromageries (lieu où le lait de paysans associés était récolté pour être transformé en fromage, le célèbre comté, ou en beurre). Aujourd'hui, la fromagerie d'Aranc est la dernière ayant conservé son aspect depuis sa création. On y découvre d'anciens ustensiles de collecte, de fabrication et de transformation du comté ou du beurre. Autre bonheur des lieux, Joël Pelletier nous

propose ces produits à base de lait de montagne : fromages, dont le fameux comté, produits laitiers frais (notamment de délicieux yaourts), mais encore de la viande ou de la charcuterie régionale. Une visite curieuse et gourmande à la fois.

#### ■ L'AUBERGE D'ARANC\*\*

##### Place du Lavoir

☎ 04 74 38 57 79

[www.auberge-aranc.com](http://www.auberge-aranc.com)

[accueil@auberge-aranc.com](mailto:accueil@auberge-aranc.com)



*Logis (2 cheminées). Fermé du 12 novembre au 7 février. Hôtel ouvert 7j/7. Restaurant (2 cocottes) fermé le dimanche soir. 9 chambres. Chambre double à partir de 73 €. Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (menus de 21 € à 35 €). Chambres équipées pour les personnes à mobilité réduite.*

Le plateau d'Hauteville réserve de belles surprises à celles et ceux en quête de lieux nichés au cœur d'une nature préservée. Ici, on respire. Ici, on peut vivre en toute sérénité et profiter pleinement d'un environnement exceptionnel hiver comme été. A L'Auberge d'Aranc, on est tout heureux de retrouver Gilles Tetaz et Eric Jeuneau aux commandes d'une auberge qui nous invite à la gourmandise et à la détente. Individuels et groupes seront parfaitement reçus et pourront mettre leurs vacances à profit pour pratiquer de nombreuses activités outdoor et se régaler des bons produits du terroir servis à cette table bugeyenne. Selon les saisons : Fondue bugiste, Bugiflette, crêpe des Pays de l'Ain, Salade du mont d'Aranc, Quenelle artisanale sauce aux écrevisses, Escalope de poulet fermier de l'Ain en portefeuille sauce aux morilles. Pâtisseries maison pour terminer. On peut aussi se régaler avec un menu Grenouilles réalisées façon Mémé Monnier. Chambres simples mais bien équipées, parfaitement accessibles et adaptées aux personnes à mobilité réduite. Une Auberge à découvrir.

#### ■ ESPACE COMTE D'ARANC

##### Place du Lavoir

☎ 04 37 61 18 84

[www.lafruitieredaranc.fr](http://www.lafruitieredaranc.fr)

[lafruitieredaranc@orange.fr](mailto:lafruitieredaranc@orange.fr)

Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h.

## Montcornelles, l'épopée des bâtisseurs

Il y a ceux qui rêvent de construire une cité médiévale autour d'un plateau de jeu dans une salle obscure et il y a ceux qui veulent faire sortir de la terre du Bugey une ville neuve façon «châtellenie savoyarde de la première moitié du XIV<sup>e</sup> siècle» ! C'est l'incroyable projet des «promoteurs» de Montcornelles, d'authentiques passionnés du Moyen-Âge qui ne font pas que de raconter des histoires, mais veulent revivre l'histoire grandeur nature en mettant en œuvre un chantier d'une cité en construction comme au XIV<sup>e</sup> siècle ! Bien mieux qu'un musée ou qu'un cours d'histoire, ce «parc de loisirs» (à défaut de trouver d'autres mots) permettra aux visiteurs de retrouver les gestes et les savoir-faire ancestraux des maçons, tailleurs de pierre, charpentiers... sur un chantier bien réel. Un projet merveilleux soutenu par le Petit Futé.

► Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site Internet : [www.montcornelles.fr](http://www.montcornelles.fr)

Dans la fruitière d'Aranc, où un espace permet aux visiteurs de découvrir le comté, on continue de fabriquer artisanalement d'excellents fromages. Dans les anciennes caves voûtées, un espace de vente permet d'acheter les produits laitiers maison avec un excellent fromage blanc battu artisanal – le must à notre avis –, des yaourts artisanaux au lait de vache ou de chèvre, nature ou aromatisé, une faisselle artisanale, des fromages secs sélectionnés avec soin et une autre sélection de produits d'épicerie, des vins, du pain ou de la charcuterie locale. Incontournable adresse gourmande.

### ■ MIEL ET PAIN D'ÉPICES

**Chemin de Lacoux  
Rougemont**

☎ 04 74 38 56 99

[www.miel-et-paindepices.com](http://www.miel-et-paindepices.com)

[l.neufcoeur@wanadoo.fr](mailto:l.neufcoeur@wanadoo.fr)

Ouvert le vendredi de 17h à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 18h30. Sur rendez-vous les autres jours. Gîte pour 5 à 6 personnes à partir de 300 € la semaine. Location week-end (2 nuits) : 135 € en été et 190 € en hiver.

Envie de faire une vraie pause gourmande ? Futé a trouvé une adresse craquante, fondante, pleine de bon miel. Chez Laurent Neufcoeur, apiculteur professionnel « bio » sur le plateau d'Hauteville, près de 200 ruches vous donnent le meilleur des miels de saison. Miel de montagne, d'acacia, châtaignier, lavande, sapin... tous les miels et d'autres produits – à commencer par le délicieux pain d'épice « pur miel » recette maison, une merveille, ainsi que des nougats ou des bonbons – sont en vente directe à la ferme. Et pour prolonger le bonheur d'être chez Laurent Neufcoeur, on prend racine au gîte La Maison de Pain d'Épices, classé 2 épis par Gîte de France, pour 5 à 6 personnes, dans un cadre ravissant et vraiment reposant.

### Belmont-Luthézieu

Village situé sur un versant du Valromey entre Belley et Hauteville-Lompnes, Belmont-Luthézieu offre un environnement préservé avec l'impressionnante cascade de Cerveyriou ou les gorges de Thurignin. De belles balades à travers le vignoble du Bugey également.

### ■ AU VIEUX TILLEUL

**Luthézieu**

☎ 04 79 87 64 51

[www.le-vieux-tilleul.fr](http://www.le-vieux-tilleul.fr)

[eric.oliver@orange.fr](mailto:eric.oliver@orange.fr)



Du 1<sup>er</sup> juin au 31 août, ouvert tous les jours. Du 1<sup>er</sup> septembre au 31 mai, ouvert du mercredi au dimanche midi inclus. 15 chambres. Chambre double de 63 € à 68 €. Demi-pension : 100 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menus de 23,50 € à 47 €).

Ouvert depuis plus de 50 ans, cet établissement a connu au fil du temps de belles rénovations. Aujourd'hui, les chambres sont confortables, spacieuses dans un cadre authentique avec vue sur le Valromey et le Grand Colombier. L'hôtel dispose également de deux salles

de restaurant, avec feux de cheminées dans chacune d'entre elles pour savourer la cuisine gastronomique du chef Eric Olivier. Deux cartes pour toutes les envies. Une carte brasserie avec de nombreuses salades et une formule Montagnarde avec son Mont d'Or. A la carte d'une cuisine traditionnelle : un duo de ris de veau et morilles en feuilletage, du saumon fumé par nos soins, beurre salé et brioche ; de fameuses grenouilles ail et persil, gratin dauphinois. Sur la terre ferme, une tête de veau sauce gribiche ou un filet mignon de veau, jus corsé. Excellentes grillades de bœuf français et, pour terminer en douceur, un cèpe du Valromey au marc du Bugey. Autre bonheur des lieux, une autre salle de restaurant intitulée La Cave, restaurant à vins (ouvert tous les vendredis et samedis soir, hors saison d'été) pour savourer une cuisine gastronomique en parfaite harmonie mets et vins. A vous de choisir et de vous faire plaisir.

### Brenod

Un village véritable écrin de nature préservée avec sa faune et sa flore : forêts, étangs et marais... Sans oublier la fruitière de Brenod, la plus méridionale de la zone AOP du fromage comté.

### ■ LA FROMAGERIE

**60, place de l'Eglise**

☎ 04 74 36 01 24



Ouvert le mardi et le jeudi de 8h45 à 12h15 et de 15h30 à 18h45 ; le vendredi et le samedi de 8h45 à 12h15 et de 14h30 à 18h45 ; le dimanche de 8h45 à 12h15. Parking. Visite guidée par un producteur de lait de la coopérative et dégustation de comté sur réservation pour les groupes. Cette coopérative travaille le lait de 17 producteurs répartis sur 8 exploitations, soit 3 millions de litres de lait par an utilisés pour la fabrication des 280 tonnes de comté, beurre, crème et fromage blanc de la fromagerie. Construite en 1889, la fruitière de Brenod s'est agrandie progressivement alors que ses concurrents fermaient leurs portes. Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Brenod possédait 3 fruitières avec celle de Maconod qui a fermé en 1920 et celle de la Combe de Léchaud fermée en 1967. Celle de Brenod est désormais la seule du plateau qui fabrique le comté. Vous pourrez, durant les horaires d'ouverture du magasin, faire la visite de la fromagerie. Et au magasin vous trouvez bleu de Gex, de Bresse, morbier, tome, saint-marcellin, saint-félicien, raclette, fromages de chèvre, saucisson et miel.

### Cormaranche

### ■ LA FERME GUICHARD

**Route du Col de la Rochette**

☎ 04 74 35 36 68

<http://lafermeguichard.e-monsite.com>

[lafermeguichard@hotmail.fr](mailto:lafermeguichard@hotmail.fr)

Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 37 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15 €.

À la tête de la Ferme Guichard, le maître restaurateur Fabrice Barbarin propose différentes formules en fonction des saisons, toutes issues d'une cuisine traditionnelle du terroir réalisée avec des produits du marché. Des plats savoureux et généreux servis dans une salle de restaurant spacieuse pour recevoir les individuels et les groupes. Les desserts sont faits maison et la carte des vins est en relation avec la région, mettant en valeur les vins du Bugey et du Cerdon. Au menu de la Ferme : une brochette dégustation découverte, une entrecôte XXL, un magret de canard français ou une tête de veau sauce gribiche et ravigote. Au menu du maître restaurateur : terrine de foie gras maison, mousseline du pêcheur aux saint-jacques sauce ciboulette ou un dos de sandre au chardonnay... sans manquer les desserts maison avec un soufflé glacé à l'absinthe, un nougat glacé au miel de lavande ou une tarte du jour. L'endroit reste magique et contient tout le charme des montagnes du Bugey ! Situé à 1 050 m d'altitude, il est le lieu de randonnée ou de ski nordique l'hiver. Alors préférez réserver afin d'éviter les surprises. Une belle adresse à ne pas manquer.

## Évosges

Charmante bourgade du Bugey construite autour de son église romane Saint-Martin. C'est un lieu privilégié pour les randonneurs qui monteront jusqu'au col d'Évosges, mais aussi pour les parapentistes qui trouvent une aire de décollage.

### ■ AUBERGE CAMPAGNARDE\*\*\*

**4, place Jacquemet ☎ 04 74 38 55 55**

**www.auberge-campagnarde.com**

**contact@auberge-campagnarde.com**

*Qualité Tourisme. Fermé de décembre à mars. Chambre double de 76 € à 102 €. Petit déjeuner : 10 €. Chambre familiale : 135 €. Parking privé et garage fermé pour motos et voitures. Terrasse. Piscine. Mini-golf. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (menus de 25 € à 69 €).*

L'Auberge Campagnarde est une belle adresse en plein cœur du Bugey. Une agréable halte gourmande avec quelques incontournables à ne pas manquer : la Gratinée de queues d'écrevisses sauce crustacé, la Terrine de veau et porc au marc du Bugey et sa confiture d'oignons, le Poulet fermier de l'Ain à la crème ou les délicieuses Cuisses de grenouilles au beurre persillé. Le tout servi dans une salle joliment décorée. Tenu depuis 5 générations par la famille Merloz, cet établissement dispose de 11 chambres confortables (capacité totale de 41 pers.). La terrasse ainsi que la piscine extérieure sont un vrai bonheur en haute saison. Une aubaine pour tous ceux qui seraient tentés de flâner dans une campagne verdoyante, à 750 m d'altitude. Les motards seront ravis par l'Auberge Campagnarde qui se met en quatre pour les accueillir : abris pour les motos, outils à disposition et chambres spacieuses. Les propriétaires, motards dans l'âme, vous feront également bénéficier de leur expérience pour de belles balades dans le Bugey.

## Haut-Valromey

La commune d'Hotonnes a été intégrée avec le Grand Abergement, le Petit Abergement et Songieu au Haut-Valromey. Une nouvelle commune qui offre de

nombreuses activités en toute saison. À commencer par des activités de pleine nature dans un cadre parfaitement préservé. En été, de belles randonnées pédestres, des parcours d'orientation, du vélo tout-terrain... En effet, en hiver, Haut-Valromey dispose d'une station de ski «Les Plans d'Hotonnes» (qui n'a pas changé de nom à notre connaissance) proposant du ski alpin, du ski nordique (plus de 150 km d'itinéraires balisés) et d'autres activités, notamment sur le stade de biathlon (découverte de la discipline), de la raquette à neige ou du chien de traîneau.

### ■ HÔTEL-RESTAURANT BERTHET

**Les Plans d'Hotonnes**

**☎ 04 79 87 68 16**

**www.hotelberthet.com**

**hotelberthet@orange.fr**

*Ouvert toute l'année. Sauf dernière semaine d'août, vacances de Pâques et Toussaint. Hors saison, fermé le lundi. Restaurant ouvert tous les midis et du vendredi soir au dimanche soir. 9 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner : 7 €. Wifi gratuit. Restauration (menus de 19,50 € à 26 €).*

L'hôtel 100 % nature se situe dans un cadre aussi beau l'hiver — avec les pistes de la station des Plans d'Hotonnes — que l'été pour la randonnée. En hiver, l'hôtel-restaurant Berthet nous accueille au pied des pistes de ski et de luge pour le plus grand plaisir de toute la famille. Aux Plans d'Hotonnes, chacun peut pratiquer activités sportives et loisirs selon ses envies : ski alpin, ski nordique (avec 150 km de piste et un stade de biathlon), des randonnées en raquettes en hiver et des randonnées pédestres l'été, des sorties en VTT toute l'année... Pour vous recevoir toute l'année dans les meilleures conditions, lors d'un court ou d'un long séjour et que l'on vienne en voiture, à moto ou à vélo, des propriétaires d'une grande gentillesse se mettent à votre service. Chambres bien tenues pour se reposer après une journée bien remplie et restauration de qualité (spécialité maison, la cuisson d'une excellente viande de bœuf sur le Chapeau des Plans et les spécialités de montagne, le tout accompagné de vins du Bugey). Une adresse à découvrir.

## Sutrieu

### ■ OBSERVATOIRE ASTRONOMIE

**NATURE DU VALROMÉY**

**Chemin des étoiles**

**Le puy des barres**

**☎ 04 79 87 67 31**

**www.astroval-observatoire.fr**

**astroval@orange.fr**

*Réservation obligatoire pour participer aux soirées. Balade nocturne (d'avril à octobre) : 15 €/adulte, 10 €/enfant. Chèque Vacances.*

Cet observatoire a été créé sous l'impulsion du Club Astronomie Nature du Valromey en 2013. Installé à près de 900 m d'altitude non loin du col de la Lèbe, il jouit d'infrastructures et de matériels récents de qualité, avec notamment des télescopes de grand diamètre pour l'observation des étoiles, des lunettes dédiées à l'observation du Soleil (pour voir par exemple les fameuses protubérances), ou encore un planétarium itinérant. Le bâtiment même de l'observatoire dispose d'une véritable

terrasse d'observation avec télescope intégré. Plutôt orienté vers la vulgarisation de l'astronomie auprès des scolaires, il propose aussi et surtout des initiations à la découverte du ciel, de jour (Soleil) comme de nuit (planètes, Lune, étoiles, nébuleuses, galaxies, etc.), à des tarifs très attractifs. Dès lors, un coup d'œil à la météo et une prise de contact avec l'observatoire suffisent à programmer sa soirée en toute tranquillité.

## Thézillieu

### ■ RELAIS DE THEZILLIEU

Route de l'Eglise ☎ 04 74 37 59 90

[www.relaisthezillieu.fr](http://www.relaisthezillieu.fr)

Un hôtel-restaurant qui va changer de propriétaire et qui devrait rouvrir ses portes au printemps 2019 avec, aux commandes, des restaurateurs : Eric et Catherine Frigo.

## IZERNORE

Entre les montagnes du Jura et la Plastic Vallée, Iznore est une ville riche de sa nature préservée et d'un important patrimoine archéologique. En effet, sous l'occupation romaine, la ville était un centre plus important que Bourg-en-Bresse sur une voie menant de Lyon vers la Germanie. Plus récemment, c'est l'industrie du plastique qui a permis l'essor d'Iznore.

### ■ BUREAU D'INFORMATION

#### HAUT-BUGEY TOURISME

Place de l'Eglise ☎ 04 74 76 51 30

[www.hautbugey-tourisme.com](http://www.hautbugey-tourisme.com)

Ouvert à partir de mai. En juillet et août, ouvert du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30.

## Points d'intérêt

### ■ MUSEE ARCHEOLOGIQUE D'IZERNORE

Place de l'Eglise ☎ 04 74 49 20 42

<http://archeologie-iznore.com>

contact@archeologie-iznore.com

*Basse saison : ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2 €. Visites guidées : 3 €. Ateliers des vacances : 2 €.*

On pense souvent que les grands sites archéologiques gallo-romains se trouvent en vallée du Rhône. Eh bien, nos ancêtres ne se contentaient pas de construire de somptueux théâtres sur les bords du Rhône, mais ils construisaient aussi des villes sur d'autres voies de circulation. Entre Lyon et la Germanie, une petite bourgade gauloise est devenue un important centre de vie entre le I<sup>er</sup> et le II<sup>e</sup> siècle de notre ère. Isarnodurum se dote de thermes, d'habitations, de boutiques et de villas. Pour mettre à jour ces édifices, d'importantes campagnes de fouilles archéologiques ont eu lieu sur le site. A l'extérieur, on peut voir les imposants vestiges d'un temps, avec ses piliers de 9 m de haut, et au musée de nombreux objets découverts pendant les fouilles. Pendant les vacances scolaires, le musée organise des ateliers d'archéologie à destination des enfants. Une belle découverte à faire en famille, unique dans la région.

## NANTUA ★★

Nantua : une ville connue dans le monde entier pour sa célèbre sauce au beurre d'écrevisses. Nantua, chef-lieu du haut Bugéy, mérite non seulement une visite gourmande, mais aussi une visite tout court afin de profiter d'une nature et d'un cadre de vie remarquables. Au bord d'un lac aux eaux pures, la ville s'est développée « au fil de l'eau » (visite à faire avec l'office de tourisme en juillet). Ville marquée par l'histoire de la Résistance pendant la Seconde Guerre mondiale, Nantua propose un circuit de découverte en accès libre pour découvrir d'anciennes échoppes médiévales, la source de la Doye et l'abbatiale Saint-Michel.

### ■ OFFICE DE TOURISME HAUT-BUGEY

Espace Trois Lacs

14, rue du Docteur Mercier ☎ 04 74 12 11 57

[www.hautbugey-tourisme.com](http://www.hautbugey-tourisme.com)

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h.

## Points d'intérêt

### ■ ABBATIALE SAINT-MICHEL ★

Au centre de la ville, l'abbatiale de Nantua porte beau le poids des ans et offre au visiteur le spectacle d'une

belle architecture en croix latine datant du XI<sup>e</sup> siècle pour partie (sur une base plus ancienne et plusieurs fois remaniée). Intéressant aussi le superbe portail, meurtri par les vandales de la Révolution ou la richesse du mobilier intérieur, parmi lequel on remarquera un retable sculpté datant de la Renaissance et classé aux Monuments historiques. Et pour la petite histoire, à noter également la présence d'un tableau de Delacroix (si, si) de 1836 intitulé *Le Martyr de Saint-Sébastien*. Sa présence est le fruit d'un imbroglio puisque le tableau aurait dû servir à payer une partie de l'orgue mais l'annulation de ladite vente pour des arguties juridiques valent aujourd'hui au visiteur d'admirer une toile de l'illustre peintre romantique.

### ■ MUSÉE DE LA RÉSISTANCE

ET DE LA DÉPORTATION DE L'AIN

3, montée de l'Abbaye

☎ 04 74 75 07 50

[www.patrimoines.ain.fr](http://www.patrimoines.ain.fr)

[musees.ain@cgo1.fr](mailto:musees.ain@cgo1.fr)

*Musée ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 15 novembre, tous les jours (sauf mardi) de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h, jours fériés inclus. Tarifs (collections + expositions temporaires) : 7 €/4 €. Gratuit : - 18 ans et tous les premiers dimanches du mois.*



Nantua fut une terre de résistance pendant la Seconde Guerre mondiale, une période de notre histoire qu'il est bon de se rappeler et de faire découvrir aux plus jeunes générations. Avec des objets rassemblés par des protagonistes de la Résistance sur le territoire, ce musée installé dans une ancienne prison et récemment rénové propose un parcours vivant afin de perpétuer la mémoire. Une des plus belles collections de France sur la Seconde Guerre mondiale avec des documents exceptionnels. Le musée propose régulièrement des expositions, comme celle sur la fuite en Suisse des Juifs par la frontière du pays de Gex entre 1942 et 1944 (du 15 juin au 15 novembre 2019).

## Le couvert

### ■ LE BELLE RIVE

**23, route de la Cluse**

☎ 04 74 75 16 60

[www.bellerive-nantua.com](http://www.bellerive-nantua.com)

[reservation@bellerive-nantua.com](mailto:reservation@bellerive-nantua.com)

*Ouvert du mercredi au lundi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Fermé mercredi soir de septembre à mai. Menus de 25 € à 45 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 €. Formule du jour 2 plats : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.*

Face au lac, votre repas prend une autre dimension. Restaurant avec vue panoramique pour une cuisine gastronomique mettant à l'honneur les produits du terroir, entièrement rénové il y a cinq ans pour offrir une belle modernité chaleureuse aux gourmands venus goûter à tous les charmes du lac. Véranda spectaculaire s'ouvrant sur le spectacle d'une nature exceptionnel. Mais que cela ne vous empêche pas de profiter de la cuisine du chef Fabrice Gand. À la carte du terroir, toutes les spécialités attendues, à commencer par les fameuses quenelles de brochet sauce Nantua, le gratin d'écrevisses, les filets de perche meunière ou en friture et les grenouilles fraîches

à la persillade. Carte des vins dans le même esprit de qualité. Accueil de groupes, banquets et mariages (de 20 à 70 personnes), salles de séminaire au besoin. Une bonne adresse.

### ■ CHEZ LE PÈRE DURDU

**3, route de la Cluse**

☎ 04 74 75 11 32

[www.restaurant-nantua.com](http://www.restaurant-nantua.com)

[hakan.durdu@orange.fr](mailto:hakan.durdu@orange.fr)

*Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h. Haute saison : du mardi au samedi le soir de 19h à 22h ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 25 € à 36 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 16 € (entrée, plat, dessert). Plat du jour : 9,50 €. Formule midi (entrée, plat, café) : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vue sur le lac.*

Le Père Durdu vous emmène en croisière gourmande. Le grand air sur le lac de Nantua, le grand air des montagnes, tout est ici plus grand (même le parking gratuit pour se garer aisément). Un site exceptionnel pour cette belle maison posée au bord du lac. La terrasse ouverte sur les eaux bleues offre un véritable paradis à partager avec les gens qu'on aime : chéri(e), famille, amis (les groupes sont les bienvenus). Terrasse qui s'inscrit parmi les plus remarquables de toute la région et qui mérite à elle seule le déplacement. Mais ce n'est pas tout, car Chez le Père Durdu, restaurant familial à l'ambiance conviviale, des cuisiniers perpétuent le meilleur de la tradition gourmande locale ! À commencer par l'incontournable quenelle de brochet (primée) et ses queues d'écrevisses sauce Nantua gratinées au feu de bois, quenelle servie tranchée pour les plus pressés sous forme de gratin du lac. Autre incontournable, la friture en été. Foie gras de canard maison, carré d'agneau cuit au feu de bois, pizzas elles aussi cuites au feu de bois, pour terminer avec des glaces artisanales ou un moelleux au chocolat. Carte des vins elle aussi aux accents de la



Le lac de Nantua.

# Restaurant Le Père Durdu

3 Route De La Cluse - 01 130 NANTUA

Tél. 04 74 75 11 32

[www.restaurant-nantua.com](http://www.restaurant-nantua.com)



région. Bien manger à prix raisonnables dans un décor de rêve, n'est-ce pas ce que vous cherchiez ? Direction Chez Le Père Durdu !

## Le gîte

### ■ HÔTEL-RESTAURANT L'EMBARCADERE\*\*\*

13, avenue du Lac

☎ 04 74 75 22 88

[www.hotelembarcadere.com](http://www.hotelembarcadere.com)

[contact@hotelembarcadere.com](mailto:contact@hotelembarcadere.com)



47 chambres. Chambre double de 71 € à 85 €. Demi-pension : 87 € (groupe en chambre double). Petit déjeuner buffet : 10,50 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (6,50 € par nuit). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration (menu midi : 19,50 €. Menus de 26,50 € à 77 €. Maître Restaurateur).

La référence hôtelière de Nantua et sa région. Une superbe maison rénovée dans un bel esprit contemporain, s'ouvrant à la fois sur les montagnes et sur le lac. Un spectacle de nature que l'on contemple depuis la terrasse ou depuis sa chambre. 47 chambres parfaitement équipées, climatisées et équipées de TV satellite écran plat, et salle de bains avec sèche-cheveux. On se détend au bar lounge dans une ambiance zen, tout en composant son menu à la table gastronomique de l'Embarcadère : Foie gras chaud poêlé aux pommes, incontournable quenelle de brochet faite maison sauce Nantua, fricassée d'écrevisses aux petits légumes ou filets de perche au savagnin. Un Embarcadère idéal pour un séjour autour de Nantua.

## Loisirs

### ■ STATION DE TRAIL HAUT-BUGEY

MONTAGNES DU JURA

14, rue Dr Mercier

☎ 04 74 12 11 57

[www.stationsdetrail.com](http://www.stationsdetrail.com)

[hautbugey@stationsdetrail.com](mailto:hautbugey@stationsdetrail.com)

En plein essor, en plein effort, venez découvrir les Stations de Trail. Créées en Chartreuse par un passionnée de trail, ces stations permettent de pratiquer l'activité outdoor sur des parcours balisés de différents niveaux. Dans les montagnes du Jura, le haut Buguey offre un cadre idéal pour les traillers. Les débutants apprécieront les bords de lac, les plus sportifs pourront se lancer sur le kilomètre vertical ou sur le parcours « Les balcons du lac par Xavier Thévenard » (le parrain de la station). Ce sont dix-huit

parcours de tout niveau, trois ateliers et un KMV (plus cinq parcours de marche nordique à Oyonnax) qui vous attendent pour des sessions inoubliables. Pourquoi ne pas s'inscrire aux courses organisées sur ces parcours (Ultra 01 XT Expérience en juin, OTTB en septembre et trail nocturne Iznright en octobre) ?

## ■ Dans les environs

### Brion

Commune rurale à la sortie 9 de l'A404, elle offre un cadre de vie paisible. Ruines d'un château fort bâti par les sires de Coligny.

### Les Neyrolles

A proximité immédiate de Nantua, Les Neyrolles abrite sur son territoire un autre lac, sans doute moins connu mais tout aussi intéressant, le lac de Sylans. Ce lac classé est une pépite de verdure et ses eaux filtrées sont aujourd'hui mises en bouteille. Autrefois, ce lac servait de glacière géante pour toute la France.

### ■ LES GLACIERES DE SYLANS

RD 1084

☎ 04 74 12 11 57

[www.hautbugey-tourisme.com](http://www.hautbugey-tourisme.com)

Visite libre et gratuite toute l'année, tous les jours. Possibilité de visites guidées sur réservation. En été, visites guidées des glaciers en nocturne le samedi à 20h30 et en matinée le dimanche à 10h. Tarifs : 7,50 €/adulte, 3,50 €/enfant de 7 à 12 ans.

Imaginez-vous une époque où frigos et congélateurs n'existaient pas ! Pas de froid pour conserver les aliments, pas de glace pour mettre dans son verre... sauf la glace naturelle d'un lac aux eaux limpides : le lac de Sylans. L'exploitation de cette glace naturelle a commencé en 1864 quand Joachim Moinat extrait cette glace d'une grande pureté pour rafraîchir en été les boissons des clients de son Café du Paradis à Nantua. Cet entrepreneur avisé agrandit rapidement son commerce de glace, exportant sa marchandise vers Lyon, Paris et même Alger ! En 1884, l'activité est reprise par les Glaciers de Paris qui vont lui ouvrir la voie d'un développement industriel. Jusqu'en 1900, ce sont entre 20 et 30 wagons de 10 tonnes de glace qui seront acheminés chaque jour. Avec l'arrivée de la glace artificielle, le site ferme ses portes vers 1920. Aujourd'hui, impossible de pénétrer dans les anciennes glaciers, mais visites libres du site à l'extérieur ou visites guidées.

# OYONNAX ★

Au cœur des montagnes du Jura (porte du parc naturel régional du Haut-Jura), cité rayonnante du haut Bugey, Oyonnax est une ville industrielle nichée dans un écrin de nature, facilement accessible de tous les horizons, puisqu'elle est desservie par l'A404, « bretelle » de l'A40 reliant Lyon à Genève. Si certains retiendront d'Oyonnax qu'elle est surnommée la « capitale de la plasturgie » (la fameuse « Plastics Vallée »), les visiteurs préféreront s'attarder sur d'autres atouts propres à la nature environnante. Base idéale pour profiter de nombreuses activités en plein air à proximité aussi bien l'hiver que l'été avec les stations du haut Jura ou du plateau de Retord. Autre merveille de nature recommandée par votre guide, le lac Genin offre des airs de Canada à ce beau pays. Par ailleurs, Oyonnax abrite un musée de la Plasturgie. Oyonnax est aussi une ville connue pour son sens de l'accueil et de la fête, à partager notamment pendant les matchs de l'USO Rugby, club phare de la ville.

## Points d'intérêt

### ■ LE MUSÉE DU PEIGNE

#### ET DE LA PLASTURGIE

#### Centre culturel Aragon

#### 88, cours de Verdun

☎ 04 74 81 96 82 – [www.oyonnax.fr](http://www.oyonnax.fr)

[museepeigne.plasturgie@oyonnax.fr](mailto:museepeigne.plasturgie@oyonnax.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h. Ouvert également le 1<sup>er</sup> dimanche de chaque mois. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3,60 €. Groupe : 2,50 €. Tarif réduit : 2,60 €. Tarif jeunes : 2 € (16-18 ans et étudiants de -26 ans).

C'est à l'activité artisanale développée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle autour de la fabrication de peignes en bois, puis en corne qu'Oyonnax doit son premier essor industriel. Un essor qui connaîtra un rebond à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée d'une nouvelle matière en Europe : le Celluloid, autrement dit le plastique, qui va remplacer la corne petit à petit. Dans les années 1920, les fabricants de peigne

ont se tourner vers la production d'objets en plastique pour diversifier leurs activités. Dans un musée bénéficiant du label « Musée de France » et qui retrace l'histoire industrielle d'une ville, venez découvrir de nombreuses pièces confinant à l'orfèvrerie, machines-outils et expositions temporaires pour admirer, entre autres, des œuvres artistiques réalisées à partir du plastique.

## Le gîte

### ■ HOTEL BUFFARD

Place Emile-Zola

☎ 04 74 77 86 01

[www.hotelrestaurantbuffard-oyonnax.com](http://www.hotelrestaurantbuffard-oyonnax.com)

Ouvert toute l'année. Hôtel ouvert tous les jours.

Restaurant ouvert tous les jours, sauf samedi et dimanche

soir. 15 chambres. Chambre double à partir de 51 €.

Demi-pension : 65 € (à 70 €). Petit déjeuner : 7,50 €.

Parking fermé. Soirée étape : 65 €. Animaux acceptés. Wifi.

Restauration (restaurant fermé le samedi et le dimanche

soir. Formule entrée, plat, dessert : 14,90 €. Menus de

23,90 € à 39 €). Tv satellite, Canal +. Grand parking.

Il y a des étapes incontournables. À Oyonnax, c'est l'Hôtel

Buffard. Au cœur de la ville depuis plus de 120 ans, ce

sont quatre générations qui ont perpétué le meilleur

de la tradition hôtelière. Depuis plus de 35 ans, c'est

au tour de Philippe Perrin de vous accueillir dans cette

grande maison colorée située sur la place principale de

la ville (parking facile). Avec une parfaite connaissance

d'Oyonnax et toute la région, votre hôte sera également

votre meilleur guide pour toutes les activités dans les

environs : visites, randonnée, pêche, ski, VTT, sans oublier

les matchs de rugby ! Pour les professionnels de la Plastics

Vallée, l'adresse est aussi une valeur sûre pour reprendre

des forces entre deux rendez-vous. Autre atout qui a

fait la réputation de la maison Buffard, c'est une table

mettant en avant les produits de la région. Ici, les bonnes

recettes se sont transmises de génération en génération

derrière les fourneaux. C'est la grand-mère qui a appris

à Philippe Perrin la préparation des grenouilles fraîches

ou des filets de perche frais (sur commande). Carte

des vins régionale pour prolonger le plaisir. Possibilité

d'organiser vos événements privés et professionnels dans

un restaurant pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes.

Tradition d'accueil et table gourmande, un séjour réussi

à Oyonnax passe par l'Hôtel Buffard.

## Loisirs

### ■ STATION NORDI WALK

☎ 04 74 12 11 57

[www.stationsnordikwalk.com](http://www.stationsnordikwalk.com)

[hautbugey@stationsnordikwalk.com](mailto:hautbugey@stationsnordikwalk.com)

Si vous connaissez déjà les stations de Trail, vous ne connaissez peut-être pas encore les stations NordiWalk, des stations dédiées à 100 % à la marche nordique proposant des parcours variés adaptés pour les débutants désireux de progresser comme aux passionnés à la recherche de sensation dans un cadre de nature préservé.

*Hôtel Restaurant Buffard*  
Un paysage de forêts et de lacs...



Place de l'Église - 01200 Oyonnax  
Tél. 04 74 77 86 01  
[www.hotelrestaurantbuffard-oyonnax.com](http://www.hotelrestaurantbuffard-oyonnax.com)

 **Auberge du Lac Genin**

*Spécialités au feu de bois*

**01130 CHARIX**  
**Tél. 04 74 75 52 50**  
**www.lacgenin.fr**



AIN

À partir du centre sportif de Bellignat, cinq parcours (notamment dans la forêt du Châtellard) classés de vert à rouge. Laissez-vous tenter par l'aventure à tout âge !

## ■ Dans les environs

### Charix

#### ■ LE LAC GENIN

Ce lac de moyenne montagne (830 m d'altitude) nous emmène bien plus loin que dans le merveilleux haut Bugéy. Direction le « petit Canada » dans cet environnement d'exception, destination idéale pour passer une belle journée en famille à se baigner en été ou à faire du patinage et de la plongée sous glace en hiver. Entouré par une forêt verdoyante toute l'année – on le surnomme le Lac Vert –, il semble chargé d'ondes positives qui amènent bien-être et sérénité à tous ses visiteurs. Une légende locale raconte qu'une vouivre, affreux serpent, hante les eaux du lac. Il s'agirait d'une princesse cruelle transformée par une fée qui voulut, sans succès, lui apprendre à vouloir le bonheur des autres. Cette vouivre porterait un diadème qui répandrait le bien et apporterait la fortune à celui qui le posséderait... Un lieu magique que le Futé recommande de fréquenter en toute saison.



#### AUBERGE DU LAC GENIN

Lac Genin ☎ 04 74 75 52 50

**www.lacgenin.fr – lacgenin@wanadoo.fr**

Fermé de la mi-octobre à début décembre. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 23 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 14 €. Logis 2 cheminées, 1 cocotte. 3 chambres de 57 à 67 €. Petit déjeuner 7,50 €. Carte de pêche à partir du 15 mai. Terrasse.

Ouvrez grand vos poumons et ouvrez grand vos yeux, l'air est frais et le paysage splendide. Cadre de nature préservé exceptionnel pour cette auberge du bout du monde. Destination gourmande dans un écrin de verdure où tous les loisirs outdoor sont possibles : baignade, pêche,

randonnée, VTT, parcours dans les arbres... en été et, plus surprenant, patinage sur l'eau gelée en hiver. En toutes saisons, facilité pour se garer et partager des instants de bonheur en famille. On s'installe sur la terrasse face au lac en buvant un café à toute heure et on prend son temps pour passer à table dans une salle chaleureuse avec cheminée. Maison de grande convivialité tenue par Denis Godet, troisième génération aux commandes de l'Auberge, et son épouse Pascale. Sélection soignée des produits de terroir pour une cuisine de tradition. Sens de l'accueil, sens du bien recevoir et sens du bien manger. La spécialité de l'Auberge, les cuissons au feu de bois : côte de veau moutardée, faux-filets persillés ou un beefsteak aux herbes. Filets de perche au beurre, pour terminer sur un plateau de fromages régionaux et un choix de desserts eux aussi maison. Belle carte des vins. Aux Logis, autant de cheminées (chambres rénovées) que de cocottes, normal pour cette incroyable Auberge.



© Florence DAUBET / Ville d'Ynmay

Musée du peigne et de la plasturgie.



# LA DOMBES – VAL-DE-SAÔNE

*La Dombes – malgré le «s» à la fin il ne faut surtout pas dire «les Dombes» – est la principale région de France productrice de poissons d'étang (carpes, brochets, tanches, gardons...), elle doit sa typicité paysagère à un écosystème très particulier : perforée de milles étangs créés au XIII<sup>e</sup> siècle, ces derniers grignotent le paysage de leurs étendues humides jusqu'aux portes de Lyon. Mais la Dombes, c'est aussi le paradis des oiseaux migrateurs et des chevaux de selle. La gastronomie locale (carpe, gibier d'eau, grenouilles, galette de Pérourges...) ne manquera pas non plus de titiller le palais des gastronomes avertis. Le Val de Saône, entre Dombes et Beaujolais, est une bande de terre vallonnée*

*où la Saône a fait son lit. Depuis la préhistoire, la Saône est une voie de commerce et de pêche importante. Les nombreux châteaux, de Trévoux à Villefranche, ainsi que la « Pêcherie » à Lyon illustrent encore l'enjeu économique de cette région. Le Val de Saône est un paysage de grandes prairies que la floraison de printemps pare de multiples couleurs. Comme la Dombes, cette zone humide est un refuge pour de nombreuses espèces animales. Si depuis 50 ans, brèmes, brochet et silures se font plus rares, les gastronomes ne boudront pas leur plaisir au fil des nombreuses étapes culinaires où la friture reste encore un mets de choix.*

## CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE ★

Coiffant la Dombes et annonçant déjà le pays bressan voisin, Châtillon-sur-Chalaronne est au printemps et en été une véritable invitation à la balade avec ses parterres de fleurs. Il faut dire que tout prédestinait Châtillon à être une ville fleurie. Philippe Commerson, l'un de ses fils, ne fut-il pas celui qui ramena en France une fleur jusqu'alors inconnue du nom d'Hortensia ? Balcons, ponts, berges, parterres : les fleurs dont celle dédiée à la reine Hortense sont omniprésentes. A voir aussi ou à ne pas manquer : ses anciennes halles où tous les samedis matin se tient un marché haut en couleur, son château féodal et ses maisons à colombages. Une ville titrée : Plus beau détour de France, Ville et métiers d'Art, ville de gastronomie...

### ■ PAVILLON TOURISME EN DOMBES

**Place du Champ-de-Foire**

☎ 04 74 55 02 27

[www.dombes-tourisme.com](http://www.dombes-tourisme.com)

[contact@dombes-tourisme.com](mailto:contact@dombes-tourisme.com)

*Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h30. D'octobre à mars, ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 16h30, le samedi de 9h30 à 13h30.*

### Points d'intérêt

#### ■ CHÂTEAU DE CHÂTILLON

Sans doute construit aux époques troubles de l'an mil, le château de Châtillon subira les attaques furieuses de l'armée du roi Henri IV, venue assiéger un bastion de la famille de Savoie à qui appartenait alors la forteresse. Nivelé en partie, le château fera l'objet d'un vaste plan de restauration. Aujourd'hui visible de loin, avec son enceinte et ses tours massives et majestueuses à la fois, le château de Châtillon-sur-Chalaronne est l'occasion, l'été, de nombreuses réjouissances à caractère historique. Ses fortifications exigées par la maison de Savoie dont dépendait la ville, ont été financées

par les bourgeois de Châtillon et construites par la communauté à partir de 1273. Il reste assez peu de traces de ces fortifications. Subsistent néanmoins encore la tour transformée en chapelle centrale séparant les salles des malades, hommes et femmes de l'ancien hôpital, la tour réhabilitée et occupée actuellement par l'Hôtel de la Tour ainsi que l'amorce des arches qui prolongeaient les murailles au-dessus de la Chalaronne. Cette enceinte était percée de trois portes. Seule demeure la Porte de Villars.

#### ■ LES HALLES ★

80 m de long, 20 m de large et 10 m de haut : les halles de Châtillon étendent leur renommée bien au-delà des limites du canton. Edifiées en 1440, et soutenu par des piliers de chêne, les halles étaient partagées en trois travées qu'on appelait autrefois les « Grandes Halles » au centre et les « Petites Halles » de chaque côté. Elles furent en partie détruites par le terrible incendie de 1670 et reconstruites sur le même modèle, grâce à la diligence du maire Philibert Collet et à la générosité de Mademoiselle de Montpensier, comtesse de Châtillon, qui autorisa les habitants à prendre le bois nécessaire dans sa forêt de Tanay. Elles sont tous les samedis matin l'occasion d'un marché vivant et coloré où les producteurs locaux le disputent aux volailles vivantes dont la présence assure l'ambiance dans un joyeux brouhaha. Maisons à colombages, église gothique Saint-André ou ancien hôtel-dieu du Moyen Âge renfermant une belle apothicaire, font aussi partie du riche patrimoine historique de la cité.

#### ■ MUSÉE DU TRAIN MINIATURE

**96, place des Halles**

☎ 04 74 55 03 54

[www.museedutrainminiature.com](http://www.museedutrainminiature.com)

[pcrolle@wanadoo.fr](mailto:pcrolle@wanadoo.fr)

*Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h30 à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Gratuit*

*jusqu'à 4 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 4 €. CB non acceptée.*

Amorcée dans les années 80 par un passionné du modélisme ferroviaire, la petite collection de train-train de salon s'est transformée au fil du temps en l'une des reconstitutions au 1/87<sup>e</sup> les plus remarquables de France. Situé en plein centre de Châtillon (à deux pas des Halles), ce sont 200 m<sup>2</sup> de réseau ferré, pas moins de 30 rames et des reconstitutions archi-fidèles des sites et monuments de la région lyonnaise – avec une splendide reconstitution de la gare des Brotteaux –, des Alpes ou de Provence. Atmosphère changeante (ciel étoilé), bruitages (marteau-piqueur sur un chantier, tondeuse à gazon...) tout est orchestré pour recréer une réalité aussi conforme à l'originale... la fantaisie en plus. Une boutique en forme de gare vient compléter la visite d'une heure (incontournable collection de cartes, porte-clés, tee-shirts, etc.).

## Le couvert

### ■ LE COMMERSON

48, rue Commerson

☎ 04 74 55 02 77

lecommerson@yahoo.fr

*Ouvert du mardi au samedi le midi ; du mardi au dimanche le soir. En été, tous les jours sauf le dimanche midi. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13 €. Terrasse. Vente à emporter.*

Depuis 1988, Le Commerson propose les meilleures pizzas de toute la région. Une délicieuse adresse qui ne désemplit pas au cœur d'une rue piétonne de Châtillon, à proximité de la place du marché des Halles. Et pour faire de bonnes pizzas, il faut : une équipe passionnée, de bons produits et une cuisson au feu de bois. Et ça tombe bien, parce qu'au Commerson, il y a tout ! Fantastique gamme de pizzas, dont une pizza du moment qui mérite toujours à elle seule le détour, et d'autres plaisirs à partager : salades, tartines, lasagnes, sans oublier les

gratinés au feu de bois, autre spécialité de la maison. Les desserts sont tous faits maison avec tiramisu, mousse au chocolat, café gourmand, crème brûlée. En été, vous pourrez profiter de la terrasse ou de la salle climatisée. Une halte agréable pour un bon rapport qualité-prix (notamment les mardis où toutes les pizzas passent à 7,50 €...). Une ambiance conviviale et des produits de qualité. Retransmission d'événements sportifs.

### ■ CHEZ NOËLLE

Relevant

☎ 04 74 55 32 90

www.restaurant-cheznoelle.com

accueil@cheznoelle.fr

*Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 26 € à 42 €. Menu enfant : 11 €. Hôtel ouvert 7j/7. 7 chambres 69 € à 89 €. Petit déjeuner : 10 €. Soirée étape 70 €. Accès Wifi. Accueil des groupes.* Au village de Relevant, à 2 km environ de Châtillon-sur-Chalaronne, dans une belle campagne verdoyante, Chez Noëlle offre une étape de choix, annonçant la couleur culinaire dès notre arrivée avec une grenouille tentant de sauter de la poêle... Clin d'oeil à la bonne cuisine régionale préparée depuis une quarantaine d'années par l'adorable Noëlle Bouchard, gardienne des traditions gourmandes locales depuis près de 70 ans ! On se gare aisément et l'on est reçu avec le sourire par une dame charmante pour qui le pays n'a pas de secret. D'ailleurs, elle conseillera avec plaisir tous ses clients sur les activités à pratiquer aux alentours. Mais c'est à table que l'on prend le plus grand plaisir avec une cuisine de tradition, 100 % préparée maison, mettant à l'honneur le terroir et les produits locaux. Parmi les spécialités, un tartare de queues d'écrevisses à l'avocat, des grenouilles fraîches au beurre persillé ou une belle et traditionnelle volaille fermière à la crème et aux morilles cuisinée à l'ancienne. On termine avec des pâtisseries maison ou une fameuse île flottante aux pralines. Séjour à prolonger dans l'une des 7 chambres de cette belle maison gourmande.



Fête foraine animée, musée du train miniature.

## Le gîte

### ■ HÔTEL-RESTAURANT DE LA TOUR\*\*\*\*

Place de la République

☎ 04 74 55 05 12

[www.hotel-latour.com](http://www.hotel-latour.com)

[info@hotel-latour.com](mailto:info@hotel-latour.com)



*Logis. Ouvert toute l'année. 19 chambres. Chambre double à partir de 99 €. Petit déjeuner : 17 €. Lit supplémentaire : 40 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (gastronomique).*

Cocooning et gastronomie : le ton est donné. Atmosphère cosy, un brin baroque revisitée dans une veine très contemporaine, parfois fantaisiste pour cet hôtel-restaurant feutré, installé dans une belle bâtisse du XV<sup>e</sup> siècle adroitement restaurée. Dans l'assiette, un beau choix de poissons et de spécialités locales (cuisine bressane ou retour de chasse) ingénieusement mises en scène et des formules pour suivre des cours de cuisine sur place et découvrir les produits du terroir, comme cette volaille de Bresse farcie au foie gras ou la fameuse quenelle de brochet. Quant aux chambres personnalisées sur des tons très colorés à la mise en scène parfois déroutante, elles sont la garantie de passer un agréable moment au cœur de la cité historique. L'accueil est à l'avenant du reste, vivant et agréable. Le petit déjeuner au bord de la piscine ou sur terrasse, l'été, est un pur moment de délice à inscrire au menu de tous les gourmets et amateurs de farniente.

## Emplettes

### ■ MARCHÉ

[www.chatillon-sur-chalaronne.fr](http://www.chatillon-sur-chalaronne.fr)

[mairie@chatillon-sur-chalaronne.org](mailto:mairie@chatillon-sur-chalaronne.org)

Le célèbre marché alimentaire qui se tient sous les halles tous les samedis matin rassemble une soixantaine de producteurs. Nombreux produits régionaux de qualité dans une ambiance de foire très animée.

## ■ Dans les environs

## L'Abergement-Clémenciat

### ■ LE SAINT-LAZARE

Le Bourg ☎ 04 74 24 00 23

[www.lesaintlazare.fr](http://www.lesaintlazare.fr)

[lesaintlazare@aol.com](mailto:lesaintlazare@aol.com)

*Ouvert du jeudi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 29 € à 89 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 19 € (plat et dessert). American Express.* Saint-Lazare, ce n'est pas qu'une gare parisienne, c'est aussi une auberge créée en 1859, reprise par Jean-Claude et Ernestine Bidard en 1899 dans le charmant village de l'Abergement-Clémenciat. De la boulangerie-hôtel-épicerie d'origine, le fils Gustave fera un restaurant. Une dynastie se dessine. Aujourd'hui entre les mains de Christian Bidard, l'histoire se perpétue. Passé par de belles tables (le Crillon à Paris et le Martinez à Cannes), l'homme s'y connaît pour faire chanter les papilles tout

en enchantant le regard, tant par sa manière de magnifier les bons produits dans une cuisine gastronomique, que par l'art consommé de recevoir. En plus, il compose désormais une cuisine à 4 mains avec Clément Bidard en transmettant son savoir-faire. Autre originalité, le chef tient des Ateliers Culinaires et des soirées thématiques à l'Épicerie, la version bistrot du Saint-Lazare.

## Condeissiat

Condeissiat se dit «Porte de la Dombes», mais se trouve déjà entouré d'étangs. Aux frontières naturelles de la Bresse et de la Dombes, c'est un village agricole particulièrement fleuri. Sur son territoire, le golf de la Bresse.

### ■ RESTAURANT ROLANDE

26, route de la Bresse

☎ 04 74 51 43 08

[www.restaurant-rolande.com](http://www.restaurant-rolande.com)

[contact@restaurant-rolande.com](mailto:contact@restaurant-rolande.com)

*Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; du mercredi au dimanche le soir. Menus de 20 € à 62 €.*

Tout ce que l'on peut attendre d'un délicieux repas en Dombes se trouve chez Rolande. Au cœur de Condeissiat, une excellente cuisine gastronomique traditionnelle dont la réputation a dépassé les frontières régionales. La voiture, on la gare simplement devant le restaurant et l'on s'imagine déjà sur la terrasse entourée de mille fleurs à profiter du bon air de la région et de la cuisine de Rolande Curtil. Un nom qui fait rêver tous les gourmands qui viennent de loin pour se régaler d'une cuisine de haute tradition aux saveurs régionales. L'accueil est tout simplement adorable, le service efficace et Rolande est une perle en cuisine comme en salle quand elle vient, à la fin du repas, vous demander si tout s'est bien passé. Bien sûr que tout s'est bien passé ! Car personne ne cuisine comme Rolande Curtil les bons produits de notre région, selon des recettes ancestrales qui perpétuent le bon goût de la Dombes. En vedette, un foie gras de canard fabrication maison et sa compotée de figues, les fameuses grenouilles persillées – incontournable menu grenouilles – qui méritent à elles seules de réserver une table, le poulet fermier aux morilles avec ses légumes de saison ou un filet de sandre aux épices douces, sauce acidulée aux framboises. Belle ronde des fromages, desserts délicieux et carte des vins pour nous faire tourner la tête. Dans la Dombes, les gourmands et les gourmandes vont Chez Rolande.

## Neuville-les-Dames

### ■ RESTAURANT LES GLYCINES

6, place de l'Ancienne-Gare

☎ 04 74 55 60 13

[www.restaurant-les-glycines.com](http://www.restaurant-les-glycines.com)

[contact@restaurant-les-glycines.com](mailto:contact@restaurant-les-glycines.com)

*Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 20 € à 47 €. Formule du midi : 14 €. Jardin.*

Le meilleur de la tradition au cœur de la Dombes. Depuis plus de 30 ans, Geneviève et Bruno Chatelet vous invitent à partager un moment agréable, sous la glycine aux beaux jours, dans un cadre convivial et chaleureux. La cuisine régionale servie par Geneviève est faite à

*Restaurant des Dombes*

Stéphanie et Jérôme Bayoux

M. Jérôme Bayoux  
Restaurant des Dombes  
Maître-Restaurateur

Le Village  
01240 ST ANDRÉ LE BOUCHOUX  
☎ 04 74 42 50 91

restaurantdesdombes@orange.fr  
www.restaurantdesdombes.com

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MÂTRES RESTAURATEURS

partir de produits de saison. Choix difficile entre le foie gras de canard, la salade gourmande ou de chèvre, la terrine maison, le gâteau de foies de volailles, la tranche de gigot d'agneau, la pièce de bœuf, les 12 escargots, les grenouilles fraîches, le poulet à la crème, ou encore ces poissons à commander à l'avance : saumon à l'oseille, filet de loup au blanc de blanc, marmite du pêcheur, rôti de lotte safranée, sauté de lotte à la crème d'ail et au citron, mousseline de Saint-Jacques sauce cresson, mousseline de carpe sauce écrevisses, bar portion au grill, dorade portion au grill ou bouillabaisse en gelée. Deux salles vous accueillent, de 30 à 40 couverts chacune.

## Saint-André-le-Bouchoux

### ■ RESTAURANT DES DOMBES

Le Village

☎ 04 74 42 50 91

www.restaurantdesdombes.com

restaurantdesdombes@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Mardi, mercredi et jeudi soir sur réservation à partir de 15 personnes. Menus de 28 € à 49,50 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14 €. Menu grenouilles : 28 € et 32 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Parfaite harmonie entre un site naturel exceptionnel, la Dombes, et un restaurant exceptionnel, le Restaurant des Dombes. Village typique au milieu des étangs, Saint-André-le-Bouchoux offre un petit coin de paradis en toutes saisons. L'été, quel bonheur de s'installer sur la superbe terrasse ouverte. Si le temps est moins clément, une belle véranda vitrée permet de garder un œil sur l'extérieur, alors que la salle affiche un décor chaleureux dans un esprit contemporain. Une chaleur renforcée par l'accueil toujours joyeux et souriant de Jérôme et Stéphanie, les propriétaires attentifs au bon moral de leurs hôtes. Aux fourneaux, un chef passionné de cuisine qui sélectionne les meilleurs produits de la région afin de composer des plats de grande tradition. A commencer par les incontournables grenouilles fraîches sautées comme

en Dombes, les poissons de la Dombes (notamment avec un excellent travail sur la carpe), une volaille fermière à la crème et écrevisses ; mais encore un filet de sandre, des profiteroles aux escargots, une quenelle de carpe des Dombes maison. Desserts maison avec une crème brûlée ou un fondant au chocolat. Carte des vins dans le même esprit de qualité. Accueil de groupes, réceptions et événements privés ou professionnels jusqu'à 120 couverts. Un restaurant offrant une somme de plaisirs uniques.

## Sulignat

### ■ RESTAURANT LA MITAINE

☎ 04 74 50 09 33

www.restaurant-lamitain.com

ludovic.trichard@orange.fr

Ouvert tous les jours, sauf mardi soir, mercredi soir et dimanche soir. Plat du jour : 9,90 €. Formule midi (entrée, plat, fromage et dessert) : 14 €. Menu pizza : 14 €. Menus de 19 € à 46,50 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking.

Une belle histoire de famille puisque Ludovic Trichard a repris l'établissement centenaire de sa grand-mère il y a 20 ans, qui l'avait elle-même repris de son arrière-grand-mère... Désormais, c'est Danuta Trichard, quatrième génération de cuisinière qui perpétue la tradition en réalisant une cuisine respectueuse des produits et recettes du terroir. Une cuisine de tradition à savourer en terrasse à la belle saison – terrasse parfois animée par des soirées concerts pour faire la fête – ou dans une salle chaleureuse, elle aussi animée par des soirées, le tout dans une ambiance joyeuse. Les spécialités de la maison sont les grenouilles fraîches, les escargots, la tête de veau sauce gribiche, l'andouillette à la crème, des bréchets de poulet persillés (les fameuses « grenouilles du pauvre »), pour terminer avec des œufs à la neige, un vacherin, une salade de fruits de saison ou une crème brûlée. Pizzas réalisées avec le même soin et garnies de produits de qualité. Sommelier au restaurant Pic à Valence de 1989 à 1994, Ludovic conseille parfaitement les clients et leur offrir le meilleur rapport mets-vin. Une valeur sûre dans la région.



## MEXIMIEUX

Petite cité au charme tranquille située à l'extrémité du plateau de la Dombes, la ville de Meximieux a son origine attestée depuis l'Antiquité au moins. D'ailleurs, son nom serait directement décalqué de celui du propriétaire d'une villa gallo-romaine ayant vécu à cet endroit : Maximiacus. Avec un patronyme pareil, il ne serait pas étonnant que Steven Spielberg, toujours en quête d'un scénario accrocheur, ne débarque un beau jour dans cette paisible bourgade de la Dombes ! « L'autre » attire de Meximieux, c'est bien entendu sa proximité d'avec la cité médiévale de Pérouges. Une visite à ne surtout pas manquer.

### ■ OFFICE DU TOURISME

1, rue de Genève

Ancien hôtel de ville

☎ 04 74 61 11 11

<http://tourisme.ville-meximieux.fr>

[office-de-tourisme-meximieux@orange.fr](mailto:office-de-tourisme-meximieux@orange.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h.

### ■ BALADE AUTOUR DES LAVOIRS

L'office de tourisme de Meximieux met à la disposition des promeneurs un triptyque gratuit intitulé « De Lavoires en Lavoires » permettant de rallier en deux heures de marche à un rythme modéré les principaux points d'intérêt de la vieille cité, à commencer comme c'est écrit par ses très nombreux lavoirs.

## Points d'intérêt

### ■ BEFFROI DE L'ANCIENNE MAIRIE

Si la grande bâtisse blanche fut élevée en 1898, le carillon qui en constitue la proue n'a retrouvé ses cloches, lui, qu'en l'an 2000, à l'occasion des festivités organisées pour le passage du millénaire. Jolie bâtisse quoi qu'il en soit. Avec ou sans les cloches !

### ■ ÉGLISE SAINT-APOLLINAIRE

Fondée au XV<sup>e</sup> siècle sur des bases sans doute bien plus anciennes, l'église fut remaniée au XVII<sup>e</sup> siècle puis, une seconde fois, au XIX<sup>e</sup> siècle. Comme si les vents de la mode soufflant en architecture comme sur le reste n'avaient suffi à la transformer, l'église a également subi un incendie au début du XX<sup>e</sup> siècle. Passage incontournable des amateurs d'architecture médiévale, l'église de Meximieux a emprunté pour sa construction les matériaux de la région : briques rouges ou carrons, fabriqués à partir de l'argile locale, et galets. Il n'empêche, en dépit du temps et des aléas de l'histoire, Saint-Apollinaire conserve une certaine majesté. Ne pas manquer d'admirer les stalles classées à l'intérieur.

## Le couvert

### ■ RESTAURANT L'ESCALE

46, rue de Lyon

☎ 04 74 61 06 67

[www.lescalemeximieux.fr](http://www.lescalemeximieux.fr)

[contact@lescalemeximieux.fr](mailto:contact@lescalemeximieux.fr)

*Ouvert tous les jours le midi ; du vendredi au lundi le soir. Menus de 25 € à 35 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15 €. Assiettes repas à 14 € (18 € avec dessert). Carte de fidélité.*

Une Escale aérienne qui garde les pieds sur terre pour nous proposer le meilleur d'une cuisine de terroir. A l'entrée de Meximieux, direction Pérouges, un vaste parking (à proximité d'un rond-point avec de nombreux commerces) pour stationner et faire escale. Une halte gourmande dans un restaurant où Delphine Pichat prend vraiment soin de ses passagers. L'enseigne est un clin d'œil à son ancien métier d'hôtesse de l'air et une invitation pour tous les gourmands. Derrière les fourneaux, c'est Mathieu Carvalho qui œuvre avec passion pour nous proposer une cuisine de tradition mêlée de créativité. Une cuisine inspirée par les produits locaux et de saison. Embarquement sur la terrasse ou dans l'une des deux salles (possibilité de groupes jusqu'à 60 personnes) chaleureuses et décorées par une passionnée d'aviation, modèle de gentillesse, autour de tables nappées et bien mises. Il se dégage une élégance naturelle vraiment pas pesante afin que chacun profite de son repas dans les meilleures conditions. Les spécialités du chef se nomment : grenouilles fraîches (sur commande la veille et dernier vendredi de chaque mois « Grenouilles à volonté ») et bréchets de poulet persillés cuisinés comme des grenouilles. Assiettes Air, Terre et Mer bien composées. Le dimanche, c'est brunch, toujours avec des produits artisanaux locaux. Une délicieuse Escale !

## Le gîte

### ■ LA MÈRE JACQUET\*\*\*

Pont Chazey – Villieu-Loyes-Mollon

D 1084

☎ 09 70 35 68 67

[www.lamerejacquet.com](http://www.lamerejacquet.com)

[contact@lamerejacquet.com](mailto:contact@lamerejacquet.com)



*Fermé deux semaines en août et deux semaines en décembre. 19 chambres. Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé inclus. Soirée étape (nuit, repas, petit déjeuner) 1 pers : 85 € ; 2 pers : 125 €. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 19 € ; menus de 35 € à 45 €).*

Entre Dombes et Bugey, en bordure de l'Ain et à proximité de Pérouges, cette maison du XVI<sup>e</sup> siècle est un hôtel de charme où Jean-Charles Jacquet perpétue l'héritage de la Mère Jacquet. Dans cette famille, on peaufine l'art de recevoir de génération en génération. Si le restaurant de la maison se trouve dans une jolie bâtisse Renaissance, les chambres, elles, se situent dans une construction plus moderne. Le chef propose une cuisine de tradition et raffinée réalisée à partir des produits de qualité et agrémentée de quelques touches exotiques avec les woks de la Mère Jacquet (poulet au citron confit et curry, magret de canard sauce aigre-douce, poisson au beurre citronné...). Une escapade gourmande inscrite au patrimoine régional.



**Hôtel - Restaurant**  
*Chez Nous*



*Ouvert toute l'année*

Le Bourg 01120 Sainte-Croix  
Contact@hotel-restaurant-chez-nous.com - www.hotel-restaurant-chez-nous.com

## Dans les environs

### Montluel

Une commune encore rurale aux portes de l'agglomération lyonnaise et de la Dombes, ouverte sur la plaine de l'Ain. Cité médiévale, Montluel offre encore des traces de son passé.

#### ■ OFFICE DU TOURISME

28, place Carnot

☎ 09 75 28 27 72

www.tourisme.3cm.fr

tourisme@3cm.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h ; le samedi de 9h30 à 12h30.

#### ■ CHAPELLE SAINT-BARTHÉLEMY

Datée du XIII<sup>e</sup> siècle et perchée sur les hauteurs de la ville base (pour mieux dominer ses ouailles ?), l'église, fondée en 1289, ne manque pas d'allure avec ses matériaux de briques et de galets ronds d'un emploi fort peu courant ailleurs en Gaule, il faut bien l'admettre...

#### ■ COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DES-MARAI

Place de Dombes

Ouverture quotidienne de 8h à 18h.

Une église du XV<sup>e</sup> siècle de plus, nous direz-vous. Oui, mais celle-ci, dont les fondations remontent tout de même au XIV<sup>e</sup> siècle, a fait l'objet d'une fructueuse campagne de restauration. On pourra donc y admirer avec profit du mobilier ancien ainsi qu'une chaire à prêcher classée aux Monuments historiques, excusez du peu !

#### ■ CHEZ NOUS

Le Bourg

Sainte-Croix

☎ 04 78 06 61 20

www.hotel-restaurant-chez-nous.com

contact@hotel-restaurant-chez-nous.com

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 37 € à 62 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 20 € (15 €, le plat et le dessert). Formule du midi : 28 € (affaire). Logis 1 cheminée. 3 cocottes. 34 chambres. Chambres doubles de 68 € à 97 €. Petit déjeuner 10 €. Soirée étape à partir de 85 €. Accès Wifi. Accueil des groupes. Terrasse.

Une destination parmi les plus gourmandes de ce guide. Déjà la route de Montluel à Sainte-Croix est une invitation à séjourner dans cette campagne verdoyante de l'Ain. On passe la petite église, la mairie, et impossible de manquer cette grande et magnifique maison. Un grand parking juste en face et la terrasse, sans aucun doute l'une des plus belles de toute la région, nous tend les bras. Chez Nous, c'est une maison de tradition fondée en 1895 et toujours tenue par la famille Vincent. Quatre générations de passionnés au service de notre gourmandise ont su faire évoluer ce restaurant tout en se transmettant un inimitable savoir-faire. Beauté naturelle du site, décor charmant, accueil et service prévenants, il ne reste plus qu'à découvrir la cuisine du chef Pierre Vincent.

Une cuisine maison réalisée à partir de produits de qualité, des produits nobles, des produits frais au rythme des saisons. Une cuisine soignée, raffinée, faite dans la meilleure tradition des belles tables françaises tout en étant revisitée par un chef inspiré. Ce printemps : Escalope de foie gras de canard poêlée compotée exotique et vinaigre de mangue ou un Méli-mélo de homard et tourteau aux herbes mousse légère au curry. A suivre, l'incontournable Poêlée de grenouilles fraîches « comme en Dombes », un Médaille de lotte rôti et crevettes en tempura ou une fameuse Volaille fermière de l'Ain à la crème aux morilles. Desserts tout aussi gourmands avec une Poire façon Corse ou les Trois Chocolats. Carte des vins dans le même esprit de plaisir et de qualité. Chez Nous, ce sont des valeurs et des saveurs à partager plus longtemps en réservant sa chambre pour un séjour gourmand. Vins sélectionnés avec le même soin. A deux, en famille, en groupe à différentes occasions (même pour mariage), Chez Nous est une valeur sûre à fréquenter sans modération. Chambres pour ne plus en repartir !

#### ■ AU VILLAGE

Le Bourg

Sainte-Croix

☎ 04 78 06 61 19

auvillage-saintecroix@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi. Ouvert du jeudi au samedi soir en été (de juin à août). Ouvert vendredi et samedi soir le reste de l'année. Menu du jour : 16 €. Menu carte : 29 €. Chèque Restaurant.

Au Village, sans prétention (hommage à Brassens), cette adresse a une excellente réputation. Au Village et bien au-delà ! C'est normal, quand on connaît les heureux propriétaires de cette maison de Sainte-Croix, petit village paisible tout près de Montluel. Un village qui gâte les gourmands avec deux adresses d'exception : Chez Nous, restaurant gastronomique tenu par la famille Vincent depuis 4 générations (voir notre article) et Au Village, restaurant, bar à vin, caviste et épicerie fine du meilleur goût. Le bon goût, c'est aussi celui d'une ambiance conviviale qui fait que l'on se sent bien dans ce cadre bistrot. Belle terrasse aux beaux jours, décor chaleureux, une adresse d'amis ouverte à tous ! Large choix de bouteilles à prix caviste pour se faire plaisir en passant à table (supplément de 10 € si vous buvez sur place) pour accompagner une cuisine réalisée par un chef, Pierre Vincent, travaillant des produits de qualité et de saison. Une cuisine savoureuse et généreuse avec ses terrines maison, son andouillette signée Bobosse à la fraise de veau préparée avec soin par des petites mains délicates, ses quenelles de brochet, sa poêlée de grenouilles... Pour prolonger le plaisir d'être Au Village, des soirées festives et musicales en été.

## Pérouges



Avant toutes choses, quelques conseils du *Futé* pour bien visiter Pérouges. La cité médiévale est couverte de galets ronds. Il est donc conseillé de se chauffer confortablement et d'éviter impérativement toutes chaussures à talon. Les poussettes et les personnes en fauteuil roulant auront le plus grand mal à se déplacer. Pour se garer, plusieurs parkings obligatoires et payants entourent la vieille ville. Dans tous les cas, il faudra vous acquitter d'un forfait journée de 2 € pour garer votre carrosse et cheminer vers les hauteurs. Niché sur un renflement du plateau de Dombes, Pérouges n'usurpe pas son appartenance au club des plus beaux villages de France. Village médiéval par excellence, Pérouges est un des endroits incontournables du tourisme dans l'Ain. Du coup, il y a forcément du monde l'été, ce qui ôte un peu de charme aux vieilles ruelles pavées où l'on se croirait pourtant plongé, un soir de semaine gris et pluvieux, dans un Moyen Âge tout cliquetant des bruits de sabots et d'armures. Les constructions datent pour la plupart de la fin du XV<sup>e</sup> siècle et si la ville connut un certain déclin au XIX<sup>e</sup> siècle, le travail entrepris par le Comité de préservation du Vieux Pérouges lui a rendu tout son éclat. Depuis, boutiques, maisons, habitants : tous soignent ce décor de carte postale. D'ailleurs, Pérouges a bel et bien servi de toile de fond à plusieurs films. Pour saisir l'atmosphère de la cité, il faut déambuler dans les vieilles rues et se poser à une terrasse sur la place du Tilleul, cœur du village. Si l'on repart de Pérouges la tête pleine de belles images, on repart également le ventre plein grâce à la fameuse galette au sucre, spécialité locale à ne manquer sous aucun prétexte.

### ■ OFFICE DE TOURISME DE PÉROUGES

9, route de la Cité

☎ 09 67 12 70 84 – [www.perouges.org](http://www.perouges.org)

[info@perouges.org](mailto:info@perouges.org)

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 13h30 à 17h. Se renseigner pour les horaires hors saison de septembre à avril.

Pour bien commencer la visite de la cité médiévale, une visite par l'office de tourisme s'impose. L'Office de tourisme Pérouges Buguey Plaine de l'Ain distribue gracieusement de précieux renseignements et des visites guidées tous les jours, toute l'année pour les groupes en de nombreuses langues. Des visites de groupe à agrémenter d'une dégustation de galettes au sucre. Pour les particuliers, des visites guidées sont organisées. Du matériel de visite pour les personnes aveugles ou déficientes est disponible sur place. A la boutique de l'office de tourisme, on découvre des ouvrages liés à la cité, au département de l'Ain et aux plus Beaux Villages de France dont fait partie Pérouges.

### ■ ÉGLISE SAINTE MARIE-MADELEINE



Rue de la Porte d'en Haut

Située à l'entrée du bourg par la porte d'En Haut, l'Eglise-forteresse de Pérouges est dédiée à Sainte Marie-Madeleine. Son histoire est liée à celle du village, puisqu'elle fut démolie en 1468 alors qu'elle n'était pas encore achevée pour consolider les remparts de la ville. De belles dimensions, elle paraît austère de l'extérieur, mais son intérieur est tout autre. Il faut admirer la beauté des piliers et des voûtes gothiques ornées du blason de la Savoie, mais encore les lumières créées par les vitraux qui éclairent la nef et les chapelles latérales. Remarquable statue dans la nef droite, Saint Georges terrassant le dragon est le patron de la cité.



### HOSTELLERIE DU VIEUX PÉROUGES

Place du Tilleul ☎ 04 74 61 00 88

[www.hostelleriedeperouges.com](http://www.hostelleriedeperouges.com)  
thibaut@ostellerie.com



Ouvert toute l'année. 13 chambres. Chambre simple de 99 € à 149 € ; chambre double de 136 € à 257 € ; chambre triple de 169 € à 314 €. Petit déjeuner : 17 €. American Express. Restauration (menus de 39 € à 67 € ; salon de thé).

Une superbe maison du XIII<sup>e</sup> siècle donnant sur la place principale de Pérouges, face au fameux tilleul, tenue par la famille Thibaut depuis 1912. A table, vous trouverez des plats traditionnels ainsi que les fameuses galettes au sucre de Pérouges. Le tout dans un décor de vieux meubles et de parquet qui craque, servi par un personnel en costume traditionnel. Spécialités régionales (morilles, poissons des lacs et étangs, volaille de Bresse) ou maison, service en costume. En toute originalité, les hôtes se voient proposer des chambres réparties dans différentes maisons du village pour une nuit médiévale sous les baldaquins. Vous pouvez aussi profiter du salon de thé de l'hostellerie pour déguster une boisson chaude, un cidre ou un jus de fruits frais avec une tranche de galette pérougienne.

### ■ RELAIS DE LA TOUR

Place du Tilleul ☎ 04 74 61 01 03

[www.restaurant-perouges.fr](http://www.restaurant-perouges.fr)  
[relaisdelatour.perouges@orange.fr](mailto:relaisdelatour.perouges@orange.fr)

Basse saison : ouvert du samedi au mercredi le midi. Haute saison : du samedi au jeudi le midi. Haute saison de mai à septembre. Menus de 17,80 € à 24 € (entrée, plat et dessert). Menu enfant : 9,80 €. Plat unique : de 11,80 € à 16,50 €. Accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes). Terrasse.

## ÉGLISE SAINT-MARIE-MADELEINE ★, VILLAGE MÉDIÉVAL DE PÉROUGES



*Maison typique à colombages du village médiéval de Pérouges.*



*La belle église Saint-Marie-Madeleine se dresse dans le centre de Pérouges.*



*Chevalier de la fête médiévale.*



*Balades au soleil dans les rues étroites du village médiéval.*



Une Tour qui fait partie du patrimoine de Péruges. Au cœur de la cité médiévale, une magnifique demeure du XV<sup>e</sup> siècle. Mais avant même de pénétrer au Relais, c'est l'impressionnante terrasse qui nous enchante. Sur la place du Tilleul, elle est le point de ralliement de tous les amoureux de Péruges. Si le temps ne permet pas de rester dehors, la salle n'est pas en reste avec ses grandes tables en bois, son parquet d'un autre âge et ses objets qui nous renvoient au Moyen Âge. Une adresse de caractère tenue par Guillaume et Carl qui perpétuent la tradition de bien recevoir et de bien manger. Ici, on ne vous prend pas pour des touristes (et encore moins des Américains), mais pour des gourmands en quête d'un excellent rapport qualité-prix. Du menu « Buffet », composé d'une table de hors-d'œuvre avec des produits de qualité (hors-d'œuvre et charcuterie) et un buffet sucré autour de la fameuse galette de Péruges, ou une Tablee de la Tour avec ses mets aux saveurs d'autrefois, comme cette Pérugeoise (gratinée de pomme de terre sauce crème moutarde avec bleu de Bresse et ses aiguillettes de poulet) ou ce rillaud de pourciau (saucisson chaud pistaché aux morilles), tout est préparé à partir de bons produits et présenté avec soin dans des assiettes gourmandes. Incontournable, la galette de Péruges conclut un repas généreux. Carte des vins dans le même esprit de qualité-prix. Le Relais de la Tour peut encore accueillir les groupes, jusqu'à 100 personnes, proposant des menus sur mesure. L'adresse *Futé* à ne pas manquer.

### ■ LE GRENIER à SEL

Rue des Rondes

☎ 04 74 46 71 90

[www.hebergement-perouges.fr](http://www.hebergement-perouges.fr)  
[grenierasel.perouges@gmail.com](mailto:grenierasel.perouges@gmail.com)

*Gîtes de France (3 épis). 5 chambres (une chambre est équipée d'une kitchenette et peut être louée à la semaine). Chambre double de 80 € à 98 €. Petit déjeuner inclus. De septembre à mars, location possible à la semaine : 240 €. CB non acceptée. Animaux non acceptés. Wifi gratuit.*

Dans le vieux quartier de la porte d'En-Bas, on peut voir un historique de maison ancienne avec ses fenêtres à meneaux et ses moulures qui donne sur la rue des Rondes. Le Grenier à Sel de Péruges fut le siège de la collecte d'impôts sur le sel. Depuis son chemin de ronde, on jouit d'une belle vue sur la nature environnante. Les maîtres de la maison vous proposent cinq chambres confortables dont une avec kitchenette pour deux à quatre personnes. La maison met à la disposition de ses hôtes un salon-séjour où vous pouvez participer à l'atelier de calligraphie de la propriétaire (sur rendez-vous).

### ■ BOULANGERIE

PÂTISSERIE CAMPAGNARDE

Rue des Rondes

☎ 04 74 61 39 81

[drapaud@club.fr](mailto:drapaud@club.fr)

*Haute saison : ouvert tous les jours.*

Avec l'artisanat d'art, il y a de biens belles choses à rapporter de Péruges. Mais ce que l'on aime goûter avant tout, c'est à une bonne et traditionnelle galette au sucre, véritable spécialité de la cité médiévale. Didier Rapaud est un artisan du bon goût et il prépare d'excellentes galettes à base d'ingrédients de qualité. Il ne faut pas hésiter à

pénétrer dans cette toute petite échoppe où l'on passe commande de sa galette les jours d'affluence. Parmi les autres délices de la maison, des pains bio cuits eux aussi au feu de bois et des pains d'épices. Adresse gourmande.

### ■ L'ESTANCO

Rue des Rondes

☎ 04 74 61 07 20

[www.boutique-medievale-perouges.fr](http://www.boutique-medievale-perouges.fr)

[chardon.bernard@sfr.fr](mailto:chardon.bernard@sfr.fr)

*Haute saison : ouvert tous les jours. Haute saison du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre et vacances scolaires. Ouvert week-end hors saison et semaine du 8 décembre.*

Au cœur du village médiéval de Péruges, l'Estando Médiéval « Les Comptoirs de Péruges » vous accueille sur 3 niveaux. Adresse incontournable pour rapporter souvenirs gourmands et originaux, l'Estando est un terme du patois dauphinois pour désigner une petite boutique. Une petite boutique, sise rue des Rondes depuis près de 40 ans (qui fait également tabac), mais un large choix d'articles en rapport avec la cité de Péruges, la région gourmande ou le Moyen Âge. C'est là que l'on viendra s'approvisionner de bons produits régionaux : rillettes, saucissons de fabrication artisanale, sirops, hypocras blanc ou rouge, confitures au chaudron... et d'autres produits de l'artisanat, comme ces bijoux. Cadeaux, cartes postales, livres sur le Moyen Âge, les fées ou les sorcières, mais encore des costumes pour jouer au chevalier ou à la princesse, un large choix d'épées, de sabres, de dagues et même de katana et tout un choix de petites statuettes de lutins, elfes ou dragons.

### Saint-Jean-de-Niost

Traversée par la rivière d'Ain, la commune rurale de Saint-Jean-de-Niost offre un cadre de vie agréable à ses habitants autant qu'à ses visiteurs.

### ■ LE LOTBO

67, rue de la Poste

☎ 04 74 61 88 44

[lelotborestaurant@gmail.com](mailto:lelotborestaurant@gmail.com)

*Ouvert du mardi au samedi et les jours fériés le soir. Menus de 32 € à 57 €.*

Alors que la plupart des restaurants entre Bresse et Dombes font la part belle à la cuisine du terroir, le Lötbo a le bon goût de nous faire voir d'autres horizons culinaires. Dans ce petit village, une place charmante. Une terrasse fleurie naturellement ombragée par de beaux arbres. Bref, on pourrait s'attendre à retrouver les classiques régionaux dans nos assiettes : grenouilles, volaille, poissons... Surprise ! Car Lötbo signifie en haïtien que l'on est « à l'étranger », « au-delà de ». Le Lötbo nous emporte donc loin pour nous faire découvrir une délicieuse cuisine sous influence créole. Réalisée par un chef passionné, la cuisine du Lötbo nous réserve bien des surprises. Une cuisine faite d'épices et de saveurs venues d'ailleurs, mais aussi de produits de chez nous. Ne pas manquer la superbe Déclinaison de foie gras, notamment avec des samoussas à base de foie gras ou l'incroyable diversité des légumes en accompagnement d'un plat. Des harmonies parfaitement réussies et des dressages d'assiette parmi les plus beaux. De véritables tableaux

colorés. Très belle carte des vins. Sans doute l'adresse la plus surprenante de toute la région. Réservation plus que conseillée.

## Sainte-Julie



Ce village de la plaine de l'Ain abrite deux monuments à voir : la Chapelle Notre-Dame-de-Lorette de Sainte-Julie et le château de Sainte-Julie datant du XII<sup>e</sup> siècle.



**LA RENAISSANCE**

**Montée de l'Eglise ☎ 04 74 37 13 07**

**www.leschambresdelarennaissance.com**

**leschambresdelarennaissance@gmail.com**



*14 chambres. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner : 10 €. Chambres familiale à partir de 140 € la nuit jusqu'à 160 €. Suites de 120 € à 140 €. Tarifs week-ends à partir de 75 € la chambre double. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (possibilité de repas servis en chambre à 16 €).*

Loin des hôtels de chaîne et des chambres impersonnelles, choisissez de séjourner aux Chambres de la

Renaissance. Facile d'accès depuis la métropole lyonnaise et des grands centres d'intérêt (30 min d'Eurexpo, 20 min de l'aéroport Saint-Exupéry, 5 min de la Plaine de l'Ain et sur la route des vacances en direction des Alpes), voici un hébergement hors du commun puisqu'il est installé dans château entièrement rénové par Isabelle Durlot. Il se dégage un charme fou de cette magnifique demeure où se mêle beauté des vieilles pierres ou des fenêtres à meneaux et la modernité du confort actuel. Cheminées d'époque, splendide fresque classée, plafonds à la française, le décor d'hier se marie avec des notes plus contemporaines, notamment pour le mobilier choisi avec soin. 14 chambres spacieuses, personnalisées avec plusieurs « niveaux » : de la chambre simple à la supérieure, de la duplex avec terrasse privative sous une galerie Renaissance à la suite, vos nuits seront inoubliables et vos journées plus belles. Excellent petit déjeuner composé de produits frais de qualité à prendre en salle ou au jardin dès que le temps le permet. Possibilité d'organiser des réunions et des séminaires dans une salle pouvant recevoir jusqu'à 20 personnes. Une adresse unique et un authentique coup de cœur pour séjourner autour de Lyon.

## MIRIBEL



Le gros bourg de Miribel, fort de 9 000 habitants et situé dans le prolongement de l'Est lyonnais fait partie de la communauté de communes de Miribel et du Plateau (regroupement des communes de Miribel, Beynost, Saint-Maurice-de-Beynost, Neyron, Thil et Tramoyes). Miribel n'offre pas d'intérêt touristique particulier, si ce n'est la présence monumentale, au Mas Rillier, d'une vierge en béton et d'un campanile certes tous deux un peu austères pour qui ne goûte les raffinements du matériau « béton », mais dont l'histoire singulière (pour la *Vierge à l'Enfant*) et les prouesses techniques (pour le campanile), méritent qu'on s'y attarde. Quant à la commune de Montluel (6 600 habitants), vieille cité historique faisant partie de la communauté de communes du canton de... Montluel (si ça n'est pas bien trouvé, ça !), elle est aussi le chef lieu de la Côtière, une entité touristique (un pays dans le pays, si vous voulez) pourvue d'une certaine homogénéité géographique et dont vous trouverez à l'office de tourisme, tous les détails sur, entre autres, les lacs de Neyron et de Pyes, les maisons rurales en galets, les festivités locales hautes en couleur ou les divers sentiers de randonnée.

vue sur les montagnes est saisissante. En 1947, on associa à la vierge un campanile de 28 m et 50 cloches dont la plus ventrue pèse tout de même dans les 2 tonnes. Œuvre d'un architecte lyonnais, ce campanile est réputé pour ses qualités musicales. C'est d'ailleurs le seul du XX<sup>e</sup> siècle à être classé monument historique et un carillonneur de métier y donne des concerts de temps en temps. La nuit, le monument est éclairé et a obtenu en 1996 le label Grands Monuments classés illuminés, c'est vous dire si cela vaut le détour !

## Le gîte

■ **LA VILLA DU RHÔNE**

**58, chemin de la Lune**

☎ **04 78 55 54 16**

**www.lavilladurhone.com**

**contact@lavilladurhone.com**

**A 12 min du centre historique de Lyon,**

**à 5 min du contournement Est de Lyon**

**et de l'autoroute de Genève.**



*Gîtes de France (3 épis). Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit.*

Telle une propriété de star au cœur d'un vaste parc paysagé, cette villa aux formes contemporaines et annexe en pierre au-dessus de la piscine, dispose de trois chambres offrant une entrée indépendante. Un gîte est par ailleurs situé dans l'annexe. La vue panoramique sur la plaine du Rhône et la piscine en surplomb sont au nombre des atouts de cette singulière thébaïde. L'accueil sympathique et chaleureux ajoute au charme du lieu.

## Points d'intérêt

■ **NOTRE-DAME DU SACRÉ-CŒUR**

**Le Mas Rillier**

☎ **04 78 55 61 16**

Vierge à l'Enfant en béton moulé haute de 32 m. Cette statue fut inaugurée en 1941 devant une foule de pèlerins (on parle de plus de 10 000 personnes). Œuvre du sculpteur Georges Serraz, la vierge se visite de l'intérieur comme la statue de la Liberté. Un escalier de 152 marches permet d'accéder à la couronne d'où la

## ■ Dans les environs

### Rochetaillée-sur-Saône

Un village vieux de plus de huit siècles qui doit son nom à sa position spectaculaire sur un éperon rocheux. Face aux Monts d'Or, cette forteresse médiévale qui mérite votre visite fait partie de la Métropole de Lyon. De la place de l'Église, on jouit d'un excellent point de vue sur le village.

#### ■ ÉGLISE

Dédiée à la Vierge, elle s'élève au nord-ouest du château pile sur l'arête rocheuse qui sépare le bassin du Rhône et de la Loire. Construite au XVI<sup>e</sup> siècle, sa voûte croisée d'ogives dans la nef et son abside qualifient son style de gothique mais le style Renaissance, visible dans la partie d'entrée par une voussure en plein cintre, n'est pas absent des lieux. La chaire est en noyer sculpté et les fonds baptismaux datant de 1545 sont classés. Son vocable est la Nativité, et saint Roch son second patron. L'église est aussi un excellent point de vue pour contempler les versants du Pilat qui encadrent la métropole stéphanoise.

#### ■ MUSÉE HENRI MALARTRE DE L'AUTOMOBILE

645, rue du Musée

☎ 04 78 22 18 80

[www.musee-malartre.com](http://www.musee-malartre.com)

[musee-malartre@mairie-lyon.fr](mailto:musee-malartre@mairie-lyon.fr)

Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 18h. En juillet et août, ouverture de 10h à 19h. La billetterie ferme 1h avant le musée. Visites guidées le samedi à 14h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 4 €.

Certes, vous n'êtes pas encore tout à fait dans l'Ain, mais comme la route passe à proximité en partant de Lyon, nous vous conseillons de vous y arrêter. D'autant que la collection réunie par le fondateur, Henri Malartre, Résistant et déporté, décédé à l'âge de 99 ans, constitue assurément l'une des plus prestigieuses collections d'automobiles en Europe. Une vingtaine de pièces sont même uniques au monde et toutes les grandes marques y sont représentées. Une centaine de voitures de 1892 à nos jours, dont certaines prestigieuses ayant appartenu à des personnages célèbres : la Mercedes d'Hitler, la Renault Espace de Jean-Paul II... Une large majorité des véhicules est en état de marche et circule autour du musée (possibilité de monter comme passager sur réservation). Certains participent à des randonnées ou des démonstrations de véhicules anciens en France ou à l'étranger, la vocation du musée étant de restaurer, entretenir et mettre en valeur les véhicules les plus intéressants et les plus significatifs du patrimoine automobile. Les deux-roues ont également droit de cité ainsi que quelques véhicules de transports en commun.

#### ■ AUX PIEDS DANS L'EAU

623, chemin de la Plage

☎ 04 72 27 85 72

<http://auxpiedsdansleau.fr>

[direction@auxpiedsdansleau.fr](mailto:direction@auxpiedsdansleau.fr)

Ouvert tous les jours le midi et le soir. En hiver, ouvert du mercredi au dimanche midi et soir. Menus de 26 € à 31 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 €.

Comme il est agréable de venir passer un dimanche au bord de l'eau, la Saône en l'occurrence, en s'installant dans ce coin de campagne – très fréquenté –, mais si apaisant à quelques minutes à peine du centre-ville de Lyon. Sur les bords de la rivière, après être arrivé par un chemin et s'être garé aisément (enfin, on vous le souhaite), on s'installe sur la terrasse en bois et l'on prend le temps d'apprécier cette ambiance guinguette « les pieds dans l'eau ». A la carte, une cuisine maison plutôt bien servie à notre goût, à des prix qui restent raisonnables pour ce lieu tellement recherché (la réservation est conseillée, mais les horaires de service sont larges). Les saveurs italiennes se mêlent aux spécialités régionales. Le menu Guinguette nous amène plutôt vers l'Italie avec un assortiment de pizzas (large choix) et des pâtes au choix. Le menu Aux pieds dans l'eau nous ramène vers le terroir avec un Foie gras maison, un poisson du moment, une souris d'agneau confite au thym, un pavé de bœuf. Quand l'Italie s'invite au bord de l'eau dans une guinguette contemporaine.

### Saint-Maurice-de-Beynost

#### ■ HOTEL LOGIS LYON EST\*\*\*\*

Chemin du Pilon

☎ 04 78 55 90 90

[www.hotel-lyon-est.com](http://www.hotel-lyon-est.com)

[contact@hotel-lyon-est.com](mailto:contact@hotel-lyon-est.com)



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 89 chambres. Chambre double à partir de 89 €. Petit déjeuner : 14 €. Parking fermé. American Express, Chèque Vacances. 3 chambres adaptées. Animaux acceptés (7 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menu à partir de 22 €).

Au carrefour de la Dombes, de la Bresse, du Bugey et du Pays de Gex, tout en restant proche de Lyon, cet hôtel profite d'une situation idéale pour les haltes familiales sur la route des vacances, pour rayonner dans la région ou pour les voyages d'affaires à Lyon et autour de Lyon. Les chambres disposent de tout le confort actuel. L'accueil y est professionnel et les services sont nombreux. Un restaurant, Le Relais de Genève, ouvert tous les jours où le chef mijote les spécialités locales selon les saisons. Deux salles permettent de rassembler près de 300 personnes pour vos festivités ou réunion d'affaires. De nombreuses escapades (Parc des Oiseaux, cité médiévale de Pérouges, Lyon...) peuvent y prendre leur point de départ. Un excellent rapport qualité-prix !

### Vaulx-en-Velin

#### ■ GRAND PARC MIRIBEL JONAGE

Chemin de la Bletta

☎ 04 78 80 56 20

[www.grand-parc.fr](http://www.grand-parc.fr)

[info@grand-parc.fr](mailto:info@grand-parc.fr)

Ouvert toute l'année. Gratuit. Parking.

Pour les enfants, il s'agit là d'un lieu magique. Toutes les activités sont réunies (aquatiques, terrestres, nature) dans un parc de plus de 2 200 ha. Ainsi raid aventures, parcours accrobranches, course d'orientation, badminton,

tennis, escalade, golf, tir à l'arc, roller, VTT, indien, barque, optimist, catamaran, planche à voile, canoë, kayak, aviron, parcours scientifiques... peuvent être pratiqués. Les grands ne sont pas oubliés, 8 parcours pédestres et VTT sont balisés. Les cours de fitness sont organisés à des prix très raisonnables. La plage du lac (de 350 ha issu des nappes phréatiques du Grand Lyon), les aires de pique-nique sont autant de lieux de détente à 15 min de Lyon, dans un site naturel préservé. Vous pourrez également y organiser les anniversaires de vos enfants (de 14h à 17h – réservation obligatoire). Le parc accueille plus de 3,5 millions de visiteurs par an. Location de matériel sur place.

### ■ MINI WORLD

**Centre commercial Carré de Soie**

**2, rue Jacquard**

☎ 04 78 52 90 88

[www.miniworld-lyon.com](http://www.miniworld-lyon.com)

[contact@miniworld-lyon.com](mailto:contact@miniworld-lyon.com)

Ouvert du mercredi au vendredi de 11h à 18h ; le week-end de 10h à 19h. Ouvert de 10h à 19h les jours fériés. Pendant les vacances scolaires, ouvert 7j/7 de 10h à 19h. Adulte : 14 € (-1 € sur Internet). Enfant (de 4 à 12 ans) : 9 € (-1 € sur Internet). Tarifs réduits : 11 €. Pass famille (2 adultes, 2 enfants) : 37 €. Pass annuel : 35 €/adulte, 25 €/enfant et PMR. Parking gratuit 1 800 places. Métro ligne A, arrêt Vaulx-en-Velin La Soie. Tram T3, arrêt Vaulx-en-Velin La Soie.

Envie de rêver, de vous évader, de vous dépayser, de parcourir le monde en quelques pas et d'ouvrir grand les yeux avec les enfants ? Direction Mini World, l'une des plus belles et des plus impressionnantes attractions de toute la Métropole (et bien au-delà d'ailleurs). Installé au Carré de Soie (facile d'accès et grand parking gratuit), Mini World est le premier parc de miniatures animées en France. Les chiffres donnent le vertige pour un monde tout petit abritant : 30 000 mini-habitants, 4 000 animaux, 40 000 arbres, 6 000 véhicules, 150 trains, 300 éléments animés, 30 000 lumières... Résultat : une mise en scène fantastique et hyper réaliste qui nous fait rêver comme des enfants devant des mondes miniatures : ville, campagne et montagne et désormais la ville de Lyon, ses quartiers



Mini World.

emblématiques et la fête des Lumières. Mini World, c'est le rêve réalisé d'un authentique passionné, Richard Richart. A Mini World, le visiteur est en immersion et va pouvoir se projeter dans le paysage, au milieu de la foule, dans une mise en situation particulière avec un cycle de journée qui dure 20 minutes au lieu de nos 24 heures. Lumières, sons, animations, une scénographie vivante et drôle du quotidien déclenche des émotions en chacun de nous, avec de nombreuses références et un Charlie qu'il faut trouver au milieu de tous ces personnages ! Grands et petits s'émerveillent de cette vie qui se déroule sous leurs yeux ébahis. Amusant et poétique, instructif et ludique tout à la fois, Mini World accueille aussi des expositions merveilleuses comme Lego Star Wars jusqu'en septembre 2019. Un conseil du Futé : téléchargez l'application Mini World sur votre smartphone pour une visite encore plus interactive ! Restaurant-snack La Place et cinéma 3D pour prolonger l'aventure. Incontournable.

## THOISSEY ★

Située en bord de Saône, Thoissey est une petite bourgade fluviale, entre Saône et Chalaronne.

Face au Beaujolais, proche du Mâconnais et de la Bresse, une ville idéalement située pour une balade campagnarde, entourée de plus de 130 km de chemin de randonnée.

### ■ OFFICE DE TOURISME

**37, Grande Rue**

☎ 04 74 04 90 17

[www.tourisme-val-de-saone.fr](http://www.tourisme-val-de-saone.fr)

[tourisme-ot1@ccvsc01.org](mailto:tourisme-ot1@ccvsc01.org)

Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche en juillet et août de 9h à 13h.

### Points d'intérêt

#### ■ APOTHECAIRERIE DE L'HOPITAL

**37, Grande Rue ☎ 04 74 04 90 17**

[www.tourisme-val-de-saone.fr](http://www.tourisme-val-de-saone.fr)

Calendrier des visites disponible sur le site Internet et à l'office de tourisme. Adulte : 3 €.

Sorte de pharmacie à l'ancienne située dans les Hôtels-Dieu et destinées à stocker les plantes médicinales, les simples et les remèdes, les apothicaireries, dont celle de Thoissey, forment aujourd'hui de jolis musées insolites : pots de faïence ouvragés, superbes boiseries en noyer de grand style et fresques au plafond de Jean Lugnot pour cet exemplaire construit entre 1731 et 1735. Une découverte pleine de charme, à faire uniquement sur réservation.



## Le couvert

### ■ CÔTÉ SAÔNE

#### Le Port

☎ 04 74 06 62 31

[www.restaurantcotesaone.fr](http://www.restaurantcotesaone.fr)

*Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 35 € à 55 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 18,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Terrain de boules.*

Un an après son décès, hommage à Bruno Maringe qui s'est éteint en avril 2018. Ce passionné de cuisine dirigeait avec Valérie Dorme le Côté Saône au port de Thoissey depuis 2010.

Désormais, aux côtés de Valérie en salle, c'est le jeune Mika qui continue en cuisine à proposer des plats tendance bistronomie pour notre plus grand plaisir gourmand. Décor splendide sur les berges de Saône et une maison au goût du jour avec sa salle d'une rare élégance, dans les tons très réussis de blanc crèmeux et de chocolat. Détente assurée, alors que la terrasse s'ouvre sur un fantastique spectacle de nature. Sans oublier une salle à l'étage entièrement refaite très récemment pour nous accueillir dans les meilleures conditions. Une adresse qui continue son chemin.

### ■ LA GUINGUETTE

#### Le Port

☎ 04 74 06 64 48

[www.la-guinguette-thoissey.fr](http://www.la-guinguette-thoissey.fr)  
[laguinguetteluc@orange.fr](mailto:laguinguetteluc@orange.fr)

*Fermé en février. Ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Ouvert les lundis soirs et mardis soir de juillet et août. Fermé les dimanches soirs d'hiver. Menus de 21 € à 30,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 €. Jeudis et vendredis soirs, grenouilles et gratin dauphinois à volonté : 20 €. Accueil des groupes (sur réservation à partir de 20 personnes). Terrasse. En bord de Saône.*

Cette agréable sensation de manger « les pieds dans l'eau », dans une guinguette adossée au pont de Thoissey, compte parmi les plus agréables que l'on connaisse. Avec ses larges baies s'ouvrant sur la Saône, directement sur les berges, sa terrasse estivale et son cadre de nature, la Guinguette offre un décor ravissant, propice à la détente.

Un restaurant familial où l'on peut organiser facilement des repas de groupes avec animations. Il faut dire que chez Cécile et Luc Mathias on a le sens de la fête et le goût des bonnes choses, simples et savoureuses. Parmi les spécialités de la maison, les incontournables grenouilles persillées, servies avec un gratin maison, une friture d'éperlan servie au menu le dimanche, une paella valencienne, servie à partir de 2 personnes, et une fameuse *fideuà*, célèbre plat de pêcheur à base de vermicelles cuits dans un bouillon de poisson. Dans les menus, adaptés à toutes les envies, on découvre également des salades, une terrine de volaille ou un poulet fermier à la crème. L'esprit guinguette, ce sont également les soirées où l'on danse sur les musiques d'hier et où l'on chante au karaoké. Une adresse festive et gourmande à la fois.

## ■ Dans les environs

### Cormoranche-sur-Saône

Une commune limitrophe de l'Ain, département auquel elle est rattachée, et de la Saône-et-Loire dont elle est séparée par la Saône. Dominant la vallée de la Saône, Cormoranche offre de jolis points de vue sur les coteaux du Beaujolais et abrite quelques belles fermes bressanes.

### ■ L'AUBERGE CHEZ LA MÈRE MARTINET

55, rue du Jet-d'Eau

☎ 03 85 36 20 40

[chezlameremartinet@orange.fr](mailto:chezlameremartinet@orange.fr)

*Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 21,50 € à 45 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 15,50 € (entrée, plat du jour, fromage blanc ou dessert et café). Terrasse. Parking.*

Troisième génération aux commandes de cette belle maison de village fondée en 1957 par Germaine et Albert Trouilloux. C'est Geneviève, leur fille, qui deviendra la célèbre « mère Martinet » avec son mari Jean, avant de laisser l'établissement à leur fils Jean-Michel, en cuisine, et son épouse Magali qui nous reçoivent aujourd'hui. Une belle histoire de famille que tous les gourmands de la région connaissent bien. Une maison réputée pour la qualité des produits sélectionnés dans des préparations aussi généreuses que savoureuses. Le menu Excellence est une merveille pour les amoureux du terroir sensibles au travail de produits trop souvent oubliés : les légumes. De fameuses grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade comme en Dombes, un poulet fermier de l'Ain à la crème et morilles, crêpes Parmentier ; avant le plateau de fromages régionaux et la farandole de desserts maison à savourer sur la terrasse couverte au jardin. Dans cette maison familiale, les groupes sont également les bienvenus pour célébrer tous les événements. Possibilité d'emporter des portions de grenouilles pour se régaler à la maison.

### ■ CAMPING DU LAC

DE CORMORANCHE\*\*\*\*

365, voie du Lac

☎ 03 85 23 97 10

[www.lac-cormoranche.com](http://www.lac-cormoranche.com)

[contact@lac-cormoranche.com](mailto:contact@lac-cormoranche.com)

A 8 km au sud de Mâcon, 30 km de Bourg-en-Bresse, 1 h de Lyon. A6 : sortie Mâcon sud.



*Ouvert du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre. Mobil-homes jusqu'à 4 personnes de 263 € à 578 € la semaine ; chalets jusqu'à 6 personnes de 310 € à 642 €. Forfait randonneur à la nuitée de 10,40 € à 14 €. Forfait emplacement de 7,30 € à 9 €. Tente bivouac de 27 € à 37 €. Le Nid de 72 € à 104 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Restauration (snack et restaurant). Animations. Accès direct à la plage et baignade surveillée. Parc de châteaux gonflables.*

Pour un séjour nature avec de nombreuses animations et activités nautiques mises à votre disposition, voilà une adresse des plus intéressantes. Le site est agréable et vous donne l'envie de vous promener ou d'organiser des randonnées. Un lac de 24 ha, et une zone de baignade

surveillée de 5 000 m<sup>2</sup> totalement aménagée avec plage de sable est présente avec pelouse, aire de pique-nique. Un parc de châteaux gonflables géants attend les enfants ainsi que la tour Dallas. Possibilité de pêche en journée et pêche à la carpe de nuit. Un lieu à découvrir. Pour les enfants, on profite tout simplement du club enfant ! Un must lorsqu'on est parent. Les enfants se feront de nouveaux amis et les parents se reposeront. Un site qui devrait plaire à toute la famille.

## Lurcy

En bordure de Saône, Lurcy est un petit village rural de moins de 500 habitants. Eglise Saint-Etienne et château construit au début du XIV<sup>e</sup> siècle.

### ■ LES VOYAGEURS

#### Le Bourg

☎ 04 74 69 42 56

[www.restaurantlesvoyageurs.fr](http://www.restaurantlesvoyageurs.fr)

[restaurant.lesvoyageurs@hotmail.fr](mailto:restaurant.lesvoyageurs@hotmail.fr)

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 27 € à 38 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Quoi de meilleur qu'un voyage gourmand ? Au restaurant Les Voyageurs, c'est une cuisine semi-gastronomique 100 % faite maison que l'on peut savourer grâce au talent de Nadège, en salle, et Florent, formé à de belles tables. L'accent est mis sur les poissons frais, une spécialité de fruits de mer (avec un arrivage quotidien) et les grenouilles fraîches. On savoure une Escalope de foie gras de canard poêlée, Tatin d'échalotes, un Poulet fermier de l'Ain à la crème et champignons, des moules frites maison, un filet de sandre poêlé en croûte de chorizo ou des grenouilles fraîches cuisinées comme en Dombes. Les desserts sont également à la fête, tous faits maison, avec une crêpe cuite minute, ou un délicieux pain perdu avec un caramel beurre salé. Possibilité d'un menu Homard sur réservation. Une belle terrasse ombragée vous accueille en été.

## Montmerle-sur-Saône

Belle commune des bords de Saône où l'on aime venir se détendre le week-end pour la pêche ou pratiquer, par exemple, le ski nautique. Lieu de promenade, de détente et de gourmandise avec de nombreux bars et restaurants au cœur du village.

### ■ HOTEL-RESTAURANT EMILE JOB

12, rue du Pont

☎ 04 74 69 33 92

[www.hotelemilejob.com](http://www.hotelemilejob.com)

[contact@hotelemilejob.com](mailto:contact@hotelemilejob.com)

Maitre Restaurateur. Toques Blanches. Logis (3 cocottes). Qualité Tourisme. Logis 2 cheminées. Menus de 21 € à 60 €. Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 20,50 € (sauf dimanche et jours fériés). Vin au verre. 14 chambres de 77 à 87 €. Petit déjeuner 10 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Terrasse. Vente à emporter.

Peut-on rêver plus beau décor pour un séjour ou une halte gourmande que cette belle maison de trois niveaux, posée en léger surplomb face à la Saône ? Tenue par

Isabelle et le chef Éric Lepine (Maitre Restaurateur), la demeure — qui mérite ses deux cheminées et ses trois cocottes — offre une escale gourmande dans ses chambres colorées — dont certaines avec vue sur Saône — et parfaitement entretenues. Quiétude, sérénité pour une détente parfaite dans une maison où l'on se sent bien, à l'intérieur comme à l'extérieur avec une terrasse ombragée. Adresse raffinée, à l'image d'une cuisine authentique, rendant hommage au terroir à travers des produits frais et de saison : Escalopes de foie gras poêlées, jus acidulé au vinaigre balsamique ; Gratin de homard et gambas façon thermidor ; Demi-pigeon rôti aux gousses d'ail. Si l'on aime se retrouver en tête-à-tête à cette adresse, l'établissement peut également accueillir des groupes pour organiser repas de famille, mariages et séminaires jusqu'à 180 personnes. Une adresse Futé pleine de promesses tenues.

## Saint-Cyr-sur-Menthon

### ■ MUSÉE DÉPARTEMENTAL DE LA BRESSE-DOMAINE DES PLANONS

987, chemin des Seiglières  
Domaine des Planons

☎ 03 85 36 31 22

<http://patrimoines.ain.fr>

[resa.musee.bresse@ain.fr](mailto:resa.musee.bresse@ain.fr)



Musée ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 15 novembre tous les jours de 10h à 18h, jours fériés inclus. Fermé le mardi. Gratuit jusqu'à 18 ans (entrée gratuite pour les personnes en situation de handicap et leur accompagnateur). Adulte : 7 € (collections, expositions et ferme). Gratuité chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants (possibilité de fêter son anniversaire au musée. 2 livrets-jeu gratuits pour les enfants non lecteurs et pour les enfants lecteurs pour découvrir le musée en famille. Jeux géants et aire de jeu autour de la mare). Boutique.

Implanté sur un ancien domaine agricole de 46 ha -dont 22ha sont visitables actuellement- regroupant 5 corps de ferme ainsi qu'un bâtiment contemporain de verre et de métal, véritable écrin pour de riches collections, le musée a pour vocation de faire découvrir la Bresse aux visiteurs. A travers son histoire, sa géographie, sa culture et ses enjeux, la Bresse se découvre par le biais d'un parcours muséal moderne et captivant tandis que des expositions temporaires viennent compléter la visite. Un lieu de promenade et de découverte pour toute la famille.

## Saint-Didier-sur-Chalaronne

Sur la rive gauche de la Saône et dans la plaine de la Chalaronne, sa situation géographique a permis à Saint-Didier-de-Chalaronne d'attirer les populations depuis... fort longtemps. En effet, c'est en 608 que l'archevêque de Vienne y fut assassiné, donnant son nom à la commune. Ville dynamique, ville fleurie, Saint-Didier est notamment tournée vers l'eau avec le Musée vivant de la plante aquatique.

## ■ LES JARDINS AQUATIQUES

**Route de Châtillon, Moulin des Vernes**

☎ 04 74 04 03 09

[www.parc.lesjardinsaquatiques.fr](http://www.parc.lesjardinsaquatiques.fr)

[gestion@lesjardinsaquatiques.fr](mailto:gestion@lesjardinsaquatiques.fr)

Fermé du 1<sup>er</sup> novembre au 30 avril. Du 1<sup>er</sup> mai à la mi-octobre ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche et jours fériés l'après-midi uniquement de 14h à 19h ; fermé le lundi sauf jours fériés. Du 15 octobre au 1<sup>er</sup> novembre, ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30 ; fermé le dimanche, le lundi, les jours fériés et pour les fêtes de Noël. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 6 €. Pack entrée enfant : 1 entrée enfant + 1 livret jeux enfant + 1 pack crayons «Les Jardins Aquatiques» : 6,50 €. Personne handicapée : 5 €. Accueil enfants. Visite guidée (à 14h30 sans surcoût tous les vendredis de juillet et août). Boutique.

La Dombes est le mariage réussi de la terre et de l'eau. Les Jardins aquatiques et le musée vivant de la Plante aquatique offrent une approche paysagère d'un milieu qui recouvre de grandes parties de la planète. Sur un vaste espace de 15 000 m<sup>2</sup>, de nombreux bassins permettent de découvrir le patrimoine végétal régional, mais encore des plantes exotiques, comme les célèbres lotus. On ne résiste pas à l'attrait des superbes carpes кои qui peuplent certains bassins et l'on navigue entre Dombes et pays du bout du monde. D'ailleurs, le nouveau jardin présente les bambous à travers une cinquantaine de variétés tout au long d'une rivière et d'une belle cascade. Le spectacle ravira toute la famille, qui ne parlera plus que d'installer un bassin dans le jardin ! Chose aisée, puisque les Jardins aquatiques proposent tout le matériel et toute la littérature nécessaires pour implanter un bassin à végétaliser et à peupler de carpes colorées, avec tous les conseils de professionnels adorables et avisés. Une visite tellement agréable.

## ■ RESTAURANT DU PONT

**1901, pont de Saint-Romain**

☎ 04 74 04 08 90

[www.restaurantdupont.com](http://www.restaurantdupont.com)

[contact@restaurantdupont.com](mailto:contact@restaurantdupont.com)

Maitre Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé les soirs de semaine hors saison. Menus de 35 € à 46 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse.

Une belle maison sur les bords de Saône, ouvrant sa terrasse ombragée en léger surplomb du fleuve et du chemin de halage où l'on pourra se balader avant ou après le repas. Pas de doute, le bonheur se trouve au Restaurant

du Pont, à la frontière entre l'Ain et le Rhône. Une maison tout ce qu'il y a de plus authentique, située juste avant le pont de Saint-Romain. Tenue depuis quatre générations par la même famille, cette adresse offre toutes les garanties d'un repas savoureux, typique de la région. Aux fourneaux, Jean-Luc Verchère (Maitre Restaurateur), et en salle son épouse Béatrice, perpétuent la tradition, tout en l'améliorant pour notre plus grand plaisir. A la carte, les incontournables grenouilles fraîches à la crème ou persillées, une mousseline de brochet en roche de chou vert légumes du moment sauce nantua, la pochouse du chef et ses croûtons à l'ail, la volaille fermière à la crème et morilles, pour terminer avec un fondant au chocolat. Carte des vins sympathique, notamment en beaujolais.

## Saint-Etienne-sur-Chalaronne

Ville fleurie, la commune de Saint-Etienne-sur-Chalaronne offre un beau cadre de vie à ses habitants et aux visiteurs.

## ■ CHEZ SYLVAIN ET SYLVIE

**12, carrefour du Centre**

**Le Bourg** ☎ 04 74 24 00 63

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 29,50 € à 49,50 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 13 €. Terrasse. Vente à emporter.

A la croisée des chemins, au cœur du village de Saint-Etienne-sur-Chalaronne, impossible de manquer cette maison colorée à l'enseigne du bar-restaurant du centre, Chez Sylvain et Sylvie. Une belle histoire commencée en l'an 2000 et qui ne cesse de nous enchanter à chaque visite. Autant que la chaleur de l'accueil, on aime une cuisine généreuse totalement réalisée maison. A base de produits frais rigoureusement sélectionnés, les plats déclinent le meilleur des spécialités de la région pour notre plus grand plaisir gourmand : foie gras de canard mi-cuit, terrine de campagne maison, des grenouilles fraîches sautées en persillade (sur commande), un fameux poulet à la crème et aux morilles, un ragoût d'écrevisses comme on en trouve guère, une andouillette à l'ancienne... Des desserts de qualité et une carte des vins permettant d'accompagner le tout en se faisant plaisir. une adresse où l'on peut se réunir en famille ou en groupes, jusqu'à 60 personnes, pour fêter un événement. Enfin, le Petit Futé aime les plats maison à emporter, sur réservation, pour rapporter chez soi ces saveurs régionales. Au final, une adresse à ne pas manquer.

# TRÉVOUX ★★

La capitale de l'ancienne principauté de la Dombes (du XVI<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle) conserve quelques mémorables traces de son passé opulent : château fort, apothicairerie, parlement de la Dombes et vieilles venelles amoureusement entretenues par les passionnés locaux : tout rappelle une souveraineté octroyée par le bon roi François I<sup>er</sup> à cette cité prospère et éclairée. C'était un petit état indépendant, battant monnaie d'or et d'argent, édictant des lois, créant des offices levant des impôts et décidant de la paix ou de la guerre. Cette Principauté de Dombes fut rattachée au royaume de France en 1762. Pour en savoir plus, l'hôtel

de ville abrite le musée – bibliothèque dont la collection des 635 volumes du « Journal de Trévoux », l'un des tout premiers périodiques français, édité par les Jésuites vers 1721 ainsi que le fameux dictionnaire de Trévoux édité, lui, en 1702 et qui constitue, aujourd'hui encore, un ouvrage de référence pour de nombreux universitaires. Depuis 1911, un kiosque à musique en occupe le centre. Il fut érigé grâce à une souscription organisée par l'harmonie municipale. Sur un soubassement de pierre, s'élève sa charpente métallique aussi légère et gracieuse qu'une note de musique.

# POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



Photo : Jean-Luc Perreard

## FAITES UN DON

[secours-catholique.org](https://secours-catholique.org)

**BP455-75007 PARIS**



caritasfrance Secours Catholique-Caritas France



**ENSEMBLE,  
CONSTRUIRE  
UN MONDE JUSTE  
ET FRATERNEL**



**PARCE QUE VOUS ÊTES  
UNIQUE ...**

**... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE  
SUR MESURE**

**A VOUS DE JOUER !**

**my** **petit fute**  
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

■ **ARS TRÉVOUX TOURISME****Place de la Passerelle**☎ **04 74 00 36 32****www.tourisme-trevoux.com****contact@ars-trevoux.com**

*Basse saison : ouvert le dimanche, le lundi et les jours fériés de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h.*

Point d'accueil situé à l'Hôtel Pierre et Anne de Bourbon, Musée Trévoux et ses trésors. Tout pour découvrir la ville d'histoire siège du Parlement de Dombes avec, notamment, un guide touristique « Ars-Trévoux, une Principauté au naturel » très bien fait.

**Points d'intérêt**■ **CHÂTEAU FORT** ★**Allée du Château Fort**☎ **04 74 00 36 32****www.ain-tourisme.com****contact@ars-trevoux.com**

*D'avril à septembre : visite guidée le week-end et les jours fériés à 16h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. CB non acceptée.*

Situé sur la côte, le château fort, outre son intérêt architectural indéniable (belle tour octogonale du début du XIV<sup>e</sup> siècle), offre une vue panoramique époustouflante sur le val de Saône, la Dombes le Beaujolais et les Monts d'Or. Bref, de quoi voir surgir l'ennemi de loin !

**Loisirs**■ **LES CASCADES****1, allée des Cascades**☎ **04 74 00 55 41****www.les-cascades-de-trevoux.fr**

*Ouvert du 1<sup>er</sup> juin au 31 août, les week-ends en juin et tous les jours en juillet et août. Horaires d'ouverture : 10h à 19h. Entrée : 8 € (adultes). 5 € pour les 2/14 ans. Gratuit jusqu'à 2 ans. CB non acceptée.*

Quand la chaleur est insoutenable en ville, une oasis de fraîcheur. Un parc ludique de loisirs aquatiques de deux hectares en bordure de Saône dans un espace de verdure préservé : bassin à courant, bassin de natation, grand bassin en pente douce pour les enfants et toboggan de 42 m dans un environnement de verdure. Toute la famille adopte les Cascades pour passer de longues journées au bord de l'eau.

■ **Dans les environs****Ars-sur-Formans** ★

Un village qui doit incontestablement sa notoriété à son « saint curé », Jean-Marie Vianney. De nombreux pèlerinages se déroulent au sanctuaire d'Ars et même le pape Jean-Paul II s'est rendu ces lieux. Basilique, presbytère et historial permettent de rendre hommage à la mémoire du curé.

## ■ BASILIQUE D'ARS

### Rue Jean-Marie-Vianney

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 7h à 19h. *Gratuit.* Ars et Jean-Marie Vianney, son célèbre curé « patron de tous les curés de l'Univers ». Fils de paysans né à Lyon, le célèbre curé bouleversa pourtant le cœur de milliers de fidèles par sa simplicité de confesseur. A tel point que lorsqu'il mourut, le 4 août 1859, tous les notables de la région se pressèrent à son enterrement. Canonisé en 1925, puis élevé au rang de saint patron de tous les curés, Jean-Marie Vianney repose désormais dans une chasse de bronze dorée au sein de la très belle basilique en rotonde. A découvrir aussi, à côté du majestueux édifice, la petite église où le curé exerça son apostolat. De nos jours, le sanctuaire d'Ars reçoit tous les ans des centaines de milliers de visiteurs venus du monde entier. La foule est particulièrement dense le 4 août, jour anniversaire de la disparition du bon curé.

## ■ HISTORIAL DU SAINT CURÉ D'ARS (MUSÉE DE CIRES)

625, rue Jean-Marie-Vianney

☎ 04 74 00 70 22

[www.musee-ars.org](http://www.musee-ars.org)

[info@musee-ars.org](mailto:info@musee-ars.org)



Ouvert toute l'année. D'avril à septembre, ouvert le lundi de 14h à 18h, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h, le dimanche et jours fériés de 14h à 18h. D'octobre à mars, ouvert le lundi de 14h à 17h, du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30, le dimanche et jours fériés de 14h à 17h. *Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 3,50 €. Durée de la visite : 45 min. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée.* Un musée de cire qui était en travaux cet hiver 2019, devant rouvrir ses portes au printemps après le bouclage de notre guide. Un musée qui devrait donc dévoiler un nouveau décor et de nouvelles scènes retraçant toujours la vie du saint curé. Visite du premier musée de cire réalisé par Grévin en Auvergne-Rhône-Alpes, un lieu unique qui met en scène les moments les plus forts de la vie de Jean-Marie Vianney. Dans des décors d'époque reconstitués, des personnages de cire plus vrais que nature vous feront vivre un grand moment d'émotion. A la fin de votre visite, un document et un plan vous seront remis pour vous guider dans le village sur les lieux et sites où vécut Jean-Marie Vianney.

## ■ HÔTEL-RESTAURANT RÉGINA

657, route Départementale 904

☎ 04 74 00 73 67

[www.regina-ars.com](http://www.regina-ars.com)

[contact@regina-ars.com](mailto:contact@regina-ars.com)

Ouvert toute l'année. 43 chambres. Chambre simple 44 € ; chambre double 49 €. Petit déjeuner : 7 €. *Wifi gratuit. Restauration (menus de 19 € à 29 €). Spécialités grenouilles fraîches). Terrasse ombragée.*

Certains viennent en pèlerinage spirituel, d'autres en pèlerinage gourmand, la plupart des visiteurs conjuguent les deux et se retrouvent naturellement au Régina. Une belle maison tenue par monsieur Hyvrard, homme

courtois et chaleureux sachant nous mettre à l'aise dans ce cadre charmant. A quelques minutes à pied de la célèbre maison du Saint-Curé, le Régina nous apporte tous les bonheurs terrestres, à commencer par celui d'une bonne table. Dès les beaux jours, on s'installe à la terrasse fleurie ou sous la lumineuse véranda pour savourer une cuisine de tradition mettant à l'honneur les plats d'une région située entre Dombes et Beaujolais, à deux pas de la Bresse. Sur une table bien mise, les grenouilles fraîches tiennent le haut de l'affiche et sont merveilleusement préparées. Autre spécialité à ne pas manquer, un délicieux poulet à la crème d'escargot. On frôle l'extase, surtout que la carte des vins tient toutes ses promesses. Adresse idéale pour les repas de famille ou d'entreprise, le Régina peut accueillir jusqu'à 220 personnes. Et si vous ne voulez plus quitter les lieux, de confortables chambres vous attendent afin de prolonger votre séjour. Quiétude et gourmandise.

## Fareins

Fareins et le château de Fléchères qui se trouve sur la commune sont de véritables décors de cinéma. D'ailleurs plusieurs films ont été tournés dans ce beau château du XVII<sup>e</sup> siècle aux jardins à la française.

## ■ CHÂTEAU DE FLÉCHÈRES

Allée de Fléchères

☎ 04 74 67 86 59

[www.chateaudeflecheres.com](http://www.chateaudeflecheres.com)

Du 30 mars au 29 juin et du 1<sup>er</sup> septembre au 11 novembre, ouvert samedis, dimanches et jours fériés. Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août, ouvert tous les jours sans exception. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30. *Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 8 à 17 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 8 €. Étudiants (-26 ans) et demandeurs d'emploi : 6,50 €. Parc : 4 €. CB non acceptée.*

Niché dans un parc à l'anglaise de 40 ha, ce château édifié au début du XVII<sup>e</sup> siècle par Jean de Sève, seigneur de Fléchères, qui occupait entre autres fonctions sans doute très lucratives celles de receveur des finances et de prévôt des marchands en cette bonne ville de Lyon, conserve un aspect monumental, presque médiéval, mais déjà considérablement adouci par le style architectural alors en vogue à l'aube du classicisme. A noter que le château servit à quelques scènes du film de Philippe de Broca, avec Yves Montand, *Le Diable par la queue*. Chaque année, des groupes de restaurateurs redonnent au fur et à mesure aux pièces du château la splendeur de leurs peintures murales. Vous y trouverez des cheminées sculptées, des salons Louis XV meublés, des superbes fresques italiennes de 1632. Un grand parc également s'offre à vous. Vous pourrez vous y balader et flâner pour terminer cette visite avant de prendre la route de la Dombes. Profitez de la faune : vous êtes à deux pas des étangs et du Parc aux Oiseaux.

## Jassans-Riottier

Porte ouest de la Dombes, séparé de Villefranche par la Saône, Jassans-Riottier profite de la proximité des grandes villes et d'une nature préservée. Halte fluviale, parc de loisirs, tout contribue à faire de la commune une halte agréable pour les visiteurs.

**■ L'EMBARCADÈRE****15, avenue de la Plage****☎ 04 74 07 07 07****www.georgesblanc.com****embarcadere@georgesblanc.com***Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi et le soir.**Menus de 31 € à 57 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 25 € (midi express). Plat du jour : 18 €. Menu du marché : 22 € au déjeuner et 25 € au dîner. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.**Retrouvez le bonheur de savourer l'esprit et la cuisine selon Georges Blanc en bord de Saône dans un cadre exceptionnel. Magnifique terrasse paysagée surplombant la Saône dès les premiers beaux jours pour savourer une cuisine soignée. A la carte : Ravioles d'escargots de Bourgogne « tout en vert », Pâté en croûte bourgeoise, condiment végétal, une fameuse sole meunière au beurre noisette, des cuisses de grenouilles fraîches sautées. Sans oublier l'émblématique poulet de Bresse à la crème. En dessert une excellente gaufre aux amandes, chantilly et un onctueux chocolat noir parmi un choix délicieux. En été, l'endroit est magique. Une vraie croisière gustative !***Quincieux***Une commune agricole située à proximité de la Saône dans le verdoyant paysage du Val de Saône. A voir, une chapelle Saint-Jean Baptiste de style roman.***■ HOTEL- RESTAURANT TANTE YVONNE****28, rue de la République****☎ 04 78 91 13 02****www.hotel-restauranttanteyvonne.fr****contact@hotel-restauranttanteyvonne.fr***Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours sauf dimanche**soir. Menus de 33 € à 50 €. Menu du Marché chaque jour en semaine : 20 € à midi (entrée/plat ou plat/dessert), 25 € le soir. Hôtel 3 étoiles. 16 chambres. Chambre double de 75 € à 123 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking fermé inclus. Animaux acceptés (10 € par nuit). Wifi gratuit. Grande terrasse ombragée.**Au carrefour de la Dombes, du Beaujolais et du Lyonnais, la grande façade de Tante Yvonne tient toutes ses promesses gourmandes. Pensez donc, cela fait trois générations que l'on perpétue le bien vivre et le bien manger d'une région – de trois régions ! – parmi les plus gourmandes de France. Yvonne, première génération, c'était la grand-mère qui a débuté derrière les fourneaux. Puis, ce fut au tour de Michel qui a laissé sa place en cuisine à Bernard Chemarin. Élève de Paul Bocuse et de Pierre Orsi, les références lyonnaises en matière de gastronomie, le chef – membre des Toques Blanches Lyonnaises – propose dans sa belle maison de famille une cuisine de terroir, authentique et particulièrement soignée. Le bonheur, il commence quand on s'installe sur la magnifique terrasse ombragée par les feuilles des grands arbres, une des plus belles de la région, ou dans une salle chaleureuse aux tables bien mises et parfaitement dressées. Au menu de Tante Yvonne : un Pâté croûte de canard et trompettes au cœur de foie gras, une Cassolette d'escargots aux morilles, un Filet de bœuf poêlé à la plancha sauce bordelaise et son os à moelle ou un Dos de bar grillé. Desserts maison et excellente carte des vins de la région pour accompagner le tout. Dans cette belle**demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle, 16 chambres au design actuel et au confort moderne pour un séjour en toute quiétude. Autre plaisir de Tante Yvonne, un service traiteur pour vos événements professionnels ou privés proches de Lyon. Une Tante Yvonne comme tous les gourmands en rêvent.***Reyrieux***Une commune de la plaine alluviale de la Saône qui a su conserver son âme villageoise malgré un boom démographique ces dernières années.***■ O2 SAÔNE****311, chemin du Port-Bernalin****☎ 04 78 98 35 83****www.o2-saone.fr****contact@o2-saone.fr****Accès rapide :****sortie 2 sur l'A46 direction Trévoux.***Fermé en février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Sur réservation pour les soirées du mardi au jeudi. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 15,50 €. Formule Grenouilles : 27 €. Menu Dombes : 35 €. Menu O2Saône : 48 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.**O2, de l'eau, il n'en manque pas devant la Saône. Situé au bord de la rivière, le long du chemin de halage et disposant d'un parking privé, l'établissement propose des plats régionaux – grenouilles persillées servies avec un gratin dauphinois, suprême de poulet fermier à la crème et aux morilles, friture, etc. – et une cuisine traditionnelle – escargots façon Bourgogne, terrine de foie gras de canard maison, suprême de poulet fermier Label rouge aux écrevisses, filet de canette des Dombes sauce vigneronne, pavé de saumon Label rouge, etc. – servis en salle climatisée ou sur la terrasse ombragée. Une formule déjeuner avec un buffet de hors-d'œuvre et un plat du jour est servie à midi en semaine. Il est possible de recevoir des groupes jusqu'à 120 personnes. L'hôtel dispose de huit chambres avec vue sur la Saône.***Saint-Bernard***Une terre d'histoire où il fait particulièrement bon séjourner. D'ailleurs, la population de Saint-Bernard triple en été ! A visiter, le château et les jardins du château de Saint-Bernard parmi les plus beaux de France. Des jardins qui inspirèrent des peintres comme Utrillo, Valadon et Utter.***■ CHÂTEAU DE SAINT-BERNARD****152, avenue Suzanne-Valandon****☎ 04 74 00 37 62****www.chateaudesaintbernard.com****contact@chateaudesaintbernard.com***Jardins ouverts du 15 avril au 15 septembre, les dimanches et jours fériés de 14h à 18h. Château ouvert en visite guidée du 8 juillet au 31 août. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 € (visite du jardin incluse). Visite des jardins : 3 €. Accueil enfants. Visite guidée. Concerts. Visite des jardins et du labyrinthe.**Dans cette forteresse médiévale, vous ressentirez toute l'histoire et plongerez dans le passé riche puisque ce*

fût le château du peintre d'Utrillo. Mais c'est en très mauvais état que l'actuel propriétaire l'acquiert pour le restaurer dans son intégralité. Le bâtiment fut classé aux Monuments historiques par le ministère de la Culture en 1992. Aujourd'hui, il accueille mariages et concerts de musique classiques. Les jardins gustatifs, sous forme d'un labyrinthe vous invitent à découvrir d'innombrables variétés de poiriers et de pommiers. La roseraie relie les deux parties principales du jardin. La troisième est consacrée au printemps à l'éclosion de près de 500 000 jonquilles, et à l'automne, au spectacle d'arbres sélectionnés pour la couleur de leurs feuilles à cette époque.

### ■ RESTAURANT CHEZ BIBET

Rue de la Saône

☎ 04 74 00 17 58

[www.restaurant-grenouille.com](http://www.restaurant-grenouille.com)

[chezbibet@wanadoo.fr](mailto:chezbibet@wanadoo.fr)

*A partir du 1<sup>er</sup> avril, ouvert 7j sur 7. Fermé en hiver les lundis soir et mardis soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 9,80 € (à partir de). Formule du midi : 17,50 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Formule midi 2 plats : 14,50 €. Formule de saison : 25,90 €. Menus de 28,50 € à 55 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Parking.*

En Dombes, bonne cuisine de tradition se dit aussi « Chez Bibet ». Une maison à fréquenter toute l'année, mais encore plus en été quand il est si doux de rejoindre les rives de la Saône. Grand parking et accueil merveilleux dès notre arrivée à cette adresse où l'on perpétue un art de vivre fait de bonheur, de convivialité et de gourmandise. Marie et Eric Boucon, avec tout leur équipage, sont aux commandes d'un magnifique bateau. Les parents profitent en toute quiétude de la superbe terrasse pendant que les enfants jouent dans un espace adapté. On peut aussi se retrouver sur une autre terrasse indépendante, celle du Bistrot du Trio pour savourer des tapas avec un bon verre de vin. Mais revenons Chez Bibet, où l'ambiance devient encore plus festive tous les vendredis soirs en été (soirées musicales), pour parler cuisine. En terrasse ou dans une salle largement ouverte sur l'extérieur, on est autant séduit par le cadre, l'ambiance que par la cuisine traditionnelle raffinée faite maison. D'excellents produits frais et locaux composent tous les plats. Au patrimoine gourmand régional, les incontournables grenouilles fraîches façon Mère Bibet sont une référence en la matière. Et toute la carte est au diapason, du gratin d'escargots aux ravioles du Dauphiné au tournedos de gibier de saison et son jus de truffes, en passant par la friture royale sauce gribiche et aioli, il ne faut rien manquer ! Fromage blanc fermier au lait cru et sa crème épaisse, à se damner, et des desserts maison comme ce mi-cuit au chocolat Valrhona. Même exigence et même intelligence pour la carte des vins. Parties de boules ou promenade digestive au choix pour ne pas repartir trop vite. Des moments de bonheur à partager.

## Saint-Didier-de-Formans

Au XII<sup>e</sup> siècle, Saint-Didier fut coupé en deux, le Formans servant de frontière entre l'Eglise de Lyon et la Principauté des Dombes. La borne du Franc-Lyonnais, stèle de pierre gravée, marque aujourd'hui encore la trace de cette histoire. Le Formans était à l'époque une rivière qu'on traversait à gué. Plus tard, des passerelles en bois furent construites, mais les inondations de 1877 et 1878 les emportèrent. Le premier pont de pierre fut le pont de Rochefort, construit en 1862 qui fut élargi en 1965. Le Formans fut aussi utilisé plus tard pour entraîner les trois moulins à eau : les moulins du Foulon, de Rochefort et de Roussille. Aujourd'hui, seule l'écluse du moulin de Roussille est encore en état de fonctionnement. Vous pourrez également admirer à Saint-Didier-de-Formans les croix remarquables, les murs en arêtes de poisson et des fermes traditionnelles. Bonne balade.

## Sainte-Euphémie

### ■ LE CHARDOILLANT

405, route d'Ars

☎ 04 74 08 11 07

[www.lechardoillant.fr](http://www.lechardoillant.fr)

[lechardoillant@gmail.com](mailto:lechardoillant@gmail.com)

*Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 30 € à 40 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 14,90 € (menu du jour). Menu découverte (tous les midis) : 24,90 €.*

Le Chardoillant, c'est un lieu charmant où l'on est choyé. Une destination gourmande qu'il ne faut pas manquer. À la sortie de Lyon, direction le Val de Saône, entre Trévoux et Ars-sur-Formans. 30 min de voiture plus tard, dans un village entouré d'une nature verdoyante, les gourmands arrivent au Chardoillant. Chacun se gare sans difficulté sur le parking à l'arrière de cette maison colorée aux pierres encore apparentes, découvrant au passage une agréable terrasse fleurie. À l'intérieur deux salles communicantes (idéal pour les groupes) d'une trentaine de couverts où l'on est reçu, toujours avec le sourire, par l'adorable Virginie associée à la non moins adorable Chantale Alonso en cuisine. En salle comme en cuisine, c'est un régal de fraîcheur – cuisine 100 % maison, réalisée à partir de produits de qualité et de saison – et de saveurs. Parmi les spécialités de la maison : un fameux foie gras de canard maison mi-cuit et sa compotée d'abricots marinés à la bière et au gingembre. A suivre, des brochettes de Saint-Jacques poêlées au chorizo doux, des grenouilles fraîches persillées ou une quenelle de brochet maison. Le meilleur de la tradition revisité par une Chantale inspirée. À l'heure des douceurs, une omelette norvégienne, des tartes maison de saison ou un vacherin. Carte des vins sélectionnée avec la même passion. Une maison « chardoillante ».

## REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE



# VILLARS-LES-DOBES ★★

Assurément méconnue, un peu délaissée même, le cœur géographique et économique de la Dombes n'éblouit certes pas de prime abord par ses charmes, qu'ils soient de vieilles pierres ou autres : jolie, mais sans plus, avec son église des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, les vestiges de son château du XI<sup>e</sup>, planté sur sa « poype », ce gros bourg de 4 500 habitants, situé à une trentaine de kilomètres de Lyon n'en forme pas moins un lieu de séjour plutôt agréable (classée Site remarquable du Goût, la ville est aussi une Station verte de vacances). En fait, Villars-les-Dombes forme un bon point de départ pour rayonner dans la Dombes.

Les amateurs de bonnes tables auront sans doute plaisir à se régaler des cuisses de grenouilles, poulardes et autres spécialités locales sublimées entre les mains adroites des chefs locaux.

## ■ DOMBES TOURISME

3, place de l'Hôtel de ville

☎ 04 74 98 06 29

[www.dombes-tourisme.com](http://www.dombes-tourisme.com)

Ouvert du 1<sup>er</sup> juillet au 30 août, tous les jours de 11h30 à 17h30. En septembre, tous les samedis et dimanches de 11h30 à 17h30.

En couple, en famille ou en groupe, c'est ici que commence votre visite de la Dombes. De nombreuses sorties Nature, Patrimoine et Loisirs avec un programme à télécharger sur le site Internet ou à retirer à l'office de tourisme. A pied, en vélo, en calèche, la Dombes et sa flore et sa faune exceptionnelles n'auront plus de secret pour vous. Réservation obligatoire à Dombes Tourisme.

## Points d'intérêt

### ■ PARC DES OISEAUX

RN 83

☎ 04 74 98 05 54

[www.parcdesoiseaux.com](http://www.parcdesoiseaux.com)

[info@parcdesoiseaux.com](mailto:info@parcdesoiseaux.com)



Ouvert de début mars à début novembre, tous les jours, de 9h30 à 20h en été, fermeture plus tôt le reste de l'année. Visite : 20 € pour les adultes, 17 € junior (13-25 ans) et 15 € pour les enfants (3-12 ans). Forfait famille à la journée : (2 adultes et 2 enfants de 3 à 12 ans) : 62 €.

Un tour du monde à vol d'oiseau vous tente ? Le Parc des Oiseaux de Villars-les-Dombes est l'un des parcs ornithologiques les plus importants d'Europe. Vous pouvez y observer 3 000 oiseaux de 300 espèces différentes en provenance des cinq continents. Au cœur des Dombes, dans un environnement naturel protégé, vous découvrirez la grande diversité des oiseaux, diversité de taille, de couleurs, mais aussi de comportement. Le parc est impliqué dans plusieurs programmes de sauvegarde de la biodiversité concernant le ara canin en Bolivie, le perroquet en Afrique du Sud, la grue royale en Ouganda, le calao d'Abyssinie au Burkina Faso, le manchot de Humboldt au Pérou. Nouvelles espèces, nouveaux espaces au Parc avec les colibris, les plus petits des oiseaux au monde, et le gypaète barbu, le plus grand vautour de la faune européenne. Au programme : un spectacle aérien mettant en scène 150 oiseaux, perroquets, pélicans, grues, marabouts... A ne pas manquer : la volière des loris, la nurserie, les rencontres avec les soigneurs. Et pour profiter vraiment du site, trois hébergements vous sont proposés : un camping nature, un hôtel 2 étoiles et un hôtel 3 étoiles.

### ■ LA ROUTE DES ÉTANGS



Mise en place par le Comité du tourisme de l'Ain, la Route des Étangs de la Dombes est en fait composée de deux boucles (110 km pour le circuit nord et 105 km pour le sud), vous partirez à la rencontre des colverts, sarcelles, hérons et cendres mais aussi des cormorans, la bête noire des pisciculteurs car véritable aspirateur à poissons. La Route des Étangs vous fait découvrir une nature authentique. Et pas toc ! Jumelles et longues-vues de rigueur. Tous les documents sont disponibles à l'office de tourisme de Villars.



L'église et la mairie de Villars-les-Dombes.



*Vue sur les hérons de la terrasse du restaurant du Parc des Oiseaux, Villars-les-Dombes.*



*Le tout petit Colibri Falleri Vert.*



*Couple de Cacatoès à huppe jaune.*



*Les belles grues royales du Parc des Oiseaux.*

**■ POISSONS DE DOMBES****42, rue Lavéran****[www.poissonsdedombes.fr](http://www.poissonsdedombes.fr)****[contactapped@gmail.com](mailto:contactapped@gmail.com)**

Vous pensez « poisson » pour votre prochain repas ? Pensez « Poissons de Dombes ». Une marque déposée qui répond à toutes vos exigences de qualité, vous garantissant les meilleurs poissons pour des plats savoureux. Les Poissons de Dombes, ce sont des poissons élevés dans les mille étangs de cette magnifique région de nature préservée. Depuis plus d'un siècle, les hommes continuent de perpétuer le meilleur de la tradition afin de nous offrir des poissons nobles, élevés dans un environnement privilégié, dans une filière qui s'engage de l'étang jusqu'à notre assiette. Présente dans les étangs de la Dombes depuis leur origine, la carpe est appréciée pour sa chair savoureuse et peu se préparer de différentes manières. Sur le site Internet des Poissons de la Dombes, vous retrouverez de nombreuses recettes pour varier les plaisirs à partir de la carpe. Profitant d'une filière locale, carpes et brochets sont à découvrir sur les étals de vos magasins, de la grande surface à la boutique de producteurs fermiers, ainsi que sur les tables gastronomiques des Toques Blanches Lyonnaises. Plus surprenant, les Poissons des Dombes sont aussi à l'origine de la marque Cuir de Carpe de Dombes. Un cuir naturel servant à la fabrication d'accessoires de maroquinerie de luxe, dont un ravissant bracelet poisson et un couteau Le Dombiste. Chez soi ou au restaurant, les Poissons de Dombes offrent le meilleur de leur terroir d'origine et du savoir-faire inimitable des hommes. Les poissons de Dombes : les poissons Futé par excellence.

**Emplettes****■ LES FERMIERES DE LA DOMBES****1 211, avenue Charles-de-Gaulle****☎ 04 74 98 16 66****[www.lesfermiersdeladombes.net](http://www.lesfermiersdeladombes.net)**

*Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.*

Cette coopérative paysanne a été pionnière en matière de vente directe en ouvrant ses portes il y a plus de 30 ans ! La boutique fédère une quinzaine de producteurs proposant en vente directe leur volaille, viande de bœuf, porc, vins, produits laitiers, légumes, œufs, escargots, carpes, jus de fruit... et se relayant derrière la caisse. Un coup de cœur pour les vins du Bugey, injustement méconnus. L'accueil est charmant, vous pouvez toujours demander des renseignements sur les modes de production et remplir votre cabas en toute confiance pour un pique-nique de terroir ou des souvenirs gourmands à offrir à votre retour avec une petite histoire locale à raconter.

**■ Dans les environs****Ambérieux-en-Dombes**

Commune du plateau de la Dombes, Ambérieux se remarque facilement puisqu'elle est dominée par un donjon en brique rouge, vestige d'un château médiéval, véritable phare de la commune veillant sur quelque 220 étangs.

**■ AUBERGE DE LA TOUR****91, impasse Utrillo ☎ 04 74 00 85 41****[www.auberge-de-la-tour.fr](http://www.auberge-de-la-tour.fr)****[auberge-de-la-tour@wanadoo.fr](mailto:auberge-de-la-tour@wanadoo.fr)**

*Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 35 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Accueil des groupes (séminaires, mariages, repas de famille... Barbecue géant à partir de 100 personnes). Jardin. Terrasse. Parking, hébergement, location de salles de réunions climatisées, banquets, mariages.*

Dans une ferme rénovée, au cœur des Dombes, venez profiter de la nature, des étangs, des chevaux et d'un parc avec des animaux. Un cadre superbe et une tranquillité

**Poissons de Dombes**

La Dombes est la première région piscicole en eau douce. Il faut dire que ce plateau recouvert d'une terre propice à la rétention d'eau a offert un cadre majestueux à la formation d'étangs naturels. Mais ce sont les hommes, d'abord des moines, qui ont créé des chaussées, des digues et le millier d'étangs alimentés par les eaux pluviales pour élever les fameux poissons de la Dombes. Une tradition ancestrale qui perdure au rythme de la nature : 3 à 4 années d'eau dans l'étang, l'« évologie » et une année d'« assec » pour régénérer les sols. Résultat : un écosystème équilibré, un environnement respecté et des poissons élevés et nourris naturellement portant la marque Poissons de Dombes. Une marque qui garantit la qualité exceptionnelle de produits gourmands à savourer au quotidien. Les deux poissons de la Dombes que l'on retrouve principalement dans nos assiettes, ce sont la carpe – plus de 60 % de la production des étangs – et le brochet. Deux « vedettes » à préparer selon de délicieuses recettes à retrouver sur le site Internet [www.poissonsdedombes.fr](http://www.poissonsdedombes.fr). Tanche, sandre, black bass et autres poissons blancs sont aussi au menu.

Et si vous souhaitez retrouver la Carpe de Dombes dans votre assiette cuisinée par un chef, il suffit de trouver le restaurateur – notamment les Toques Blanches Lyonnaises – qui propose ces poissons à la carte. Des poissons qui ne terminent pas que dans vos assiettes, puisqu'on retrouve également la peau de carpe tannée et transformée en véritable cuir pour devenir bracelet, portefeuille, porte-monnaie ou étui du couteau Le Dombiste... Belles idées cadeaux aux accents de la région. Pour tout savoir des méthodes d'élevage des Poissons de Dombes et où les retrouver, rendez-vous sur le site Internet d'une marque gourmande.

■ **Poissons de Dombes : [www.poissonsdedombes.fr](http://www.poissonsdedombes.fr)**

absolue ! Accueil chaleureux de Sylvie et Christophe. A table, cuisine traditionnelle composée de spécialités régionales. Sur une magnifique terrasse fleurie au bord d'un petit étang, chacun trouvera son bonheur gourmand. Assiette de charcuterie, salade du chef ou nordique, saumon fumé, terrine de poissons ouvriront votre appétit. A suivre : grenouilles fraîches, dont l'approvisionnement est journalier, filet de truite, filet de carpe au beurre d'escargots, pavé de saumon, raviront les amateurs de poissons. Côté volailles, les fervents ne sont pas oubliés, puisqu'ils trouveront poulet à la crème, caille farcie au foie gras... Les fromages sont affinés, et les desserts sont au choix, parmi glaces, tartes maison, fondants. Soirée barbecue tous les jeudis soir à partir de fin mai jusqu'à septembre et soirées karaokés le vendredi soir. La réservation est conseillée. Une adresse d'exception dans un cadre dépayçant à souhait.

## Bouligneux

La forteresse de Bouligneux est une demeure féodale, qui s'est transmise de génération en génération, depuis 1306. Sous la Révolution, il fut l'un des rares châteaux à n'avoir pas été détruit. La municipalité décida, en effet, à l'époque de l'utiliser comme grenier à grains... Si ses tours, symbole féodal, ont été écimées à hauteur de bâtiment, les fortifications, les douves et la superbe cour d'honneur sont restées intactes. De même que l'intérieur de la demeure : de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle aux années quarante, Bouligneux est resté inhabité. Resté intact, le château est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Le Comte de Villeneuve Esclapon et sa famille entretiennent cette superbe forteresse dressée au milieu d'un étang couvert de nymphéas et d'iris.

### ■ HOSTELLERIE DES DOMBES

**Le Village ☎ 04 74 98 08 40**

**[www.hostellerie-des-dombes.com](http://www.hostellerie-des-dombes.com)  
[hostellerie.dombes@orange.fr](mailto:hostellerie.dombes@orange.fr)**

*Se renseigner auprès de l'établissement pour les jours et périodes de fermeture selon les saisons. Menus de 25,50 € à 49 €. Menu enfant : 11 € (jusqu'à 12 ans).*

La Dombes est unique. Les Dombes sont merveilleuses. Et cette hostellerie nous fait profiter à la fois d'un paysage des plus pittoresques noyé dans la verdure entre deux étangs et des meilleures gourmandises de la région : les fameuses grenouilles fraîches et les volailles fermières. Simple d'accès avec son parking juste en face, l'Hostellerie des Dombes est l'adresse parfaite pour goûter à tous les plaisirs d'une région qui a su préserver ses traditions. Une hostellerie charmante tenue par Corine et Franck Thevenet, un couple mettant tout en œuvre afin que notre repas soit une succession d'instantanés de plaisir à partager. Dès l'accueil de madame, adorable, on se sent à notre aise et l'on s'installe avec le même bonheur aux beaux jours en terrasse que dans une salle à la fois raffinée et conviviale, à l'image de la cuisine maison. Le chef prépare une authentique cuisine dombiste, dont la réputation a largement dépassé les frontières du village, à partir de produits du terroir de qualité. Parmi les incontournables de la carte, les fameuses grenouilles fraîches cuisinées au beurre de Bresse, ail et persil ; une volaille fermière à la crème fraîche Etrez de Bresse comme en Dombes, un



**poissonsdedombes.fr**

**La Dombes dans votre assiette**

AIN  
IN Département

déllice... On termine tout en douceurs avec un chariot de desserts et un café servi avec ses gaufrettes mâconnaises. Une adresse au bon goût de l'authentique.

### ■ LE THOU

**Le Village ☎ 04 74 98 15 25**

**[www.lethou.com](http://www.lethou.com) – [lethou@orange.fr](mailto:lethou@orange.fr)**

*Maître Restaurateur. Fermeture quinze jours en février et en novembre. Une semaine fin août. Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 29 € à 59 €. Menu enfant : 15 €. Maître Restaurateur. Jardin.*

Le Thou rend hommage à la Dombes qui le lui rend bien. Saviez-vous que le Thou désigne l'écluse typique des étangs de la Dombes ? Mais ce n'est pas tout (thou ?) ce que l'on retient de cette étape gastronomique au cœur des étangs où l'on vient savourer l'accueil et la cuisine de Nathalie et Stéphane König. Un chef qui nous propose une carte des vins exemplaire et surtout une cuisine de tradition. Façade fleurie, salle d'un classicisme raffiné, terrasse et parc, le Thou peut accueillir les groupes avec son patio aménagé. A la carte ou sur les menus, la grande spécialité du chef sont les grenouilles fraîches et sauvages présentées sur un jonc d'étang, beurre, ail et persil. Dans des assiettes savoureuses : escalopes de foie gras chaudes compotée de pommes aux noix, pigeonneau rôti sur l'os jus ou un filet de féra du lac Léman aux amandes. La carte des « fromages du coin » est une autre merveille. Nathalie et Stéphane tiennent aussi Thou Ô Grill (en face du Thou) proposant une carte de viandes, mais aussi de poissons cuits au grill. Tous au Thou pour tout goûter !



## Chalamont

Située au croisement de la D22 et de la D904, la commune de Chalamont se présente comme le point culminant de la région avec 334 m d'altitude. Bref, pas de quoi attraper le vertige mais la bourgade mérite quand même un vrai détour tant elle possède un joli cœur médiéval.

### ■ RESTAURANT L'ESTRAGON

Place du Marché

☎ 04 74 61 77 09

[www.restaurant-estragon.fr](http://www.restaurant-estragon.fr)

[restaurant.estragon@orange.fr](mailto:restaurant.estragon@orange.fr)

*Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Menus de 18,50 € à 36,50 €. Menu enfant : 12 €.*

Une adresse qui ne triche pas, jouant la carte de la sincérité sur une belle place de village au cœur de la Dombes. À l'Estragon, on n'essaye pas de faire « comme en Dombes » : on est en Dombes ! Une belle maison d'angle aux teintes rosées, une terrasse accueillante dès les beaux jours et des salles chaleureuses. Patricia et Christophe ont réussi à donner une âme gourmande à l'Estragon. Gentillesse naturelle de l'accueil, service souriant, tous les convives se régaleront. Cuisine de saison changeant en fonction du marché, avec une carte renouvelée tous les quatre mois pour conserver une excellente qualité des produits. Et comme on ne triche pas, tout est fait maison. À la carte, un délicieux foie gras frais maison, une terrine de pintade, filets de lapin et cœur de foies de volaille au porto maison. De véritables grenouilles fraîches, mais encore un suprême de poularde jaune à la crème et morilles, des gibiers parfaitement préparés en saison. Pour terminer avec un beau plateau de fromages et des desserts maison, comme cette crème brûlée ou ce nougat glacé. Agréable carte des vins pour accompagner le tout. Adresse authentiquement gourmande.

## La Chapelle-du-Châtelard

Un petit village d'à peine 500 habitants au cœur de la Dombes offre désormais un endroit idéal de villégiature au Château des Creusettes devenu lieu de réception et d'événements de charme au style Empire remarquable au milieu d'un grand parc à l'inspiration française.

### ■ RESTAURANT LES PLATANES

Le Village

☎ 04 74 24 50 42

[www.restaurant-les-platanes.com](http://www.restaurant-les-platanes.com)

[restaurantlesplatanes2@wanadoo.fr](mailto:restaurantlesplatanes2@wanadoo.fr)

*Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 23,50 € à 46 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse.*

Une belle maison rose au carrefour des routes en plein cœur des étangs de la Dombes. Une maison tenue depuis trois générations par la même famille perpétuant une cuisine de tradition de grande qualité. Magnifique cour intérieure ombragée par des platanes, superbe terrasse et des salles aux plafonds à la française pour savourer la cuisine soignée du chef Serge Malapel. Dans les assiettes, les bons produits sélectionnés avec soin, des recettes transmises et améliorées de génération en génération.

À la carte, changée trois fois par an, les meilleurs classiques du terroir selon les saisons : les grenouilles en persillade, un merveilleux foie gras de canard en deux façons ou une fricassée de ris de veau aux morilles ; les traditionnelles grenouilles fraîches en persillade et le véritable poulet de Bresse sélection Miéral à la crème de Foissiat ; pour terminer avec une délicieuse cassolette de figues fraîches aux agrumes. Gentillesse de l'accueil, efficacité du service et qualité de la cuisine font de cette adresse « familiale » un restaurant recommandé.

## Lapeyrouse

### ■ RESTAURANT LE COMPTOIR

DES DOMBES

10, D6B

Le Village

☎ 04 72 88 50 69

[www.lecomptoirdesdombes.com](http://www.lecomptoirdesdombes.com)

[dru.elodie@orange.fr](mailto:dru.elodie@orange.fr)

*Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 24 € à 43 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 €.*

Un comptoir, ça évoque tout de suite un lieu où l'on peut savourer, sans trop de chichi, en toute convivialité, les meilleurs produits de la région. Non loin du Parc des Oiseaux, sur la route de Villars-les-Dombes et entouré d'étangs, le Comptoir des Dombes offre une destination gourmande. Au cœur du village de Lapeyrouse, ce restaurant perpétue le meilleur de la tradition gourmande locale dans un cadre des plus agréables. Les voitures se garent sans problème et chacun – même les personnes à mobilité réduite – accède au restaurant sans difficulté. La terrasse est une invitation à goûter à la douceur dombiste et la salle spacieuse offre un cadre chaleureux avec sa belle cheminée, ses fresques murales à la gloire de la Dombes et des produits régionaux, à commencer par la volaille de Bresse. A deux pour une escapade gourmande en amoureux, en famille ou entre amis, le plaisir d'être au Comptoir se partage sans modération. La chef Julie réalise une cuisine maison à partir de bons produits pour nous livrer de savoureuses assiettes. Incontournables, les Grenouilles fraîches façon dombiste accompagnées d'un gratin dauphinois. Tout comme la Goujonnette de carpe et sa cervelle des Canuts. Plaisirs à suivre avec une Andouillette à la fraise de veau cuit en papillote, moutarde à l'ancienne et pomme de terre grenaille, un Filet de carpe poêlé à la crème citronnée ou un fameux Poulet fermier de la Dombes à la crème d'Etrez. Fromage blanc et desserts maison prolongent ces instants inoubliables. Belle carte des vins. La Dombes, la vraie, se trouve au Comptoir.

## Le Plantay

### ■ AUBERGE LA SAUVAGINE

Les Etrets

☎ 04 74 98 16 57

[auberge.sauvagine@orange.fr](mailto:auberge.sauvagine@orange.fr)

*Ouvert du jeudi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Groupes sur réservation. Réservation impérative. Menus de 22 € à 36 €.*

Le Petit Futé vous a déniché un endroit remarquable situé en plein cœur des bois et des étangs de la Dombes, où règnent une belle sérénité propice à la détente. Ici, rien ne perturbe le chant des oiseaux ni le chant des grenouilles. Moutons et chevaux animent aussi le paysage de cette charmante auberge où Odile et Lionel Blanchet vous accueillent depuis plus de 20 ans ! Là, ils vous proposent une cuisine traditionnelle avec grenouilles fraîches, poulet à la crème, friture de carpe, terrine maison, les spécialités de la Dombes. Un accueil charmant et de bons petits plats préparés avec soin que les habitués plébiscitent chaque semaine, c'est pourquoi il est prudent de réserver. Sur place, des jeux pour les enfants, un boulodrome pour les amateurs, des sentiers de balades le jardin. En été, une terrasse de 20 couverts vous accueille pour un vrai moment de pure détente !

## Rancé

Le village de Rancé est concentré autour de son église remarquable, plus ancien monument de la commune. Un édifice dont des vestiges en galets du XII<sup>e</sup> siècle ont été retrouvés.

### ■ RESTAURANT DE RANCÉ

#### Route de Rancé

☎ 04 74 00 81 83

[www.restaurantderance.com](http://www.restaurantderance.com)

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 25 € à 60 €. Formule du midi : 16 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée.

Sur les terres de la Dombes, le meilleur de la tradition se trouve au cœur du village de Rancé. Impossible de manquer cette maison colorée sur la place du village, face à l'église. Un village français façon carte postale et une auberge de campagne devenue gourmande grâce au talent de la famille Martin. Belle terrasse fleurie pour les beaux jours. La salle continue dans les mêmes tonalités élégantes, offrant un cadre chaleureux propice aux repas à deux comme aux repas de famille. Accueil adorable d'Evelyne et cuisine régionale de Jean-Marc qui mérite tous les éloges, respectant le produit, travaillant avec passion et livrant des plats savoureux. Résultat, il faudra revenir souvent à Rancé pour tout goûter (ou bien tout emporter, puisque tout peut s'emporter) ! Terrine maison, Foie gras de canard maison ou une Fricassée de giroles aux queues d'écrevisses pour commencer. A suivre, les fameuses Grenouilles fraîches persillées, un Poulet fermier à la crème et aux morilles ou un Filet de carpe de la Dombes façon grand-mère. Il faut impérativement garder une place pour les desserts car Jean-Marc, pâtissier de métier, nous régale jusqu'à la fin du repas, notamment avec un Vacherin glacé maison ou un Bavaois aux fruits. Carte des vins en parfaite harmonie. Autres plaisirs de

cette adresse, le large choix de plats à emporter. Enfin, le restaurant de Rancé peut accueillir les groupes jusqu'à 150 couverts. Le meilleur de la tradition.

## Sandrans

Sandrans est un village paisible. La paroisse est une des plus anciennes de la région. L'église romane faisait partie dès 984 des possessions anciennes de l'église métropolitaine de Lyon. Son abside a été inscrite à l'inventaire des Monuments historiques en octobre 1926. Elle vient d'être restaurée. Une voie romaine a été constatée à Sandrans, sur la rive gauche de la Chalaronne. On a trouvé en 1842, dans des décombres, des médailles des empereurs Vespasien et Titus, en bronze, une grande quantité de débris de tuiles romaines d'une grande épaisseur. Construit en briques du pays (carrons savoyards), le château était la résidence des seigneurs de Sandrans. Le donjon, la ferme et les tourelles sont d'origine. La partie habitation a été restaurée plus récemment. Comme beaucoup de châteaux de la région, il faisait partie de la ligne de front durant la guerre entre la Savoie et la France. Il y a, à Sandrans, 54 étangs en production de pêche. L'étang communal de pêche, d'une superficie de 5 ha, offre une agréable aire de loisirs. Un circuit pédestre de 7 km (durée 2h) au départ de la mairie vous fera passer un agréable moment de détente.

### ■ LES ARTISTES

#### 23, route de Villars

☎ 04 74 24 53 50

[les.artistes.2017@gmail.com](mailto:les.artistes.2017@gmail.com)

Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi ; du mardi au samedi le soir. Les soirs du lundi au jeudi, le bar est ouvert. Formule du midi : 14,50 €. Plat du jour : 10 €. Menus de 24 € à 39 €.

Dans le beau village de Sandrans, entre deux étangs et au cœur d'une nature préservée, les Artistes s'appellent Christophe et Julien Michallet. Deux frères qui tiennent les commandes de ce restaurant où se perpétue la tradition dombiste pour notre plus grand bonheur. Dans une salle chaleureuse et sur une superbe terrasse ombragée par une treille — terrasse où des bars nous permettent de savourer grillades et plancha l'été —, l'accueil de Christophe nous réjouit dès notre arrivée. Ambiance conviviale et bonne humeur garanties. Le midi, l'ardoise annonce les menus de la semaine avec un programme de saison, puisque tous les plats sont réalisés avec des produits frais de qualité. Ce qui est certain, c'est qu'au fil des jours, chacun se fera plaisir. A la carte, quelques incontournables de la maison : foie gras, poulet aux morilles ou à la crème, du brochet bien préparé ou les fameuses grenouilles fraîches. En soirée, les deux frères ont prévu des animations. A vous d'entrer sur la scène pour applaudir ces Artistes gourmands.

# VALLÉE DE L'AIN – PAYS DU CERDON

## CERDON ★★

Quand le nom d'un pays est celui d'un vin. Les Romains produisaient déjà leur cordon, mais l'empereur Domitien ordonna l'arrachage des vignes ! Au Moyen Age, les moines trouvèrent un intérêt à produire du vin dans la région et lui apportèrent ses lettres de noblesse. Ce fut au XVIII<sup>e</sup> siècle que la région fut la plus productive avec 7 000 ha plantés, soit environ 25 % du territoire. Les guerres et la crise phylloxérique ont ensuite eu raison de la vigne. C'est en 1955, que fut créé le syndicat de défense viticole du Bugey pour développer l'appellation. Premier des trois AOC des vins du Bugey, créé en 2009, avec le Montagnieu et le Belley, le vignoble du Cordon recouvre environ 170 ha répartis sur 9 communes et est caractérisé par de verts coteaux situés sur de très fortes pentes exposées au sud à une altitude élevée allant jusqu'à 500 m. Compte tenu des pentes, les machines y sont souvent proscrites, c'est pourquoi les vendanges s'effectuent toujours à la main et restent un moment convivial. Pour obtenir le fabuleux nectar, rouge ou blanc, le raisin est pressé directement après les vendanges. Après 24h de fermentation, le jus clair est séparé des bourbes pour subir une fermentation partielle, une filtration et une mise en bouteille. Parfait pour accompagner les desserts tels que le gâteau au chocolat, ou en apéritif, le cordon, est un vin pétillant frais et léger peu alcoolisé, où le raisin non fermenté apporte sa touche d'arôme et son sucre.

### ■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

☎ 04 74 39 93 02

[www.tourisme-ain-cerdon.fr](http://www.tourisme-ain-cerdon.fr)

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Ouvert de juillet à septembre.

### Le couvert

### ■ LE PANORAMIQUE D1084

☎ 04 74 37 38 20

[www.restaurant-lepanoramique.com](http://www.restaurant-lepanoramique.com)

A 3,8 km à l'est de Cerdon et 1,2 km au sud de Labalme et de la grotte du Cerdon.

Fermeture annuelle fin novembre – début décembre et début janvier. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours. Menus de 22,50 € à 38 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 €. Formule spécialités (mini 2 pers.) : 23,50 €. Terrasse. Parking gratuit. Relais motor.

Au Panoramique, sur les hauteurs de Cerdon, tout est plus haut, tout est plus beau, tout est meilleur. La vue est à couper le souffle, même si vous êtes venu en moto (Relais

Motos) et que vous avez déjà profité de la belle petite route pour vous faire plaisir dans les virages. Paysage splendide d'un vignoble en pente douce au-dessus du village de Cerdon et des couleurs changeantes au rythme des saisons. Air pur garanti, vue imprenable depuis la terrasse installée sur un belvédère naturel. Mais les gourmands ne montent pas au Panoramique uniquement pour la vue. Ils viennent aussi pour la cuisine du chef Jérôme Abry, une cuisine de terroir réalisée par un passionné. Salades composées de bons produits comme ce chèvre du pays ou ces escargots en persillade, terrine maison du moment ou des raviolis aux cèpes au parfum des bois pour commencer. À suivre, un suprême de poulet farci, des joues de porc confites aux giroles, un filet de bœuf et sa sauce aux morilles, des grenouilles fraîches servies avec le traditionnel gratin dauphinois ou, sur commande, une friture de truitelles fraîches. Beau travail sur le gibier en saison. L'incontournable spécialité maison est la potence qui se décline en deux versions : potence royale flambée à l'armagnac (viande d'origine française de grande qualité, accompagnée d'un gratin dauphinois maison et de légumes préparés sur place) ou potence de gambas flambées au whisky. Carte des vins essentiellement régionale (Cerdon, Bugey) pour notre plus grand plaisir. Service traiteur et organisation de tous vos événements privés (anniversaire, mariage...) ou professionnels (cocktail, buffet...) dans les meilleures conditions. L'adresse plaisir par excellence.

### Le gîte

### ■ LE CLOS DES CONDAMINES

362, rue du 12-Juillet-1944

☎ 04 74 39 95 67

[www.closdescondamines.com](http://www.closdescondamines.com)

[contact@closdescondamines.com](mailto:contact@closdescondamines.com)

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 58 € à 69 €. Garage vélos, motos, parking. Vente (de vins et de produits locaux).

Andrée Piperini est presque une légende dans cette localité de Cerdon. Cette fille d'immigré italien, chaleureuse et enjouée, cultive l'art de recevoir : « Accueillir les voyageurs et leur monture, quelle qu'elle soit » : tel pourrait être le credo de la maison qui, en plus de ses parkings et garages à vélo et moto, est également un relais équestre. Mais, qu'on y vienne pour dormir dans des chambres d'hôtes installées dans une ancienne maison vigneronne ou pour déjeuner ou dîner, l'accueil sera invariablement le même : convivial et volubile. Le Cerdon est l'autre passion d'Andrée, qui a choisi pour son élaboration la méthode ancestrale.

## Dans les environs

### Jujurieux

De passage à Jujurieux, retournez quelques siècles en arrière en visitant les soieries Claude-Joseph Bonnet, témoignant du riche passé d'une des plus importantes soieries de France à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Preuve de ce riche passé, la présence de nombreux châteaux et demeures bourgeoises qui ne se visitent pas. Parmi ses 13 châteaux, le château des Échelles avec ses fresques de la Renaissance classées monuments historiques s'ouvre à votre curiosité lors des Journées du Patrimoine.

#### ■ ZANIMO BALADES LA CABANE À AZALÉE

Hameau de Chaux

☎ 04 74 37 23 14

[www.tourisme-ain-cerdon.fr](http://www.tourisme-ain-cerdon.fr)

[contact@tourisme-ain-cerdon.fr](mailto:contact@tourisme-ain-cerdon.fr)

Ouvert toute l'année. Livret en vente 2 €.

Venez jouer et découvrir une drôle de balade ludique avec toute la famille à Jujurieux au hameau de Chaux, vous suivrez les aventures d'Azalée, une jeune génisse blanche qui vous conduira sur un sentier balisé de 4 km environ. La fiche est en vente à 2 €, elle est disponible à l'office de tourisme Rives de l'Ain, Pays du Cerdon. Il y a 7 fiches Zanimo/Balades au total, disponibles dans les offices de tourisme du territoire.

#### ■ SOIERIES BONNET 18, rue Claude Joseph Bonnet

☎ 04 74 36 86 65

Ouvert du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre, du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 2 €. Enfant : 1 €. Exposition + visite commentée des ateliers : 5,50 € par adulte, 4,50 € par enfant.

Cette ancienne manufacture de soie, acquise par le Conseil Général de l'Ain, a été conservée en l'état pour devenir un musée. Ateliers, bâtiments annexes (crèche, infirmerie, éconamat ou internat de jeunes filles...), on visite un véritable phalanstère – usine-pensionnat – à la mode du XIX<sup>e</sup> siècle tout en s'initiant à la nature très singulière de cet étonnant bout de fil tant convoité. Des origines du fil de soie aux produits finis, en passant par l'histoire sociale de la soierie dans la région, voilà autant de thèmes au programme de la visite commentée d'une heure environ.

#### ■ RIVIÈRE D'AIN 5, rue Samuel Péry

☎ 04 74 39 01 88

<http://rivieredain.fr>

[contact@rivieredain.fr](mailto:contact@rivieredain.fr)

Magasin ouvert le vendredi de 14h à 17h30 et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30.

C'est avec l'eau de la nappe alluviale de l'Ain que Patrice Pobel produit de manière artisanale des bières de grande qualité souvent récompensées, comme cette Thou, une bière blanche élue meilleure bière pale du monde ! Autres plaisirs à partager, la gamme Rivière d'Ain en blonde, rousse, ambrée, blanche et brune. Des bières exceptionnelles réalisées par un passionné.

## Le Panoramique

Restaurant / Bar

RELAIS  
Motos



Une vue panoramique  
splendide en salle ou en terrasse



Route départementale 1084

01450 CERDON

Tél. 04 74 37 38 20

[lapotence@wanadoo.fr](mailto:lapotence@wanadoo.fr)

[www.restaurant-lepanoramique.com](http://www.restaurant-lepanoramique.com)



## Labalme

Dominé par une superbe petite église du XV<sup>e</sup> siècle, Labalme livre ses secrets : des sites archéologiques et l'une des plus belles vues sur la Vallée du Cerdon, la plaine de l'Ain et les monts du Lyonnais. Votre âme d'aventurier sera comblée par une descente dans les grottes du Cerdon : un voyage à travers le temps, en suivant le tracé complet d'une rivière souterraine aujourd'hui disparue, depuis son enfouissement jusqu'à sa résurgence.

### ■ GROTTES DU CERDON

D1084

Domaine des Grottes du Cerdon

☎ 04 74 37 36 79

[www.grotte-cerdon.com](http://www.grotte-cerdon.com)

[contact@grotte-cerdon.com](mailto:contact@grotte-cerdon.com)

A 4 km du village de Cerdon. A40+ A404 :

10 min, sortie Hauteville. A42 : 15 min, sortie Pont d'Ain. En bordure de la D1084 entre Ambérieu et Nantua.

*Qualité Tourisme. Ouvert du 13 avril au 3 novembre 2019. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h30. Haute saison en juillet et août. Autres dates, se renseigner. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9,50 € (visite des grottes). Enfant (de 4 à 12 ans) : 6,50 € (visite des grottes). Pass 1 jour (visite des grottes, parc et toutes les animations) : 16 €/adulte, 15 €/enfant. Chèque Vacances.*

Bienvenue dans le monde souterrain. Un monde venu du fond des âges qui va vous permettre de remonter le temps. 1h30 de visite dans une cathédrale naturelle creusée il y a environ 2 millions d'années dans le calcaire du Jura méridional, pour que vous sachiez enfin faire la différence entre une stalagmite et une stalactite ! Suivez le cours d'une ancienne rivière souterraine et débouchez sur un belvédère... au beau milieu de la falaise. Étrange et fascinant de marcher sur les traces de nos ancêtres qui occupèrent ces refuges. En saison, de nombreuses animations et de belles journées à passer dans les grottes et dans le parc. De nombreux événements dans ce Parc d'activités préhistoriques pour les familles – Combat

à travers les âges, Chasse aux œufs, un Quest game Le Secret du monolithe, des visites nocturnes et une visite frisson... – et 7 ateliers à partager : peinture préhistorique, techniques du feu, fouilles archéologiques, tir au propulseur, traction de mégalithe, poterie néolithique, lampe à graisse. Des grottes pleines de belles surprises à partager en famille.

### ■ HÔTEL-RESTAURANT CARRIER

RD 1084

☎ 09 70 35 97 37

[www.hotelcarrier.fr](http://www.hotelcarrier.fr)

[hotel.carrier@wanadoo.fr](mailto:hotel.carrier@wanadoo.fr)



*Hôtel et restaurant : fermeture mardi et mercredi. En juillet et août, fermeture uniquement le mercredi. 9 chambres. Wifi gratuit. Restauration (menus de 17 € à 40 €). Plat du jour entre 9 € et 14 €). Accueil motard. Parking fermé. Une institution qui vient de changer de propriétaire. Des nouveaux propriétaires qui ont redonné un coup de jeunesse à la façade de cette belle maison posée sur la route nationale, à deux pas des grottes du Cerdon. Chez Carrier, qui ne changera pas de nom, restera une étape idéale pour les motards en virée dans la région (Relais Moto) comme pour les groupes de visiteurs (vaste parking pour les autocars et menus pour les groupes). Dans un nouveau décor, la cuisine ne change pas vraiment avec la mise en avant des produits du terroir dans des recettes de tradition. En supplément, des pizzas pratiques à emporter. Et pour profiter plus longtemps de cette magnifique région, 9 chambres agréables. A redécouvrir.*

## Neuville-sur-Ain

La rivière d'Ain donne son caractère au village. Avec ses maisons aux façades pittoresques qui surplombent les flots tantôt calmes, tantôt impétueux, avec son pont à deux arches en pierre et son ancien port, ce quartier est inscrit à l'inventaire des sites pittoresques. Une usine hydroélectrique est située sur un barrage à la forme



Village de Cerdon dans le Bugey.

oblique et large des anciens ouvrages dit en ciseaux. En aval du pont de Poncin, sur la rive droite de la rivière, l'abri sous Roche de la Grotte de la Colombière est classé monument historique, il n'est pas aménagé. Le Suran et ses nombreux méandres invitent à la rêverie et la promenade. La commune compte neuf hameaux et chacun possède quelques vestiges, témoignages d'un riche passé historique. Châteaux en ruines (Chateauxvieux, Saint-André, Fromente, Thol...), chapelle à Arthurioux, fours à pain, gués sur le Suran, lavoirs, telles sont les découvertes que l'on peut faire au détour d'un sentier.

### ■ HÔTEL-RESTAURANT AU FAISAN DORÉ

594, rue Nicolas-Aubry

☎ 04 74 37 76 89

[www.aufaisandore.com](http://www.aufaisandore.com)

[resto@aufaisandore.com](mailto:resto@aufaisandore.com)



Ouvert toute l'année. 14 chambres. Chambre double de 57 € à 67 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking inclus (parking gratuit, garage pour motos et vélos). Soirée étape : 70 €. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 13,50 €. Menus de 23 € à 34 €). Tv satellite. Excursions (à la demande : Ambronay, les Grottes de la Balme, etc.). Pas besoin de partir loin pour se sentir bien. La preuve avec Le Faisan Doré qui nous reçoit sur les rives de l'Ain au cœur d'une magnifique région à découvrir : lac de Nantua, grottes de Cerdon, château des Allymes et de nombreux sentiers pédestres et itinéraires cyclistes pour se balader. A l'écart de l'agitation du monde, mais facile d'accès (5 minutes de la sortie Pont d'Ain de l'A42, parking gratuit et garage pour les motos et les vélos), Le Faisan Doré a su conserver tout le charme d'une maison de caractère aux pierres apparentes tout en se modernisant pour notre plus grand confort. Depuis 3 générations, la famille Savey nous reçoit dans les meilleures conditions. Pour un repas gourmand ou pour un séjour entre détente et découverte, cet hôtel-restaurant possède un charme fou. Des chambres sans cesse rénovées et parfaitement équipées, une piscine pour se rafraîchir en été, une belle terrasse au bord de la rivière et une table dont la réputation n'est plus à faire dans la région. Excellente cuisine traditionnelle réalisée à partir de produits de qualité. A commencer par les incontournables Grenouilles persillées, la petite friture, une quenelle de brochet... Pour terminer avec les inimitables tartes de la grand-mère inspirées par les produits de saison. Repas de groupe avec une salle dédiée. Au Faisan Doré, la tradition renouvelée.

### ■ BOSSERON

325, route de Genève

☎ 04 74 37 77 06

<http://arivoire.free.fr>

[arivoire@free.fr](mailto:arivoire@free.fr)



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 64 €. Petit déjeuner inclus. Animaux non admis.

Loin du tumulte de la ville, vous serez au grand air et au calme dans cette gentilhommière des années 1920, entourée d'un parc de 2 ha proche de la rivière Ain. Raffinée et cosuée, les quatre chambres qui vous

attendent sont toutes pourvues de salle d'eau ou salle de bains, avec WC privés. L'ambiance chaleureuse et la décoration soignée réalisée par Madame Rivoire vous permettront de passer un vrai moment de détente et de profiter d'agréables soirées au coin du feu, près du piano, dans la bibliothèque ou autour d'une partie de billard. Les petits déjeuners sont servis face à la rivière ! Un bonheur absolu. Aux beaux jours, des vélos, disponibles à la location, vous donneront l'occasion de découvrir la région à votre rythme et de suivre, tant que faire se peut, les méandres de la rivière Ain. En voiture, profitez de votre séjour pour visiter Cerdon ou Ambronay (à 6 km).

## Poncin

Flâner dans Poncin, ancienne cité médiévale située dans la vallée, c'est entendre résonner les siècles d'histoire au rythme de vieilles maisons sur arcades, de remparts, d'hôtels particuliers, de meurtrières, de maisons vigneronnes, d'une église qui abrite d'intéressants vitraux et de beaux fonts baptismaux de forme octogonale... Levez légèrement votre tête... un château. Privé, reconstruit sur une ancienne place forte, ce château conserve, de ses origines féodales, une tour carrée et des remparts auxquels se sont ajoutés des jardins en terrasses classés qui se visitent lors des Journées du Patrimoine. Poncin, c'est aussi 7 hameaux présentant tous un cachet particulier. Ils ont conservé leurs lavoirs et fours à pain soigneusement restaurés et entourés de fontaines, ainsi que quelques grangeons qui ont vu passer bien des vendangeurs.



**HÔTEL  
RESTAURANT**



**SPÉCIALITÉS RÉGIONALES  
TERRASSES - PISCINE**

594, rue Nicolas Aubry

01160 Neuville-sur-Ain

Tél. 04 74 37 76 89

[www.aufaisandore.com](http://www.aufaisandore.com)



*Vue sur les vignes et le village de Cerdon.*

© Laine Pierre-antoine / PantherMedia / GraphicObsession



## ■ OFFICE DE TOURISME RIVES DE L'AIN – PAYS DU CERDON

10, place Bichat

☎ 04 74 37 23 14

[www.tourisme-ain-cerdon.fr](http://www.tourisme-ain-cerdon.fr)

Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le week-end de 9h30 à 12h30.  
Ouvert de septembre à mai du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30.

## ■ CELLIER LINGOT MARTIN

ZA Sous la côte Ménestruel

☎ 04 74 39 97 77

[www.lingot-martin.fr](http://www.lingot-martin.fr)

[lingot-martin.isa@orange.fr](mailto:lingot-martin.isa@orange.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h30.

Le cellier Lingot-Martin est né en 1970 de la fusion de quatre exploitations regroupant 27 ha de vignoble. Avec une grande attention portée à la qualité des produits à toutes les étapes de la production (vendanges, macération, pressage...), ils continuent à travailler selon la méthode ancestrale. Ainsi obtiennent-ils quatre cuvées (tradition, réservée, sélectionnée et classique) de cerdon pétillant, chacun développant ses caractéristiques propres que vous aurez l'occasion de déguster en aparté ou en groupes.

A noter que le Cellier organise des dégustations de vins de Cerdon avec fromages régionaux et saucisson (le matin) ou galette du Bugey (l'après-midi) (sur réservation). A boire avec modération et pour les enfants, jus de raisin à volonté !

## ■ DOMAINE DU CLOS DE LA BIERLE

61, rue de la Chapelle

Leymiat

☎ 04 74 37 23 66

<http://closdelabierle.fr>

[contact@closdelabierle.fr](mailto:contact@closdelabierle.fr)

Ouvert tous les jours. Mieux vaut téléphoner avant de venir.

Au XIX<sup>e</sup> siècle déjà, des médecins, alors propriétaires du Clos, produisaient une boisson à base de raisins fermentés. C'est en 1985 que Thierry Trocon fit l'acquisition du Clos de la Bierle. Son cerdon (méthode ancestrale) mérite un grand détour par Poncin. Fruité, enjôleur, ce vin ravit une table de convives à l'heure de l'apéritif ou au moment du dessert. Il a été honoré dans de nombreux concours prestigieux, il a reçu l'or au Concours Général Agricole de Paris, l'argent à Bruxelles au concours mondial, et au concours mondial du rosé à Cannes. Petit plus, le domaine met en avant son « éthique biodynamique » et l'utilisation raisonnée de produits phytopharmaceutiques dans le plus grand respect de l'environnement.

## ■ FROMAGERIE DE LA VALLÉE DE L'AIN

Sous la Côte

☎ 04 74 37 23 46

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h et de 15h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 8h30 à 11h45.

Fermé 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier. Visite commentée pour les groupes (contacter Office de tourisme) : 2 €/pers.

N'ratez pas l'occasion de goûter aux produits artisanaux de cette fromagerie où vous trouverez d'excellents comtés (un doux, un fruité, une réserve et un prestige). D'autres fromages sont à découvrir sur place, dont un fameux morbier, raclette... et des produits laitiers : beurre, crème et fromages blancs de très bonne qualité à des prix bien plus avantageux qu'en supermarché. D'autres produits du terroir avec charcuterie, confitures, miel. En plus, la fromagerie est ouverte le week-end.

## Pont-d'Ain

### ■ LE TERMINUS

71, rue Saint-Exupéry

☎ 04 37 86 19 63

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 22 € à 38 €. Formule du midi : 16 €.

Tout le monde descend pour manger au Terminus ! Sur cette longue route qui traverse Pont-d'Ain en longeant la voie ferrée, le Terminus nous invite à faire une pause gourmande face à la gare. Petite terrasse fleurie et deux salles agréables où l'on est accueilli par Adeline, formée à l'école de Tain-l'Hermitage, de bon conseil pour les accords mets & vins, et Romain en cuisine. Côté cuisine, le chef nous propose les spécialités locales – grenouilles et poulet de Bresse –, mais encore des plats traditionnels français réalisés à partir de produits frais de saison : terrine de foie gras poché au vin rouge, de belles viandes françaises, un poulet de Bresse accompagné d'une sauce onctueuse dans un savoureux menu de la Bresse. Une halte gourmande et sympathique.

### ■ L'ESQUIMAUDE

Route de l'Oiselon

☎ 04 74 39 21 50

[www.canoe01.fr](http://www.canoe01.fr)

[aincanoe@gmail.com](mailto:aincanoe@gmail.com)

Ouvert de mai à fin septembre. Tarifs : consulter le site Internet. Animaux admis.

À la recherche d'une sortie originales en famille ou entre amis ? Direction Pont-d'Ain. Là, vous laissez votre voiture sur le parking pour vivre une journée pleine d'émotions à partager. Accueilli par une équipe de professionnels sympathiques, découvrez toutes les possibilités de descendre l'Ain, rivière naturelle sur laquelle chacun peut naviguer à son rythme selon les saisons (en début de saison, le débit d'eau est plus intense et la descente plus sportive. L'été, c'est plus calme et la baignade fait partie de la descente). De l'initiation au canoë sur 5 km à l'aventure de deux jours en toute autonomie entre Poncin et Pont-de-Chazey (35 km), tout est possible après avoir écouté les consignes de sécurité et avoir enfilé son gilet de sauvetage. Les enfants de 5 à 10 ans peuvent prendre place au milieu de l'embarcation et les chiens sont aussi les bienvenus à bord. 250 canoës – avec en nouveauté des canoës équipés de dossier pour un meilleur confort – et paddles pour se faire plaisir en été. Accueil de groupe jusqu'à une centaine de personnes. Belle journée dans et sur l'Ain !



# LE PAYS DE GEX

Dans le département de l'Ain, le pays de Gex s'étend de Léaz à Divonne et de la vallée de la Valserine à celle du Léman. Les Monts Jura, point culminant de la Haute-Chaine du Jura, en font une destination privilégiée pour les skieurs et les randonneurs qui aiment fréquenter des petites stations familiales. Les villes principales sont Divonne-les-Bains, avec son casino et ses thermes, Ferney-Voltaire, qui doit son nom au célèbre philosophe qui y a vécu de nombreuses années, Saint-Genis-Pouilly et Gex. A deux pas de Genève, prenez le temps de vous ressourcer dans un « jardin ouvert sur le monde » : thermes, pêche, balades à pied ou à vélo. Venez

découvrir le patrimoine qui a forgé l'histoire du Pays de Gex : Fort l'Ecluse, un ancien fort militaire de plus de 2 000 ans d'histoire, le château de Voltaire et la ville de Ferney-Voltaire, la seule ville jamais construite, dans un certain sens, par un philosophe des Lumières ; puisque sans lui, la ville ne se serait pas développée de la même façon... Les plus gourmands découvriront le village viticole de Challex, visiteront les fromageries et dégusteront le Bleu de Gex (fromage AOC) ainsi que des mets locaux dans les différents restaurants du territoire, et si vous voulez vous retrouver derrière les fourneaux, une école de cuisine est là pour vous guider !

## DIVONNE-LES-BAINS ★★

La station thermale est réputée depuis 160 ans, mais les sources de Divonne — Diva Onda — étaient déjà connues des Romains. Outre ses eaux thermales, la ville offre de nombreuses sources de distraction sur le lac notamment et dans ses alentours : lac, golfs, piscine olympique, station thermale, courses de chevaux, un Forestland, une salle de spectacle... Pour le loisir, le casino attire par ses lumières et ses machines à sous.

### ■ OFFICE DE TOURISME

4, rue des Bains

☎ 04 50 20 01 22

[www.divonnelesbains.com](http://www.divonnelesbains.com)

[accueil@divonnelesbains.com](mailto:accueil@divonnelesbains.com)

*Horaires d'hiver novembre à mars* : lundi au samedi : 10h à 12h et 14h à 18h, dimanche et jours fériés : 9h à 13h. *Horaires d'ouverture (avril à octobre)* lundi au samedi : 10h à 12h et 14h30 à 18h30, dimanche et jours fériés : 9h à 13h. L'office de tourisme de Divonne-les-Bains organise des excursions, balades et visites guidées, dont celles des sources de la Divonne. Sa centrale de réservation vend des séjours et propose un choix d'hébergements. Chaque hébergeur délivre gratuitement une carte d'hôte à leurs résidents : réductions, facilités d'accès à des sites touristiques ou à des activités (visites des sources à Divonne, musée de Nyon, etc.). Des animations originales ont lieu chaque année, notamment le Gourmandiv en octobre (festival culture et gastronomie) et la Christmas Family Run en fin d'année. Il est également possible d'acheter sa vignette pour l'autoroute suisse au pôle billetterie de cet office de tourisme.

## Le couvert

### ■ AUBERGE DU VIEUX BOIS

5638, route de Gex

☎ 04 50 28 86 14

[www.auberge-restaurant-vieux-bois.com](http://www.auberge-restaurant-vieux-bois.com)

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 23 € à 32 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14,50 €.

Au pied du Jura, à la frontière Suisse, voici un restaurant traditionnel en lisière d'un joli bois, à proximité du golf de Divonne. Dépaysement garanti quand on découvre cette belle maison et cuisine savoureuse quand on passe à table. Agréable petite terrasse pour respirer le bon air des montagnes voisines et de la forêt environnante et intérieur habillé de bois blond, façon chalet suisse, où l'on se retrouve en tablées conviviales. Belle cuisine mariant produits et plats du terroir avec des recettes plus raffinées souvent inspirées par le sud. A la carte : un croustillant au reblochon, une fricassée d'escargots à la forestière, un mignon de porc à la cancoillotte et au vin jaune, un pavé de bœuf aux morilles ou une poêlée de Saint-Jacques marinées au miel et sésame. On termine avec une charlotte aux éclats de spéculoos ou de belles coupes glacées. Une adresse surprenante et séduisante où l'on aime bien venir à deux, mais aussi en famille et en groupes (menus spécialement adaptés à partir de 20 personnes).

## Le gîte

### ■ HÔTEL RESTAURANT DE LA TRUITE

203, Grande Rue ☎ 04 50 20 04 41

[www.hotelrestaurantlatruite.com](http://www.hotelrestaurantlatruite.com)

[boiret.andre@orange.fr](mailto:boiret.andre@orange.fr)

23 chambres équipées de salle de bains, dont 1 chambre familiale. Chambre double : 60 €, wi-fi gratuit. Buffet petit-déjeuner : 7 €. Restauration. Menus : de 17,90 à 38 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse.

Une bâtisse de 1881, avec un hôtel entièrement rénové au centre-ville de Divonne. Certaines des chambres donnent sur le parc. Un parc au calme, un joli bassin où s'épanouissent les truites, et que l'on traverse pour rejoindre la terrasse du restaurant, très agréable et fraîche en été. Ici, la truite est à l'honneur : bleu, meunière, aux amandes, au vin jaune... Mais aussi des plats traditionnels de viande et poissons. Bon rapport qualité/prix. L'adresse se prête parfaitement à l'organisation de banquets (terrasse de 100 places).

CONVENTION | SÉMINAIRE | INCENTIVE | SÉJOUR PROFESSIONNEL

À 15 mn  
de Genève

# Divonne-les-Bains

Détente et mieux-être

## La pause séminaire



**l'Ain,**  
créateur  
d'instant...

INFORMATION : Tél. +33 (0)4 50 20 01 22

accueil@divonnelesbains.com | [www.divonnelesbains.com](http://www.divonnelesbains.com)



## ■ LA VILLA DU LAC\*\*\*

93, chemin du Châtelard

☎ 04 50 20 90 00 – [www.lavilladulac.com](http://www.lavilladulac.com)[villadulac@vacancesbleues.fr](mailto:villadulac@vacancesbleues.fr)

102 appartements. 90 chambres de 120 € à 304 €. Petit-déjeuner : 15 €. Accès Wifi gratuit. Piscine. Spa avec Jacuzzi, hammam, soins du corps et du visage. Salle de fitness.

Au pied du Jura, aux portes des Alpes, à proximité immédiate de Genève et du lac Léman, voici un véritable resort aux lignes contemporaines absolument magnifiques pour un séjour de rêve selon des formules adaptées à vos envies. Formule hôtel, avec des chambres équipées luxueusement et un service parfait. Formule résidence hôtelière avec des appartements spacieux à vivre en toute autonomie. C'est le lieu idéal pour un séjour détente, mais aussi un lieu magique pour organiser séminaires et autres réunions professionnelles ou familiales. Le grand «plus» de la Villa, c'est bien entendu son Spa grandiose, un lieu moderne où l'on prend soin de soi. Nager dans la piscine ludique s'ouvrant sur la chaîne des Alpes est un pur bonheur. De même que les soins Thalgo procurent le plus grand bien-être. Autre bonheur, le restaurant marie art de vivre et gastronomie du terroir au rythme des saisons. Une Villa que l'on aimerait habiter à l'année tellement on s'y sent bien !

## Gîtes

## ■ LA TERRASSE FLEURIE\*\*

315, rue Fontaine

☎ + 33 4 50 20 06 32

[www.laterrassefleurie.fr](http://www.laterrassefleurie.fr)

Logis. Ouvert toute l'année. 26 chambres. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Animaux acceptés (12 € par nuit).

Olivier et Marion Rousselon dirigent cette pension de famille, auparavant ouverte uniquement pendant la saison thermale. Aujourd'hui, nos jeunes propriétaires ont le souci du bien-être de leurs clients et vous accompagneront tout au long de votre séjour avec beaucoup de gentillesse. Les chambres sont confortables et possèdent toute un téléviseur à écran plat. La salle du petit déjeuner, également salle de restaurant, a été complètement refaite et redonne à cette adresse au souffle nouveau. Au restaurant, la cuisine est traditionnelle mais ponctuée de touches originales comme pour cette terrine de truite crème yuzu ou ce pot-au-feu de poissons du marché... Côté desserts : beignets d'Huguette... L'établissement se situe entre les thermes et le centre-ville, que vous pourrez rejoindre à pied. Dans les chambres, une documentation sur les attraits touristiques du Pays de Gex sont à votre disposition, un vrai plus pour passer un séjour très agréable dans cette charmante petite bourgade de Divonne-les-Bains.

## Loisirs

## ■ CENTRE NAUTIQUE

Lac de Divonne

☎ 04 50 20 03 81

Ouvert de juin à septembre. Entrée adulte : 6 €, entrée enfant : 3,80 €

Avec sa piscine olympique chauffée, sa fosse avec plongeoirs, un bassin d'apprentissage, une pataugeoire pour les tout-petits, le centre nautique vous promet de bons moments de plaisir. Un toboggan de 60 m de longueur : de quoi s'assurer de bonnes frayeurs ! En attendant, certains pourront profiter de la plage située tout à côté. En face, un restaurant-bar dont vous aurez un regard sur le centre de la terrasse.

## Détente, forme

## ■ THERMES DE DIVONNE-LES-BAINS

Groupe Valvital

235, avenue des Thermes

☎ 04 50 20 27 70

[www.valvital.fr](http://www.valvital.fr)[divonne@valvital.fr](mailto:divonne@valvital.fr)

Ouvert le lundi et le vendredi de 9h à 20h ; du mardi au jeudi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 14h. Saison thermale 2018 : du 2 avril au 3 novembre. Remise en forme toute l'année. Institut de beauté du 13 janvier au 31 décembre 2018.

A 17 km de Genève, les Thermes de Divonne-les-Bains, ville d'eau, soignent avec succès les affections psychosomatiques depuis plus de 150 ans. Le cadre est privilégié : plus de 8 000 m<sup>2</sup>, à proximité du centre-ville, avec vue sur les greens et le Jura. Les amoureux de bien-être se retrouvent également pour profiter de la piscine, du bain bouillonnant, du sauna et hammam. Découvrez le programme de cours collectifs d'aquagym, fitness, séances de yoga et relaxation. Sur place également, un centre de beauté proposant les soins du corps (hydrothérapie, modelages, rituels du monde, gommages, enveloppements, amincissement, etc...) et du visage.

## Sorties

## ■ HIPPODROME ANDRÉ LONGCHAMP

Bord du lac,

côté douane de Chavannes

La petite Allée

☎ 04 50 20 03 72

[www.divonnelesbains.fr](http://www.divonnelesbains.fr)[societedescourses.divonne@orange.fr](mailto:societedescourses.divonne@orange.fr)

Courses de galop, meeting de trot et courses nationales. Début des opérations à 14h en juillet, août et septembre. Courses programmées plusieurs fois par semaine à 14h00 (voir calendrier sur le site Internet).

Créé en 1965, l'hippodrome de Divonne-les-Bains est le seul hippodrome du bassin lémanique ! Il appartient au patrimoine de la ville. Il existe deux pistes : la première en herbe pour le galop, la seconde en pouzzolane pour le trot. Affilié à la Fédération des courses du Centre-Est, il est le rendez-vous des amateurs de courses hippiques (trotteurs et galopeurs participants de renommée internationale) venant du Pays de Gex bien sûr, mais aussi de Suisse lémanique, du Jura suisse et français, de Rhône-Alpes et de Franche-Comté. Une situation privilégiée au bord du lac, à proximité d'équipements

de loisirs familiaux et d'un golf 9-trous, avec une vue panoramique, des événements attractifs... Des atouts sérieux pour cet hippodrome !

### ■ CASINO DE DIVONNE

**Avenue des Thermes**

☎ 04 50 40 34 34

[www.domainedivonne.com](http://www.domainedivonne.com)

[reservations.divonne@partouche.com](mailto:reservations.divonne@partouche.com)

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 4h (jusqu'à 5h du 7 juillet au 3 septembre), le samedi de 10h à 5h et le dimanche de 10h à 4h. Entrée libre dès 18 ans. Restaurant : ouvert jusqu'à 3h du matin.

Il s'agit d'un des tout premiers casinos de France, récemment repris par le groupe Partouche. Côté machines à sous, décor Las Vegas : le parc des 250 machines s'est renouvelé. De petites mises pour les machines et des tables de jeux ouvertes dès le début de soirée. Côté jeux traditionnels : roulettes, punto banco, stud poker, black jack, chemin de fer, boule. Deux restaurants : Le Magic, brasserie, dans la salle des machines à sous ; Les Quatre Saisons, restaurant, dans la salle des jeux de table.

### ■ Dans les environs



**FROMAGERIE MICHELIN –  
RESTAURANT DES BERGERS**

**790, route de Divonne-les-Bains  
GRILLY**

☎ 04 50 20 46 73

<http://fromagerie-geneve.com>

[michelin.fromagerie@wanadoo.fr](mailto:michelin.fromagerie@wanadoo.fr)

Boutique ouverte du mardi au samedi de 14h30 à 19h. Vente sur les marchés à Gex le samedi matin, à Divonne les vendredis et dimanches matin. Le restaurant est ouvert du mardi au samedi à partir de 19h. À la carte 25 €, raclette au feu de bois 28 €.

Les meilleurs crus des fromages de la région se trouvent dans cette boutique et même certaines raretés ! Fils d'une famille de fromagers, les Michelin, et fort de cette expérience et de celle acquise au contact des producteurs régionaux, et dans les différentes coopératives dont il a eu la charge, Daniel Michelin rencontre les producteurs régionaux de la France entière, où il déniché les meilleurs produits qu'il conserve et affine (pour ses spécialités jurassiennes) dans ses propres caves, situées à Grilly. Coup de cœur assuré pour le Petit-Saint-Point, le floris, la tomme du Jura, le cailloux, le montagnon, le comté... Près de 350 références présentées dans la jolie boutique, aux allures d'ancienne ferme du Jura.

Grande nouveauté : la boutique-restaurant des Bergers, et son bar à fromages à Grilly, invitant les convives à découvrir les spécialités fromagères, avec tout le charme et l'authenticité de la région.

Décor entièrement réalisé avec des instruments d'origine pour fabriquer le fromage, comme cette baratte unique, où on fabriquait le beurre, qui est devenue une table d'hôte avec un plateau pivotant, les planches à affinage, les photos de bergers sur les parois, un appareil à raclette confectionné maison, plus fonctionnel, une cheminée, un ancien chaudron... Un vrai musée du fromage, dans lequel on déguste, des fondues uniques, mais aussi malakoff, raclettes au feu de bois, cocotte jurassienne ou boîte chaude accompagnés d'un vin exclusivement bio ou naturel.

L'accueil est tout aussi chaleureux que l'endroit, avec une équipe attentive et souriante. Boutique, atelier, cave d'affinage, restaurant, musée du fromage et bon goût ! Petit conseil futé : depuis Divonne, empruntez la piste cyclable qui mène jusqu'à Grilly, et donc au restaurant.

**Autres adresses :** 15, Grande Rue (rue piétonne) – FERNEY-VOLTAIRE ☎ 04 50 40 78 22. • Rue du Vieux Bourg – SEGNY ☎ 04 50 42 35 83.

## FERNEY-VOLTAIRE ★

Ville frontalière de la Suisse, Ferney-Voltaire est associé au Grand Genève. À l'origine, la commune s'appelait Fernex et c'est à son éminent philosophe que la ville doit son orthographe et son nom : Ferney-Voltaire. C'est d'ailleurs en raison de la proximité avec la Suisse que Voltaire avait choisi Ferney, pour s'y réfugier en cas de problème avec le roi. Ville dynamique qui rend toujours hommage au grand homme.

### ■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE GEX – AGENCE DE FERNEY-VOLTAIRE

**30, Grande Rue**

☎ 04 50 28 09 16

[www.paysdevoltaire.com](http://www.paysdevoltaire.com)

[info@paysdevoltaire.com](mailto:info@paysdevoltaire.com)

Du 1<sup>er</sup> septembre au 30 juin : du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h, le samedi de 9h à 13h. Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h, le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Ouvert les dimanches et jours fériés de 9h à 13h.

### Points d'intérêt

#### ■ CHÂTEAU DE VOLTAIRE

**Allée du Château**

☎ 04 50 40 53 21

[www.chateau-ferney-voltaire.fr](http://www.chateau-ferney-voltaire.fr)

Le parc est ouvert gratuitement au public. Des visites guidées seront organisées. Entrée 8€.

Parcourir le château de Voltaire où il vécut les vingt dernières années de sa vie, c'est aller à la rencontre du dramaturge, du philosophe engagé, de l'esprit vif et généreux, provocateur et tolérant, doté d'un humour parfois féroce. La collection d'œuvres et d'objets voltaïriens est présentée dans un décor qui garde la mémoire de sa présence de 1759 à 1778. Un parcours de découverte de la vie du grand homme occupe le premier niveau. Dans le parc, un détour s'impose sous la charmille où Voltaire aimait à se promener avec ses invités. La terrasse offre un beau panorama sur les Alpes.





Statue de Voltaire à Ferney.

## ■ Dans les environs

### Prevessin-Moëns



**LE PHYSALIS**

70, rue de Chapeaurouge

☎ 04 50 40 46 12

[www.le-physalis.com](http://www.le-physalis.com)

[contact@le-physalis.com](mailto:contact@le-physalis.com)



Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 33 € à 50 € (menus de saison). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 20 €. Formule entrée, plat : 18 €. Menu végétarien : 35 €.

Dans ce pays de Cocagne où la campagne borde la ville, où les grands axes routiers (Ferney/Saint-Genis) mènent à de jolis villages comme Prevessin-Moëns, Futé vous invite à savourer le bonheur d'une authentique table gourmande. Non loin de l'église, au cœur d'un magnifique ensemble urbain devant lequel on se gare aisément, le Physalis offre un agréable visage moderne pour nous présenter le meilleur d'une cuisine de tradition « re-crédation », surprise par des senteurs venues d'ailleurs avec une attention particulière pour les végétariens et les vegans. Superbe terrasse ombragée aux tables de bistrot et aux chaises colorées. Couleurs chaudes et sobriété d'une salle qui développe le thème du physalis, fruit que l'on appelle encore « Amour en cage ».

L'amour, c'est celui de Karen et de Sylvain, un charmant couple de trentenaires. Karen en salle, toujours souriante et de bon conseil ; Sylvain en cuisine, formé dans d'excellentes maisons de la région de Genève, travaille avec des produits de qualité et de saison. A la carte : terrine de

volaille, asperges vertes et foie gras, carré d'agneau servi rosé, taboulé de céréales bio et son jus ou un dos de cabillaud en crumble de parmesan, polenta et émulsion crémeuse... et un délicieux Jura Burger. Mélanges subtils, variations réussies jusqu'aux desserts. La grande salle permet de recevoir jusqu'à 60 personnes. Le foie gras est proposé « à l'emporter » toute l'année. Une adresse gourmande qui ne se laisse pas enfermer dans une cage.

## Saint-Genis-Pouilly

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE GEX  
– AGENCE DE SAINT-GENIS-POUILLY

11, rue de Gex

Centre culturel Jean Monnet

☎ 04 50 42 29 37

[www.saintgenispouillytourisme.fr](http://www.saintgenispouillytourisme.fr)

[office.tourisme@saint-genis-pouilly.fr](mailto:office.tourisme@saint-genis-pouilly.fr)

Horaires d'ouverture : lundi 14h-18h, mardi/mercredi/vendredi 9h-12h 14h-18h, jeudi 9h-12h 14h-19h, samedi 10h-12h30

L'office de tourisme est à votre entière disposition pour tout renseignement sur Saint-Genis-Pouilly et la région. Un large espace documentation ainsi qu'une borne Internet multimédia sont à votre disposition au sein du centre culturel Jean Monnet, ancienne ferme gessienne rénovée, qui témoigne du patrimoine culturel fort de Saint-Genis-Pouilly. L'office de tourisme est votre revendeur privilégié pour divers spectacles, concerts, repas dansants, se déroulant à Saint-Genis-Pouilly. Permis de pêche, topo-guides, souvenirs sont également en vente.

■ LE COQ ROUGE

1, place de la Fontaine

☎ 04 50 42 20 50

[www.restaurantlecoqrouge.fr](http://www.restaurantlecoqrouge.fr)

[info@restaurantlecoqrouge.fr](mailto:info@restaurantlecoqrouge.fr)

Ouverture du lundi au samedi midi et soir, ainsi que le dimanche midi. Menu Végétarien : 36 €. Menus à la carte de 39 € à 57 €. Menu Dégustation : 80 € (140 € avec accord mets et vins). Terrasse extérieure. Parking à proximité.

C'est un restaurant bien sympathique situé sur la place principale de Saint-Genis-Pouilly et aux portes de Genève. Vous entrez tout d'abord dans un charmant salon d'accueil avec une amusante collection de poules et de coqs en bois, métal, céramique, poterie, peinture... Ce salon est agréable pour prendre un verre en attendant sa table ou pour le café en fin de repas. Le restaurant à la décoration classique comporte une immense fresque murale originale et inattendue. Sur la carte du chef Christian Wiatr, uniquement élaborée à partir de produits frais, les saveurs se mélangent dans une belle harmonie, comme les escargots à la crème d'oseilles et œuf dur, l'incontournable croquant de cuisses de grenouilles, un surprenant râble de lapin au boudin cuit à basse température ou le pavé d'entrecôte, sauce à l'ail noir et galettes de pommes de terre. Également, un menu végétarien. Une adresse chaleureuse du pays de Gex.

## Passeport Big Bang

Une balade à la découverte de tout un univers ! Le LHC est le plus grand accélérateur de particules du monde et son anneau de 27 km est enfoui à 100 m sous le sol de la campagne franco-genevoise. Sa mission : percer les secrets de l'infiniment petit, des origines et de l'évolution de notre univers.

Et pour mieux comprendre ce géant caché sous nos pieds, prenez le Passeport Big Bang. Un circuit de 54 km reliant différentes plate-formes (les étapes font en moyenne 4 km) libre d'accès toute l'année pour résoudre des énigmes et sonder les mystères de cet anneau vertigineux.

Le livret « Passeport Big Bang », comprenant toutes les informations, la carte et les énigmes, est disponible dans les mairies, les offices de tourisme, les arcades Genèvevroule et Meyrinroule, Pro Vélo Genève et à la réception du CERN à Meyrin.

► Site Internet : [www.cern.ch/passeport-big-bang](http://www.cern.ch/passeport-big-bang).

### ■ VINOTHÈQUE DU LÉMAN

**Zone Artisanale de l'Allondon**

☎ 04 50 20 61 00

[www.vinothequeduleman.com](http://www.vinothequeduleman.com)

[ludwig@vinothequeduleman.com](mailto:ludwig@vinothequeduleman.com)

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 15h à 19h.

Des trois adresses de la Vinothèque du Léman (l'une située dans le centre de Saint-Genis-Pouilly, l'autre à Ferney-Voltaire), celle située dans la Zone Artisanale de l'Allondon offre une merveilleuse sélection de près de 1 200 références de vins, champagnes et spiritueux, mais avant tout les conseils d'un caviste passionné et passionnant, Ludwig Cordelier. Cet ancien sommelier et élève de l'école hôtelière de Dardilly, bourguignon d'origine – ce qui ne gâte rien quand on partage cet amour pour le pinot noir et le chardonnay –, nous présente de superbes découvertes, des vins de petits vigneron, comme des grands crus. Selon vos envies, les mets que vous allez cuisiner, l'occasion que vous allez fêter et votre budget, Ludwig Cordelier vous proposera la meilleure bouteille. Et pour se faire plaisir avant et après le repas, cette Vinothèque intègre dans ses rayons une large gamme de whiskeys, environ 300 références, et une quarantaine de rhums. Une idée Futé, venez le samedi lors d'une porte ouverte en présence de vignerons pour découvrir un viticulteur et ses vins.

**Autres adresses :** 2 bis, rue de Gex à Saint-Genis-Pouilly ☎ 04 50 42 34 79 • 2A de la Poterie à Ferney-Voltaire ☎ 04 50 40 76 44.

## Thoiry



**FERME AUBERGE THÉÂTRE  
DU PRÉ VELARD**

**500, chemin de Baizenas**

☎ 04 50 20 30 40

[www.aubergeprevelard.com](http://www.aubergeprevelard.com)

*Ferme Auberge et Spectacle. Ouvert d'octobre à juillet, le vendredi et samedi à 19h avec spectacle à 21h30 et le dimanche à 12h30 avec spectacle à 15h. Repas avec spectacle : 47 € ; spectacle sans repas juste avec le dessert et une boisson sans alcool : 25 € par personne. Pas de Carte Bancaire.*

On apprécie cette Ferme Auberge pour son confit d'agneau, son gratin, ses fromages de brebis et son flan à la vanille... Mais ce n'est pas tout : on vient aussi pour s'amuser, le temps d'un spectacle de théâtre de boulevard d'inspiration parisienne ou de variété. L'idée est née dans les années 90, de cette passion pour la scène de Christian Routh, bien connu dans l'univers du spectacle, partagée avec son épouse Carmela, qui a mis ses talents culinaires au service de la Ferme Auberge. Depuis le restaurant, on aperçoit la bergerie de Baizenas qui appartient aussi à la famille. Les produits passent directement du producteur à l'assiette. Deux des trois enfants sont aussi de l'aventure : Cécile s'affaire en cuisine et à la fromagerie. Formé en agroalimentaire, Denis s'occupe des animaux le jour et vient aider au service. Et puis tout le monde monte sur scène ! Une aventure familiale pilotée par les enfants depuis deux ans, où se mêlent complicité et passions. Ici, on conjugue convivialité, bonne humeur, et créativité : regardez la fresque peinte par Carmela le long de la scène, ces peintures rustiques nous emmènent sur le chemin de la transhumance. Un moment hors du temps !

### ■ BERGERIE DE BAIZENAS

**Ferme-auberge du Pré-Velard**

**500, chemin Baizenas**

☎ 04 50 41 26 55

[www.aubergeprevelard.com](http://www.aubergeprevelard.com)

*Ouvert le lundi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le mardi de 9h à 12h ; le samedi de 9h à 18h. Renseignements : ☎ 04 50 20 30 40. CB non acceptée.*

Cécile et Denis Routh ont suivi le chemin de leurs parents Christian et Carmela, en reprenant le flambeau de l'entreprise familiale, composée de multiples savoir-faire : ferme-auberge, bergerie, élevage de brebis laitières (de race lacaune), et même café-théâtre en fin de semaine sous l'appellation de « Ferme Auberge du Pré Velard » (voir sous la rubrique « se restaurer »). Grâce à leurs 300 brebis, ils produisent des fromages, comme la petite tomme du berger, des yaourts nature ou aux fruits, des flancs, tous fabriqués avec des arômes naturels. On peut se ravitailler à la bergerie, mais aussi dans plusieurs supermarchés et petits commerces du Pays de Gex ou de Haute-Savoie. On ne peut pas passer à côté !

# GEX ★

Entre la Suisse, le lac Léman d'un côté et la station Monts Jura de l'autre, Gex est bien entourée pour nous proposer de nombreuses activités en toute saison. Ville dynamique profitant d'un joli centre historique – maisons anciennes, église, remparts et de belles fontaines –, elle se visite à l'aide d'un parcours et d'un livret explicatif disponible à l'office de tourisme.

## ■ Dans les environs

### Échenevex

#### ■ AUBERGE DES CHASSEURS\*\*\*

711, route de Naz Dessus

☎ 04 50 41 54 07

[www.aubergedeschasseurs.com](http://www.aubergedeschasseurs.com)

[aubergedeschasseurs@wanadoo.fr](mailto:aubergedeschasseurs@wanadoo.fr)

Réouverture le 1<sup>er</sup> mars 2020. Ouvert du jeudi au dimanche à midi. Ouvert mardi soir, mercredi soir, jeudi, vendredi et samedi midi et soir et dimanche midi. Menu déjeuner : 21 € (entrée et plat ou plat et dessert), 26 € (entrée, plat et dessert). Menu du soir à 38 €. Chambres simples de 75 € à 110 €, doubles de 85 € à 130 €. Petit déjeuner 10 €.

Il y a des voyages auxquels on s'attend et d'autres qui nous surprennent. Quand une même adresse arrive à la fois à nous proposer le meilleur de son terroir tout en nous étonnant, le plaisir est à son comble ! Bienvenue, donc, à l'Auberge des Chasseurs, cadre merveilleux à seulement 12 km de Genève, et 10 km de l'aéroport. Au pied du Jura, à proximité de la source de l'Allondon, face au Mont Blanc, cette Auberge est un remède immédiat au stress de la ville. Détente et convivialité garanties dans cette ancienne ferme bâtie en 1860 où les visiteurs sont toujours reçus avec le sourire. Tout le charme de l'ancien – la grange et les écuries ont été réaménagées en conservant leur

charme – et tout le confort d'aujourd'hui au bord de la piscine extérieure, par exemple. À table sur la terrasse fleurie ou dans une salle chaleureuse, le chef prépare une cuisine maison 100 % gourmande mêlant avec talent produits d'ici de grande qualité et notes parfumées venues d'ailleurs pour des harmonies parfaites. Le menu Suggestion change toutes les six semaines pour varier les plaisirs : suprême de volaille fermière label Rouge aux morilles et champignons à la crème, makis de saumon fumé et chair de tourteau au yuzu ou aller-retour dans les Antilles avec un carpaccio d'ananas. Un régal du début à la fin et un bonheur à prolonger en réservant une chambre à l'Auberge. Une adresse de confiance, authentique et gourmande !

### Ségny

#### ■ FROMAGERIE MICHELIN

route du Vieux Bourg

☎ 04 50 42 35 83

[www.fromages-michelin.com](http://www.fromages-michelin.com)

[michelin.fromagerie@wanadoo.fr](mailto:michelin.fromagerie@wanadoo.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h00 et 15h à 19h.

La réputation de la Fromagerie Michelin n'est plus à faire tant sa notoriété est grande. Il est vrai que Daniel Michelin est issu d'une famille de fromagers et donc plus qu'un métier, c'est une passion et une vocation. Sont présentés les meilleurs crus en fromages de régions ainsi que des raretés et des spécialités créées à sa demande ou des productions typiques et toujours dans la plus pure tradition fromagère jurassienne. Les produits fabriqués par la fromagerie Michelin sont uniquement le comté AOC fruité ou salé, le morbier fabriqué dans l'atelier de Saint-Point avec le lait des vaches montbéliardes du Village, le mont-d'or, la raclette, le Petit Saint-Point, la tomme de Montagnon et la Floranis (tomme à l'anis) mais également le fromage blanc et la crème fraîche.



© Richard AMATÉO - FOTO11A



# BEAUJOLAIS

*Le Chemin de St Guilhem.*

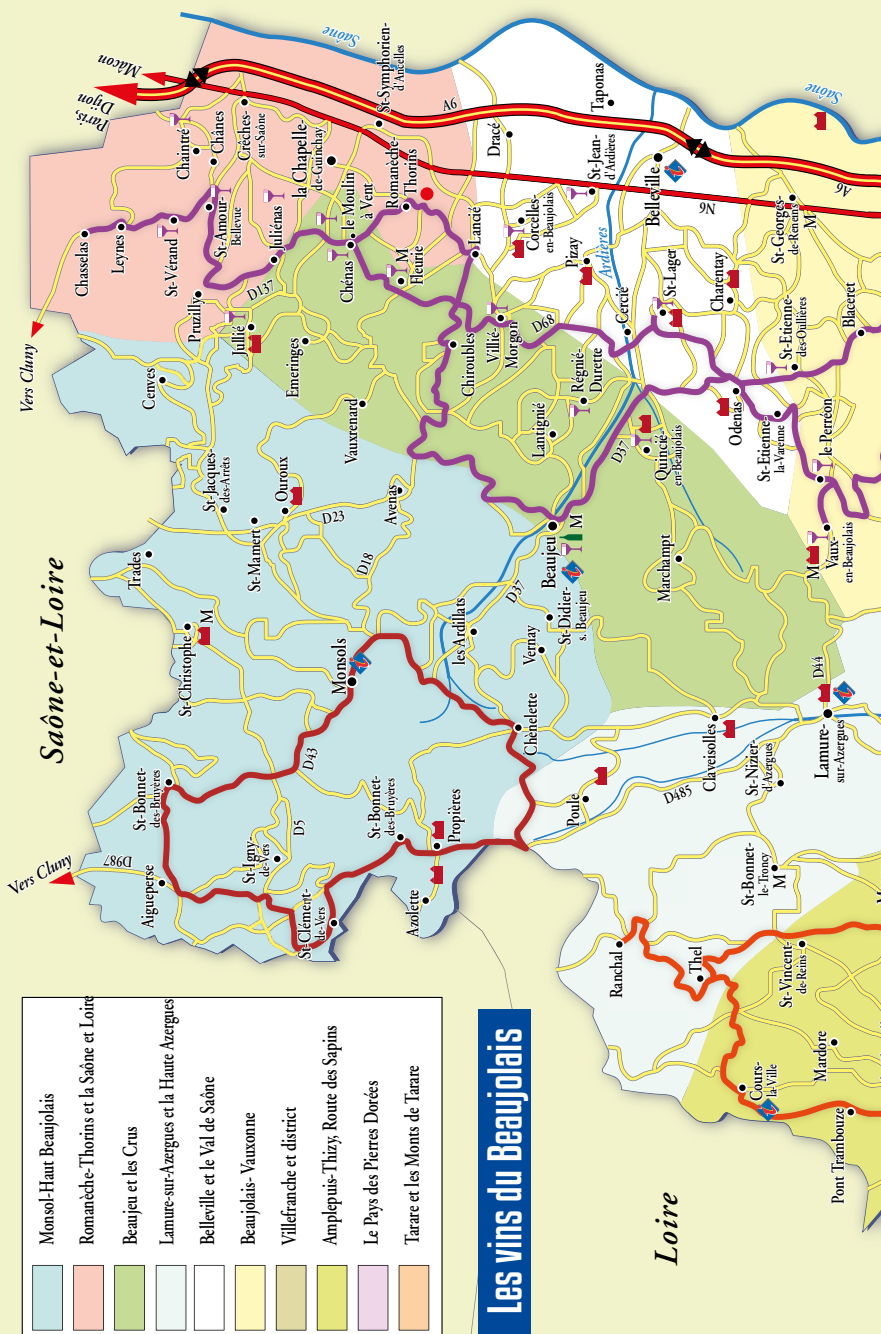
© Pedestria













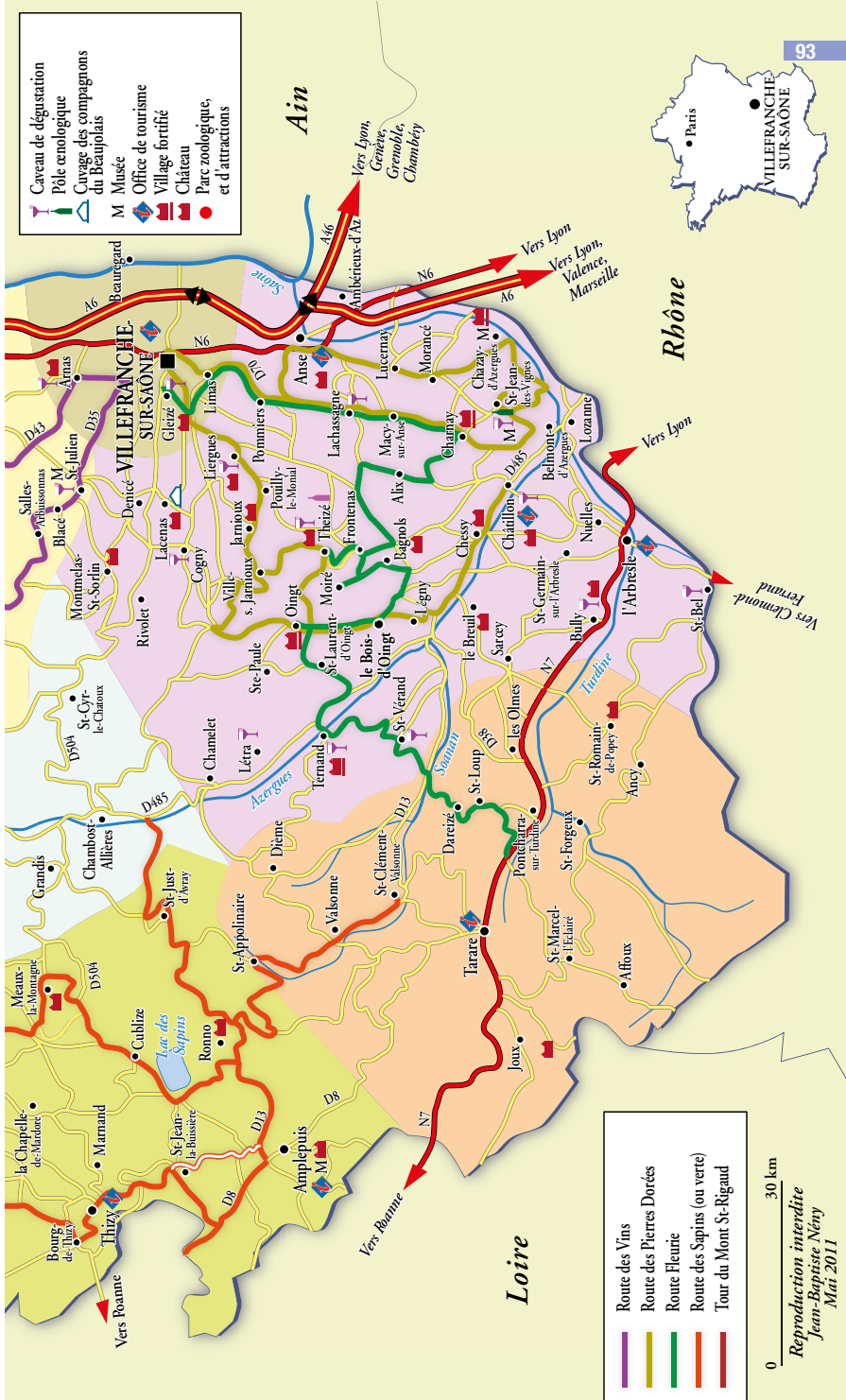
Ain






Saône-et-Loire



Loire

-  Caveau de dégustation
-  Pôle œnologique
-  Cuvage des compagnons du Beaujolais
-  M Musée
-  Office de tourisme
-  Village fortifié
-  Château
-  Parc zoologique, et d'attractions



-  Route des Vins
-  Route des Pierres Dorées
-  Route Fleurie
-  Route des Sapins (ou verte)
-  Tour du Mont St-Rigaud

0 30 km

Reproduction interdite

Jean-Baptiste Nény

Mai 2011

# VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE / ANSE ET LES PIERRES DORÉES

## ANSE

Accessible par la RN6, ou par l'autoroute A6, cette petite ville fortifiée au temps de l'antiquité, dont il ne reste de l'enceinte que des vestiges, avait le pouvoir de couper les vivres à Lyon en arraisonnant les bateaux qui descendaient la Saône. Du château des Tours (XIII<sup>e</sup> siècle) ne subsiste qu'une partie des bâtiments, évocateurs du passé tumultueux de la ville et de la région. Un circuit balisé dans les ruelles alentours permet de découvrir d'autres vestiges. A noter, la flèche futuriste réalisée il y a une dizaine d'années qui couronne l'église Saint-Pierre.

■ **LE CHEMIN DE FER  
TOURISTIQUE D'ANSE**  
**560, route de Saint-Bernard**  
**☎ 04 74 09 91 71**  
**www.cftanse.fr**  
**cft.anse@orange.fr**

Par la route D306 (ex-RN6) ou A6.

Fermé du 31 octobre au 1<sup>er</sup> avril. Horaires selon les saisons. En juillet et août, les mardis, jeudis, samedis, dimanches et jours fériés. Adulte : 6 €. Enfant (de 2 à 10 ans) : 4 €.

Petits et grands seront ravis de monter à bord du train miniature pour un circuit de 2,5 km. Deux circuits (aller-retour) s'effectuent en partie le long de l'Azergue, dans des répliques réduites de trains SNCF sur des rails de 381 mm d'écartement (exemple unique en France). La ligne part du pont de la RN6 sur l'Azergue (avenue Jean-Vacher). Le départ se fait en gare principale à Anse Pont (ou de la plage du Colombier), puis le train longe l'Azergue. Après deux coups de klaxon, le train franchit la route arborée du camping du Beaujolais. Les rails se faufilent maintenant entre des petites collines verdoyantes, puis il descend et c'est le passage du tunnel. Quelques instants d'obscurité avant de retrouver la lumière et d'entamer la dernière portion du parcours vers le plan d'eau et sa plage, où vous pourrez revenir et

profiter de l'eau pour vous rafraîchir l'été ou simplement marcher. Pour réaliser le tour du lac à pied compter une bonne heure). Il y a sur place des jeux pour les enfants, ainsi qu'un parcours de gym, pour les plus courageux. N'oubliez pas le maillot de bain !

■ **OFFICE DE TOURISME  
DES PIERRES DORÉES**  
**9, rue du 3-Septembre-1944**  
**☎ 04 74 60 26 16**  
**www.destination-beaujolais.com**

Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Fermeture du 25 décembre au 1<sup>er</sup> janvier inclus.

L'office de tourisme du Beaujolais des Pierres Dorées compte trois points d'accueil : le bureau principal situé à Anse, l'antenne touristique située dans l'Espace de Musique Mécanique à Oingt, village médiéval classé parmi les Plus Beaux Villages de France, et la Maison du tourisme des Ponts Tarrets. Vous y serez accueillis avec plaisir et on vous conseillera sur l'offre touristique du territoire : guide et carte touristique ainsi que des carnets de route pour les petits et les grands sont à votre disposition, une manière ludique de découvrir les charmants villages de cette Toscane beaujolaise. Des cartes de randonnées pédestres sont en vente à la boutique, l'une concerne les alentours du Bois d'Oingt, l'autre les communes entre Azergues et Pierres Dorées et la troisième celles entre Morgon et Vauxonne, autour de l'agglomération de Villefranche-sur-Saône.

## Points d'intérêt

■ **ÉCOMUSÉE**  
**32, rue du 3-Septembre-1944**  
**☎ 04 74 04 96 22**  
**www.ecobeauval.com**

Ouvert toute l'année sur réservation. Ouvert toute l'année du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Le

## Le pays des Pierres dorées

C'est par le pays des Pierres dorées, situé en plein cœur du Beaujolais, que nous vous proposons de commencer cette escapade. Véritable petite Toscane, vous vous baladerez dans un décor de vignes, de vallons et de villages typiques situés aux portes de Lyon. Cette petite région de trente-neuf communes combine l'attrait d'un pays viticole et les charmes du patrimoine grâce à ces pierres argilo-calcaires colorées d'ocre utilisées par les paysans comme par les seigneurs pour bâtir leurs demeures et leurs églises. Cette escapade d'une journée vous conduira aussi sur les chemins de la dégustation de vins frais, légers et désaltérants, dont certains vieilliront avec bonheur. Vous y reviendrez aussi avec beaucoup de plaisir !

## Le Beaujolais a obtenu auprès de l'UNESCO le label Géopark

Tout le monde connaît le terroir beaujolais, mais qui sait que ce territoire possède un patrimoine géologique remarquable ? Grâce à ce nouveau label «Geopark» obtenu en avril 2018 auprès de l'UNESCO, le Beaujolais va faire connaître au grand public, à travers de nombreuses actions d'éducation, ses sols qui ont fortement marqué l'activité humaine. Pierres dorées, rouges, vertes, blanches, grises ou noires, elles habillent les maisons et les monuments de la région. Granites, schistes, calcaires, argiles, ils sont le socle sur lequel poussent les vignes et les autres cultures d'une terre d'exception. Une histoire vieille de plusieurs centaines de millions d'années se révèle au présent.

► **Site Internet** : [www.geopark-beaujolais.com](http://www.geopark-beaujolais.com)

*samedi et le dimanche selon la disponibilité des bénévoles. Toutes les visites se font sur réservation uniquement. Adulte : 3,50 €. Enfant : 3 €.*

Travaillant sur la mémoire locale, l'association Ecobeauval a permis l'ouverture de ce musée. Un lieu d'abord conçu pour accueillir des scolaires et faire découvrir aux plus jeunes l'histoire de manière vivante. Le thème de cet écomusée, « L'histoire d'une famille beaujolaise en 14-18 », a été inspiré de l'ouvrage de Jean Reby-Fayard : *Pierrette des vignes aux tranchées*. De granges en granges, les visiteurs découvrent la vie quotidienne pendant cette sombre période à travers 3 salles : un intérieur de 1914, les métiers d'antan qui font vivre le pays pendant la guerre et les soldats au front. Attractif et pédagogique, ce lieu de mémoire propose de nombreux supports écrits pour mieux approfondir ses connaissances. Faire un saut dans le temps pour ne pas oublier...

### Le couvert

#### ■ RESTAURANT AU COLOMBIER Pont de Saint-Bernard

☎ 04 74 67 04 68

[www.aucolombier.com](http://www.aucolombier.com)

[info@aucolombier.com](mailto:info@aucolombier.com)

*Maitre Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Menus de 33 € à 69 €. Formule du midi : 26,50 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Formule 2 plats : 21,50 €. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Parking.*

Au Colombier, il y a le cadre merveilleux des bords de Saône — face au château de Saint-Bernard — qui s'ouvre devant une terrasse somptueuse. La salle offre une dimension plus contemporaine, avec une magnifique table d'hôtes ou la possibilité de dîner en cuisine avec l'équipe, pour nous inviter à découvrir la cuisine bistro-nomique de Frédéric Côte, chef talentueux récompensé d'un Bib Gourmand dans un guide rouge et de tous nos encouragements. Formé dans de grandes maisons françaises et étrangères, le chef ouvre des horizons pleins de saveurs, mettant à l'honneur les meilleurs produits de saison. Cuisine de terroir au menu du Bib avec un fameux Pâté de campagne « d'autres fois », des cuisses de grenouilles poêlées dans un beurre de persillade ou une Andouillette de chez Brailion en croûte de feuilletage, confiture d'échalotes au porto, pommes

rattes du Touquet rôties, pour terminer avec Eclair au chocolat et son craquelin, crème glacée au café et vanille. Une table de qualité.

### Le gîte

#### ■ CAMPING OTHENTIC PORTES DU BEAUJOLAIS\*\*\*\*

495, avenue Jean Vacher

☎ 04 74 67 12 87

[www.camping-beaujolais.com](http://www.camping-beaujolais.com)

[contact@camping-beaujolais.com](mailto:contact@camping-beaujolais.com)



*Fermé du 1<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 26 €. Caravanes de 190 € à 399 € la semaine ; chalets jusqu'à 10 personnes de 299 € à 1 189 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Connexion Internet payante. Wifi payant. Restauration. Hammam, sauna. Animations. Excursions (golf et accrobranches).*

A 10 minutes à pied seulement du centre-ville (également desservi par le joli petit train touristique), vous êtes en pleine nature, à seulement 20 minutes en train de Lyon. Là, le camping se déploie sur 7,5 ha entre les bords de la Saône et les rives de son affluent l'Azergues, mais aussi à proximité immédiate de 2 lacs (pêche, baignade). Piscine, toboggan aquatique, aires de jeux pour les enfants, terrain de sport, animations, tout est prévu pour un séjour en famille et à la carte. Pour vous loger, vous aurez le choix entre chalet/mobile home de 2 à 10 personnes ou emplacements de camping spacieux et arborés pour installer votre tente, caravane ou camping-car. En haute saison, profiter d'animations gratuites tous les jours pour le bonheur des enfants et des parents. Vous bénéficiez également d'un espace bien-être avec sauna et hammam.

### Loisirs

#### ■ BASE NAUTIQUE DU COLOMBIER Route de Saint Bernard

☎ 04 74 67 03 84

*Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 20h. Accès baignade gratuit.*



Ce beau plan d'eau de 70 ha est une ancienne gravière aménagée où l'on propose toutes sortes d'activités nautiques : voile, planche à voile, kayak, aviron, baignade surveillée de mi-juin à fin août. Initiation ou perfectionnement sont encadrés par des moniteurs diplômés d'Etat. On peut y accéder directement depuis le camping Les Portes du Beaujolais. Les sportifs peuvent s'adonner au VTT ou à la randonnée sur des circuits balisés, tandis qu'un circuit de quad les accueille vers l'entrée du camping.



## **DESTINATION VR** 1050, avenue de Lossburg

☎ 04 27 30 01 44

[www.destination-vr.fr](http://www.destination-vr.fr)  
[contact@destination-vr.fr](mailto:contact@destination-vr.fr)

Ouvert le dimanche, le lundi, le mercredi et le jeudi de 14h à 19h ; le mardi de 14h à 17h ; le vendredi et le samedi de 14h à 21h. Formules Box Arcade de 36 €/h. Espace lounge de 80 €/1h et 160 €/2h.

Sortir « Autour de Lyon » peut vous emmener loin, très loin ! Et cela peut même vous mener dans un autre monde, celui de la « réalité virtuelle ». Plus de limite pour des expériences incroyables à partager avec vos amis dans des espaces aménagés pour notre plus grand confort. Équipé d'un casque ultra performant HTC Vive et de capteurs sensoriels, vous allez plonger dans des univers fantastiques, vivre des moments à couper le souffle. Entouré d'une équipe éminemment sympathique et aguerrie à ces mondes « parallèles », vous allez pouvoir vous promener sur le toit du monde, rentrer dans une fête foraine, descendre dans les fonds marins, participer à un combat de sabre laser ou de boules de neige ou bien connaître quelques frissons d'angoisse en entrant dans une boîte Arcade (3 jours max) ou un espace lounge (pouvant accueillir jusqu'à 6 joueurs) afin de partager avec vos amis ces expériences hors du commun. À découvrir d'urgence !

## **Emplettes**

### ■ DOMAINE SAINT-CYR

Les Perelles

☎ 04 74 60 23 69

[www.beaujolais-saintcyr.com](http://www.beaujolais-saintcyr.com)  
[email@beaujolais-saintcyr.com](mailto:email@beaujolais-saintcyr.com)

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Dégustation gratuite de nombreux vins du Beaujolais provenant de la production.

Le caveau de dégustation panoramique se situe sur la crête qui domine l'Ain et le Beaujolais. Là, on vous accueille pour déguster gratuitement les 10 vins du Beaujolais produits sur le domaine ou issus de son activité de négoce. Un logo « made in Saint-Cyr » a été créé pour que l'on puisse d'un coup d'œil reconnaître la production de la maison ! Belle gamme de vins bio (certification AB) sur différents terroirs. Large gamme des produits artisanaux comme du miel, de la confiture, des escargots, de huile et d'idées cadeaux liées au vin...

Vous pourrez participer aux journées d'animation ou à un week-end découverte sur le domaine avec visite du vignoble et devenir membre du club de la cave de Saint-Cyr. Comme chaque année, le premier week-end de mai, la cave organise des festivités, allant de la marche nocturne, au rallye découverte des crus en passant par la randonnée pédestre. Possibilité de repas (planche de charcuterie) sur place à toute heure. Les camping-cars sont également les bienvenus.

## **Dans les environs**

### **Ambérieux**

Ambérieux-d'Azergues est un petit village intégré dans la communauté de communes de Beaujolais Pierres Dorées. Belle église d'architecture romane dans laquelle sont insérés des fragments d'un édifice antique, probablement romain.

### ■ LE JARDIN GOURMAND

73, rue du Sophora

☎ 04 74 67 09 06

[www.lejardin-gourmand.fr](http://www.lejardin-gourmand.fr)  
[information.lejardingourmand@gmail.com](mailto:information.lejardingourmand@gmail.com)

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 32 € à 47 €. Formule du midi : 19 €. Menu végétalien : 28 €. Terrasse. Parking.

Dans un cadre de verdure, au cœur de la vallée d'Azergues, le Jardin gourmand est une ancienne ferme qui a su garder tout son caractère avec une rénovation de bon goût. Le bon goût, voilà ce qui habite un lieu tenu par Christine Rigaudier et toute une équipe soucieuse de notre bien-être et des saveurs proposées à notre palais. Quatre salles pour nous accueillir, dont deux salons, et une grande terrasse ombragée pour s'installer confortablement en groupes ou à deux. Ambiance chaleureuse, il y a même un piano-bar pour l'apéritif ou prolonger la soirée, pour un établissement gastronomique où les plats nous emmènent volontiers en voyage gourmand – Terrine de foie gras maison chutney de mangue, biscuit aux effluves d'orange –, au fil de l'eau – Médailillon de lotte en feuille verte, coulis d'épinards, côtes de blettes glacées. Il y a même un menu Végétalien. Une véritable adresse gourmande.

### ■ TRIPLETTES SOCIAL CLUB

Rue des Frères Salvez

ZA Point Bœuf

<http://lestriplettessocialclub.com>

[yvan@lestriplettessocialclub.com](mailto:yvan@lestriplettessocialclub.com)

Ouvert le mercredi et le jeudi de 11h30 à 14h et de 17h à 23h ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 14h et de 17h à 1h. Rien qu'au nom de la maison, la curiosité nous aiguille. Dans un monde parfois un peu trop sérieux, de la légèreté fait tellement de bien. Alors, allons vivre des moments légers mais agréables chez Les Triplettes Social Club. Un lieu pas comme les autres puisqu'il a plusieurs visages.



Un lieu inspiré où l'on peut s'amuser en buvant une bonne bière au jardin, danser sur du bon son en live, regarder un spectacle de cabaret burlesque, savourer une glace sur le toit-terrasse et même se sustenter au foodtruck maison. Un lieu vivant comme on les aime.

### ■ ESCARGOTS FERMIERES BRESSE

79, rue du Vieux-Chêne

☎ 04 74 67 20 73

[www.escargots-fermiers-bresse.com](http://www.escargots-fermiers-bresse.com)

[escarferbresse@wanadoo.fr](mailto:escarferbresse@wanadoo.fr)

Ouvert du lundi au vendredi. Présent sur les marchés le week-end. Portes ouvertes artisanales en décembre. Visite sur rendez-vous.

« Pour faire de la bonne cuisine, il faut des bons produits ». Et les meilleurs produits, on les trouve à la ferme ! Envie de cuisiner les meilleurs escargots de la région ? Direction, la ferme hélicole de Jean-Paul Bresse où quelque 450 000 escargots *Helix aspersa maxima* sont élevés chaque année. Il faut d'abord dire que Jean-Paul Bresse est un homme adorable, qui vous recevra toujours avec sourire et passion pour vous parler de ses escargots. Un véritable artisan qui aime ses bêtes élevées dans les meilleures conditions. Dès le premier jour, elles lâchées dans un parc d'herbes, dont elles se régaleront. Leur chair devient ferme et goûteuse... Les escargots sont ramassés à partir du mois de septembre. Il vaut donc mieux visiter la ferme en été, quand ils sont en pleine maturité. Mais pour acheter et manger les meilleurs escargots fermiers, il n'y a pas de saison et l'on en trouve sous différents conditionnements : escargots frais, en verrine, en casserole au beurre persillé, en minis feuilletés, en coquilles persillées, mais encore quiche surgelée... Sans oublier les confitures maison cuites au chaudron en cuivre, des foies gras en ballotins et, nouveauté 2019, des terrines fermières. Jean-Paul organise un marché de Noël.

## Le Bois-d'Oingt

Le village du Bois-d'Oingt doit son nom au buis, car le village s'est développé sur des terres autrefois couvertes de buis, que les moines de l'abbaye de Savigny défrichèrent pour les rendre propres à la culture. Durant des siècles, la pratique de la polyculture faite de vignes, de céréales et de chanvre sur les bords de l'Azergues, dessina le maillage actuel des divers hameaux. Une construction reposant sur 24 piliers en chêne fut démolie en 1860 pour devenir l'actuelle place du village. Comme tout pôle commercial attractif, l'activité économique du village favorisa l'implantation de diverses professions libérales faites de notaires, avoués, juges ou médecins qui édifièrent de belles demeures et bâtisses agrémentées de parcs arborés comme en témoigne la mairie actuelle et son parc, ancienne demeure d'un notaire royal. On note également la présence de deux chapelles, celle de Lorette édifée vers 1658 et détruite en 1957, et la chapelle de Saint-Roch bâtie au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Quant à l'église actuelle, elle fut mise en service en 1868 en remplacement de l'ancienne église dont ne subsiste que le chœur datant du XVII<sup>e</sup> siècle. Depuis 1980, le Bois d'Oingt est classé « Village de Roses » en souvenir de Louis Pradel, enfant du pays, maire de Lyon et créateur de la roseraie du parc de la Tête d'Or. Comme de nombreuses communes

françaises, le village du Bois d'Oingt a fusionné avec les communes de Oingt et de Saint-Laurent-d'Oingt pour former la nouvelle commune de Val d'Oingt.

### ■ LA FORÊT DE LA FLACHÈRE

C'est l'une des rares forêts de feuillus d'importance en Beaujolais. On dit qu'elle appartient aux Chevaliers de Malte. Là encore des panneaux bien faits vous font comprendre l'écosystème, vous introduisent à la faune et la flore. Depuis 1990, la forêt est exploitée par l'ONF pour le compte de la Communauté de Communes des Pays du Bois d'Oingt qui l'a aménagée pour la restituer au public et en faire un lieu de détente et de découverte de la nature. Une des rares forêts de feuillus vous offrira une agréable découverte de la nature avec 3 km de sentiers aménagés et balisés pour la promenade, un sentier équestre de 2,5 km pour la traversée de la forêt à cheval, un sentier botanique et sylvicole de 2 km avec informations sur les espèces remarquables et la vie de la forêt ainsi que deux étangs. Un deuxième point d'entrée se situe aux ponts Tarrest, sur la commune de Legny, derrière le bâtiment de Art Station.

### ■ LE CLOS DES PLAINES

Zone Artisanale Les Plaines

☎ 04 72 29 10 00

[www.leclosdesplaines.wixsite.com](http://www.leclosdesplaines.wixsite.com)

[leclosdesplaines@orange.fr](mailto:leclosdesplaines@orange.fr)

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert tous les soirs sur réservation. Formule du jour buffet : 16,50 €. Formule Brunch (dimanche et jours fériés) : 33 €.

Une adresse que Futé recommande d'emblée aux familles et aux groupes (organisation séminaires et réceptions de 10 à 1000 personnes !), mais qu'il conseille également à tous les gourmets à la recherche d'une cuisine traditionnelle et généreuse. Voilà le Clos des Plaines. Un endroit exceptionnel avec son vaste parking, sa grande terrasse ombragée, son espace jeux pour les enfants, son bassin d'eau, son cadre verdoyant, ses poules – oui, vous avez bien lu ! – et aux commandes Frédéric Gros, un nom que les lyonnais connaissent bien. Un cadre convivial et sympathique pour savourer une cuisine faite maison, généreuse et savoureuse : huîtres en saison (beaux plateaux de fruits de mer à emporter), foie gras maison, pour suivre un gratin d'andouillette, des pieds de veau, une souris d'agneau, un poulet de Bresse, des cuises de grenouilles persillade ou une parillada bien composée de poissons. Et le dimanche et les jours fériés, c'est brunch au barbecue avec buffet à volonté ! Service efficace et souriant que l'on soit deux ou trois cents. une adresse qui sait s'adapter à toutes nos envies.

### ■ LA TABLE DU DONJON

64, petite rue du Marché

☎ 04 74 71 20 24

[www.latabledudonjon.fr](http://www.latabledudonjon.fr)

[latabledudonjon@yahoo.fr](mailto:latabledudonjon@yahoo.fr)

Maitre Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi ; du lundi au samedi le soir. Menus de 29 € à 64 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 € (formule 3 plats). Formule 2 plats : 16 €. Accueil des groupes (mariages, banquets, repas d'affaires. 2 salles de 30 personnes. Terrasse 75 personnes).

Une place forte du bien manger au cœur du Beaujolais. Premier atout de ce « Donjon » : la vue. Le panorama depuis la terrasse sur les vignobles est à couper le souffle. Le souffle, mais surtout pas la faim ! Car la Table du Donjon est à la hauteur du paysage et la belle maison de Mathieu Mouchet et Jean-Marc Nabet est tout aussi remarquable par le contenu de ses assiettes à savourer en terrasse ou dans une salle largement ouverte sur l'extérieur. Accueil charmant, tables bien mises, tout est mis en œuvre pour nous faire profiter d'une cuisine où les produits de saison sont mis en avant avec des plats d'une belle créativité, à l'image de ce Foie gras de canard confit coing d'ici à la vanille et poivre Timut et ces Profiteroles de caille farcie.. Superbes desserts maison. Très belle carte des vins couvrant toutes les régions de France, mais faisant la part belle au Beaujolais et à la Vallée du Rhône. Formules du midi réalisées avec des produits frais de saison. Une Table qui tutoie les sommets.

### ■ LA VIEILLE AUBERGE

**201, rue Paul-Causerey**

☎ 04 74 71 28 79

**lavielleaubergedoingt@gmail.com**

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 18,50 €. Formule du midi : 14 €. Accueil des groupes. Mariant beauté du cadre et saveurs dans l'assiette, la Vieille Auberge d'Oingt perpétue le meilleur de la tradition. Le cadre, c'est celui d'Oingt, un des plus beaux villages de France au milieu duquel on découvre une ancienne étable transformée en un restaurant au décor « rustique chic ». Mangeoires pour rappeler la fonction première des lieux et tables bien mises pour nous recevoir dans les meilleures conditions. Terrasse pour profiter des beautés de la cité. Le chef Christophe Ferreira met à l'honneur des produits du terroir sélectionnés avec soin et d'une fraîcheur irréprochable. Une cuisine 100 % maison – même le pain et les pâtisseries –, une cuisine de saison, une cuisine de tradition, généreuse, interprétée selon les inspirations du chef avec des plats à la fois classiques et actuels : Terrine du chef, salade de chèvre chaud et magret de canard fumé à l'Auberge, Saucisson Lyonnais pistaché à la sauce vigneronne, écrasé de pomme de terre ou une délicieuse Quenelle de brochet maison à la sauce Nantua. Assiettes repas pour faire une pause gourmande avant de repartir visiter les rues d'Oingt. Desserts maison dans le même esprit de gourmandise. Sympathique carte des vins.

### ■ DOMAINE DE FOND-VIEILLE

**Fond-Vieille**

☎ 04 74 71 11 74

**www.domaine-fondvieille.fr**  
**guillarddominique@orange.fr**

Ouvert tous les jours. Sur rendez-vous.

Depuis 2001, Dominique Guillard produit beaujolais rouge, rosé et blanc sur 15 ha, grâce à une viticulture raisonnée en privilégiant la qualité tout en respectant l'environnement. Il sera heureux de vous accueillir à Oingt, village classé parmi les plus beaux villages de France, pour vous faire goûter ses vins. Deux portes ouvertes sont organisées dans l'année sur le domaine, à la Pentecôte et à la sortie du beaujolais nouveau. Le Domaine offre une vue magnifique sur le Beaujolais des Pierres Dorées. Dégustation des vins dans le caveau décoré d'une jolie fresque.

## Charnay

La Tour panoramique nord fait partie intégrante du château fortifié de la Mansarde où s'est installée la mairie du village dont vous ne manquerez pas d'admirer la façade et ses imposantes fenêtres à meneau. Cette tour offre à tous ceux qui auront gravi ses 74 marches une vue à 360° avec table d'orientation (visite tous les dimanches et jours fériés de 10h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30). Les plus chanceux pourront découvrir les cimes du Mont-Blanc. Vous pourrez également faire un petit détour par l'église paroissiale romane Saint-Christophe en pierre taillée, polychrome dont la construction s'est échelonnée du XII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle. Vous y trouverez une statue de la Vierge et l'enfant du XVIII<sup>e</sup> siècle en bois taillé polychrome, décorée à la feuille d'argent.

## Lachassagne

Lachassagne appartient d'abord aux barons d'Oingt, vassaux des Comtes du forez. Vers 1220, Dalmas d'Oingt a vendu Lachassagne à son voisin Guy de Marzé de Varennes. La famille de Marzé conserva Lachassagne jusqu'en 1585, date à laquelle Claude de Marzé vendit à François Benoît, bourgeois de Lyon et plus tard échevin, le château de Lachassagne et toutes ses dépendances, avec les privilèges de trois foires par an. Le 30 octobre 1662, Lachassagne passa aux mains de Pierre Dassier, écuyer, conseiller et secrétaire du roi. Par lettres patentes de Louis XIV, il obtint la création d'une quatrième foire à Lachassagne, qui fut érigé en baronnie en août 1672. Le Baron Pierre d'Assier rendit foi et hommage le 31 mai 1673. Les terres de Lachassagne se transmirent de génération en génération aux descendants de Pierre d'Assier. Aujourd'hui à Lachassagne, vous pourrez voir, le clos du Château, 62 hectares clos de murs ouvert six week-ends pendant l'été, l'église Saint-Pierre avec en fin d'année sa crèche de Noël, et profitez des circuits pédestres et VTT du village et alentour.

## Lucenay

Construit à flanc de coteau, en bordure de l'Azergues, le village de Lucenay ne ressemble pas à ses voisins des Pierres Dorées. Les bâtiments sont en pierre blanche : la fameuse pierre de Lucenay composée de calcaire oolithique blanc. Très recherchée pour les constructions luxueuses, elle a été utilisée pour la réalisation de la cathédrale Saint-Jean de Lyon, et l'église de Chazay-d'Azergues. Selon certains, Lucenay tirerait son nom d'un affranchi de Jules César, appelé Licinius, qui aurait vécu au I<sup>er</sup> siècle avant Jésus-Christ.

### ■ LE TROU EN UN – GOLF CLUB DU BEAUJOLAIS

**Domaine du Chiel**

☎ 04 74 67 04 44

**www.golfdubeaujolais.com**

**golf.beaujolais@wanadoo.fr**

Ouvert tous les jours le midi. Le soir pour groupe sur réservation. Plat du jour : 11,50 €. Menu du jour : 19 €. Menu Gourmand : 32,50 €. Accueil des groupes (mariages et séminaires réserver 12 mois à l'avance selon les saisons). Jardin. Terrasse. Vue sur le golf. Parking.

PARCE QUE VOUS ÊTES  
**UNIQUE...**

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE  
**SUR MESURE**



**A VOUS DE JOUER !**

**my**  **petit fute**  
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM



En lisant cet article vous allez réaliser un coup parfait, un «Trou en un». Direction, le restaurant du Golf-Club du Beaujolais. Rien de plus simple, il suffit de suivre le *Futé* depuis Lyon et sa région direction le Beaujolais par l'A6, sortie 32 Anse Quincieux. Ne croyez surtout pas que ce lieu magnifique n'est réservé qu'aux golfeurs, tous les gourmands sont les bienvenus dans un cadre splendide qui suffit à lui seul à nous faire gagner en détente et en bien-être. Dès les beaux jours, la terrasse offre un décor de rêve, fait de verdure et d'une quiétude à peine dérangée par le «poc» d'une balle. Autre atout du Trou en Un, une magnifique demeure en pierre de pays bâtie au XVIII<sup>e</sup> siècle où l'on trouve refuge toute l'année dans une salle chaleureuse pleine de charme. Sans oublier un accueil adorable et un service gagnant pour nous accompagner tout au long du repas. Car le cadre, le décor et le personnel ne doivent pas nous faire oublier la qualité d'une cuisine maison préparée par un chef qui aime travailler de beaux produits. Succès pour la Salade du Golf composée de jambon, comté, œuf et volaille. A suivre, le carpaccio, en assiette simple ou double, remporte aussi un beau succès, un excellent tartare, un faux-filet charolais bien entendu. Des saveurs et de la fraîcheur, tout ce que l'on aime. Notre parcours gourmand se termine avec une salade de fruits frais, une tarte praline, citron ou fruits rouges. Carte des vins aux notes régionales. Le coup gagnant, c'est aussi d'organiser au Trou en Un ses événements privés ou professionnels (devis personnalisé). Si vous organisez votre mariage au Trou en Un d'octobre à février, on vous offre la location de la salle. Enfin, le Trou en Un propose tous les après-midi des glaces et des pâtisseries à ceux qui ont envie de faire une pause. Une adresse gagnante à tous les coups.

#### ■ BEAUJOLAIS GOLF CLUB

**Golf Club du Beaujolais**

☎ 04 74 67 04 44

[www.golfdubeaujolais.com](http://www.golfdubeaujolais.com)

[golf.beaujolais@wanadoo.fr](mailto:golf.beaujolais@wanadoo.fr)

*Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique.*

Au milieu des vignes, le golf du Beaujolais est un 18 trous de 6 100 m<sup>2</sup> situé à Lucenay. Le parcours est accessible à tout le monde, malgré certaines parties assez techniques. Un practice couvert et sur herbe pour

s'entraîner, ainsi qu'un « compact » de 5 trous. Pour les débutants, une formule découverte permet une première approche de ce sport sur un parcours magnifique. Un club-house confortable est aussi disponible, avec son restaurant Le trou en Un.

## Marcy

Joli petit village paisible, où l'on peut visiter la tour Chappe du nom de son inventeur, Claude Chappe, qui installa en France un nouveau moyen de communication rapide longue distance : le télégraphe. En 1845, 535 postes sont opérationnels. Celui de Marcy-sur-Anse sera le 55<sup>e</sup>. La ligne Paris-Lyon comptait 58 stations. Une permanence avec visite commentée est assurée tous les dimanches d'avril à octobre de 14h30 à 18h.

#### ■ LE TÉLÉGRAPHE

**100, rue du Centre**

☎ 04 74 60 24 73

[www.restaurant-telegraphe.com](http://www.restaurant-telegraphe.com)

[restaurant.telegraphe@hotmail.fr](mailto:restaurant.telegraphe@hotmail.fr)

*Du 1<sup>er</sup> octobre au 30 avril : ouvert le midi du mardi au dimanche ; ouvert le soir : mardi, jeudi, vendredi et samedi. Du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre : ouvert le midi du mardi au dimanche et du mardi au samedi le soir. Menus de 29 € à 65 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 18,50 € (affaire). Parking.*

Le Télégraphe, une maison traditionnelle des Pierres Dorées qui a su conserver tout son charme malgré d'importants travaux de rénovation assurant à l'ensemble une élégance contemporaine de bon goût. La terrasse sous les albizias est un enchantement et les salles permettent de recevoir les groupes, les familles comme les amoureux dans les meilleures conditions. Belle cuisine de tradition et de terroir mêlée de touches exotiques et créatives évoluant au rythme des saisons. Marbré de foie gras de canard mi-cuit, gelée d'orange sanguine, méli-mélo de chicons croquants à l'huile de noix, toast chaud ; Véritable quenelle de volaille mûrissante, émulsion gourmande aux cèpes, brisures de marrons grillées ; Noix de Saint-Jacques à la cardamome, caviar de potiron au beurre frais. Carte des vins en conséquence. Un Télégraphe qui nous envoie toujours les meilleurs messages gourmands.

## BAGNOLS

C'est sans conteste l'un des plus beaux villages des Pierres Dorées. Nous vous conseillons d'y arriver par le nord, la vue étant, de ce côté, simplement époustouflante. Le pigeonnier du château, octogonal, se dresse au milieu des vignes telles une vigie ensoleillée même sous la pluie ! Le magnifique château (XV<sup>e</sup> siècle, reconstruit sur un château fort du XIII<sup>e</sup> siècle) aurait abrité Madame de Sévigné. Après quelques vicissitudes, il a retrouvé cette vocation à accueillir les VIP puisqu'il a été reconverti en hôtel-restaurant de grand luxe ! On n'apercevra donc que l'extérieur, majestueux avec ses cinq tours, ses dômes et ses ponts dormants, à moins de pouvoir investir une bonne centaine d'euros dans un repas. Le village offre d'autres bonheurs avec ses maisons beaujolaises à l'avant des XVII<sup>e</sup>

et XVIII<sup>e</sup> siècles, église du XV<sup>e</sup> siècle. Autour, plusieurs circuits pédestres permettent de belles escapades.

## Le gîte

#### ■ CHÂTEAU DE BAGNOLS\*\*\*\*\*

**Le Bourg**

☎ 04 74 71 40 00

[www.chateaudebagnols.com](http://www.chateaudebagnols.com)

[info@chateaudebagnols.com](mailto:info@chateaudebagnols.com)



*Relais & Châteaux. Fermé du 15 novembre au 30 mars. 22 chambres. Suite à partir de 220 €. Petit déjeuner :*

32 €. American Express. Wifi. Restauration (menu du Marché : 35 € ; menus de 65 € à 140 €).

Un lieu d'exception, une merveille à la française, un château bâti il y a plus de 800 ans, en 1217 ! Ce château du Beaujolais qui a connu son apogée à la Renaissance est à la fois un hôtel de grand standing et l'écrin d'une table étoilée. Des merveilleuses pierres dorées de son impressionnante façade à l'imposante cheminée gothique à découvrir dans la salle des Gardes, tout paraît irréel, comme un décor fantastique. Ici, les chambres sont des suites qui nous emmènent au Paradis, témoignage d'un véritable art de vivre à la française pour ce qui est certainement l'un des plus beaux châteaux-hôtels de France. Différents styles avec les Suites Château, les plus «classiques», les suites Chai, l'art du contemporain dans un lieu inattendu, le cuvage du Château, et les Suites Jardin installées dans les annexes. Qui dit art de vivre à la française, dit également restauration gastronomique, avec le chef Jean-Alexandre Ouaratta – une étoile dans un célèbre guide rouge – qui nous propose une excellente cuisine qui réveille les sens. Bien-être au Spa (piscine intérieure, hammam, salle de fitness et soins), sans oublier les jardins qui contribuent à notre bonheur. Une adresse de rêve qu'il faut s'offrir au moins une fois dans sa vie.

## ■ Dans les environs

### Alix

Petit village beaujolais viticole dont l'histoire est ancienne puisque l'on y a retrouvé des ateliers de silex. Vestiges d'un château de Marzé, chapelle imposante et belles maisons dans un agréable village.

#### ■ ASTALIX

487, rue Aymé Chalus

☎ 04 26 64 14 40

<http://astalix.fr>

contact@astalix.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 13,50 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 9,50 €. Formule 2 plats : 11,50 €. Menus de 17 € à 25 €. D'un côté de cette maison au caractère authentique, le village d'Alix (et un parking bien pratique) ; de l'autre, la campagne. Résultat, une terrasse à couper le souffle et une maison qui a réussi le mariage entre l'aspect ancien des pierres apparentes et une belle modernité. Même les éclairages, notamment dans l'escalier, donnent un style unique à ce restaurant qui a le bon goût de nous proposer une véritable cuisine gourmande. Accueil adorable et des plats faits maison, tout comme le pain et la pâtisserie, des produits locaux, des pizzas cuites au four à bois, tout comme les gratinées maison, chaque convive se régale selon ses envies. Les salades se composent en version «normale» ou en taille XXL avec des ingrédients de qualité, les tartares sont coupés au couteau et se déclinent au thon ou au saumon, le burger se décline aussi en version bœuf ou saumon. On aime aussi le Fromage gourmand. Les desserts sont également maison, comme ce baba au rhum, et la carte des glaces permet de contenter tous les gourmands. Prêts à craquer et à tomber dans le chaudron magique d'Astalix ?

## Manifestation

En juillet, le Festival des Aquarellistes accueille chaque année depuis 1996 plus de 600 aquarellistes de la région. Fixé le dernier week-end du mois de juillet, le festival accueille de plus en plus de visiteurs heureux de découvrir de nouveaux talents et de regarder travailler les peintres sur place. A noter que la salle des gardes du château de Bagnols est ouverte au public ce jour-là. Une occasion de découvrir ce joli village du Beaujolais et un rendez-vous artistique à ne pas manquer.

### Frontenas

Ce tout petit village recèle une église du XII<sup>e</sup> siècle dont la porte d'origine (classée) présente des vantaux et ferrures très rares. Devenue « Temple de la Raison » en 1793, elle accueillit le nouveau culte voulu par Robespierre. Elle a retrouvé ses fonctions premières depuis et son clocher s'est vu doter d'un coq portant tastevin en 1961. Son joli lavoir (longtemps lieu de pèlerinage réputé) fut surnommé « Temple de la Médisance » pour faire pendant à l'autre temple du village, preuve s'il en est que les gens du cru ne s'en laissaient pas conter par les Révolutions !

### Légnv

Dans ce village typique du beaujolais des Pierres Dorées, on vient se balader et respirer l'air pur sur les sentiers de la forêt de la Flachère : 3 km de sentiers aménagés, sentier équestre, deux étangs.

#### ■ LE 500

Parking de la Gare, Les Ponts Tarrets

☎ 04 72 38 07 24

[www.restaurante500.fr](http://www.restaurante500.fr)

Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 26 € à 32 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (entrée, plat, dessert, 1/4 vin et café).

Le 500 comme 500 grammes de pure gourmandise ou le poids d'un ongle à savourer à cette adresse carnivore installée dans ce village des Pierres Dorées. Grâce à Cédric et Franck, le 500 a pris place dans les anciens locaux de la gare locale entièrement rénovés. Belle salle dans les tons actuels de gris, décoration très sympa et terrasse permettant de profiter du 500 à tous les moments de la journée, puisque l'adresse est ouverte de 7h à minuit avec un service bar. La spécialité de la maison, ce sont les viandes avec des pièces de boucher avec un pavé de bœuf bien tendre et saignant, mais encore un magret de canard nature ou aux pêches, sans oublier un burger maison. Pour les « carnophobes » : des gambas flambées au whisky ou un dos de cabillaud. Tout le monde se retrouve sur les salades ou un délicieux foie gras maison. En soirée (et le midi le week-end), quelques pizzas et à l'heure des desserts un fondant tout chocolat. Si Futé a déjà trouvé au moins 10 bonnes raisons d'aller au 500, vous trouverez facilement les 490 suivantes !

**■ CÔTÉ HÔTEL\*\*****Les Ponts Tarrets**

☎ 04 78 43 09 71

[www.cote-hotel.com](http://www.cote-hotel.com)

contact@cote-hotel.com



Fermeture de l'hôtel le dimanche soir, sauf réservations nombreuses. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre simple de 59 € à 79 € ; chambre double de 59 € à 89 € ; chambre triple de 79 € à 95 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking : 7 €. Wifi gratuit.

Dans cet adorable village des Pierres-Dorées où les belles adresses poussent comme la vigne au printemps, voici un hébergement de qualité : Côté Hôtel. Entre vignobles et forêts, les deux thématiques de l'hôtel, un pari osé et réussi par Joëlle Dubois et Franck Boulinet qui nous offrent 26 chambres superbes dans un décor contemporain. Des lignes superbes pour des chambres climatisées, parfaitement équipées avec salle de bain complète, literie confortable avec couette et tv à écran plat. Des chambres adaptées à toutes les situations avec une chambre familiale ou une chambre privilège particulièrement spacieuse, accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour vos séminaires et événements privés, Côté Hôtel vous propose des forfaits sur mesure dans les meilleures conditions d'accueil. A 30 min de Lyon, une adresse Côté Futé.

**■ LE RELAIS DES SAVEURS****263, route des Ponts-Tarrets**

☎ 04 74 05 91 89

Ouvert le dimanche, le lundi et le jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le vendredi et le samedi de 8h30 à 19h.

Ce regroupement de producteurs fermiers vous proposera une vaste palette de produits du terroir : fruits et légumes, charcuterie, viande, fromages, confitures, miel, jus de fruits et bien sûr beaужolais. La vente directe permet un commerce «équitable» et de proximité pour retrouver toute fraîcheur des produits locaux. Juste à côté, une boutique propose divers objets d'artisanat et des expositions de peinture.

**Létra**

Petit village des Pierres Dorées au cadre de vie très agréable entre les vignes. Certains y verront un paradoxe avec l'implantation d'un centre médical spécialisé dans le traitement des addictions, notamment alcooliques, au château de Létréte.

**■ CEDORIA****16, montée du Bourg**

☎ 04 74 71 58 60

[www.oedoria.com](http://www.oedoria.com)

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Fermeture annuelle les 25 décembre & 1<sup>er</sup> janvier. Fermeture à 17h les 24 et 31 décembre. Les horaires des autres points de vente sur [www.oedoria.com](http://www.oedoria.com).

Cedoria se situe au cœur du Beaujolais, au Pays des Pierres Dorées. Le vignoble de coteaux s'étend sur les collines de la partie sud, parfaitement exposé. Le savoir-faire réputé de ce groupement de vignerons s'exprime sur l'ensemble de la gamme : des Beaujolais rouges, blancs et rosé aux Coteaux Bourguignons ; du Morgon aux Crémants de Bourgogne. L'amoureux des vins fait une belle balade en terres beaужolaises pour découvrir ces cuvées d'exception reconnues sur le plan national comme international. Deux boutiques vous accueillent (Liergues et Létra) pour vous présenter les vins ainsi que des idées de cadeaux et produits du terroir. Le caveau de Theizé offre quant à lui une vision panoramique du vignoble. Edoria, trois adresses particulièrement Futé.

**■ LE CEP VERT****La Gabaudière****D385**

☎ 04 74 71 32 34

[www.lecepvert.fr](http://www.lecepvert.fr)

contact@lecepvert.fr

Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au lundi le soir. En hiver, fermeture supplémentaire le dimanche soir et le lundi soir. Menus à midi en semaine : 25,50 €. Menus



Pigeonnier dans les vignes, Bagnols.

de 26,50 € à 38,50 €. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations. Espace enfant. Grand Parking. wi-fi gratuit.

Une authentique adresse gardienne de la tradition du bien manger dans la région. Bientôt un quart de siècle et un Cep toujours Vert ancré au cœur de la vallée d'Azergues. Si la gourmandise reste la meilleure raison de découvrir le Cep Vert, la beauté des lieux accroît notre plaisir. Et pour en profiter pleinement, un parc peuplé d'animaux permet à toute la famille de se détendre, en marchant, sur un banc, à l'arrière de la maison. Alors, il faut laisser sa voiture sur le grand parking, oublier son stress de citadin et se ressourcer en s'installant sur la terrasse avec le village de Létra en toile de fond. Il y a aussi trois salles spacieuses et chaleureuses (mais avec la climatisation en cas de forte chaleur), pour goûter à tous

les plaisirs de ce Cep Vert d'exception. Même les enfants ont un espace adapté (baby-foot, jeux de société...) pour s'amuser. Autres bonheurs des lieux, la gentillesse de l'accueil, la qualité du service et de la cuisine servie par M. et M<sup>me</sup> Duthel. Parmi les spécialités, ne surtout pas manquer l'incontournable tête de veau sauce gribiche, un foie gras maison avec ses toasts et son sorbet aux figues, des cuisses de grenouilles à la persillade, une douzaine d'escargots, une belle truite désarêtée aux amandes, un magret de canard sauce châtaignes ou des gibiers parfaitement préparés en période de chasse. Desserts maison, comme cette délicieuse omelette norvégienne ou ce moelleux au chocolat. Carte des vins régionale elle aussi, avec une belle sélection de vins du Beaujolais. Il ne reste plus qu'à prendre le temps de la digestion en jouant aux boules ou en se promenant dans le parc.

## CHÂTILLON

Le joli village médiéval de Châtillon commande l'entrée de la vallée de l'Azergues. Son château, mentionné dès le XI<sup>e</sup> siècle, fut doté de l'impressionnant donjon cylindrique de 30 m de hauteur au XII<sup>e</sup> siècle et fut encore agrandi et embelli au XV<sup>e</sup> siècle. Il ne se visite pas, étant encore une demeure privée. L'ascension jusqu'à lui s'impose cependant car elle permet au visiteur de découvrir la beauté de ce village accroché à sa butte comme antan. Les ruelles étroites grimpent entre les maisons, parfois reliées entre elles par des escaliers, et, à défaut du château, on visitera avec intérêt la chapelle romane Notre-Dame-du-Bon-Secours (ouverte le dimanche de 14h30 à 18h, de Pâques à la Toussaint). Elle possède deux nefs superposées, dont la première date du XI<sup>e</sup> siècle, et un portail gothique flamboyant. Elle abrite également le tombeau de Geoffroy de Balzac, époux de Claude Le Viste, probable Dame à la Licorne pour qui la célèbre tapisserie du même nom aurait été tissée.

### ■ Dans les environs

#### Bully

Charmant village du Beaujolais avec sa cave parmi les plus importantes de la région. Et pour découvrir tous les charmes de ce village dominant la vallée de la Turdine, les coteaux, les vignobles, des sentiers pédestres parcourent son territoire.

#### ■ CAFE GOURMAND

6, place de l'Eglise

☎ 04 78 21 19 09

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 17 €.

Une place de village pittoresque, une église aux pierres dorées, le château à proximité et une maison avec ses blasons abritant une belle adresse : le Café Gourmand. Un restaurant ouvert par Blaise Duthel, un pâtissier talentueux (chef pâtissier à la Rotonde) qui s'est lancé avec passion dans la restauration. Et c'est une réussite ! Esprit bistrot dans ce lieu de partage et de rencontre

où l'on vient prendre son café le matin, se retrouver autour d'une planche apéritive, bruncher entre amis ou en famille et savourer une cuisine maison réalisée avec des produits frais de saison. La formule hebdo offre un rapport qualité-prix rare au fil du marché. Assiettes contemporaines dressées avec beaucoup d'élégance pour des saveurs qui nous ramènent à l'authenticité des produits. Cet hiver, des formules hivernales avec une formule burger et une formule Mont d'Or. Apothéose avec les desserts. La carte des vins mérite elle aussi toute notre attention avec une sélection de producteurs. Une grande salle à l'étage permet d'organiser séminaires, réunions et autres événements privés. Autre plaisir, le brunch dominical.

#### ■ AGAMY

La Martinière

☎ 04 37 55 50 10

www.agamy.fr

contact@agamy.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h. Ouvert le dimanche d'avril à décembre. Fermé le dimanche de janvier à mars, le 1<sup>er</sup> novembre, le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier.

En terre beaujolaise, Agamy offre la quintessence d'un terroir réunissant près de 500 vignerons sur 1 300 ha de vignes ! Agamy, c'est la passion du gamay, ce cépage cultivé par des hommes et des femmes depuis des siècles dans le but de partager la richesse d'un terroir à la fois unique et multiple. Agamy, c'est une même passion sous le signe du gamay, notamment avec la marque Signé Vignerons qui nous amène à faire des rencontres exceptionnelles autour d'une bouteille et d'un bon repas. La gamme Le Chat Rouge mérite aussi notre attention avec des vins différents, fruités, parfois pétillants, des vins de plaisir toujours à partager. Chez Agamy, c'est tout un univers de sensations à découvrir à la cave. Possibilité de participer à cette belle aventure humaine en devenant sociétaire d'un immense domaine viticole qui s'étend sur tout le Beaujolais.

► **Autre adresse :** Espace vente de Quincé Le Ribouillon 69430 QUINCIE-EN-BEAUJOLAIS.



## Chassy-les-Mines

Sous ce nom peu attrayant se cache un ravissant village, au pied d'un château du XII<sup>e</sup> siècle encore fièrement campé sur son promontoire rocheux. La précision « les mines » lui vient de l'exploitation de la pyrite cuivreuse qui exista dès le Moyen Âge. Le nom de Jacques Cœur, grand argentier de Charles VII, est attaché à Chassy puisque c'est lui qui développa les mines à partir de 1445. De son passé de bourg castral subsistent de petites ruelles au pied du donjon du XIII<sup>e</sup> siècle, des vestiges de remparts et une superbe église à galonnière dont le clocher date du XV<sup>e</sup> siècle. On y retrouvera Jacques Cœur dont un vitrail orne une des fenêtres. De sa prospérité minière, on pourra admirer quelques belles demeures Renaissance et d'autres plus récentes mais tout aussi belles.

## Givrieux-d'Azergues

Commune paisible du Beaujolais des Pierres Dorées, Givrieux-d'Azergues propose un parcours de 7,5 km pour arpenter les rives de l'Azergue. A voir, un exemple d'art brut avec les œuvres du «Jardin de nous deux» par Charles Billy, artiste autodidacte.

### ■ LA TABLÉE MÉDIÉVALE

40, route de Lyon ☎ 04 72 54 70 20

[www.latableemedievale.com](http://www.latableemedievale.com)

[latableemedievale@monrestaurant.com](mailto:latableemedievale@monrestaurant.com)

Logis (2 cocottes). Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé le dimanche soir. Menus de 26 € à 46 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 17 €. Plat du jour : 11,50 €. Formule 2 plats : 14,50 €. Chambres doubles de 74 € à 77 €. Petit déjeuner : 8,50 €.

Sur la route de Lyon, la Table Médievale vous réserve le meilleur accueil dans une bâtisse colorée au caractère bien trempé, à l'image de l'armure qui se tient à l'entrée. Nous voilà transporté au Moyen Âge dans un cadre chic : chaises en fer forgé, écussons aux murs, plafonds aux poutres apparentes, carrelage à l'ancienne, vitraux dans la grande véranda, terrasse splendide parfaitement abritée, sans oublier l'étonnante piscine extérieure où l'on peut se rafraîchir à l'issue du repas ! Car le premier bonheur de cette Table, c'est une cuisine préparée par un chef utilisant des produits frais du terroir pour des plats de grande tradition qui ont fait l'excellente réputation de la maison : gâteau de foies de volaille au velouté de tomate, quenelle de brochet maison au coulis de crustacés, des cuisses de grenouilles sautées comme en Dombes ou une fricassée de cuisses de volaille à la crème de Bresse. Belle carte de vins, carte de cafés et de thés pour une Table de tradition recommandée.

## Saint-Germain-sur-l'Arbresle

Petit village viticole du Beaujolais qui a fusionné avec la commune nouvelle de Nuelles. Ce village est surtout connu pour ses carrières dont ont été extraites pendant cinq siècles les fameuses pierres dorées.

### ■ DOMAINE DE ROTISSON

363, Chemin de Conzy

☎ 04 74 01 23 08

[www.domaine-de-rotisson.com](http://www.domaine-de-rotisson.com)

[didier.pouget@domaine-de-rotisson.com](mailto:didier.pouget@domaine-de-rotisson.com)

**Par la N7 en provenance de Lyon, à l'Arbresle prendre la montée de Saint-Germain jusqu'à l'église et sous l'église prendre à droite.**

**Le domaine est à 1,5 km sur votre gauche.**

*Ouvert du lundi au samedi.*

Le vignoble date des années 1920 est resté jusqu'en 1998 la propriété d'une seule famille. Depuis sa reprise en 1998 par Didier Pouget, l'objectif a été de faire des vins de terroir, mais aussi de faire connaître le domaine par de multiples manifestations : week-end voitures anciennes en avril, réception d'entreprise. Des fresques peintes par un artiste local, retraçant les stades phénologiques de la vigne ornent les cuves et les murs du cuveage. L'exploitation est certifiée Terra Vitis depuis 2008. Notre démarche dans le respect des sols, de la vigne et de l'environnement, a conduit à une culture raisonnée. L'objectif est de limiter les traitements et les interventions en vignes, afin de laisser le terroir s'exprimer, tout en pratiquant une vinification naturelle, révélant l'authenticité du terroir argilo-calcaire des coteaux. Les vins sont primés dans différents concours (Paris, Saint-Vincent, Macon...) et apparaissent dans différents guides.

## Saint-Jean-des-Vignes

Village de moins de 500 habitants, comme son nom l'indique Saint-Jean est tourné vers la viticulture avec plusieurs propriétés sur son territoire.

### ■ ESPACES PIERRES FOLLES

116, chemin du Pinay ☎ 04 78 43 69 20

[www.espace-pierres-folles.com](http://www.espace-pierres-folles.com)

[contact@espace-pierres-folles.fr](mailto:contact@espace-pierres-folles.fr)

*Ouvert des vacances d'hiver aux vacances de la Toussaint. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation. Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h ; le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 14h à 17h. Fermeture à 18h pendant les vacances scolaires de printemps et d'été. Adulte : 6 €. Enfant (de 13 à 18 ans) : 4 € (de 6 ans à 12 ans : 3 €). Pédagogique et ludique à la fois, le musée des Pierres Folles décode de petits trésors. Ici, c'est la géologie, la paléontologie et la botanique de la région qui ont la vedette. Des aquariums tropicaux illustrent la région il y a 180 millions d'années. Un hologramme décrit le vol des ptérodactyles. Des animations en saison permettent d'apprendre à fouiller la terre pour découvrir un fossile, à l'extraire de sa gangue, et à tirer un modelage. À l'extérieur, le visiteur se promène sur un sentier géologique, inauguré en 1988 par Haroun Tazieff, pour observer in situ les roches et fossiles. Et 500 espèces de la flore de la région, plus particulièrement du Pays des Pierres Dorées, sont la fierté du jardin botanique, qui recèle aussi des espèces comme le ginkgo qui ont traversé les âges. Ici, chacun peut déambuler et apprendre à son rythme. Et découvrez un espace jeux dont un super-dinosaure pour les enfants qui se feront une joie de l'escalader !*

## Sarcey

Petit village de pierres dorées d'où vous aurez un beau point de vue sur la campagne environnante. Sarcey est également le point de départ de la route du tacot (ancien

chemin de fer) qui vous emmènera jusqu'à Pouilly-le-Monial, en tout 22 km de promenade sur un chemin dont le niveau de pente reste très raisonnable pendant toute la balade ! Des éleveurs de chevaux de trait occupent la campagne environnante, laissant les enfant ébahis par ces superbes chevaux dont la crinière brille au soleil ! Vous pourrez en août assister au concours régional.

### ■ LE CHATARD\*\*\*

1, allée du Mas ☎ 04 74 26 85 85

[www.le-chatard.com](http://www.le-chatard.com)

[accueil@le-chatard.fr](mailto:accueil@le-chatard.fr)



Logis (3 cheminées). Hôtel ouvert 7j/7 de 7h à 0h. Restaurant ouvert du lundi au dimanche midi. 40 chambres. Chambre double de 91 € à 123 €. Petit déjeuner : 11 €. Parking fermé. Offres spéciales les fins de semaine. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus de 30 € à 45 €). Menus du terroir de 24 € à 34 €). Bain bouillonnant.

L'excellence s'improvise rarement. Et il faut souvent plusieurs générations pour l'atteindre, chacune perpétuant le meilleur de ce que la génération précédente avait construit, améliorant encore l'édifice et le service pour le transmettre à la génération suivante. C'est ainsi que l'on peut profiter aujourd'hui des excellentes prestations du Chatard, bâti par trois générations d'hôteliers – l'établissement existe depuis 1870 ! – et 6 générations de cuisiniers à Sarcey, dont le chef Sébastien Chatard représente la quintessence. Une superbe maison de famille au cœur du pays des Pierres Dorées. Un cadre splendide, où l'on se repose en toute quiétude, à proximité de nombreux sites à visiter. Alors, il ne reste plus qu'à profiter de la magie des lieux, après avoir garé sa voiture au parking privé. On commence par les chambres, version Confort

ou Grand Confort avec climatisation, balcon et douche à l'italienne, toutes confortables et décorées dans un esprit contemporain du meilleur goût. On se défoule au tennis, on se relaxe dans la magnifique piscine couverte chauffée, et l'on se retrouve au billard ou au baby-foot. Autre bonheur de cette maison d'exception, la table. Chaque saison est l'occasion de se régaler de plats savoureux et d'une cuisine de terroir réalisée avec de bons produits. Une adresse mariant le meilleur de la tradition et de la modernité.

### ■ LE CHATARD

1, allée du Mas

☎ 04 74 26 85 85

[www.le-chatard.com](http://www.le-chatard.com)

[accueil@le-chatard.fr](mailto:accueil@le-chatard.fr)

Ouvert tous les jours le midi ; du lundi au samedi le soir. Menu d'Affaires : 30 €. Menu du Terroir de 24 € à 34 €. Menu Touristique : 35 €. Menu Gourmand : 45 €.

C'est si simple de se faire plaisir. Depuis le centre de Lyon, il suffit de 15 petites minutes pour atteindre par l'A89 Sarcey et cette adresse familiale : Le Chatard. Familiale, c'est le moins que l'on puisse dire pour un établissement dont les origines remontent à 1870. Trois générations d'hôteliers ont perpétué la tradition de l'accueil, mais ce ne sont pas moins de six générations de restaurateurs qui ont perpétué la tradition du bon goût dans une maison aujourd'hui tenue par le chef Sébastien Chatard. Cadre magnifique dans lequel on prolonge volontiers son séjour gourmand, terrasse où l'on profite de l'environnement enchanteur du sud Beaujolais, c'est un enchantement de découvrir une authentique cuisine de terroir qui varie au rythme des saisons. Classique gâteau de foies de volaille sauce Orly, bar entier poêlé sauce vierge, incontournable tête de veau sauce gribiche. Vins de la région et desserts maison pour une adresse gourmande.

## CHAZAY-D'AZERGUES

Ancienne citadelle médiévale fréquemment attaquée, Chazay s'était dotée très tôt d'un solide château fort avec trois enceintes. D'importants vestiges en subsistent encore : porte du Castellum, porte des Balmes, tour tronquée. L'allée des remparts, les ruelles et les passages étroits évoquent ce passé. De l'église Saint-Pierre attestée dès le IX<sup>e</sup> siècle, on ne verra que l'entrée convertie en cellier. Le Prieuré et le Château des abbés d'Ainay et le Château de l'Archevêque de Lyon datent, eux, du XVI<sup>e</sup> siècle. Belle vue depuis le sommet du Buffroi.

### ■ Dans les environs

#### Lozanne

Non loin de Lyon, Lozanne est un village du Beaujolais qui regarde déjà vers la vallée de la Saône. Entre les collines, Lozanne abrite une belle église romane.

### ■ LE B COMPLEXE

37, rue de l'Entreprise

☎ 04 72 54 52 54

[www.lebcomplexe.com](http://www.lebcomplexe.com)

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Formule du midi : 15 €. En soirée, menus à 19,50 € et 24 €.

Un B Complexe complètement givré, puisque ce restaurant-bar vous propose un « bar de glace » (-17 °C tout de même) pour se rafraîchir les idées. Installé dans un véritable « concept » tout récent avec chambres d'hôtel (7 chambres, dont une chambre « glaciale » pour mieux se réchauffer sous la couette !), ce restaurant a su conjuguer modernité des installations et souvenirs d'enfance. C'est tout mignon, façon cabane de conte de fées, avec le potager du chef pour assurer la fraîcheur des herbes aromatiques et tout plein d'objets « trop chou ». Une fraîcheur que l'on retrouve dans un décor original et dans des plats faits maison aux saveurs préservées. Sur la terrasse fleurie ou en salle, à deux ou en groupe d'amis (grandes tablées bienvenues), chacun se régale selon ses envies.

Ne pas manquer, les charcuteries artisanales à consommer sur place avec un bon verre de vin ou à emporter chez soi et les desserts du chef avec les fameuses gaufres façon Bocusse. Une partie de pétanque prolonge volontiers le plaisir d'être à La Baraque.

## OINGT

Ce village médiéval est une merveille classée au rang des « Plus Beaux Villages de France ». Une grande partie a été classée Monument historique dès 1947 et la promenade dans ses ruelles pavées aux noms truculents – rue Traîne-Cul, rue Coupe-Jarret, rue Tyre-Laine – est une plongée dans le passé. Au Moyen Âge, les seigneurs d'Oingt contrôlaient toute la moyenne vallée d'Azergues faisant de cette cité un bourg prospère. La furie du baron des Adrets en viendra à bout en 1562 et il ne reste plus de ses fiers remparts que la porte de Nizy et le donjon du château qui continue à narguer les envahisseurs du haut de ses 18 m. L'église, bâtie au XIII<sup>e</sup> siècle et initialement chapelle castrale, a été fortement remaniée au XIX<sup>e</sup> siècle. Son chœur mérite cependant le détour : il abrite 8 culs-de-lampe finement sculptés à l'effigie de Guichard IV, de sa femme et de leurs six enfants. Une promenade sur le chemin de ronde, voire l'ascension pour les plus courageux, des soixante-quatorze marches du donjon, permet d'embrasser un magnifique paysage : les vignobles, les monts du Beaujolais et du Lyonnais et, par temps clair, le Jura et les Alpes. Grâce au dynamisme des associations qui œuvrent pour sa préservation, le vieux village a retrouvé sa vitalité médiévale et de nombreux artistes et artisans y ont ouvert ateliers et échoppes.

### ■ OFFICE DE TOURISME

#### DES PIERRES DORÉES

Esplanade Claude Rouet

Espace de Musique Mécanique

☎ 04 74 60 26 16

[www.tourismepierresdorees.com](http://www.tourismepierresdorees.com)

[contact@tourismepierresdorees.com](mailto:contact@tourismepierresdorees.com)

Ouvert le vendredi et le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

L'antenne touristique de l'office de tourisme du Beaujolais des Pierres Dorées s'est installé dans l'Espace de Musique Mécanique, à l'entrée du village. Une région du Beaujolais labellisée « Vignobles et Découvertes » par les ministères de l'Agriculture et du Tourisme. La garantie de découvrir le vignoble avec des visites culturelles et une meilleure mise en valeur des richesses patrimoniales. Un véritable travail réalisé par tout un territoire et récompensé par un label national. Le visiteur trouvera ici tous les bons tuyaux sur les visites, balades et points d'intérêt de la région à faire à pied, en VTT ou en voiture. Plusieurs promenades prennent leur départ du village d'Oingt. Le site Internet, particulièrement bien réalisé, vous donnera un premier aperçu de toutes les possibilités qui s'offrent à vous au pays des Pierres Dorées avant de contacter directement l'office de tourisme.

### ■ PEDESTRIA

399, chemin des Coasses

☎ 04 72 54 31 59

[www.pedestria.net](http://www.pedestria.net)

[contact@pedestria.net](mailto:contact@pedestria.net)

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 17h30.

Pedestria est une agence spécialisée dans l'organisation de randonnées pédestres thématiques avec ou sans accompagnateurs. Dans le Beaujolais, trois circuits sont proposés : la boucle beaujolaise, la ronde des Pierres Dorées, les crus du beaujolais. Pour toute demande spécifique, n'hésitez pas à les contacter. L'agence peut également prendre en charge les bagages pour tous ceux qui voudraient entreprendre le chemin de Compostelle. A notre connaissance, une des très rares agences proposant des départs sur la voie de Vézelay et des chemins comme « L'intégrale du chemin de Stevenson du Puy à Saint-Jean-du-Gard ».

## POMMIERS

Ce tout petit village mérite amplement le détour. Son accès par la route des crêtes (D70) est déjà un enchantement. Un parking à l'entrée du village vous permet de l'aborder comme il se doit : à pied ! Ici la pierre est presque rousse et on a le sentiment d'être beaucoup plus au sud. Est-ce dû aux petites ruelles pentues ou au fait que ce village est en étages, ce qui permet de beaux aperçus des toits en tuiles romaines ? Toujours est-il que l'atmosphère est particulièrement prenante. La petite église Saint-Barthélemy (visite sur demande auprès d'un riverain dont le nom est indiqué sur la porte) vaut le détour : elle recèle des chapiteaux insolites, sculptés d'animaux familiers (poule, grenouille, escargot, libellule...), des peintures murales du XVI<sup>e</sup> siècle ainsi qu'une jolie statue en bois polychrome du XVII<sup>e</sup> siècle à l'effigie du patron des vigneron : saint Vincent. De la placette devant l'église, le panorama est superbe : au-delà des maisons et des toits, les coteaux, et, en fond, les monts du Beaujolais... pas étonnant que l'on vienne se marier ici de partout et même de l'étranger ! De Pommiers, on gagne par un chemin serpentant entre

les vignes, de jolis puits couverts, disséminés çà et là, l'oratoire de Buisante. Cette chapelle ne présente pas grand intérêt mais le panorama alentour est saisissant : on peut, paraît-il, compter 70 clochers à l'œil nu depuis le promontoire tandis que juste en bas s'étale l'industrielle vallée de la Saône.

### Le couvert

### ■ LES TERRASSES DE POMMIERS

706, montée de Buisante

☎ 04 74 65 05 27

[www.terrasses-de-pommiers.com](http://www.terrasses-de-pommiers.com)

Fermé en février et en novembre. Ouvert du jeudi au lundi le midi ; le lundi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 38 € à 58 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 21 €.

Une adresse pour tomber à la renverse avec la terrasse magistrale – et sa nouvelle terrasse bioclimatique – qui s'ouvre à perte de vue sur le Beaujolais et le Val de Saône. Une terrasse marine comme le pont en bois d'un bateau suspendu sur un océan de vignes. Un lieu d'autant plus

beau qu'il est magnifié par la cuisine de Julien Valençot et l'accueil de Carole. Au cœur du Beaujolais, on s'installe dehors ou derrière l'impressionnante véranda pour savourer une cuisine créative, raffinée, précise, pleine de fraîcheur et de savoir-faire. Quelques plats printaniers d'une cuisine aux notes actuelles réussies : foie gras de canard cuit en basse température, royal gala caramélisée au porto blanc, poudre de spéculoos et réduction de jus de pomme ; carré de veau cuit rosé sur de jeunes pousses d'épinards ou des noix de coquilles Saint-Jacques juste poêlées, royal de potimarron et son émulsion. Risottos et planchas pour compléter une carte gourmande jusqu'aux desserts maison. Adresse de qualité recommandée.

## Le gîte

### Gîtes

#### ■ DOMAINE ALBERT

Coteau de Chaliar

2260, route de Saint-Fonds

☎ 04 74 65 12 67

[www.domainealbert.com](http://www.domainealbert.com)

[eric.bettant@domainealbert.com](mailto:eric.bettant@domainealbert.com)



3 chambres. Chambre simple : 70 €. Chambre double : 80 €. Lit supplémentaire : 10 €. 3 gîtes de 320 € à 380 € la semaine.

Eric et Chantal Bettant vous accueillent sur leur domaine de 9 ha et vous font découvrir leurs vins : beaujolais nouveau mais aussi beaujolais blanc, rouge et rosé et une cuvée « vieilles vignes », vin de garde ; une gamme

de vins pétillants en blanc ou rosé, et un Crémant de Bourgogne. Le cuvage peut accueillir repas de mariages et réceptions. Une belle terrasse couverte abritera le vin d'honneur, à moins que vous ne préfériez le caveau. Le domaine propose aussi l'organisation de séminaires. Dans un ensemble architectural de caractère, vous pourrez également louer l'un des trois gîtes ruraux ou loger dans l'une des trois chambres d'hôtes indépendantes. En été, le petit déjeuner sera servi dans la cour intérieure. Vaste jardin paysagé. Salle commune.

## Chambres d'hôtes

#### ■ CLOS DE POMEIR

Véronique Thivent

130, chemin de la Fontaine

☎ 04 74 03 94 03

[www.pomeir.fr](http://www.pomeir.fr)



Gîtes de France (4 épis). 3 chambres. Chambre simple 100 € ; chambre double 110 € ; chambre triple 129 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôtes occasionnelle sur demande (30 € par pers. tout compris). Assiette gourmande (15 € par pers. tout compris). Accueil de petits séminaires (environ 8 personnes). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration.

Dans cette magnifique maison beaujolaise, Véronique et Pierre Thivent vous reçoivent dans les règles de l'art. Authenticité, calme et volupté sont les maîtres-mots de cet endroit charmant où vous séjournerez au rythme des saisons ou des thèmes proposés : Séjour œnologie, Initiation à la photographie. Possibilité de massages pour un bien-être total. Le village est également un vrai petit paradis. Un véritable havre de paix.

# PORTE DES PIERRES DORÉES

Ne manquez pas l'église du XV<sup>e</sup> siècle à deux chœurs accolés et son portail Renaissance. Si vous avez la chance de pouvoir y pénétrer (comme souvent, l'église est fermée en dehors des offices), vous verrez un joli bénitier de 1556 et des peintures murales des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles. Une balade dans les rues de ce ravissant village vous permettra d'apercevoir un drôle de bâtiment néo-gothique et même pas en pierres dorées, le Château de l'Éclair, domaine viticole créé en 1871. Si son intérêt architectural est limité, il fut la demeure d'une gloire locale à laquelle le beaujolais doit beaucoup : Victor Vermorel.

## Le couvert

#### ■ LA CORBEILLE FLEURIE

395, montée Saint Eloï

☎ 04 27 49 72 05

[www.la-corbeille-fleurie.fr](http://www.la-corbeille-fleurie.fr)

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Ouvert tous les soirs sur réservation. Menus de 23 € à 34 €. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre. Terrasse ombragée.

Dans la corbeille du chef Grégory Patoux, une belle adresse dans ce village de Liergues. Et pour en profiter,

une terrasse ouverte et une salle à l'image de la cuisine maison, entre tradition et modernité. Fort de son expérience dans des maisons réputées de la région lyonnaise, le chef nous propose une cuisine pleine d'un savoir-faire remarquable, avec de très belles cuissons notamment, et des associations de saveurs qui bousculent juste ce qu'il faut la cuisine traditionnelle française. Un bel équilibre servi dans des assiettes particulièrement soignées : Truite de mer cuite à 42°C sur un crumble parmesan, roquette et citron vert, pickles de légumes ou une Royale de foie gras et topinambours toastée, escargots de Bourgogne, bouillon à la citronnelle par exemple. Une Corbeille qui tient toutes ses promesses, carte des vins comprise. Une vraie surprise à découvrir.

## Emplettes

#### ■ OEDORIA

168, rue du Beaujolais

☎ 04 74 71 48 08 – [www.oedoria.com](http://www.oedoria.com)

[contact@oedoria.com](mailto:contact@oedoria.com)

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Horaires et actualités sur [www.oedoria.com](http://www.oedoria.com).



Édoria se situe au cœur du Beaujolais, au Pays des Pierres Dorées. Le vignoble de coteaux s'étend sur les collines de la partie sud, parfaitement exposé. Le savoir-faire réputé de ce groupement de vignerons s'exprime sur l'ensemble de la gamme : des Beaujolais rouges, blancs et rosés aux Coteaux Bourguignons ; du Morgon aux Crémants de Bourgogne. L'amoureux des vins fait une belle balade en terres Beaujolaises pour découvrir ces cuvées d'exception reconnues sur le plan national comme international. Deux boutiques vous accueillent (Liergues et Létra) pour vous présenter les vins ainsi que des idées de cadeaux et produits du terroir. La boutique de Liegues, avec son vaste parking, ses chariots bien pratiques, offre un espace moderne d'une grande beauté où l'on prend le temps de flâner et de choisir ses vins. Édoria, trois adresses particulièrement Futé.

► **Autres adresses :** Boutique Édoria – 16, montée du bourg, Létra ☎ 04 74 71 58 60 • Siège social et caveau Édoria – 25, route du Cottet, Theizé.

## ■ Dans les environs

### Jarnioux

Ce village en longueur, son joli lavoir et ses maisons à flancs de vallée, est presque éclipsé par son imposant château du XIII<sup>e</sup> siècle remanié au XV<sup>e</sup> siècle et considéré comme l'un des plus beaux de la région d'extérieur, car à la visite, durant les journées du patrimoine, peu de pièces sont visitées. Pour obtenir une vue d'ensemble, ne pas hésiter à prendre à droite après l'église, en venant de Pouilly-le-Monial. La vue y est superbe ! Et prenez le temps de vous arrêter au bistrot du village dont une permanence est assurée par les habitants du village un samedi matin par mois ! En juin, le village fait son festival. Sur une journée, des groupes de blues s'installent dans les rues pour finir en soirée devant un parterre style Woodstock à taille réduite, une journée qui vaut qu'on s'y arrête.

### Montmélas-Saint-Sorlin

Petit village escarpé, puisque son point culminant est au-dessus des 700 m, du Beaujolais, réputé pour son

château. Depuis le signal de Saint-Bonnet, abritant une chapelle romane, le panorama s'étend sur le vignoble et la vallée de la Saône.

### ■ CHÂTEAU DE MONTMÉLAS

☎ 04 74 67 32 94

[www.chateau-montmelas.com](http://www.chateau-montmelas.com)

[chateau.de.montmelas@wanadoo.fr](mailto:chateau.de.montmelas@wanadoo.fr)

*Visite le premier samedi du mois à 11h. Entrez dans le parc en voiture et présentez-vous devant la herse. Dégustations sur rendez-vous.*

Ce château, très ancien par son emplacement mais entièrement restauré au XIX<sup>e</sup> siècle par un élève de Viollet-le-Duc, mérite d'être vu. Le château de Montmélas, dont on trouve des traces écrites dès l'an 970, était initialement une place forte des seigneurs de Beaujeu. Il passa ensuite aux mains des Bourbons et c'est en 1566 qu'il est devenu propriété de la famille qui l'habite aujourd'hui. Le château se trouve au cœur de l'appellation Beaujolais-Villages, dominant 54 ha de vignoble. Les vignes sont plantées sur des coteaux orientés au soleil levant et au sud, à majorité granitique. La culture de ces vignes suit les règles de la viticulture raisonnée dans un souci de respect de la nature et des hommes. Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique. L'élevage se fait en fûts de bois et cuves traditionnelles. Deux gîtes, la Tour de Karl et Pré Carra, pour vous recevoir. Une agréable escapade qui mêle histoire et terroir !

### ■ DOMAINE SAINT-SORLIN

**Le Bourg**

☎ 04 74 67 37 60

[www.domaine-saint-sorlin.com](http://www.domaine-saint-sorlin.com)

[domaine.saint.sorlin@orange.fr](mailto:domaine.saint.sorlin@orange.fr)

Comme souvent, le Domaine Saint Sorlin est une exploitation familiale transmise de père en fils depuis plusieurs générations. Depuis 1952, l'exploitation située à Montmélas-Saint-Sorlin offre un très beau panorama sur la vallée de la Saône. Sur 16 hectares (ha) : 14,5 ha en AOC Beaujolais Villages rouge, 1 ha en AOC Beaujolais blanc et 0,5 ha en AOC Beaujolais Villages blanc. Cuvée Tradition, cuvée «L'Aurélié» ou cuvée «La Côte à Papy», les vins du domaine remportent souvent des médailles méritées lors des concours.

## Victor Vermorel, un touche-à-tout

Directeur d'une usine de matériel agricole de Villefranche, Victor Vermorel (1848-1927) créa, parallèlement, un petit laboratoire de recherche sur les maladies de la vigne. La crise du phylloxéra sévit. En 1880, Vermorel mit au point un « palinjecteur » de sulfure de carbone et, en 1884, inventa le premier pulvérisateur contre les maladies cryptogamiques permettant enfin un traitement de ces champignons qui attaquent la vigne. Infatigable touche-à-tout, il s'intéressa aussi à l'industrie automobile et aéronautique et l'usine Vermorel devint un empire local, d'où sortirent voitures, avions, le premier pressoir continu, la première bicyclette à cadre, des séchoirs à fruits et autres machines à battre déposant près de 65 brevets industriels. Embrassant une carrière politique, il fut maire-adjoint de Villefranche, maire de Liegues, conseiller général, sénateur. On lui doit aussi le comice agricole du Beaujolais ; il laissa également une œuvre écrite sur le vin, une imposante bibliothèque, un laboratoire et un institut de recherche. La fermeture de son usine en 1965 a été un drame pour de nombreux Caladois.

## Rivolet

Mentionné dès 976, le château est assis à la pointe d'un éperon rocheux dont le parc boisé suit la crête. Le château et ses abords ont été entièrement restaurés par l'architecte Louis Dupasquier (1800-1870) qui a cherché à restituer une forteresse médiévale complète. Le domaine est aujourd'hui composé de deux parties : le parc à l'ouest et le complexe castral à l'est, chacune des deux zones possédant une enceinte propre. Le château concentre tous les éléments propres à l'esthétique néo-gothique : tours, donjon, créneaux, composant une architecture et un décor intacts depuis sa création.

### ■ LE GÎTE DES PIERRES DORÉES

#### Le Bourg

☎ 04 74 67 33 51

[www.gitedespierresdorees.fr](http://www.gitedespierresdorees.fr)  
[langeronguyot@aol.com](mailto:langeronguyot@aol.com)



Ouvert toute l'année. Pour 15 personnes (5 chambres). Tarif : 1 personne : 45 €, 2 personnes : 65 €, 3 personnes : 90 €, 4 personnes : 110 € et 120 €, petit déjeuner compris. Nous vous proposons de séjourner dans une maison du XIX<sup>e</sup> en pierres dorées, dotée d'un grand jardin arboré clos dans lequel coule le Nizerand. Tranquillité et charme sont donc les maîtres-mots de cet endroit, ouvert par Annie Langeron en 2006. Les chambres sont ravissantes et spacieuses. Nominatives, elles ont chacune leur caractère (Ambre, Émeraude, Opaline, Topaze, Jaspe). Elles supportent également très facilement le placement de lits supplémentaires. Le petit déjeuner peut vous être servi dans le jardin. Les hôtes disposent d'un salon en pierres apparentes avec cheminée.



© Alamy - Iametc - GraphoBerson

Village de Jarnioux.

## Ville-sur-Jarnioux

Du centre du village, prendre la direction Theizé. A 200 m, tournez à droite vers le lieu-dit Chez le Bois. Prendre à gauche au croisement et à 50 m, arrêtez-vous sur le parking et grimper le Bancillon. De là, vous aurez une vue à 360° de la campagne environnante. Vous découvrirez les plaines de l'Ain, Oingt et la vallée de l'Azergues. Beau point de vue.

# TERNAND

De l'autre côté de l'Azergues, ce superbe village perché sur les hauteurs mérite un petit détour. Une promenade sur les vestiges des murs d'enceinte, puis dans les étroites ruelles pavées, vous fera découvrir de superbes maisons médiévales et Renaissance. L'occupation de Ternand est fort ancienne : on y a retrouvé des silex. Sa situation en fit de tout temps un bastion naturel très convoité : Celtes, Romains, Bénédictins de Savigny s'y sont succédé. Au XII<sup>e</sup> siècle, les archevêques de Lyon y firent édifier un donjon qui résista aux assauts, jusqu'en 1562 date à laquelle le baron des Adrets le mit à feu et à sang avant de s'attaquer au village voisin, Oingt. L'église du XV<sup>e</sup> siècle recèle une crypte carolingienne où l'on peut voir, lors des Journées du Patrimoine, de superbes fresques datant vraisemblablement du VIII<sup>e</sup> siècle. Le premier week-end de juillet, le village revit aux heures du Moyen Âge lors d'une grande fête médiévale devenue une tradition.

### ■ DOMAINE PAIRE

1591, route de Sainte-Paule

Les Ronzières

☎ 04 74 71 35 72

[domainepaire@gmail.com](mailto:domainepaire@gmail.com)

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h30. Ou sur rendez-vous. Visite commentée du musée pour les particuliers : 5 €, groupes de 15 à 60 personnes, gratuite dès l'achat de 6 bouteilles par personne.

«Depuis 1599». Cette seule mention pourrait suffire à Jean-Jacques Paire pour légitimer son travail. Mais cette grande antériorité trouve son prolongement contemporain avec Guillaume, dernier descendant «viticulteur» de cette famille de vignerons. Depuis longtemps acquis aux bienfaits de la viticulture bio, le domaine s'est tourné vers les principes de la biodynamie. Avant de vous en faire expliquer les préceptes, vous pourrez profiter du musée du vin et sa collection d'outils, des cours de dégustation, de l'apéritif fermier chez le vigneron, des week-ends œnologiques, d'une balade en calèche depuis le village médiéval de Ternand... et de la dégustation. 2 appellations sont produites : Beaujolais et Bourgogne, déclinées dans les 3 couleurs. Le domaine produit aussi du vin de pays, de l'hypocras et du jus de raisin. L'AOC Beaujolais est produite dans la partie du vignoble situé entre Mâcon et Lyon à l'ouest de la Saône. Le site Internet du domaine, très bien fait, vous aidera à préparer votre visite. Depuis 1599, oui, mais chez les Paire, on vit avec son temps.

## THEIZÉ

Ce petit bourg ne se donne pas tout de suite. C'est à pied dans ses ruelles et ses venelles que l'on découvre son charme. Un détail sculpté, une échappée entre deux maisons vous transportent des siècles en arrière. La Croix des enfants de Theizé ou Croix des tailleurs de pierre porte les trois emblèmes de cette confrérie (ciseaux, équerre, compas).

Érigé le 1<sup>er</sup> août 1557, il se dresse sur la place du village. Le village est aussi le lieu de naissance ou de visite de personnages célèbres, avec messieurs Brossette, Lapique, Roland et sa femme Manon et madame de Sévigné. Vous pourrez aussi en prenant le chemin qui passe devant la maison de la potière, en haut du village, rejoindre Dingt, une belle balade en perspective tant la vue y est magnifique. Côté festivités, les Rendez-vous de Rochebonne, le troisième week-end de septembre, vous donneront l'occasion d'écouter solistes, jazz et musique classique dans un cadre rempli d'histoire.

### Points d'intérêt

#### ■ CHÂTEAU DE RAPETOUR

☎ 06 10 38 53 22

[www.rapetour.fr](http://www.rapetour.fr)

[frederic.dhenain@aliceadsl.fr](mailto:frederic.dhenain@aliceadsl.fr)

*Pour les particuliers : visite le dimanche à 15h et 17h. Pour les groupes, toute l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9 €. Enfant : 6 €. Groupe (20 personnes) : 8 €. Groupes sur réservation.*

Sans conteste les formes élégantes du château de Rapetour ne peuvent venir que de l'autre côté des Alpes. Le château dont l'architecture a évolué au cours des siècles par ajouts successifs pourrait tout aussi bien se trouver en Toscane. Son caractère italianisant est encore renforcé par sa cour intérieure d'époque Renaissance comparable à celle du vieux Lyon et ses galeries sur trois niveaux. Lors de sa visite, comptez environ une heure, vous pourrez vous plonger dans des salles mises en ambiance avec beaucoup de soin par les propriétaires (salle des chasses, grand salon des voyages, cabinet de curiosité, etc.) qui sauront vous faire partager leur passion pour l'histoire. Entouré d'un vaste domaine de 10 ha et de ses vignes, le château produit son propre nectar, un beaujolais rouge Château Rapetour. Le monument, classé aux Monuments historiques en totalité, s'inscrit dans un site particulièrement préservé.

### Emplettes

#### ■ OEDORIA

**25, route du Cottet (siège social)**

☎ 04 74 71 48 00

[www.oedoria.com](http://www.oedoria.com)

[contact@oedoria.com](mailto:contact@oedoria.com)

*Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 15h à 19h. Les horaires des autres points de vente sur [www.oedoria.com](http://www.oedoria.com).*

Oedoria se situe au cœur du Beaujolais, au Pays des Pierres Dorées. Le vignoble de côteaux s'étend sur les collines de la partie sud, parfaitement exposé. Le savoir-faire réputé de ce groupement de vignerons s'exprime sur l'ensemble de la gamme : des beaujolais rouges, blancs et rosé aux côteaux bourguignons ; du morgon aux crémant de Bourgogne. L'amoureux des vins fait une belle balade en terres Beaujolaises pour découvrir ces cuvées d'exception reconnues sur le plan national comme international. Deux boutiques vous accueillent (Liergues et Létra) pour vous présenter les vins ainsi que des idées de cadeaux et produits du terroir. Le caveau de Theizé offre quant à lui une vision panoramique du vignoble. Oedoria, trois adresses particulièrement Futé.

► **Autres adresses :** 16, montée du Bourg, LETRA

☎ 04 74 71 58 60 • 168, rue du Beaujolais, LIERGUES

☎ 04 74 71 48 08.

#### ■ PAUL-ANDRÉ BROSSETTE ET FILS

**696, Route de Cruix**

☎ 04 74 71 24 83

[www.domaine-brossette.com](http://www.domaine-brossette.com)

[contact@domaine-brossette.com](mailto:contact@domaine-brossette.com)

Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, la famille Brossette vinifie et élève ses vins dans la plus grande tradition de père en fils au Domaine Brossette. Au cœur des Pierres Dorées, est né l'un des vins les plus appréciés. C'est sur un sol argilo-calcaire en coteau et grâce à un bon ensoleillement que notre vignoble donne un « nectar » aux saveurs développées et subtiles. Le domaine bénéficie d'une excellente exposition et de conditions très favorables à la maturation des fruits de son cépage. Parmi les joyaux du domaine, on pourra citer le Beaujolais rouge cuvée tradition, le Moulin à vent, et le Côteaux Bourguignon.

## VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE ★

Villefranche porte dans son nom ses origines. En effet afin d'attirer des habitants, le sire de Beaujeu accorde une série de privilèges, les franchises, à ceux qui s'installeraient dans la nouvelle ville. D'abord orales, ces franchises seront consignées en 71 articles en 1260, puis élargies plusieurs fois jusqu'en 1400, accordant par exemple le droit à la ville de désigner ses échevins, véritable contre-pouvoir face au seigneur. Les premières franchises concédées étaient déjà fort attractives :

tout nouvel arrivant se voyait offrir une parcelle de terrain ; au bout d'un certain temps de résidence, les serfs devenaient libres et, après un autre laps de temps, pouvaient accéder à la jouissance des droits municipaux. Le projet réussit et assez rapidement la ville se développe, au point que dès le XV<sup>e</sup> siècle, Villefranche est devenue la capitale économique du Beaujolais, supplantant Beaujeu, trop excentrée, avant de lui rafler la capitale politique en 1532.

# BERNARD BUFFET et JEAN COUTY

PARCOURS CROISÉS



EXPOSITION prolongée jusqu'au 16 juin 2019  
Musée Jean Couty

1, place Henri Barbusse - Lyon 9<sup>ème</sup> - FRANCE

[museejeancouty.fr](http://museejeancouty.fr) • Tel. 04 72 42 20 00 •  



Bien que ceinte de remparts, Villefranche est surtout une ville-marché, ce qui explique sa configuration, dont le centre-ville témoigne encore aujourd'hui : dès l'origine, une rue orientée nord-sud en constitue l'axe principal, large pour l'époque car occupée par un marché. Cette rue centrale, débaptisée plusieurs fois au cours des siècles pour devenir la Rue Nationale – Rue Nat' pour les habitants –, est encore le puits de la ville et c'est autour d'elle que la découverte s'articule. Ne soyez pas surpris de rencontrer souvent l'adjectif « caladois » dans vos pérégrinations : c'est le nom des habitants de la ville ! On s'accorde sur deux hypothèses quant à l'origine de ce mot. Les abords de la collégiale étant très marécageux, on les fit paver de dalles de pierre, les « calades » ; comme le marché se tenait tout autour, l'expression « aller à la calade » remplaça bientôt « aller au marché », puis « aller en ville ». L'autre origine viendrait du Moyen Âge, où le mot « calade » désignait une pente où l'on exerçait les chevaux à courir ; la grande rue étant en pente, on l'aurait surnommée la « calade », et ses habitants les « caladois ».

### ■ DESTINATION BEAUJOLAIS

#### Maison du Tourisme

96, rue de la Sous-Préfecture

☎ 04 74 07 27 50

[www.villefranche-beaujolais.fr](http://www.villefranche-beaujolais.fr)

Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

La Maison du Tourisme vous présente la destination Beaujolais, à quelques minutes au nord de Lyon, facile d'accès depuis l'A6 : quatre territoires qui vous ouvrent les portes des plus merveilleuses découvertes. Tout peut commencer à la Maison du Tourisme, dans le Beaujolais Cœur de Ville autour de Villefranche-sur-Saône, avant de partir vers le Beaujolais des Pierres Dorées, remarquable par ses lumières posées sur des villages d'ocre jaune. Puis, on se tourne vers le Beaujolais Vignoble et ses fameux 10 crus connus dans le monde entier. Enfin, on part vers le Beaujolais Vert Nature, immense espace à l'ouest du territoire entre monts et vallées. Ici, tout est beau, tout est bon, généreux, gourmand et les lieux pour goûter à ces plaisirs, à ces bonheurs sont nombreux et accueillants.

## Points d'intérêt

### ■ ANCIEN HÔTEL-DIEU

#### Office de tourisme

96, rue de la Sous-Préfecture

☎ 04 74 07 27 40

[www.villefranche-beaujolais.fr](http://www.villefranche-beaujolais.fr)

Visite guidée (de la chapelle, via l'office de tourisme).

L'office de tourisme de Villefranche Beaujolais est implanté dans ce superbe bâtiment historique. Fondé au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, généreusement doté et maintenu ensuite, l'hôtel-Dieu resta l'hôpital de la ville jusqu'en 1982. Son apothicaire a été transférée dans le nouvel hôpital de Gleizé. Sa chapelle recèle un plafond sur toile peinte de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, véritable chef-d'œuvre. On peut y admirer les anges à la cour céleste, les prophètes, les évangélistes et les Pères de l'Eglise, ainsi que les vertus cardinales.

### ■ COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DES-MARAIS ★

778, rue Nationale

☎ 04 74 07 27 40

[www.villefranche-beaujolais.fr](http://www.villefranche-beaujolais.fr)

Pour les visites sur demande, contactez l'office de tourisme.

La légende raconte qu'un berger, faisant paître ses bêtes sur un terrain marécageux souvent inondé par le Morgon, découvrit une statue de la Vierge. Sur avis du curé, on transféra la statue dans l'église paroissiale. Le lendemain, elle avait disparu et on la retrouva à l'endroit de sa découverte. On décida alors d'édifier sur cet emplacement une chapelle dédiée à Notre-Dame, devenue la collégiale. Sous une dalle vitrée, vous verrez le Morgon passer sous l'édifice. Sa construction datée du XII<sup>e</sup> s'acheva au XVI<sup>e</sup> c'est pourquoi le chevet est roman, tandis que les adjonctions gothiques. De l'église initiale, à une nef, Anne et Pierre de Beaujeu vont réaliser de nouvelles travées, puis la tour dotée d'une flèche (détruite par un incendie en 1566, reconstruite en 1862) et cette remarquable façade, gothique flamboyant, véritable dentelle de pierres, qui rend hommage à la Vierge des Marais et à ses saints. À l'intérieur, la nef centrale, un peu étroite, est d'une belle élévation. Elle présente 7 croisées d'ogives ayant chacune un plan différent et un symbolisme particulier. La chaire

## Les conscrits

Villefranche est célèbre pour sa fête des conscrits, surnommée ici « la vague ». On raconte qu'en 1850, deux jeunes gens de la ville se présentèrent pour le tirage au sort en habit et avec un gibus ceint d'un ruban vert. L'année suivante, tous les garçons de vingt ans qui devaient accomplir la même formalité arrivèrent ainsi vêtus. Sous la troisième République, les hommes de 40 ans s'associèrent à eux pour célébrer l'anniversaire de leur propre tirage au sort, puis les autres dizaines suivirent, la classe vedette étant celle des vingt ans. Après l'abolition de la Conscription, en 1905, la coutume demeura. Le dernier week-end de janvier, Villefranche fête ses conscrits, le summum étant la fameuse « vague », ainsi nommée parce que les conscrits descendent la fameuse rue Nat' en zig-zag, en se tenant bras dessus, bras dessous, comme une vague qui déferlerait sur la ville. Le costume est identique pour tous, habit noir et bouquet de conscrits lui aussi codifié, seule la couleur du ruban au gibus distingue les différentes classes d'âge. Si l'on a manqué la date de la vague, on pourra voir deux monuments qui donnent une idée de ce à quoi elle ressemble : la fresque des conscrits, rue Caroline-Blondeau, et la sculpture de Mick Michey, au rond-point de l'Ecoisais, avenue Edouard-Herriot.

du XVI<sup>e</sup> en marbre polychrome est desservie par un gracieux escalier à rampe en fer forgé. Faites le tour des quinze chapelles pour admirer tous les vitraux, dont le plus ancien date du XIV<sup>e</sup>. Sans oublier ce grand orgue de 1834, classé Monument historique, avec ses 45 jeux, ses 2 buffets et ses 2 300 tuyaux, œuvre de la maison Callinet.

### ■ LA COUPE D'OR

#### **528, rue Nationale**

Cette auberge très ancienne est mentionnée dès 1391. Sa cour actuelle date de Louis XIV et offre de belles ferronneries à motifs géométriques, une tourelle évasée et un puits circulaire, qui incitent à rêver au temps où les voyageurs faisaient étape ici.

### ■ MAISON DE BOIS

#### **514, rue Nationale**

Au bout d'un long couloir, on découvrira la seule galerie en bois qui subsiste encore dans la ville. Celle-ci date du XV<sup>e</sup> siècle mais il y en avait beaucoup, qui à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle furent remplacées par des constructions en pierre, signes d'opulence mais aussi moins sujettes aux incendies.

### ■ MAISON DE L'ITALIEN

#### **407, rue Nationale**

Est un des plus beaux bâtiments de la ville et le seul à disposer d'une cour d'honneur donnant sur la rue Nationale. Œuvre semble-t-il d'un architecte italien, cette maison est ornée d'une tour polygonale coiffée d'une pièce belvédère et sa façade est décorée de motifs qui rappellent le palais Jacques-Cœur de Bourges. On admirera également une superbe galerie Renaissance et on ne manquera pas de pousser jusqu'à l'arrière-cour, encadrée de bâtiments XVII<sup>e</sup> siècle.

### ■ MAISON DEPHELINES

#### **375, rue Nationale**

Deux anciennes maisons furent réunies en une seule au XVII<sup>e</sup> siècle. Celle sur la rue principale présente une belle façade néo-Renaissance et une belle allée croisée d'ogives relie les deux cours. La seconde cour est une ravissante cour XVIII<sup>e</sup> siècle, avec un escalier intérieur orné de rampes en fer forgé extrêmement gracieuses.

### ■ LA MAISON DU PATRIMOINE – MUSÉE DES CONSCRITS

#### **Traverse de la Manécanterie**

#### **30, rue Roland**

#### **☎ 04 74 60 39 53**

#### **maisonpatrimoine@villefranche.net**

Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 18h. Le mardi sur rendez-vous pour les scolaires. Gratuit.

Tout près de la collégiale, dans une belle maison du XV<sup>e</sup> siècle, ce musée – deux en un depuis 2007 – présente une exposition permanente, celle qui constitue le musée des Conscrits et des expositions temporaires centrées sur la mémoire locale et régionale. Pour tout savoir de la tradition des Conscrits – recrutement de volontaires, tirage au sort, remplacement, conseil de révision, etc. – qui marque encore profondément la ville et qui connaît son apogée chaque année lors d'une célèbre « vague » descendant la rue Nationale.

### ■ MUSÉE MUNICIPAL PAUL DINI

#### **2, place Faubert**

#### **☎ 04 74 68 33 70**

#### **www.musee-paul-dini.com**

#### **musee.paul dini@villefranche.net**

Ouvert toute l'année, sauf périodes de montage d'expositions (consulter le site Internet). Ouvert le mercredi de 13h30 à 18h ; le jeudi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le week-end de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 € (tarif réduit : 4 €). Pass Musée : 20 € (libre accès pendant un an). Premiers dimanches du mois : entrée libre et gratuite pour tous.

Laissez-vous surprendre par les collections et les expositions du Musée municipal Paul Dini, installé depuis 1893 dans l'ancienne halle aux grains de Villefranche. Un bâtiment rénové à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle pour accueillir dans les meilleures conditions des collections retraçant l'histoire de la peinture à Lyon et dans sa région depuis le XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours, dont les œuvres issues des donations de Muguette et Paul Dini (769 peintures d'environ 150 artistes en lien avec la région). Labellisé Musée de France, le musée dispose de deux espaces. L'espace Grenette, lieu magnifique, consacré aux collections permanentes (accrochage renouvelé deux fois par an) et aux expositions temporaires d'automne. L'espace Cornil, ancienne usine de confection textile, offre un autre lieu magique d'exposition d'art contemporain. Dans le cadre d'un été contemporain, le musée propose une exposition intitulée « Elles, question de genres ? » (du 23 mars au 22 septembre 2019), présentant la diversité des points de vue esthétiques et des techniques employées par des femmes artistes (peinture, photographie, vidéo, arts graphiques...). Des visites commentées offrent un regard averti sur certaines œuvres. La bibliothèque du musée présente de nombreux ouvrages sur l'art moderne et contemporain. Une artothèque permet, avec une formule d'abonnement annuel, d'emprunter des œuvres. Au Musée municipal Paul Dini, offrez-vous une autre vision du monde.

## Le couvert

### ■ LE BISTROT DES CANAILLES

#### **236, rue d'Anse**

#### **☎ 06 80 00 89 02**

#### **A7 sortie 31.2**

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 16,50 €. Plat du jour : 11,50 €. Menu carte : 24 €. Menu du Canaille : 33 €.

Le Bistrot des Canailles continue d'illuminer Villefranche par sa bonne humeur, sa convivialité beaujolaise et sa cuisine pleine de fraîcheur et de saveurs de saison. Un lieu éminemment sympathique où l'on aime se retrouver entre amis ou en famille pour partager l'esprit canaille. Cuisine inspirée par le marché réalisée avec des produits de qualité. À l'ardoise de ce printemps : tartine de saumon fumé, émincé de bœuf ou gratin de pâtes façon pêcheur, pour terminer avec un baba au rhum. Carte des vins telle qu'on pouvait l'espérer, avec de très belles bouteilles mais aussi de petits producteurs. Joie de vivre et de bien manger, vive les Canailles !

**■ LA CAUDALIE****566, boulevard Louis Blanc**☎ **04 74 68 08 70****www.lacaudalie.fr****contact@lacaudalie.fr**

Ouvert le lundi de 7h à 19h ; le mardi et le mercredi de 7h à 20h ; le jeudi et le vendredi de 7h à 1h ; le samedi de 9h à 15h. Ouvert à partir de 7h. Bar à vins. Formule du midi : 17 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 11 €. Menu : 19,90 €. Menu Gourmand : 30 €.

A deux pas de la gare de Villefranche, s'ouvrant sur une place paisible et à côté d'un parking, La Caudalie est une brasserie au goût du jour qui fait dans les produits du terroir, à commencer par les vins bien entendu. Alors, il faut s'installer sur la petite terrasse donnant sur la rue, mais encore mieux sur la terrasse intérieure ombragée et préservée de toute agitation. Ambiance conviviale dans ce lieu qui se montre encore plus festif en soirée. A midi, les menus du jour font la part aux produits frais du marché avec, par exemple, une salade de chèvre frais, un filet mignon jus à l'oignon ou un filet de lingue crème de piquillos et pesto. A la carte, pour accompagner les crus du beaujolais sélectionnés et servis avec passion, d'excellents tartares de bœuf, un tartare de saumon au couteau, des burgers, dont un végétarien, ou une entrecôte sauce au vin. Les desserts sont également maison. Grenouilles fraîches le soir uniquement sur réservation. Une Caudalie qui tient toutes ses promesses gourmandes.

**■ LA DOLCE VITA****216, rue de Thizy**☎ **04 74 65 00 43****ladolcevitalvillefranche@yahoo.fr**

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 18 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 9 €. Formules à 13 € (plat et dessert) et 14 € (entrée et plat). Le soir à la carte entre 35 € et 45 €.

La douceur de vivre, c'est l'art de la gastronomie à l'italienne. Un art qui n'est pas celui des pizzas, mais

celui des trattorias sachant nous offrir un véritable voyage culinaire. Dès que l'on découvre cette petite adresse – il est prudent de réserver –, entièrement rénovée, on est transporté dans l'univers de Pasquale, authentique italien, et Stéphanie. Accueil charmant et service efficace pour tenir notre rythme de midi avec un déjeuner complet composé de plats de la carte. Et les spécialités ne manquent pas. Des plats typiques comme toutes ces préparations autour de pâtes fraîches maison – un régal –, des risotti réalisés avec d'excellents produits et des plats à base de truffe noire ou blanche, servis toute l'année. La carte des vins est une autre merveille avec ses flacons sélectionnés exclusivement en provenance d'Italie. Des produits qui sont en vente pour le plus grand bonheur des gourmands amateurs d'huile d'olive ou de vinaigres balsamiques. La Dolce Vita propose des cours de cuisine deux fois par mois le samedi matin. Pâtes fraîches et tiramisu n'auront plus de secrets pour vous.

**■ CHEZ ELLES****203, rue Roland**☎ **04 74 60 91 64****www.chezelles.fr****contact@chezelles.fr**

Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi soir. Menus : 16 € (3 plats), 14 € (2 plats), 10 € plat du jour. Vendredi soir et samedi midi, menu à 17 €.

Chez Elles s'est installé dans une petite rue tranquille à proximité du quartier piéton de Villefranche. Une belle histoire de femmes, puisqu'il s'agit de la maman, Patricia, et de sa fille, Karine, qui a fait ses gammes à la Brasserie l'Ouest ou chez la Reine Astrid à Lyon. Accueil charmant dans une salle bien mise aux nappes à carreaux rouge et blanc façon bouchon lyonnais. Chez Elles, tout est fait maison et la cuisine « de bonne femme gourmande » est réalisée avec des produits frais. A la carte, de bons plats traditionnels de la région : filets de hareng, tête de veau, tablier de sapeur ou un sauté de porc, une belle entrecôte, un magret de canard ou un excellent

© Arthur LEROY - l'orient



Collégiale Notre-Dame-des-Marais.

## Citiz pour découvrir le Beaujolais autrement

Lyonnais, vous avez choisi (et vous avez raison) de ne plus avoir de véhicule particulier, mais plutôt de profiter des solutions de transport partagé. Citiz, plus de 100 voitures dans tout Lyon et jusqu'à Villefranche, c'est la possibilité de réserver une voiture, parmi toutes les catégories disponibles de la citadine à la 7 places familiales, pour sillonner les routes du Beaujolais. Citiz, c'est aussi la possibilité de venir jusqu'à Villefranche-sur-Saône en train et de prendre sa voiture à la gare. Tout est compris dans le prix : carburant, assurance, entretien, assistance... Il y a même des promotions et des réductions pour assister à des événements en louant une Citiz !

Il suffit de s'inscrire à Citiz en agence ou sur le site Internet, de réserver sa voiture toujours sur Internet ou par téléphone, d'accéder à sa voiture en libre-service et de rouler avant de ramener la voiture à sa station d'origine. Le coût, c'est à partir de 2 € de l'heure et 0,35 € du km, avec un simulateur de tarif très efficace sur le site Internet de Citiz. Economique, écologique et responsable, Citiz est la façon la plus Futé de rouler.

► **Site Internet :** [www.lpa.citiz.coop](http://www.lpa.citiz.coop)

tartare de 180 g. On termine avec des desserts maison : mousse au chocolat, tiramisu fraise, île flottante ou tarte praline. Sympathique carte des vins pour un établissement labellisé Bistrot Beaujolais et un service « aux p'tits oignons ».

■ **LE FAISAN DORÉ**  
**686, route de Beauregard**  
☎ 04 74 65 01 66  
[www.faisan-dore.fr](http://www.faisan-dore.fr)  
[contact@faisan-dore.fr](mailto:contact@faisan-dore.fr)

*Ouvert tous les jours à midi, sauf samedi. Ouvert le soir du mercredi au samedi. Formule du midi : 17 € (menu Affaires). Formule Affaire (midi) : 21 €. Menu Tradition : 39 €. Menu Gourmand : 49 €. Menu enfant : 12 €. Terrasse.*

Un Faisan Doré offrant un cadre enchanteur à une cuisine d'exception. Didier Chastan a su donner un nouveau souffle à ce Faisan Doré posé sur les bords de Saône. Une belle demeure aux pierres apparentes où tout a été refait, du sol à la mise en valeur du plafond à la française. Décor splendide, salle actuelle, élégante et chaleureuse, à l'atmosphère conviviale pour des repas à partager à deux, en famille ou entre amis. Une mosaïque de couleurs douces, une belle cave à vin installée dans le couloir, il y a même trois chambres de charme pour prolonger son séjour. Autre bonheur des lieux pour savourer un apéro-tapas, la magnifique terrasse ouverte sur la Saône avec son coin grillade pour l'été. Une maison d'hier au goût du jour mettant en valeur le travail du chef Yann Blanc proposant une cuisine maison réalisée à partir de produits frais et de grande qualité sur une carte mêlant tradition et modernité. Résultat, dans des assiettes parfaitement dressées : croustillant de foie gras poêlé aux girolles acidulées, mousse de céleri aux pommes. A suivre, une délicieuse andouillette en rouelle Brailon « comme l'aime FX », un grenadin de veau à la sauge, lardé de patte negra, jus à la morcilla ibérique de bellota, des fameuses grenouilles fraîches persillées ou un poulet de Bresse aux morilles. De la grande tradition française ! Tarte citron

meringué, sucette glacée citron pour se rafraîchir en douceur. Carte des vins dans le même esprit. Possibilité d'accueillir vos événements privés et professionnels. Un Faisan Doré adoré.

■ **HOSTELLERIE LA FERME DU POULET**  
**180, rue Georges-Mangin**  
☎ 04 74 62 19 07  
[www.lafermedupoulet.com](http://www.lafermedupoulet.com)  
**Z1 nord ; prendre direction Mâcon, Palais des Expositions.**

*Maîtres Cuisiniers de France. Maître Restaurateur. Logis (3 cocottes). Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Plat et dessert à la carte adapté au goût des enfants. Formule du midi : 20 € (cuisine du jour). Cuisine de Terroir : 32 €. Cuisine du Moment : 48 € (à partir de).*

Un écrin de verdure protégé de ses murs de pierres d'une zone d'activités. Un havre de paix au milieu de l'agitation du monde moderne. Un coin de paradis gourmand où l'on se réfugie midi et soir pour savourer les délices préparées par un chef d'exception. Une magnifique ferme du XVII<sup>e</sup> siècle parfaitement entretenue et restaurée dans laquelle on retrouve avec bonheur Olivier Degand, membre des Toques Blanches, passé par de grandes maisons étoilées, et son épouse Catherine, maître d'hôtel et sommelière elle aussi passée par de belles maisons. Parking privé, terrasse aux airs de campagne chic, salle décorée avec goût, accueil souriant et service prévenant, tout est mis en œuvre pour notre bien-être, avant même de découvrir la cuisine contemporaine, réalisée à partir d'excellents produits de saison travaillés avec ingéniosité, afin de nous présenter des assiettes sublimes. Impossible à notre goût de manquer le fameux Pâté en croûte bressan aux gènes « Champion du Monde 2016 » des pâtes en croûte. A suivre, un omble chevalier des lacs cuit meunière, polenta au lard fumé, champignons des bois et une volaille de Bresse aux morilles, crêpes parmentières. Carte des vins sélectionnée avec passion. Il ne reste qu'à prolonger son bonheur en séjournant dans l'une des neuf chambres de cette maison recommandée.



**■ L'ÉPICERIE****55, rue de Thizy ☎ 04 74 62 04 04**  
**resto-lepicerie@orange.fr**

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi le soir ; du lundi au vendredi le midi. Menus de 29 € à 32 €. Menu enfant : 11 €. Burger 20 €, plats à partir de 14 €. Accueil des groupes.

En le style bouchon lyonnais, vous ne trouverez pas mieux à Villefranche. Une décoration typique, des photos d'époque en veux-tu en voilà, et accroché à l'une d'elles, le chapeau du grand-père. Une mise en scène fort sympathique pour une très bonne cuisine traditionnelle. Le vin est bien choisi. Pas de chichis, mais pas de laisser-aller. Et goûtez leur fameux « César » (tartare de bœuf poêlé), ou laissez-vous tenter par leurs spécialités : œuf meurette, gâteau de foie de volailles, saucisson chaud pommes vapeur, tripes à la lyonnaise, tablier de sapeur, andouillette au vin blanc échalote, quenelle de brochet sauce Nantua... Et les plus gourmands n'hésiteront pas à terminer leur repas avec l'assiette gourmande qui varie en fonction du patron ou à choisir parmi salade de fruits frais, gratin de fruits, crème brûlée, tarte Tatin, profiteroles au chocolat, moelleux au chocolat et cœur caramel, mousse chocolat et mascarpone. Bref, une adresse chaleureuse où l'on mange généreusement bien.

**■ LA NOUVELLE ORLEANS****144, rue d'Anse ☎ 04 74 03 65 10**  
**www.restaurant-lanouvelleorleans.fr**  
**contact.lno@mac.com**

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 29 € à 39 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Formule déjeuner Express : 14 €. Plat du jour : 11 €. Animations.

« Have a good time ! » Unique à Villefranche, et renouvelant sa carte à chaque saison, ce restaurant allie bonne cuisine et jazz. Après votre repas à la mode cajun dans un ancien atelier complètement revisité aux couleurs sobres, un soir par mois vous pourrez descendre d'un étage et vous retrouver dans une cave voûtée pour écouter d'excellents musiciens dans une ambiance feutrée. Au menu, de l'authentique cuisine cajun avec des plats tels que des raviolis d'escargots au court-bouillon « Voodoo », pour continuer avec un Po'Boy (le burger de la Nouvelle-Orléans), l'incontournable Jambalaya ou le Ter'Mer, une pièce de bœuf à la crème d'écrevisses flambées. Plutôt que de choisir parmi les desserts, on peut choisir parmi les rhums du monde... Une ambiance détendue et agréable où l'esprit prend déjà le chemin du voyage. Vous retrouverez le programme des animations musicales sur le site Internet. Une adresse unique à partager entre amis.

**■ PASTA BIANCA****357, rue Nationale**  
**☎ 04 74 03 91 95**  
**www.pastabianca.com**  
**pastabianca@outlook.fr**

Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu enfant : 7 € (9 € et 11,90 €). Suggestion du jour : 18,90 € (19 € avec un café et 23 € avec un dessert au choix). Terrasse. Vente à emporter.

Le voyage commence au bout de la rue. En plein cœur de Villefranche-sur-Saône, il est ainsi possible de franchir les Alpes vers l'Italie en s'arrêtant à l'angle de la rue Alsace-Lorraine. Tenu par l'adorable couple Cappello, ce restaurant souffle un air joyeux et savoureux sur les Caladois. Petite terrasse bien agréable pour faire une pause gourmande et deux salles chaleureuses où l'on est toujours accueilli avec un large sourire par des personnes d'une grande gentillesse. On se sent bien, tellement bien que c'est la *dolce vita* qui s'invite à notre table quand on savoure des produits d'exception cuisinés avec passion. Belle cuisine italienne revisitée, réalisée à partir de produits de haute qualité, comme cette charcuterie en provenance d'Italie, cette huile d'olive de Campora, cette *burrata* artisanale faite à la main... Parmi les délices qui vont nous transporter de l'autre côté des Alpes, un carpaccio de bresaola à l'olive, ail, basilic, citron et *tartufo bianco*, la fameuse truffe blanche italienne. Une superbe plancha royale avec ses antipasti, ses fromages et ses charcuteries, des pâtes fraîches, des raviolis... Sans oublier de garder une place pour les desserts maison avec l'incontournable tiramisu, la panna cotta ou un expresso gourmand pour ne rien manquer. Et pour se rafraîchir en été au salon de thé, un Cremadoro, boisson glacée au café faite sur place. Tous les plaisirs d'être en Italie à Villefranche, c'est chez Pasta Bianca.

**■ RESTAURANT LE CÈDRE****196, rue Roncevaux**  
**☎ 04 74 09 02 68**  
**www.restaurantlecedre.com**  
**restaurantlecedre@orange.fr**

Ouvert du lundi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Fermé le mercredi soir de novembre à mars. Privatisation possible le dimanche et soirs de semaine. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 17 €. Formule du jour 2 plats : 14,50 €. Menu Bistrot : 26 €. Menu Découverte : 33 €.

Tous les avantages d'être au cœur de la capitale du Beaujolais et de profiter d'un jardin secret. Le Cèdre, c'est un restaurant facile d'accès bénéficiant d'un grand parking. Le Cèdre, c'est une belle maison où l'on est reçu par les adorables Lucie et Ludovic qui mettent tout en œuvre pour nous offrir des moments délicieux autour d'une table gourmande. Deux salles chaleureuses, l'une façon bistrot contemporain, l'autre plus élégante et feutrée, et une magnifique terrasse en bois, lounge et ombragée, s'ouvrant sur un jardin avec jeux pour les enfants, le rêve de tous les parents ! Gentillesse et efficacité au service pour nous proposer une cuisine pleine de fraîcheur et de saveurs avec des inspirations d'ici et d'ailleurs, des plats maison réalisés à partir de produits de saison. Les soirs et samedis au menu Découverte, un médaillon de foie gras à l'armagnac, suivi d'un filet de bœuf et son jus ou d'un filet de bar, beurre blanc citronné. Menu du jour parfait et suggestions à l'ardoise au déjeuner. Belle carte des vins, à la hauteur des lieux et de la cuisine. Une adresse recommandée.

**■ TABLE, ÉTABLE & TABLIER****221, rue Étienne-Poulet**  
**☎ 06 15 42 23 70**  
**www.atelier-ttt.com**  
**contact@atelier-ttt.com**

Ouvert du mardi au samedi le midi. Atelier Pause-Déjeuner : 25 €/pers. Plusieurs formules de cours et de visites. Le principe même d'un concept, c'est qu'il dépasse les catégories existantes. Si le Futé a choisi de classer Table, Etable & Tablier, les 3T, parmi les restaurants, cette enseigne s'adresse à tous les gourmands, surtout à celles et ceux désireux de partager la passion d'un chef formé aux meilleures tables de la gastronomie lyonnaise : Stéphane Fonlupt. Cet amoureux et ce grand connaisseur des bons produits du terroir, épicurien dans l'âme, a décidé de créer un véritable atelier culinaire afin de partager son univers gourmand. Commençons par l'Atelier qui s'articule autour d'une cuisine spacieuse s'ouvrant sur une cour intérieure arborée. Bar pour l'accueil, salon pour la détente et salle à manger avec sa grande table pour se régaler tous ensemble. Chacun son poste de travail autour du fourneau central pour apprendre les tours de main du chef et découvrir de nouvelles saveurs, des recettes maîtrisées. A partir de produits de producteurs locaux sélectionnés avec soin, les apprentis que nous sommes préparent dans la bonne humeur leur Pause Déjeuner. Les enfants ont aussi leur atelier à l'heure du goûter. Et comme Stéphane ne manque pas de bonnes idées, il vous emmène aussi en visite à la journée dans les vignes, dans une huilerie... A l'épicerie fine, on peut s'approvisionner des bons produits du Beaujolais avec lesquels on cuisine. Avec son Combi VW, Stéphane se déplace pour réaliser des prestations sur mesure : chef d'un jour à votre domicile ou des cours lors d'un événement privé. Tout devient possible avec Table, Etable & Tablier.

## Le gîte

### ■ HOSTELLERIE LA FERME DU POULET

180, rue Georges-Mangin

☎ 04 74 62 19 07

[www.lafermedupoulet.com](http://www.lafermedupoulet.com)

**Z1 nord ; prendre direction Mâcon, Palais des Expositions.**

Ouvert du mardi au dimanche midi. Fermé en août. 9 chambres. Hôtel : Chambres Tradition (20 m<sup>2</sup>) à partir de 87 € ; Junior suite (30 m<sup>2</sup>) à partir de 95 €. Wifi gratuit. Restauration (cuisine du jour : 20 € ; cuisine de terroirs : 32 € ; cuisine du moment à partir de 48 €). Le bonheur se trouve derrière les murs de cette belle maison, un véritable refuge hors de l'agitation du monde qui l'entoure. Une superbe ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle reprise en main l'an passé par le chef Oliver Degand et son épouse Catherine, qui nous proposent une nouvelle étape gourmande à Villefranche-sur-Saône. On ne reviendra pas sur l'excellence de la table, en vous renvoyant vers notre rubrique Le Couvert, mais il faut dire tout le bien que l'on pense également de l'hôtellerie. Dans un cadre apaisant, où l'on trouve facilement le repos après une journée de découverte dans la région ou de travail, neuf chambres spacieuses avec un coin salon, entièrement refaites dans un style élégant au goût du jour et parfaitement équipées avec climatisation, salles de bains avec baignoire, toilettes séparées et TV écran plat avec réception satellite. On se détend avant/après avoir passé un merveilleux moment au restaurant. Une adresse chaleureusement recommandée.

### ■ HÔTEL AMBIANCE – RESTAURANT LE PATIO\*\*

21, avenue Edouard-Herriot – Limas

☎ 04 74 68 51 79

[www.hotel-ambiance.com](http://www.hotel-ambiance.com)

[ambiance.hotel.wanadoo.fr](http://ambiance.hotel.wanadoo.fr)

Ouvert toute l'année. Chambre double de 58 € à 67 €. Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (5 €/nuit). Restauration (formule du midi 14 €, menu à partir de 22 €). Au cœur de la région beaujolaise, Ambiance Hôtel vous offre un très beau cadre chaleureux et reposant. Dans un parc ombragé d'un hectare, l'établissement dispose de chambres confortables, lumineuses, insonorisées toutes équipées d'une salle de bains, de la télévision et d'un téléphone. Une équipe souriante se met à la disposition de l'hôte pour lui apporter la plus grande satisfaction. Côté restaurant : une cuisine raffinée et légère à déguster aux beaux jours en terrasse. Côté salles et salons de séminaires : des salles aménageables et parfaitement équipées. Salon Lounge : de 40 à 60 personnes. Salon Espace : de 7 à 14 personnes. Salon et terrasse : 180 à 200 personnes.

## Loisirs

### ■ LE NAUTILE

140, rue Mirabeau ☎ 04 74 68 01 16

[www.centreaquatiquelenautille.fr](http://www.centreaquatiquelenautille.fr)

Ouvert toute l'année. Sauf quelques jours en septembre et mars, pour maintenance. Le lundi, le mercredi, le jeudi et le samedi de 12h à 19h ; le mardi et le vendredi de 12h à 22h ; le dimanche de 9h à 18h. Ouverture à 10h pendant les vacances scolaires. Été : tous les jours, de 10h à 19h. Tarifs : 5,50 € par résident ; 6,50 € pour les extérieurs. Pass mensuels sans engagement de durée : 17,05 € (espace aquatique), 36,10 € (fitness). Restauration. Amateurs de loisirs aquatiques, vous allez être servis ! Ce centre nautique rassemble tout ce que vous avez pu imaginer : toboggans, aquaglis pour la détente et le jeu, mais aussi plus classique, la natation avec club de forme, sans oublier le farniente avec bain bouillonnant, jardin de relaxation et amphithéâtre solaire. De fin septembre à fin mai, vous pouvez pratiquer la gym aquatique ou l'aqua-fitness sans supplément de prix. Pour les tout-petits, des espaces très ludiques sont dédiés. Vous pouvez également vous restaurer sur place, à l'intérieur ou en terrasse. Le Nautile Café propose en effet plusieurs formules à déguster en tenue de ville ou en maillot de bain !

### ■ PLAN D'EAU DU BORDELAN

Route de Riottier ☎ 04 74 60 61 53

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 19h. Entrée : 3 €. Enfant : 2 €. Gratuit toute l'année sauf juillet et août où la baignade est surveillée.

Ce vaste plan d'eau de 120 ha est entouré de 70 ha de verdure et de plages de sable. De 10h à 19h, vous pourrez vous baigner sous la surveillance de maîtres nageurs diplômés. Une guinguette sert des en-cas et des plats de restauration rapide. Un parcours de santé et des terrains de beach-volley permettent de varier les plaisirs. Ce superbe lieu de détente a accueilli 25 000 personnes l'été dernier. Le lieu est également gare de départ du petit train d'Anse, qui vous emmènera pour 30 minutes de balade.

## Sorties

### ■ EUREKA

52, rue des Marais

☎ 09 84 23 05 86

[www.eureka-game.com](http://www.eureka-game.com)

Ouvert du mercredi au dimanche de 9h à 22h. Tarifs de 30 €/pers (pour 3 joueurs) à 20 €/pers (pour 6 joueurs). Salles accessibles à partir de 12 ans (accompagnés).

Eurêka ! C'est sans doute le cri que vous pousserez si vous réussissez à sortir de la salle dans laquelle vous êtes enfermés avant les 60 minutes. Evadez-vous de ce Live Escape Game, autrement dit un jeu grandeur nature qui vous met, en équipe de 3 à 6 joueurs, face à des énigmes qui vous permettront de sortir d'une pièce plongée dans une autre époque. Créé par un couple de passionnés qui fait tout lui-même, de la conception des énigmes aux décors sans omettre aucun détail – grand bravo pour le réalisme de la mission –, ce jeu parfait pour s'amuser entre amis et souder une équipe, Eurêka emmène les aventuriers vers une mission à réussir en moins d'une heure : récupérer le butin caché par le Gang Caladois. Autre mission, la Prophétie, aux frontières de la mythologie et du surnaturel. Il y a même des sessions spéciales pour les enfants, à partir de 12 ans, tout heureux de faire comme les grands. Evadez-vous autrement avec Eurêka !

## Émplettes

### ■ CHOCOLAT CHOCOLAT

152, rue d'Anse

☎ 04 74 09 93 71

[www.chocolat-chocolat.fr](http://www.chocolat-chocolat.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Fermé les jours fériés.

Une grande adresse très chocolat, faite sur mesure par un couple passionné, Pascale et Bruno Jourdan, qui nous offrent dans cette superbe boutique de Villefranche, le meilleur de leur univers gourmand. Ici, pas de faux-semblants, les chocolats, confiseries, macarons, glaces et desserts glacés sont réalisés sur place, à partir de matières premières d'exception, de manière artisanale dans un laboratoire que l'on peut apercevoir depuis la boutique. Parmi les spécialités de la maison, les gibus des fameux conscrits aux couleurs de chaque classe, gibus que l'on remplit selon son envie : superbes ganaches, pralinés élaborés avec des noisettes du Piémont, pâtes d'amandes parfumées, pâtes de fruits naturelles, caramels, oranges confites, macarons... Les glaces maison sont d'autres moments de pur bonheur. Également en rayon une panoplie d'accessoires dont une grande sélection de moules à chocolat (lapins, poissons, œufs...), d'accessoires professionnels et d'ouvrages afin que vous puissiez jouer au chocolatier chez vous.

### ■ CULTURA VILLEFRANCHE

1820, route de Frans

☎ 04 37 55 21 36

[www.cultura.com](http://www.cultura.com)

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h.

Facile d'accès dans cette zone commerciale de Villefranche-sur-Saône, Cultura est un acteur incontournable de notre vie culturelle et artistique. Livres en tous genres, avec des personnes compétentes pour nous orienter dans les rayons, musique pour tous les goûts, DVD et blu-ray, jeux vidéo, papeterie... Mais aussi des loisirs créatifs avec des ateliers pour s'initier aux différentes pratiques artistiques. Le planning des ateliers est à consulter sur le site Internet de Cultura.

## ■ Dans les environs

### Arnas

Au nord de Villefranche, rapide d'accès par l'A6, Arnas est une porte d'entrée du Beaujolais. Base idéale de découverte de la région en direction du vignoble, mais aussi en direction de la Dombes dont elle est séparée par la Saône, cette commune dynamique offre une étape gourmande.

### ■ RESTAURANT LES SARMENTS

Place des Sarments

☎ 04 74 65 24 52

[www.lessarments-arnas.fr](http://www.lessarments-arnas.fr)

[contact@lessarments-arnas.fr](mailto:contact@lessarments-arnas.fr)

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Formule du midi : 17,50 € (menu Affaire). Le soir en semaine et le week-end, formules de 28 € (entrée et plat ou plat et dessert) à 49 € (2 entrées, plat, fromage et dessert).

Futé vous en fait le serment, Les Sarments tiennent toutes leurs promesses gourmandes. Une belle maison beaujolaise facilement accessible depuis la Métropole de Lyon – sortir de l'A6 à Villefranche-nord, puis filer tout droit jusqu'à Arnas –, sans aucun problème pour se garer (vaste parking après l'église) et profiter pleinement d'un repas à partager en famille, entre amis ou à deux les yeux dans les yeux pour se faire de jolis serments... Impossible de ne pas tomber sous le charme de cette maison en pierre de pays, de sa splendide terrasse avec son mobilier qui joue avec les tons rouille de la façade. Une demeure rénovée avec beaucoup de goût pour mettre en valeur les matériaux bruts : le bois, la pierre. Une maison mêlant chaleur et espace pour recevoir tout le monde avec le même plaisir. Aux commandes, Denis Favre et le chef Yann Mercier ouvrent leurs cœurs et n'hésitent pas à montrer les cuisines depuis la salle ouverte. Savoureuse cuisine de tradition à tendance gastronomique réalisée à partir de produits frais et locaux pour la plupart. Le menu déjeuner est une aubaine dont il faut absolument se régaler (rapport qualité-prix imbattable) avec, au choix, 3 entrées et 3 plats selon le marché de saison, suivis de 5 desserts. Le soir et le week-end, le chef monte en gamme avec des plats raffinés : émincé de foie gras aux artichauts, jeunes pousses de salade et tuiile croustillante ; poisson selon arrivage ou carré d'agneau rôti au romarin ; avant une trilogie de dessert des Sarments. Excellente carte des vins naturellement orientée vers le Beaujolais et la Vallée du Rhône, avec la possibilité – unique dans la région – de pouvoir choisir entre la bouteille ou le verre pour l'ensemble de la cave !

## Limas

### ■ LES COULISSES

415, route d'Anse

☎ 04 74 03 93 29

[www.restolescouillises.com](http://www.restolescouillises.com)

[contact@restolescouillises.com](mailto:contact@restolescouillises.com)

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Vendredi et samedi service jusqu'à 23h. Formule du midi : 13,50 €. Menus du soir : 26 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Bien plus qu'un restaurant, un lieu de vie jusqu'au bout de la nuit. Les Couillises qui prennent le devant de la scène en nous recevant au sud de Villefranche, accès rapide par l'A6 depuis Lyon. Parking gratuit assuré pour se détendre dès notre arrivée, et terrasse lounge ombragée des plus agréables pour se détendre en prenant l'apéro et en savourant la cuisine d'un chef qui sait mettre la tradition au goût du jour. À l'intérieur, petit salon cosy pour des déjeuners d'affaires ou des dîners en amoureux et une salle vraiment chaleureuse, avec ses lustres à l'ancienne qui pourraient lui donner des airs théâtraux. C'est beau, et dans l'assiette, c'est bon. La formule du midi avec son buffet d'entrées, son plat de viande ou poisson et son dessert, est une aubaine à ne pas manquer. L'été, les grillades au barbecue complètent la carte. Les Couillises, un lieu complet pour organiser séminaires ou soirées privées avec terrasse et bar extérieur. Les Couillises, c'est encore de la bonne humeur les fins de semaine avec un Pub Discothèque avec des soirées thématiques et festives.

## Saint-Julien

C'est à Saint-Julien en Beaujolais, dans une modeste famille de vigneron, que naquit Claude Bernard (1813-1878). Brillant, il étudia au collège de Thoissey puis fut placé chez un pharmacien de Lyon. De là, il alla « faire sa médecine » à Paris et se distingua rapidement. Son *Introduction à l'étude de la médecine expérimentale* marque un tournant décisif de la recherche scientifique et eut un retentissement colossal. Devenu professeur au Collège de France, il créa à la Sorbonne la chaire de physiologie expérimentale. Parmi ses découvertes médicales, on peut citer le rôle du pancréas dans la digestion, la fonction glycogénique du foie, l'existence de centres nerveux indépendants. À la fin de sa vie, il se pencha sur les principes de la fermentation alcoolique mais n'eut pas le temps de concrétiser son intuition. Vingt ans plus tard, Buchner découvrit ce que Claude Bernard cherchait. Malgré tous les honneurs qui accompagnèrent sa vie, Claude Bernard resta toujours attaché à son terroir natal. Il acheta la gentilhommière voisine de la métairie de ses parents et y vint fréquemment, ne manquant les vendanges que pour cause de guerre en 1870 ! Cette demeure est aujourd'hui devenue la Musée Claude Bernard.

### ■ MAISON NATALE


#### ET MUSÉE CLAUDE BERNARD

414, route du Musée


☎ 04 74 67 51 44

[amismuseeclaudobernard@orange.fr](mailto:amismuseeclaudobernard@orange.fr)





**LES  
SARMENTS  
RESTAURANT**



**Place des sarments - 69400 ARNAS**

☎ 04 74 65 24 52

[www.lessarmments-arnas.fr](http://www.lessarmments-arnas.fr)

[contact@lessarmments-arnas.fr](mailto:contact@lessarmments-arnas.fr)

Fermé de novembre à mars. Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 4 €. Groupe (12 personnes) : 4 €. Gratuit le 1<sup>er</sup> dimanche du mois.

Le premier musée fut créé en 1947 dans la maison où Claude Bernard vit le jour le 12 juillet 1813. En 1957, la maison musée fut acquise par la fondation Marcel Mérieux. En 1961, la fondation acquit également la gentilhommière adjacente à la maison natale que Bernard avait, 100 ans auparavant. C'est ici que fut établi le musée définitif en 1965, tandis que le manoir fut rénové sans perdre de son caractère. En janvier 2004, la fondation se retira et le jardin fut acquis par la collectivité des communes Beaujolais-Vauxonnne. En janvier 2014, l'ensemble (maison natale, gentilhommière, jardin et vignoble) devient la propriété de l'Agglomération de Villefranche-Beaujolais-Saône qui en prend également la gestion. Dans le vignoble qui appartenait autrefois au célèbre savant, cette maison témoigne à travers de nombreux objets, tableaux, meubles de la vie et du travail d'un médecin – il est considéré comme le fondateur de la médecine expérimentale – et d'un scientifique hors pair. Dans un musée entièrement rénové, tous les publics vont à la rencontre d'un personnage hors du commun. Dans la première partie du musée, on met en lumière la vie privée et publique de Bernard à travers des objets personnels. La seconde partie est consacrée aux découvertes scientifiques de ce grand théoricien de la médecine. Grâce à une muséographie ludique et interactive, ce site passionnera toute la famille.



# BEAUJEU ET LA RÉGION DES CRUS

## BEAUJEU ★

Beaujeu se glorifie d'un glorieux passé. Elle est la capitale historique du Beaujolais, région à laquelle les seigneurs du lieu ont donné leur nom : Beaujeu-Beaujolais. Elle fut l'une des trois baronnies du royaume de France, à une époque, entre le XI<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle, où les Beaujeu entraient par alliance dans la famille royale. C'est là que le premier des seigneurs de Beaujeu choisit de bâtir son château de Pierre-Aiguë, emplacement hautement stratégique puisqu'il commande l'un des passages entre vallée de la Saône et vallée de la Loire. On trouve mention du premier seigneur de Beaujeu, Bérard, vers 950. Grand propriétaire terrien, il a pour épouse une femme pieuse, Vandamonde, qui fonde une chapelle dédiée à la Vierge. Leur fils, Humbert I<sup>er</sup>, conclut un pacte avec l'abbaye de Cluny et assoit la fortune de la famille. Au XIV<sup>e</sup> siècle, les sires de Beaujeu règnent sans partage sur les monts du Beaujolais et la vallée de la Saône entre Mâcon au nord, Villefranche au sud, la Dombes à l'est. La baronnie est la troisième de France. Mais, en 1400, le dernier seigneur de Beaujeu, Edouard II, soudard sanguinaire et criblé de dettes, sans héritier, doit céder son fief au duc Louis de Bourbon.

### ■ ANTENNE TOURISTIQUE DE BEAUJEU Place de l'Hôtel-de-Ville

☎ 04 74 69 22 88

[www.destination-beaujolais.com](http://www.destination-beaujolais.com)  
[contact@beaujolaisvignoble.com](mailto:contact@beaujolaisvignoble.com)

*Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Fermeture à 19h en juillet et août.*

Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, a donné son nom à la région. Une ville et une région qui fêtent

chaque troisième mercredi soir de novembre l'arrivée du beaujolais nouveau lors des Sarmementelles. Le village se découvre en plusieurs sites : l'église romane Saint-Nicolas, Le musée des Arts et Traditions populaires Marius Audin, La Maison du Terroir Beaujolais... et il est doté de nombreuses activités de loisirs : parcours d'orientation pour les enfants, voie verte, randonnées, Sentier Victor et Estelle, circuits thématiques... Beaujeu constitue également un point de départ pour la découverte de la route des vins et des villages des crus du beaujolais : une visite chez l'artisan, le producteur ou le vigneron, offre un moment privilégié avec ces hommes et ces femmes du terroir qui partagent en toute convivialité leur passion et leur savoir-faire.

## Points d'intérêt

### ■ LES CAVEAUX Place de l'Hôtel-de-Ville ★

Après la Seconde Guerre mondiale, les vignerons beaujolais décidèrent de s'unir pour défendre leurs intérêts en fondant l'Union viticole du Beaujolais. Dès 1949, certains eurent l'idée de regrouper en un même lieu les beaujolais, les beaujolais-villages et les grands crus. C'est ainsi que la Maison des Beaujolais fut inaugurée en 1952, à Saint-Jean-d'Ardières, première coopérative de vente et de promotion agricole du Beaujolais. C'est à partir de cette date que les caveaux de dégustation se multiplièrent. Ces caveaux sont souvent situés près des caves coopératives. Ils offrent un service de qualité et emploient en général des amoureux de leur région et du vin qu'elle produit. Ils ont l'avantage de permettre la dégustation d'un plus grand éventail de vins pour une même appellation, que chez le viticulteur. Chaque année,

## La fête des Sarmementelles

C'est à Beaujeu que l'on célèbre l'avènement du beaujolais nouveau le soir du troisième mercredi de novembre. Cette fête a conquis ses galons et attire maintenant des milliers de participants venus du monde entier.

Le mercredi, un concours de dégustation des appellations en beaujolais ouvre les festivités, suivi par une cérémonie d'intronisations des Compagnons du Beaujolais et l'accueil des délégations étrangères. Un immense repas sous chapiteau permet de patienter jusqu'à la marche aux flambeaux (des sarments de vigne de l'année précédente, d'où le nom de la fête) qui rassemble tout le monde sur la place de l'église où, à minuit précise et sous un grand feu d'artifice, le premier tonneau du nouvel élixir sera mis en perce dans la liesse générale. La fête continue jusqu'au matin, avec des soirées dansantes autour de brouettes emplies de sarments enflammés ou, plus sagement, sous chapiteau. Les trois jours suivants donnent lieu à d'autres animations.

## La vente des hospices de Beaujeu

C'est la plus ancienne vente de charité en France : la première eut lieu en 1797, 64 ans avant celle de Beaune. Elle fut instituée pour subventionner les hospices, en vendant le surplus de production non directement consommé par les hospices eux-mêmes. En effet, par le biais des legs, les Hospices de Beaujeu possèdent un domaine viticole de 80 ha. Elle avait lieu traditionnellement le deuxième samedi de décembre mais se déroule maintenant en mai. Les adjudications se font toujours à la bougie. Le vin provient en grande partie du domaine de la Grange Charton, à Régnié, un des fleurons du Beaujolais.

les commissions interprofessionnelles sont chargées de sélectionner les vins les plus typiques de l'appellation du lieu où ils se trouvent.

### ■ LA MAISON DU TERROIR BEAUJOLAIS

Place de l'Hôtel-de-Ville

☎ 04 74 69 20 56

[www.lamaisonduterroirbeaujolais.com](http://www.lamaisonduterroirbeaujolais.com)

Ouvert tous les jours du 1<sup>er</sup> mars au 31 décembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (dimanches et jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h à 18h). Fermeture à 19h en juillet et août. Sur la place de l'Hôtel de Ville de Beaujeu, une superbe maison de caractère qui abrite bien des trésors à partager de manière ludique, interactive, conviviale et savoureuse. Émerveillement garanti dans la cour intérieure Renaissance qui n'a pas changé bien heureusement, mais également dans un espace de visite animé, ludique et gourmand où l'on va de découverte en découverte, d'étonnement en surprise. À l'intérieur, plusieurs salles, dont une avec projection de films pour aller à la rencontre des paysages, des hommes et de leur travail. Une belle salle vitrée, surplombant la boutique, présente les quatre saisons sur trois pianos de cuisine avec les produits du terroir beaujolais. Là, on ne touche pas qu'avec les yeux ! Il y a encore une grande table nappée sur laquelle le couvert est dressé. C'est la table des vendangeurs avec son ambiance, ses bruits, plus vraie que nature. Une autre salle nous emmène dans le passé des villages du Beaujolais à travers des photos, des documents. Il y a aussi les Sols du Beaujolais, où comment un sol particulier peut donner ses caractéristiques à l'unique cépage local, le gamay. Petits et grands sont ravis de partager une visite passionnante où chacun peut intervenir. Des expositions artistiques renouvelées complètent la visite à l'étage. Sans oublier la dégustation des produits du terroir beaujolais – vins bien entendu, mais encore fromages, jus de fruits, huiles, miels... – et la possibilité de les acheter dans une boutique agrandie avec ses produits gourmands parfaitement mis en valeur. Possibilité de louer sur place des vélos VTC et 4 vélos à assistance électrique pour partir cet été à la découverte des circuits dans le vignoble. Adresse à découvrir d'urgence pour savourer pleinement le terroir Beaujolais.

### ■ LE MUSÉE DES TRADITIONS

POPULAIRES MARIUS AUDIN

Place de l'Hôtel-de-Ville

☎ 04 74 69 22 88

[www.beaujolaisvignoble.com](http://www.beaujolaisvignoble.com)

[contact@beaujolaisvignoble.com](mailto:contact@beaujolaisvignoble.com)



*Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Fermé en décembre, janvier et février. Adulte : 3 €. Enfant : 1 €.*

Dans une belle bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle qui abrite également la mairie, l'office de tourisme et le caveau, en face des sources du Beaujolais, ce musée présente sur trois étages des expositions consacrées aux arts et aux traditions populaires de la région (la maison, l'agriculture, l'artisanat, la salle de classe, l'hôpital et son domaine viticole). Le troisième étage est entièrement consacrée à la viticulture et la vigne (culture, traitements, la cave). La salle d'accueil présente quelques vestiges d'anciens monuments de Beaujeu : époque romane et Renaissance.

## Le couvert

### ■ LE RETINTON

3, place de la Liberté

☎ 04 74 04 84 95

[www.leretinton.fr](http://www.leretinton.fr)

[monlorhum@hotmail.fr](mailto:monlorhum@hotmail.fr)

Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Formule du midi : 13,90 €. Plat du jour à partir de 9,90 €. Formule 2 plats : 12,90 €. Menu à partir de 23 € le week-end (du vendredi soir au dimanche midi). Et vive les conscrits, vive le Retinton et la bistronomie ! Une adresse typiquement beaujolaise, célébrant à travers son enseigne une tradition de la fête des conscrits. En effet, le Retinton est le repas, souvent salutaire... du lendemain de fête. Pour l'occasion, ce Retinton permet de nous régaler presque tous les midis et le soir en fin de semaine d'une cuisine de belle tradition dans un cadre charmant et convivial.

Agréable terrasse ombragée, salles inspirées par les bistrots mariant vieilles pierres et lignes plus contemporaines. Dans ce beau décor, on vient entre amis ou en couple se régaler de la cuisine de Laurent Dupraz, chef défendant une vision actuelle des grands classiques de nos terroirs depuis 25 ans ! Après s'être attardé au comptoir devant une planche apéro et un bon verre d'un cru local, on savoure des assiettes soignées et généreuses : foie gras maison, tartare de saumon, soupes en hiver, délicieuse joue de bœuf au Brouilly, un véritable saucisson Beaujolais au génie, une souris d'agneau, des moules frites selon arrivage, un hamburger du moment, pour terminer avec une tarte praline ou un tiramisu selon la saison. Un Retinton requinquant.

## Emplettes

### ■ HUILERIE BEAUJOLAISE

29, rue des Echarmeaux

☎ 04 74 69 28 06

[www.huilerie-beaujolaise.fr](http://www.huilerie-beaujolaise.fr)

[boutique@huilerie-beaujolaise.fr](mailto:boutique@huilerie-beaujolaise.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 9h15 à 13h et de 14h à 19h. Fermeture dimanche, lundi, jours fériés et les deux premières semaines de janvier. Visite du moulin de la mi-avril à la mi-décembre. Groupes à partir de 10 personnes (maximum 20 pers.) sur rendez-vous. Individuels selon disponibilité. Depuis 1982, Jean-Marc Montegottier, accompagné de son équipe, perpétue la fabrication artisanale d'huiles vierges 100 % du fruit ; un produit fin complètement naturel : un fruit... une huile. L'Huilerie Beaujolaise propose désormais une gamme de treize huiles vierges de fruits secs et de graines oléagineuses, ainsi que deux huiles de macération et pression. Dix vinaigres de fruits sont également élaborés selon ses propres recettes. Au fil des années, l'Huilerie Beaujolaise a su gagner la confiance des plus grands chefs de cuisine français et étrangers ; faisant ainsi de ces derniers les ambassadeurs de ses produits d'exception. Une boutique au cœur du Beaujolais, plus qu'un simple magasin, la boutique de l'Huilerie Beaujolaise est un lieu de découverte au service du goût et de la gastronomie. Vous pourrez y déguster des huiles et vinaigres de fruits et découvrir une sélection de produits fins : pâtes italiennes, miels du Beaujolais, alcools de Bourgogne...

### ■ LE TEMPLE DE BACCHUS

Place de l'Hôtel-de-Ville

☎ 04 74 04 81 18

[caveaubejoulaishvillage@orange.fr](mailto:caveaubejoulaishvillage@orange.fr)

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 13h et de 14h à 19h30. Sauf 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier. Parking gratuit.

C'est le caveau de dégustation des beaujolais-villages créé en 1956 afin de promouvoir l'appellation. Dans un superbe et authentique caveau voûté, une personne charmante vous présentera la sélection des meilleurs beaujolais-villages par année. Au fond du caveau, Anne de Beaujeu, en costume d'apparat, veille sur les visiteurs.

## ■ Dans les environs

### Avenas

Ce tout petit village, situé sur l'ancienne voie romaine reliant Lyon à Autun, recèle une merveille de l'art roman du Beaujolais. Son église du XII<sup>e</sup> siècle, de type clunisien, mérite le détour. Une belle randonnée est possible au départ du fût d'Avenas (740 m). Vous pouvez également emprunter le sentier forestier qui part au dessus de l'église et vous mène à une cascade.

### ■ PARCOURS D'AVENTURES

**DU HAUT BEAUJOLAIS**

Parcours d'Aventures

☎ 06 62 36 28 22

[www.aventures-concept.com](http://www.aventures-concept.com)

[contact@aventures-concept.fr](mailto:contact@aventures-concept.fr)

Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end et les jours fériés à partir de 13h et jusqu'à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés à partir de 10h et jusqu'à 19h. La semaine sur réservation. Pendant les vacances scolaires tous les jours de 13 à 19 h. Tarif de groupes à partir de 10 personnes. Tarifs : 6 € à partir de trois ans ; 14 € pour les juniors, 20 € pour les adultes. Gratuit pour les adultes accompagnants ne faisant pas le parcours. Paintball toute l'année 20 € (combinaison, masque, protège-cou, plastron, gants, lanceur et 100 billes). CB non acceptée. Venez défier vos limites dans ce parcours dans les arbres accessible aux enfants dès 3 ans. Notions de sécurité, manipulations, franchissement et glissade plaisent aux petits comme aux plus grands. Les deux niveaux de difficulté renouvelés chaque année, peuvent néanmoins rassurer les moins téméraires. Le parcours jaune est accessible à tous (de 6 à 99 ans). Parents et enfants se défieront sur une vingtaine d'ateliers ludiques. Le parcours orange est aussi dur qu'un parcours Noir, mais est réduit à la taille de nos petits aventuriers ! Pour les amateurs de tir, le paint-ball se pratique sur un site boisée de 6 500 m<sup>2</sup> avec tir sur cible et scénarii divers. Les forfaits permettent de réaliser les parcours autant de fois que vous voulez par demi-journée. Le forfait adultes ouvre tous les parcours à volonté. Mentions spéciales Petit Futé pour l'accueil et la sécurité mise en place.

### ■ MIELLERIE DU FUT D'AVENAS

Le Fût ☎ 04 74 69 92 03

[miellieriedufutdavenas@wanadoo.fr](mailto:miellieriedufutdavenas@wanadoo.fr)

Ouvert tous les jours, visites sur rendez-vous.

Venez visiter le monde des abeilles. Ici, Gisèle et Pierre Cochet, et Olivier David vous raconteront la vie des abeilles, vous expliqueront les techniques de fabrication du miel, de l'hydromel et de la gelée royale à la frontière de la vigne et du beaujolais vert. Leurs 500 ruches ont été placées dans les endroits stratégiques pour profiter à plein de la flore rhône-alpine et 10 ruches sont consacrées à la fabrication de la gelée royale. Une occasion de mieux connaître le métier d'apiculteur et de déguster plus de 10 miels différents (de montagne, de sapin, de bruyère callune, d'acacia, de pissenlit, de lavande, de châtaignier, de fleurs, de fleurs de printemps et de forêt), sans oublier le confit de noisette ! Afin de mieux assurer les visites, il est recommandé de prendre rendez-vous.

### Marchamp

Petit village typique du Beaujolais entouré de vignes avec son église, ses chapelles et un arbre remarquable, le Gros Châtaignier.

### ■ LE RELAIS DU COLOMBIER

Le Colombier

☎ 04 74 04 35 13

[www.chambres-du-colombier.com](http://www.chambres-du-colombier.com)

[relais.du.colombier@aliceadsl.fr](mailto:relais.du.colombier@aliceadsl.fr)

Gîtes de France (3 épis). 2 chambres. Chambre simple 35 € ; chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Restauration (table d'hôte sur réservation : 20 €). Coin cuisine à disposition des hôtes). Véronique et Laurent Ducrot nous offrent un moment privilégié au pied des vignes du Colombier, au cœur du



© Pierre DELAGÈRE AD - Konotex

*L'église romane d'Avenas.*

Beaujolais. La chambre des Lierres et celle des Capucines présente tout le confort (coin lecture, salle d'eau avec douche et toilettes privatives, lit, chaise et baignoire bébé, table à langer sur demande). Véronique nous sert le petit déjeuner dans la cuisine familiale ou sur la terrasse, un pur moment de bonheur passé à déguster ses confitures originales et ses pâtisseries maison. La table d'hôtes se compose de produits du jardin. Laurent conduira ses convives jusqu'au caveau pour partager avec passion un verre de beaujolais-villages cuvée fût de chêne. Son vignoble de 9 ha est réparti sur différents coteaux de Marchamp : un terroir, une vinification, un savoir-faire qui se transmet depuis cinq générations. Un accueil adorable.

## Quincié-en-Beaujolais

Quincié-en-Beaujolais est une petite commune pittoresque. Outre une église de style baroque, trois châteaux sont à voir sur le territoire de la commune. Le plus ancien est le château de La Palud, qui a été construit pendant le Moyen Âge.

### ■ CHATEAU DE VARENNES

**2330, route de Varennes**

☎ 06 81 83 53 81

[www.chateaudevarenn.es](http://www.chateaudevarenn.es)

[chateaudevarenn.es@wanadoo.fr](mailto:chateaudevarenn.es@wanadoo.fr)

*Ouvert toute l'année.*

Un lieu d'exception, de réception et de bon vin depuis 1809. Ce château du XVI<sup>e</sup> siècle, joyau du Beaujolais labellisé « VMF Patrimoine Historique », est idéalement situé à 45 minutes de Lyon et 20 minutes de Mâcon. Le Château de Varennes est une charmante demeure nichée au cœur des vignes dominant la vallée du Samson. Sa terrasse panoramique, ses loges, sa cour Renaissance et ses 270 m<sup>2</sup> de salles de réception en font un endroit unique pour votre mariage. Le domaine du Château de Varennes exploite 28 ha de vignes en cépages gamay et chardonnay, exposés au sud, sur des coteaux granitiques.

Beaujolais-Villages d'appellation, le vin produit par ces vignes est fruité et gouleyant. Il se boit dans les deux à trois années suivant la récolte. Le vin de la propriété est presque vinifié intégralement dans les chais du Château.

### ■ LE MONT BROUILLY\*\*

**Le Pont des Samsons**

☎ 04 74 04 33 73

[www.hotelbrouilly.com](http://www.hotelbrouilly.com)

[contact@hotelbrouilly.com](mailto:contact@hotelbrouilly.com)



*Logis (2 cheminées). 2 cocottes. Hôtel ouvert toute l'année. Fermeture : La semaine de Noël et 2 semaines en février. 28 chambres. Chambre double 70 €. Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (10 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (fermé le dimanche soir et le lundi ; menu du Jour : 17 € ; menus de 22 € à 41 € ; menu Grenouilles : 29 €). Boulodrome. Ping-pong extérieur. Parking. Tv satellite.*

Un océan de vignes ondule au gré du relief au pied du mont Brouilly. Et comme une île paradisiaque au milieu de cette mer changeante à toutes les saisons, l'hôtel-restaurant Le Mont Brouilly offre une escale de charme où l'on prolonge avec plaisir son séjour gourmand. Parking fermé et ombragé pour une sérénité absolue, avant de découvrir un jardin extraordinaire avec une belle piscine et une bâtisse de caractère où l'on est reçu par Valérie et Ludovic Fontaine. Les chambres offrent tout le confort nécessaire (salles de bains, toilettes, TV avec Canal + et chaînes satellites...) à notre parfaite détente. On se relaxe au bord de la piscine, pendant que les enfants s'amusent dans le parc avec des jeux adaptés. Autres moments de plaisir, ceux passés à table avec monsieur derrière les fourneaux qui nous prépare une belle cuisine de tradition à savourer en salle ou en terrasse. Le tout accompagné d'une belle sélection de vins, de Brouilly en tête bien entendu ! Le Mont Brouilly, c'est aussi l'endroit idéal pour organiser des séminaires, avec une salle entièrement équipée.



# CHÉNAS ★

Village éparpillé – 450 habitants répartis entre le bourg et une dizaine de hameaux – Chénas se retrouve autour du château de Chassignol, demeure transformée à la Restauration en une sorte de villa à l'italienne. C'est aujourd'hui le siège de la coopérative viticole, et son immense cave voûtée en anses de panier mérite une visite. C'est le plus petit des vignobles du Beaujolais avec 280 ha, tout près du Moulin-à-Vent dont il a certaines caractéristiques. Sa relative confidentialité ne l'empêche pas d'être fort prisé, d'autant que le chénas est un excellent vin de garde. Il a une robe rubis intense, tirant sur le grenat, il est franc en bouche, charnu et bien structuré. Il développe des notes florales et boisées, voire épicées, qui se développent encore en vieillissant. Il accompagne à merveille des mets typés comme viande en sauce, fromages forts. Deux communes le produisent : Chénas dans le Rhône et La Chapelle-de-Guinchay en Saône-et-Loire.

## Le couvert

■ **LES PLATANES DE CHENAS – L'AUBERGE DU PERE ROBIN**  
Les Deschamps ☎ 03 85 36 79 80  
[www.platanes-chenas.fr](http://www.platanes-chenas.fr)

Fermé en février. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi. Haute saison : tous les jours. Menus de 28 € à 51 €. Menu enfant : 15 €. Vin au verre. Parking privé clos.

Une adresse connue et appréciée de la région. Cette belle maison du XVIII<sup>e</sup> siècle, dominant le vignoble, est une halte de choix. Deux belles salles chaleureuses, un jardin, une terrasse ombragée de platanes vous accueillent. Christian Gerber officie avec talent en cuisine. Parmi les incontournables : la vinaigrette d'artichauts, fèves, haricots verts et foie gras cuit au sel ; un confit de queue de bœuf pané à la graisse d'oie, rôtie au four, beurre d'herbes ; une choucroute de saumon, beurre blanc à l'aneth ; pour terminer avec le fameux délice fondant d'Adeline au chocolat et marron. La fraîcheur des produits, la petite touche du chef, la belle carte des vins, que demander de plus ? Le restaurant peut également accueillir les groupes (à partir de 10 personnes) jusqu'à 500 personnes pour les mariages et autres réceptions (séminaires, repas d'entreprises...) pour lesquels des formules spéciales sont élaborées. La terrasse donnant sur le vignoble est exceptionnelle.

## Le gîte

■ **AUBERGE DES HAUTS DE CHENAS**  
Bois Retour ☎ 04 74 06 76 31  
[www.levinaufeminin.fr](http://www.levinaufeminin.fr)  
[brureaux@wanadoo.fr](mailto:brureaux@wanadoo.fr)

3 chambres. Chambre double de 110 € à 146 €. Petit déjeuner inclus. Chalets à partir de 169 €.

Un site exceptionnel, sur les hauteurs de Chénas, et une adorable maison avec un espace de dégustation pour les vins. Impossible de partir de ce lieu enchanteur où l'on est toujours reçu avec le sourire. On s'installe dans l'une des chambres d'hôtes aux couleurs des saisons et

du terroir, toutes personnalisées et de bon confort. Des instants de détente vous attendent encore au spa sur la terrasse panoramique. Enfin, un musée – le P'tit Musée d'Emilie – permet de découvrir une collection de plus de 1 000 outils liés au travail de la vigne et du vin. Et pour profiter de ce site d'exception, des chalets entre vignes et forêts afin d'apprécier le Beaujolais en toute indépendance. Une adresse comme on aime en trouver en Beaujolais.

## ■ Dans les environs

### La Chapelle-de-Guinchay

Ici, c'est la Saône-et-Loire depuis l'éclatement du Pays beaujolais en deux départements. A cheval entre le Mâconnais et le Beaujolais, le village vit plutôt bien.

#### ■ LA POULARDE

Rue Paul Beaudet ☎ 03 85 36 72 41  
[www.la-poularde71.fr](http://www.la-poularde71.fr)

Ouvert du lundi au samedi le midi ; le samedi soir. Menus de 25 € à 33 €. Formule du midi : 13,50 € (19,50 € les samedis et dimanches). Terrasse.

Une adresse qui a changé de formule pour être encore plus accessible aux gourmands à l'heure du déjeuner. Sans tirer totalement un trait sur l'aspect gastronomique – l'art de bien manger –, La Poularde propose désormais une formule Bistrot adaptée à sa clientèle à l'heure du déjeuner. Ce qui n'a pas changé, c'est la qualité des produits frais pour une équipe dirigée par Franck et Sophie Grobon. La convivialité est au rendez-vous à midi autour de plats de saison. Au menu de La Poularde, les gourmands retrouvent des classiques comme les œufs meurette tradition, les cuisses de grenouilles persillées pur beurre ou le magret de canard sauce aux cèpes. Possibilité d'organiser des repas de groupe.

#### ■ CHATEAU BONNET – PIERRE-YVES PERRACHON

Lieu-dit les Paquelets ☎ 03 85 36 70 41  
[www.chateau-bonnet.fr](http://www.chateau-bonnet.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Préférez téléphoner avant votre visite.

L'histoire de ce domaine commence en 1630, mais ce n'est que dans les années 70 que la famille Perrachon fait l'acquisition du château, qui s'il est situé en Saône-et-Loire élabore des vins du Beaujolais et des vins de Bourgogne sur 20 hectares. Huit appellations en blanc, rouge et rosé, dont quatre crus dans le Beaujolais où le Gamay est roi et un crémant de Bourgogne. Si les vins de Château Bonnet sont commercialisés pour 85 % en France à une clientèle de particuliers, cavistes et restaurateurs, une autre partie est exportée en Europe et plus loin encore. Soucieux de son environnement et conscient de la richesse de son terroir, le domaine travaille en culture raisonnée, en témoigne la charte Terra Vitis signée en 2013. Chaque année, au printemps, le domaine reçoit artistes, artisans et amateurs de vin et de bonne chère pour fêter le nouveau millésime. Pierre-Yves

peut également accueillir un groupe d'une vingtaine de personnes pour une visite-dégustation des caves, suivie d'un repas. À noter la possibilité pour les caravanes et les camping-cars de faire étape pour la nuit au bord de l'étang, il est membre du groupe France Passion.

### ■ LA MAISON DE PAYS

**2, clos Méziat ☎ 03 85 33 85 07**

**www.lachapelledeguinchay.fr**

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le samedi de 8h30 à 12h. Accueil par un producteur de 10h à 12h et de 14h30 à 19h le samedi en avril et mai ; le samedi et dimanche de juin à octobre et en décembre. Dans une ancienne demeure restaurée, l'Association des Vignerons et Producteurs Chapellois vous accueille dans*

un cadre chaleureux et convivial et propose une large gamme de produits. La qualité des produits est assurée et cette vitrine commune, représentative du savoir-faire de la région, est un vrai régal. Les crus du Beaujolais bien sûr, du crémant, et puis toutes les authentiques saveurs du terroir local : miel, confitures, chocolats, sirops et jus de fruits, mais aussi terrines, saucissons, escargots, fromages de chèvre, cardons et poterie artisanale. On bénéficie ici d'un accueil excellent et les différentes présentations sauront vous inviter aux différents délices et points d'intérêt du pays. La maison possède également une salle dédiée aux expositions d'art et d'artisanat ainsi qu'un bureau de tourisme, bien utile pour continuer à s'orienter dans sa découverte de la région. Sans oublier une aire d'accueil gratuite pour les camping-cars disponible toute l'année.

## CHIROUBLES

Le plus haut perché des crus du beaujolais culmine à 450 m et s'enracine dans un sol granitique plutôt homogène. Il se pare d'une belle robe rouge carmin et son nez exhale des parfums fleuris et fruités, mêlant dans une complexe alchimie la violette et l'iris, la framboise et la pêche de vigne. Ce vin passe pour être le plus apprécié des femmes. Il accompagne bien les viandes blanches et les charcuteries. Le drôle de clocher un peu byzantin de l'église paroissiale surprend lorsqu'on l'aperçoit au milieu des vignobles. Le chiroubles est un vin qui se mérite puisque le relief accidenté, propice aux glissements

de terrain, oblige les viticulteurs à procéder à divers aménagements pour les éviter : « rases » perpendiculaires à la pente et remontée de terre en haut des parcelles. C'est la patrie de Victor Puillat, le sauveur du beaujolais, dont la statue orne la place du village.

### ■ LA CHAPELLE SAINT-ROCH

Elle fut édifée en 1629, alors que le village était en proie à la peste et que le curé s'était replié dans un hameau. À l'issue de la première messe qui y fut célébrée, l'épidémie s'arrêta ! Si l'on n'y vient plus en quête de miracle, la promenade vaut la peine pour le paysage.

## FLEURIE ★

Petit village sans monuments exceptionnels mais plein de charme avec ses belles maisons vigneronnes et quelques demeures cossues, Fleurie vaut une visite. Au centre du village, la cave coopérative se remarque avec sa fresque colorée. Fondée en 1927, c'est la plus ancienne cave du Beaujolais. Au sud du village, la colline de la Madone offre un joli but de promenade, dominant une mer de vignes. Une chapelle érigée en 1866 est censée, comme au Mont Brouilly, protéger le site. Vin fin et délicat dans sa robe carminée, on dit souvent de lui qu'il est le plus féminin des crus du beaujolais. Ses effluves de fleurs, iris, rose, violette, de pêche, en font un vin subtil en bouche, qui peut se boire jeune mais supporte également fort bien le vieillissement qui va alors développer des notes épicées. Il accompagne bien les viandes blanches. Chaque année se tient à Fleurie le Marché international des vins du beaujolais et de la Bourgogne sud.

### ■ OFFICE DE TOURISME –

**ANTENNE DE FLEURIE**

**Rue des Crus ☎ 04 74 69 85 32**

**www.beaujolaisvignoble.com**

*Du 01/04 au 30/06 : ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h, le dimanche matin uniquement. Du 01/07 au 30/09 : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Du 01/10 au 21/11 : ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h, le dimanche matin uniquement.*

Fleurie en Beaujolais, village viticole, est aussi l'une des 600 stations vertes de vacances françaises. Randonnées, dégustations, expositions, marché nocturne estival... une offre variée de loisirs et manifestations attend le visiteur. Fleurie est également le point de départ du « Circuit des Crêtes ». Ce circuit routier balisé de 40 km emmène le promeneur sur les traces de Victor, héros de la bande dessinée « L'Héritage, une aventure en Pays Beaujolais » pour une découverte ludique et dépayssante de neuf villages : Fleurie, Chénas, Juliéas, Jullié, Emeringes, Vauxrenard, Avenas, Chiroubles et Villié-Morgon. Cet itinéraire peut également se pratiquer en randonnée itinérante en empruntant Le Sentier Victor. Le topoguide du même nom est disponible à l'office de tourisme.

## Côte de Brouilly

Sa robe pourpre le caractérise, qui tire parfois sur le rubis. Vin charnu et fruité, aux arômes de raisins frais et d'iris, il se boit avec plaisir jeune, mais avec délectation un peu vieilli. L'empreinte du terrain où poussent les vignes, la fameuse pierre bleue d'origine volcanique, lui donne un caractère particulier et bouqueté. Il accompagne bien la charcuterie et le civet.

## Le couvert

### ■ CHEZ PAULETTE

Place de l'Eglise

☎ 04 74 04 12 69

[www.villacardinale.fr](http://www.villacardinale.fr)

[villacardinale@sfr.fr](mailto:villacardinale@sfr.fr)

*Ouvert du mardi au dimanche le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Formule du midi : 16 €. Menu à la carte (entrée, plat et dessert) : 29 €.*

C'est tellement joli Chez Paulette. C'est un petit paradis installé à côté de l'église de Fleurie. Chez Paulette, ça donne des envies gourmandes à toutes les heures de la journée — et d'ailleurs, c'est ouvert très largement. Une terrasse en bois magnifique et sympathique, une façade colorée et tout ce qui fait que l'on se sent bien en Beaujolais. A commencer par l'accueil de l'adorable Jennyfer qui a repris cette maison l'an passé. Après 8 ans dans les établissements Georges Blanc, Jennyfer — que son sommelier appelait Paulette — a pris son destin en main. Si la terrasse est un enchantement — la table à l'angle est notre préférée de toute la région... —, l'intérieur n'est pas en reste avec son beau décor de bistrot beaujolais et une cave remarquable présentée dans de superbes armoires vitrées. Le sourire et la gentillesse de Paulette nous mettent en appétit pour savourer une cuisine traditionnelle de saison réalisée avec de bons produits : œuf en meurette au vin blanc et rouge, salade de croustillant de saint-marcellin. A suivre, une souris d'agneau rôtie au thym, une andouillette sauce moutarde servie avec un gratin dauphinois ou un burger de bœuf — en attendant le retour de celui à l'andouillette ! — et ses frites maison. Fromages du Beaujolais, délicieuse tarte au chocolat et caramel. Sommelière de formation, Jennyfer alias Paulette met naturellement à l'honneur les vins de Fleurie et les crus du Beaujolais. Vins à savourer avec une planche de charcuterie ou de fromage à de larges horaires. Trop bête de ne pas découvrir Chez Paulette, une adresse trop chouette !



Place de la bascule  
69820 Fleurie - 04 74 04 12 69

### ■ L'AUBERGE DU CEP

Place de l'Eglise ☎ 04 74 04 10 77

[www.aubergeducep.com](http://www.aubergeducep.com)

[contact@aubergeducep.com](mailto:contact@aubergeducep.com)

*Fermé à Noël. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Menus de 34 € à 60 €. Formule du midi : 22 € (menu du Marché).*

Au cœur du village de Fleurie, sur la place de l'église, une belle maison «patrimoniale» qui a trouvé une seconde jeunesse grâce au travail et à la passion d'Aurélien et Camille Mérot. Conjuguant à la perfection tradition et modernité, l'Auberge du Cep met à l'honneur le meilleur du terroir local dans une auberge rénovée avec goût. Dans une superbe salle, d'inspiration au passé dans une modernité assumée : couleurs qui se répondent, chaises jouant avec les époques, détails de style. C'est beau, élégant et raffiné, tout en restant convivial grâce à la gentillesse de l'accueil et du service. Même esprit en cuisine où les menus racontent l'histoire de la maison tout en la mettant à la «sauce» du chef. Originaire de la région, formé à de grandes tables, Aurélien revisite avec brio des plats de tradition réalisés à partir de produits de grande qualité : escalope de foie gras de canard poêlée en pot-au-feu ou des huîtres chaudes et ris de veau sautés au citron et noisettes ; des noix de Saint-Jacques rôties au sel d'orange, petites endives de terre, jus d'une daube ou un pigeon Miéral rôti en cocotte au foie, collection de betteraves et pulpe de panais, sans oublier la fameuse côte de bœuf charolaise saisie au beurre de Bresse, sauce au Fleurie ou la volaille fermière de l'Ain. Le soufflé à la vanille Bourbon avec une marmelade de fruits de saison est une merveille en guise de conclusion. La cave offre une autre raison de se réjouir, faisant la part belle au gamay du Beaujolais et au chardonnay, sans oublier les bourgognes et côtes-du-rhône. Un Cep ancré dans le terroir et ouvert à d'autres horizons, une adresse comme on les aime.

## Fermes-auberges

### ■ AUBERGE DES GRANDS FERS

Les Grands Fers ☎ 04 74 04 11 27

[www.grandsfers.com](http://www.grandsfers.com)

[vins@christianbernard.fr](mailto:vins@christianbernard.fr)

*Ouvert du jeudi au samedi le soir à partir de 19h. Groupes toute l'année sur réservation 7j/7 midi et soir. Réservation recommandée. Menu unique à 19,50 €. Formule du midi : 9,90 € (omelette et salade, fromage ou dessert). Vin au verre. Accueil des groupes.*

Dans un cadre rustique et convivial, non loin du village de Fleurie, Christian Bernard vous accueille dans son antre joliment décoré avec un grand pôle à bois au fond de la salle, pour vous réchauffer en hiver et déguster les spécialités de la région ! Ici, vous apprécierez une cuisine du terroir avec une assiette de charcuterie, un gratin d'andouillette, des quenelles lyonnaises sauce Nantua, une pièce de bœuf ou un poulet à la crème, le tout élaboré sur place. Côté dessert, tartes maison ou les clafoutis en saison régaleront vos papilles. Les vins sont issus du domaine de 10 hectares d'appellation fleurie (les Roches, les Garants, et les Côtes) avec un élevage en foudres et fûts de bois.



Découvrez une cuisine tournée vers  
notre terroir et les produits  
de notre région, relevée et acidulée  
par de petites touches d'ici  
et d'ailleurs.

*Aubergel* du Cep  
CUISINE - VIN - TERROIR

Place de l'église - 69820 Fleurie

☎ 04 74 04 10 77

[www.aubergeducep.com](http://www.aubergeducep.com)

[contact@aubergeducep.com](mailto:contact@aubergeducep.com)

[facebook.com/aubergeducep](https://www.facebook.com/aubergeducep)



## Le gîte

### ■ HOTEL DES GRANDS VINS\*\*\*

La Lie ☎ 04 74 69 81 43

[www.hoteldesgrandsvins.com](http://www.hoteldesgrandsvins.com)

[contact@hoteldesgrandsvins.com](mailto:contact@hoteldesgrandsvins.com)



20 chambres à partir de 77 €. Petit déjeuner à la carte.  
Supplément animal : 7 €. Tarif (Enotourisme : Dégustation  
sur place des Crus du Beaujolais : 15 €/pers. Découverte  
du Beaujolais (1/2 journée) : 65 €/pers. Séminaires. Wifi  
gratuit. Bain bouillonnant, sauna.

Entre les parcelles de vigne du beau village de Fleurie,  
un hôtel qui met à l'honneur tous les grands vins du  
Beaujolais. Une terre d'exception sur laquelle s'épa-  
nouissent les crus de Fleurie, Brouilly, Chiroubles,  
Morgon, Chénas, Régnié, mais encore Pouilly-Fuissé  
ou Saint-Véran. L'Hôtel des Grands Vins, c'est une maison

charmante tenue par des propriétaires adorables, Gilles  
et Martine Poyet, qui n'ont qu'une seule envie : vous faire  
partager leur passion pour ce terroir dans les meilleures  
conditions. Dans un environnement privilégié, tout  
est mis en œuvre pour votre bien-être : navette de  
transport, parking privé, piscine avec nage à contre-  
courant, bains à remous, sauna (gratuit), terrasses  
pour profiter d'un bain de soleil, bar privé pour se  
désaltérer et même un bassin rempli de jolies carpes  
Koi à contempler. Service remarquable plein de petites  
attentions et 20 chambres parfaitement aménagées,  
portant toutes le nom d'un «climat» de Fleurie, et  
entretenu avec un soin particulier. Petit déjeuner de  
qualité servi sur la terrasse dès les beaux jours. Détente  
assurée et belles découvertes en perspective, notamment  
gustatives puisque l'hôtel propose dégustation et achat  
de tous les crus du Beaujolais, ainsi qu'un service de  
petite restauration sur place. Excellent rapport qualité-  
prix-service.



## HÔTEL\*\*\* Des Grands Vins

Piscine, Jacuzzi, Sauna, Bar d'été, Bassin aquatique d'agrément.  
Vente de vins de la région.  
Sur demande : Dégustations et visites, découverte du Beaujolais.  
Charmes et saveurs sur la route des Crus

La Lie - 69820 FLEURIE - ☎ 04 74 69 81 43  
[www.hoteldesgrandsvins.com](http://www.hoteldesgrandsvins.com) - [contact@hoteldesgrandsvins.com](mailto:contact@hoteldesgrandsvins.com)








## Campings

### ■ LA GRAPPE FLEURIE\*\*\*\*

Rue de la Grappe-Fleurie

☎ 04 74 69 80 07

[www.camping-beaujolais.fr](http://www.camping-beaujolais.fr)



Fermé d'octobre à mars. Terrain de 2,5 ha. 85 emplacements. Relief : en terrasse. Emplacement de 15 € à 21 €. Chalets pour 4 à 6 personnes de 385 € à 630 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Animations.

Seul dans les environs, ce camping municipal 4 étoiles, tout confort, est idéalement situé en plein vignoble et à 400 m seulement des commerces du village (pharmacie, restaurant, boucher, vente de vins, office du tourisme...). Sur des emplacements spacieux et ombragés, délimités par de larges haies, vous pourrez planter votre tente ou installer caravane ou camping-car. Possibilité vous est également offerte de louer un des chalets confortables de 6 couchages. Une vaste piscine, un tennis, et tous les aménagements d'un camping haut de gamme rendront votre séjour particulièrement agréable. Tous les vendredis soir en juillet, groupe folklorique, fanfare et artistes variétés divers se produisent avant de partager le moment convivial du verre de l'amitié.

## Emplettes

### ■ BISCUITERIE BEAUJOLAISE

Rue de Bomal ☎ 09 50 30 01 50

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le vendredi de 8h à 12h.

Cette biscuiterie a été fondée en 1933 et c'est probablement l'une des dernières biscuiteries artisanales françaises. Sa renommée est grande dans la région et on peut gager qu'elle va s'étendre encore. En effet, le restaurateur Marc Rongeat l'a rachetée récemment et, avec son fils Sébastien, pâtissier, il a bien l'intention de lui insuffler un nouvel élan tout en respectant la tradition. La visite de ce lieu magique vaut le détour ; les biscuits sont fabriqués en direct devant vous et l'enfant qui sommeille en chacun voudrait pouvoir tout goûter :

biscuits à la cuiller, macarons, madeleines, meringues, sacristains, tuiles et bien d'autres encore. Vous pourrez acheter sur place de quoi vous régaler ou faire de jolis cadeaux car plusieurs présentations charmantes et paniers gourmands sont proposés.

### ■ CLOS DE LA CHAPELLE-DES-BOIS

☎ 04 74 04 10 95

Visite sur rendez-vous.

Passionné ? Fernand Verpoix l'est et saura vous en parler ! Aidé de son épouse, il conduit ce joli vignoble de 10 ha consacré au cru fleurie, à proximité du château de la Chapelle-des-Bois, depuis plus de 30 ans. Ses quelque 70 000 bouteilles (fleurie rouge uniquement !) quittent Fleurie pour d'autres régions françaises mais aussi étrangères — la Cour d'Angleterre apprécie particulièrement le domaine ! Une adresse pleine de charme. Ce domaine appartient à la famille Coudert depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle soit aujourd'hui 7 générations. Eric et Chantal, les actuels propriétaires, ont voulu optimiser la qualité de la Chapelle-des-Bois : griffage des sols, taille courte, triage des raisins, égrappage, pressurage en douceur. La moitié de la récolte est élevée en foudre pour adoucir les tanins au fruité charmeur de ce fleurie. Le résultat : une sélection quasi annuelle dans le guide Hachette.

### ■ LA MAISON DU CRU FLEURIE

Le Bourg ☎ 04 74 69 00 23

[www.maisonducru fleurie.fr](http://www.maisonducru fleurie.fr)

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé de janvier à mi-mars.

Dans ce bâtiment d'architecture récente occupé par 30 vignerons, vous serez les bienvenus pour être initiés à la découverte du cru Fleurie. Chaque jour, les vignerons eux-mêmes se relayent pour assurer les dégustations. Ils vous présenteront les vins de leur propriété mais aussi trois cuvées qu'ils sélectionnent chaque semaine. Ils vous expliqueront les spécificités du Fleurie, issu du Gamay : le plus féminin des 10 crus du Beaujolais avec ses arômes de fruit rouge. Structuré et riche, le Fleurie présente un bon potentiel de garde. Côté prix, ils sont les mêmes qu'à la propriété ! Dans la maison du cru, vous pourrez également retrouver les produits régionaux tels que confiture, gâteaux, fromage, créments, marc de Bourgogne, et autre chocolat. Bref, une halte gustative qui en vaut la peine !

# JULIÉNAS ★

Ancien fief des sires de Beaujeu, le village domine les vignes du haut d'un éperon. Plusieurs châteaux ou bâtiments remarquables valent qu'on y passe un moment de flânerie. On dit que c'est à Julié纳斯 que furent plantées les premières vignes du Beaujolais, du temps des Romains. Le vignoble est donc très ancien et situé à la charnière du gamay beaujolais et du chardonnay mâconnais. Comme le chénas, son territoire empiète sur la Saône-et-Loire. Ce fut le premier beaujolais médiatique puisque les journalistes du Canard Enchaîné, réfugiés à Lyon sous l'Occupation, se prirent de passion pour lui et se chargèrent de le vanter dans leurs colonnes. Vin viril et nerveux, le julié纳斯 se boit aussi bien jeune que vieux. Avec une dominante de

fruits rouges, son nez exhale aussi la pivoine et la violette. D'une belle robe rubis intense, le déguster des yeux est déjà un plaisir. Il accompagne bien le gibier à plumes et les volailles en sauce. Quatre villages se partagent les 600 ha de l'aire d'appellation.

## Points d'intérêt

### ■ CELLIER DE LA VIEILLE ÉGLISE

Le Bourg

☎ 04 74 04 42 98

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

Fermé le mardi d'octobre à avril. 1 € le verre.



Au centre du village de Juliéas, la vieille église désaffectée depuis 1868, est devenue sous l'impulsion de Victor Peyret en 1954, le Cellier de la Vieille Eglise, géré par l'Association des producteurs du cru juliéas. Unique en son genre, ce caveau, ses fresques, ainsi que ses vitraux d'inspiration vineuse et bacchique, ont contribué à la renommée du village et du cru. Le Cellier de la Vieille Eglise est un lieu de dégustation et d'animation. Vous y trouverez également une exposition de photographies présentant toutes les phases du travail de la vigne. Juliéatons et visiteurs aiment s'y retrouver chaque année lors de la fête des vins. Accueil est le maître mot de Juliéas. Et n'oubliez pas que 4 circuits de randonnées vous permettront de découvrir les paysages viticoles du Beaujolais.

### ■ MAISON DE LA DIME

Cette superbe maison du XVI<sup>e</sup> siècle avec façade à l'italienne ne se visite pas malheureusement. Elle date du temps où Juliéas dépendait du chapitre de Saint-Vincent-lès-Mâcon, à qui chaque vigneron devait payer un impôt en nature d'environ une benne de raisin sur douze récoltées...

## Le couvert

### ■ LE COQ

Ancienne place du Marché

☎ 04 74 03 67 51

[www.lecoqajulienas.com](http://www.lecoqajulienas.com)

[contact@lecoqajulienas.com](mailto:contact@lecoqajulienas.com)

Fermé de décembre à mi-février. Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 28 € à 39 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 16 € (formule Express).

Véritable institution locale installée sur l'ancienne place du marché de Julienas. A la tête du Coq, Marie Dias perpétue le meilleur de la tradition en nous recevant sur la petite, mais très agréable, terrasse où dans une salle dont on peut admirer chaque détail, notamment la fresque en céramique d'Alain Girel. Bien vivre, bien manger, c'est ça le Coq où l'on peut savourer la délicieuse cuisine de terroir, goûteuse et généreuse, réalisée par la cheffe Marie Dias. Cette authentique passionnée des bons produits de saison et d'une cuisine mêlant tradition et modernité a composé une carte pour tous les appétits : œufs mollets guacamole et fenouil, suprême de volaille fermière sauce crème échalote et chardonnay, sans oublier l'incontournable coq ivre de vin rouge, jus corsé, oignons des Cévennes. Desserts du moment et carte des vins en harmonie. Un Coq qui peut être fier de ce qu'il propose aux gourmands.

## Le gîte

### ■ HÔTEL DES VIGNES

Les Capitans

☎ 04 74 04 43 70

[www.hoteldesvignes.com](http://www.hoteldesvignes.com)

[contact@hoteldesvignes.com](mailto:contact@hoteldesvignes.com)



Citotel. Basse saison : chambre simple de 58 € à 74 € ; chambre double de 69 € à 85 € ; chambre triple de 82 €

à 92 €. Haute saison : chambre simple de 77 € à 89 € ; chambre double de 77 € à 89 € ; chambre triple de 89 € à 99 €. Petit déjeuner : 9,60 € (petit déjeuner Beaujolais en buffet). Lit supplémentaire (lit bébé gratuit de 0 à 2 ans). Parking fermé. Chambres familiales (2 chambres communicantes) : de 119 € à 139 € en basse saison et de 135 € à 152 € en haute saison. Haute saison du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre, ainsi que les vendredis et samedis, veilles et jours fériés. Animaux acceptés (7 €/nuit). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.

Un séjour au cœur du Beaujolais se savoure à l'Hôtel des Vignes de Juliéas. Un hôtel repris depuis 2 ans par un couple originaire de Belgique tombé amoureux de cette région d'exception. Il faut dire qu'Anne et Benoît étaient des clients fidèles d'un établissement qui tient autant de la grande maison de famille où l'on est reçu comme des amis que de l'hôtel (20 chambres et 2 studios) de bon standing aux chambres confortables, spacieuses et bien équipées, s'ouvrant sur les vignes et les monts du Beaujolais. Accueil adorable, service professionnel et prestations de qualité, il ne reste plus qu'à se détendre au jardin dans un transat lors d'une sieste réparatrice avant de plonger dans la piscine (ouverte de juin à septembre) avec jets d'hydromassage et de bronzer sur le solarium. On peut même cueillir des cerises... et, bien entendu, déguster un verre de beaujolais en commençant une partie de boules. Autre atout de l'Hôtel des Vignes : pour les motards en quête d'une adresse adaptée à leurs envies, Benoît est un véritable passionné de motos (président d'un club de motards en Belgique). Deux restaurants de qualité se trouvent à proximité immédiate de l'hôtel, alors que les sites à visiter aux alentours animeront votre séjour : Cluny, la roche de Solutré, Tourneparc, les Pierres Dorées, la Bresse, la route des 10 crus du Beaujolais (l'hôtel fournissant un *road book* pour partir à la découverte des villages du Beaujolais et de viticulteurs sélectionnés avec soin)... Une adresse idéale pour se détendre et profiter pleinement de cette magnifique région du Beaujolais.



Vue du village de Juliéas, entouré de son vignoble.

■ **LA ROSE\*\*\***

**5013, rue de la Rabelette  
Le Bourg**

☎ **04 74 04 41 20**

**www.chez-la-rose.fr**

**info@chez-la-rose.fr**



Fermé du 9 décembre au 9 mars. Ouvert 7j/7. 14 chambres. Chambre double de 89 € à 130 € ; suite de 150 € à 220 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking : 10 €. Animaux : 10 €/ nuit. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menus à 28 € et 31 €. Restaurant fermé le lundi hors saison). Tv satellite.

Une adresse justement réputée qui a changé de main l'an passé avec l'arrivée de Christine et Alain Bleton. Ce qui ne change pas, c'est le décor pittoresque de Juliéнас et le confort de cet hôtel-restaurant. Avec jardin, terrasse, piscine, salle de billard multimédia, trois cheminées pour l'hôtel et trois cocottes pour le restaurant, vous ne pouvez pas être déçu. Chambres tendances et spacieuses, avec des salles de bain ouverte ou des douches à l'italienne en galets... Le tout climatisé. Côté restaurant, c'est la même chose, une cuisine de grande qualité à deux tables : celle d'Alain Bleton (ouverte tous les soirs, samedi midi et dimanche midi) et celle de la Petite Rose (ouverte du mardi au samedi midi et soir). Au menu d'Alain Bleton, cuisinier passionné passé par de grandes tables : œuf poché en meurette au mâcon blanc à ma façon et petite fricassée d'escargots ; à suivre, un filet de turbot au cidre et fenouil ou un filet de bœuf et crème de citron au gingembre, sans oublier le poulet de Bresse à la crème et aux morilles. Une Rose qui ne pique jamais avec son excellent rapport qualité-prix.

## Emplettes

■ **CHÂTEAU DE JULIENAS**

☎ **04 74 04 49 98**

**www.chateaudesjulenias.com**

**thierrycondemine@chateaudesjulenias.com**

Vente au caveau et dégustation du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre, tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Sur réservation hors période. Visites du château et du vignoble.

A l'origine une maison-forte du XIII<sup>e</sup> siècle, le château a été reconstruit, agrandi et embelli à plusieurs reprises au cours des siècles. Ce qu'on voit actuellement date essentiellement du XVII<sup>e</sup> siècle pour la partie nord, et du XVIII<sup>e</sup> siècle pour l'habitation, le cuvage et l'ancienne chapelle. Le Château de Julienas est avant tout une exploitation dont les caves voûtées sont remarquables.

Les vins produits par le domaine se répartissent entre Julienas (Cuvées tradition, Cuvée Prestige, Cuvée Le Clos et Cuvée Claude Condemine), Fleurie (« Les Moriers ») et Moulin-à-Vent (« Le Petit Brenay »). Les prix sont très raisonnables. Le château se visite : visite pack Bronze pour les particuliers du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre du mardi au vendredi. Visite Pack Argent toute l'année pour groupes de 6 pers. minimum. Visite Pack or ou Pack Platinum toute l'année pour groupes et professionnels sur rendez-vous. Les visites du château sont commentées et accompagnées de dégustation.

## ■ CAVE DES PRODUCTEURS (JULIENAS CHAÎNTRÉ VIGNERONS ASSOCIÉS)

**Château du Bois de la Salle**

☎ **04 74 04 41 66**

**www.julienaschaintre.fr**

**contact@julienaschaintre.fr**

**Par l'autoroute A6, sortie 30 Belleville.**

**15 min après la sortie direction Juliéнас.**

**Suivre les panneaux directionnels.**

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ancien prieuré, puis château du XVII<sup>e</sup> siècle, c'est le siège désormais de la cave coopérative de Juliéнас regroupant plus de 250 viticulteurs. Vous ne pouvez pas la manquer : le bâtiment, à côté du château, est imposant. La cave est ouverte aux visites de groupe. Des tables sont prévues pour pique-niquer dans le parc ombragé.

## ■ Dans les environs

### Emeringes

Joli petit village pittoresque avec son pigeonnier du XVI<sup>e</sup> siècle et son vieux château, Emeringes offre quelques jolies promenades, avec de belles vues sur le vignoble, la vallée de la Saône et même la chaîne du Mont-Blanc par temps clair. Près de la Mairie, vous apercevrez l'un des trois alambics utilisés au temps des bouilleurs de crus, où chacun venait faire distiller sa « gnôle ».

### Jullié

A l'origine, Juliéнас dépendait de Jullié mais la gloire du cru a éclipsé le bourg. C'est aujourd'hui un village tranquille de 400 âmes.

On y achetait autrefois de délicieuses andouillettes mais le boucher est parti à la retraite et il n'y a pas de successeur ! On peut heureusement toujours y acheter du vin, soit au caveau du vignoble (ouvert le dimanche) soit à la cave coopérative.

## ODENAS

Village typique du Beaujolais au pied du mont Brouilly, Odenas offre le spectacle remarquable de vallons couverts de vigne. Lieu idéal pour se promener, le vignoble est parsemé de châteaux et de propriétés. En octobre, Odenas fête le « Paradis » en partageant quelques tranches d'un fameux saucisson au gène de raisin.

## Points d'intérêt

### ■ MONT BROUILLY

Ici, pas de village éponyme mais un lieu, presque mythique. Isolé au milieu des plaines et des coteaux, le mont Brouilly se détache avec ses 485 m d'altitude. Du sommet, on



embrasse un panorama superbe : le pays beaujolais, et, par temps clair, la chaîne des Alpes. Depuis les origines lieu de culte, celte d'abord, puis chrétien, il est toujours dominé par une chapelle : Notre-Dame-des-Raisins. Elle fut bâtie au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, sur un emplacement où s'étaient succédé croix et statues, pour protéger le vignoble. Un pèlerinage y a toujours lieu le 8 septembre. Un autre rassemblement se tient là, bacchique et convivial : celui de la Confrérie des Amis de Brouilly, récente par ses statuts mais ancienne dans les faits et dont on peut dire qu'elle fut la première. A l'origine, dans les années vingt, un groupe de compères avait pris l'habitude d'organiser un pique-nique amical le samedi précédant le pèlerinage au sommet du mont. En 1970, la confrérie fut officiellement créée et le rassemblement devint une institution. L'insigne des amis de Brouilly comporte une médaille représentant la chapelle. Chaque année, des ambassadeurs de la République de Montmartre viennent participer à la fête, des ceps provenant de la côte y étant plantés !

## Emplettes

### ■ CHÂTEAU DE LA CHAIZE

☎ 04 74 03 41 05

[www.chateaudelachaize.com](http://www.chateaudelachaize.com)  
[chateaudelachaize.wanadoo.fr](http://chateaudelachaize.wanadoo.fr)

*Visite de la cave et dégustations. Visite des jardins : de mai à octobre, sur rendez-vous uniquement. Attention, des travaux interdisent les visites des jardins et du chai actuellement. Se renseigner.*

Vraisemblablement édifiée par Mansart, cette merveille domine un superbe jardin à la française, œuvre de Le Nôtre. C'est le plus vaste domaine d'un seul tenant en Beaujolais (99 ha). Le château mais aussi sa cave et son cuvage (108 m de long) sont classés Monuments Historiques. Le domaine appartient toujours aux descendants de son fondateur, François de la Chaize d'Aix. La Marquise de Roussy de Sales et ses enfants administrent le domaine, qui produit 8 % de la production totale de brouilly, un brouilly d'exception issu exclusivement de gamay, raisin noir à jus blanc, dans le respect d'une tradition remontant au XVII<sup>e</sup> siècle. Le Château de La Chaize produit quatre cuvées : Le Château de La Chaize, ambassadeur du domaine dans sa bouteille exclusive ; La Cuvée Vieilles Vignes, un vin de gastronomie issu de vignes de plus de 50 ans d'âge, élevé dans des pièces bourguignonnes ; une sélection parcellaire, La Réserve de la Marquise, un grand vin de garde, élevé dans des fûts neufs, et enfin, depuis 2008, le Rosé du Château de La Chaize, issu du même cépage que les autres cuvées, est venu agrandir la gamme.

### ■ DOMAINE CRÊT DES GARANCHES

495, route du Pavillon de Garanches  
 Crêt des Garanches ☎ 06 80 00 69 18

[www.cretdesgaranches.fr](http://www.cretdesgaranches.fr)

[sylvie.dufaire-genin@wanadoo.fr](mailto:sylvie.dufaire-genin@wanadoo.fr)

*Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Prévenir de votre venue de préférence.*

Un bon vin, c'est un terroir, une histoire, des émotions que l'on partage à la rencontre d'hommes et de femmes passionnés par un métier : la viticulture. Sur les flancs des coteaux granitiques du mont Brouilly, au milieu

d'un paysage à couper le souffle (table d'orientation panoramique au sommet), s'épanouissent les vignes du cépage gamay noir à jus blanc donnant deux appellations : brouilly et côte-de-brouilly. Soyez toujours les bienvenus au Domaine du Crêt des Garanches chez l'adorable Sylvie Dufraite-Genin. Une femme merveilleuse, amoureuse et respectueuse de la terre (depuis plusieurs années, le Domaine du Crêt des Garanches s'est engagé dans une démarche d'agriculture raisonnée en devenant une ferme «éco phyto», notamment en fleurissant les vignes) et naturellement souriante, elle nous fait partager sa passion avec un enthousiasme communicatif. Perpétuant un savoir-faire ancestral (Sylvie n'a jamais manqué une vendange depuis son enfance et continue à vendanger manuellement) et la tradition d'accueil de ces ancêtres vigneronniers présents à Odenas depuis 1752, elle nous offre le meilleur du terroir à travers un superbe brouilly aux intenses arômes fruités et un magnifique côte-de-brouilly vieilli en fût de chêne. Le Petit Futé vous conseille de ne surtout pas manquer les portes ouvertes du Domaine, rendez-vous incontournable depuis 16 ans, pour aller à la rencontre de ce terroir d'exception (avec la présence de nombreux producteurs locaux), mais aussi pour partager joie de vivre et convivialité. Coup de cœur assuré.

## ■ Dans les environs

### Blacé

Un village typique du pays Beaujolais avec ses vignes et ses nombreux hameaux aux belles demeures en pierre de pays.

### ■ HÔTEL LE SAVIGNY\*\*\*

Place de Verdun, Le Bourg

☎ 04 74 67 52 07

[www.hotel-le-savigny.com](http://www.hotel-le-savigny.com)



*Logis (3 cheminées). 16 chambres. Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner : 10,50 €. Parking (garage clos pour les vélos et motos). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Hammam, sauna.*

Véritable institution dans la région, le Savigny est un hôtel de charme développé sur un domaine vigneron, dans la maison de maître, l'ancien cuvage et la maison de vigneron. Vous y trouverez l'authenticité de la vieille pierre et du style beaujolais, et toute la détente grâce à la piscine extérieure et au spa avec hammam, sauna, bain finlandais, fontaine à glace et cabines de soins de bien-être (Cinq Mondes). Vous n'oublierez pas non plus le confort moderne, puisque toutes les chambres ont été réaménagées. Vous choisirez donc entre une des 6 chambres réalisées dans le cuvage et des 5 chambres situées dans la maison du vigneron. La salle du petit déjeuner profite d'une jolie vue sur le Val-de-Saône. Certains jours, quand le temps le permet, la vue sur la chaîne des Alpes est magnifique ! Les petits déjeuners sont servis dans la maison principale, où une belle cheminée centrale sépare une salle d'écot Louis XIII d'une autre au décor Directoire. En été, il sera servi dans le jardin. Restauration en soirée avec une cuisine faite maison. Possibilité d'accueil de groupes et de séminaires.



## Cercié

Ce joli petit village produit du brouilly mais aussi du côte-de-brouilly. Il est célèbre pour sa production de brouilly « Pisse-Vieille », du nom d'un hameau du village.

### ■ L'ECUME GOURMANDE

**35, Grande Rue**

☎ 04 37 55 23 06

[www.ecume-gourmande.fr](http://www.ecume-gourmande.fr)

*Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Suggestion du jour : 16 €. Menu Gourmand : 31 € ou 36 € avec fromage et dessert. Menu Plaisir : 41 € ou 46 € avec fromage et dessert.*

Au cœur de Cercié, l'Ecume Gourmande ne possède pas de terrasse, mais une superbe salle climatisée entre touches rustiques de (fausses) pierres apparentes en hommage au terroir et modernité d'une magnifique cave tout en transparence contenant quelques trésors. Aux commandes, l'excellent Ghislain Varillon, un jeune chef passé par l'Institut Bocuse et quelques tables étoilées, nous propose une cuisine pleine de maîtrise et de créativité réalisée à partir de produits frais et régionaux dans deux menus de saison pour se faire vraiment plaisir : omble chevalier façon gravlax ou ravioles de foie gras, artichaut et amandes pour commencer ; à suivre, pavé d'esturgeon, purée de céleri rave et tarte de betterave ou filet de bœuf, tarte fine champignons et noisettes ; pour terminer avec un moelleux au chocolat, fruits exotiques et sorbet mangue. Carte et service des vins exceptionnels. Une Ecume qui fait des vagues. Une Ecume recommandée avec gourmandise.

### ■ CHATEAU DE LA TERRIERE

**La Terrière**

☎ 04 74 66 77 87

[www.chateaudelaterriere.fr](http://www.chateaudelaterriere.fr)

[contact@chateaudelaterriere.fr](mailto:contact@chateaudelaterriere.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé semaine de Noël et du 15 août. Sur rendez-vous. Dégustation et vente.*

Le Château de la Terrière se dresse face au Mont Brouilly, à Cercié au cœur du Beaujolais historique, depuis le XIV<sup>e</sup> siècle. Il est aujourd'hui l'un des plus vieux domaines de la région. Après avoir appartenu à des générations successives de nobles, le Château de la Terrière a été repris en 2003 et, depuis, d'importants travaux en cave et à la vigne ont été réalisés. Il est aujourd'hui géré par Grégory Barbet avec l'aide de Frédéric Maignet, l'homme vin du Château. Leur objectif : laisser au vin le temps de prendre pleinement son expression, pour réaliser des cuvées avec un fort potentiel de garde. Ils produisent aussi une cuvée nature surnommée Vin Sauvage A Poil avec un packaging décalé. A découvrir absolument !

### ■ DOMAINE DE SAINT-ENNEMOND

**Lieu-dit Saint-Ennemond**

☎ 04 74 69 67 17

[www.domaineberezat.fr](http://www.domaineberezat.fr)

[contact@domaineberezat.fr](mailto:contact@domaineberezat.fr)

*Dégustations et visites toute l'année. Chambres d'hôtes : nuitée pour 2 personnes : 72 €, petit déjeuner compris. Installée sur un domaine de 15 ha au cœur du Cru Brouilly, la famille Berezat pratique une culture raisonnée et*

privé l'élevage de vins de qualité. S'appuyant sur un vignoble composé en majeure partie de vieilles vignes, le domaine produit des AOC Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly et Moulin à Vent en cépage Gamay, ainsi qu'un vin blanc, cépage Viognier. Le raisin est récolté à la main et le vin mis en bouteille au domaine. Outre les nombreuses récompenses Le savoir-faire vigneron s'affine ici depuis plus de trois générations et les nombreuses récompenses obtenues par les millésimes du cru sont là pour donner raison à l'entreprise familiale. On retiendra notamment le Beaujolais Villages et le Brouilly, certifiés Terra Vitis® (un label de viticulture raisonnée), le Moulin à Vent vieilles vignes, ainsi que le Beaujolais Rosé. Christian, Marie et leur fils Pierre-Jean seront également heureux de vous accueillir dans l'une de leur trois confortables chambres d'hôtes (3 épis Gîtes de France).

## Charentay

Ce bourg plein de charme est bâti autour d'une jolie église romane et abrite les beaux restes du château-fort d'Arginy dont subsiste le donjon du XIII<sup>e</sup> siècle. On raconte qu'un trésor des Templiers y serait caché... L'autre curiosité du village réside en une tour de 35 m de haut qui émerge au milieu des vignes. Surnommée la « Tour de la Belle-Mère », elle fut édifée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par, dit-on, une belle-mère désireuse de surveiller son gendre dont la réputation était celle d'un don juan ! En se promenant autour du village, on ne manquera pas une petite merveille romane, la chapelle Saint-Pierre, humblement nichée dans les vignobles.

### ■ LA DISTILLERIE DU BEAUJOLAIS

**La Mezerine**

☎ 04 74 06 15 15

*Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 17h.*

Cette distillerie d'état recueille le gène et la lie des viticulteurs du Beaujolais, de Bourgogne et du Bugey, à partir desquels elle fabrique l'alcool à 90° fourni en pharmacie qui représente 90 % de sa production, et l'alcool de bouche avec une gamme d'une vingtaine de produits déclinés en bouteille ou en coffret cadeau. Ainsi, vous trouverez du marc de Beaujolais, du marc de Bourgogne et du marc du Bugey, ainsi que de l'eau-de-vie de poire et de mirabelle. Si le cœur vous en dit, vous pourrez visiter les installations et découvrir les alambics en fonctionnement d'octobre à mars.

## Le Perréon

Un village escarpé où il fait bon se balader sur les nombreux sentiers appelés « les cadoles ». Attention, la plupart de ses sentiers sont privés, respectez-les et respectez l'environnement.

### ■ CHÂTEAU DES LOGES

**Les Loges**

☎ 04 74 03 27 12

[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)

[ch.loges@netcourrier.com](mailto:ch.loges@netcourrier.com)

*Maitre Restaurateur. Ouvert tous les jours pour les groupes et séminaires – Restaurant fermé le dimanche soir, Lundi et mardi – Hôtel ouvert tous les jours sur réservation. Menus de 26 € à 69 €. Formule du midi : 19 €. Chambres pour*

une personne de 80 € à 95 € la nuit ; pour 2 personnes de 90 à 100 € – Petit déjeuner : 10 €. Visite sur rendez-vous pour découvrir les lieux de réceptions. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Dans un cadre magnifique, au cœur du Beaujolais, le château des Loges est une escapade gastronomique chez Franck Lagarde, dont le père Georges fut connu dans la région pour son auberge de Clochemerle. Ici, tout est luxe, calme et volupté ! Les menus sont adaptés à chaque rendez-vous : terroir, détente, gastronomie... Les assiettes sont à croquer autant avec les yeux qu'avec les papilles. Des plaisirs gourmands que vous pourriez également emporter. Quant à l'organisation de vos festivités, allez-y les yeux fermés. Mais attention, prévoyez-les au moins de 6 à 12 mois à l'avance selon les périodes, l'endroit est prisé ! Pour vos réceptions on vous propose : une salle à manger modulable et climatisée pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes avec piste de danse (ou 140 personnes avec la piste de danse à part). Une salle dans le cuveage historique du château peut accueillir plus de 200 personnes avec piste de danse. Une deuxième salle à manger de 35 personnes pour les enfants. Des salons pour faire dormir les plus petits et/ou pour une cérémonie laïque en intérieur. Le parc pour les photos et cérémonies laïques, deux grands parkings. Deux terrasses dont une couverte, une cave voûtée et une salle pour les apéritifs, vins d'honneur et les repas du dimanche. 10 chambres pour 26 personnes (tarif spécial pour la veille et le dimanche soir), le tout dans un château de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle entièrement rénové. Une véritable référence à partager avec tous vos parents et amis.

### ■ CAVE BEAUJOLAISE DU PERREON

#### Château des Loges

☎ 04 74 03 22 83

[www.caveduperreon.fr](http://www.caveduperreon.fr)

contact@caveduchateaudesloges.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30 ; le week-end et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30.

Cette cave vinifie, élève et embouteille des vins issus de 545 ha de vignes, classées en beaujolais villages. Sa première récolte date de 1961 ; elle appartient aujourd'hui à l'Alliance des Vignerons du Beaujolais. Le château des Loges abrite une batterie de quinze cuves (17 334 hl) pour une production totale de 20 000 hl. Les vins du Château des Loges ont reçu de nombreuses distinctions aussi bien lors de concours prestigieux que dans des guides et revues spécialisées très exigeants.

### Saint-Etienne-des-Oullières

Érigé en commune en 1867, le village dépendait auparavant de Saint-Etienne-la-Varenne. Les Fiefs de Milly et de Corcelles appartenaient au XV<sup>e</sup> siècle à la maison de Thil.

### ■ VINESCENCE

1, rue du Beaujolais

☎ 04 74 03 31 25

[www.vinescence.fr](http://www.vinescence.fr)

[vfauvette@vinescence.fr](mailto:vfauvette@vinescence.fr)

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Visites commentées pour les groupes sur rendez-vous. Vente en ligne.

## Brouilly

C'est le plus étendu des crus avec ses 1 300 ha au pied du mont Brouilly et c'est aussi le plus méridional. Sa superficie implique une variété de quatre sols, de la pierre bleue de Brouilly, la plus dure d'Europe, à des sols alluvionnaires, tous étant plutôt acides, secs, maigres et peu fertiles. Sa robe est d'un rubis profond, parfois grenat, parfois tirant sur le violet. Et savez-vous comment naquit le mont Brouilly ? Gargantua eut envie de châtaignes, il en emplit donc sa hotte confortablement. Et selon la légende, ayant bu plus que de raison, arrivant à Saint-Lager, il s'aperçut qu'il avait dans sa hotte non des châtaignes, comme il le croyait, mais des pierres. Dépit, il vida sa hotte à ses pieds, créant ainsi le mont Brouilly !

Né de la fusion entre les caves coopératives de Bel Air et de Saint-Etienne-des-Oullières il y a 2 ans, Vinescence s'est imposé comme une entité incontournable du vignoble Beaujolais. Une « superstructure » capable de proposer aux amateurs l'ensemble de la gamme des vins du Beaujolais, Beaujolais-Villages et crus avec ses propres productions. A la boutique de Saint-Etienne-des-Oullières, on retrouve tous les terroirs de la région avec des productions de qualité, notamment en culture raisonnée. Quatre gammes avec la Signature, la simplicité des vins du Beaujolais ; la gamme Saisons, avec des crus caractéristiques ; la gamme d'excellence Belairissime ; la gamme Hospices pour les amoureux de grands vins et la gamme Effervescent. Dégustation offerte et visite des caves sur réservation (groupe 10 pers. minimum, 24h à l'avance).

## Saint-Lager

Ce joli bourg est considéré comme la capitale du brouilly. Depuis 1988, il est « ville internationale de la vigne et du vin », titre prestigieux décerné par l'Office international du vin à seulement une centaine de sites dans le monde. Outre son château, plusieurs manoirs et belles demeures soulignent la prospérité que la vigne lui a conféré. Le Château des Ravatys abrite un laboratoire de l'Institut Pasteur et des chais où certains vins vieillissent depuis plus de quinze ans. Belle balade de 2h30 d'environ 8,5 km (circuit n°1) à faire à pied au départ l'Espace des Brouillys.

### ■ CHÂTEAU DE SAINT-LAGER

Propriété d'une famille liée au vin depuis des générations, il fut beaucoup remanié au XVII<sup>e</sup> siècle, même si les fondations remontent au XIII<sup>e</sup> siècle. Récemment racheté par la SCE du château de Pizay, il ne se visite pas.

### ■ CHÂTEAU DE BRIANTE – FAMILLE BROCHIER

810, route de Briante

☎ 04 74 66 72 34

<http://domainedebriante.fr>

contact@domainedebriante.fr

Ouvert tous les jours.

Une magnifique demeure du Beaujolais au milieu des vignes, quoi de plus beau, quoi de meilleur ? Surtout que ce Château a le bon goût de nous proposer deux superbes chambres d'hôtes pour prolonger un séjour qui s'annonce délicieux. Autant dire que l'on s'enracinerait bien comme la vigne à cette adresse Futé. Dirigé par l'excellent Lauren Faupin, vigneron indépendant attaché à la défense de son noble métier et à préserver la qualité de son environnement – démarche Terra Vitis pour respecter la terre et la vigne selon les critères de l'agriculture biologique, le Château de Briante possède plusieurs parcelles sur lesquelles trois crus du Beaujolais sont élevés : le brouilly, avec une cuvée Tradition particulièrement riche en fruits ; le côte-de-brouilly, avec une cuvée Domaine de Briante très personnelle et agréable ; le Moulin à Vent dont le propriétaire, bourguignon d'origine, s'attache à faire un excellent vin de garde. L'adresse futée par excellence pour découvrir la beauté et les terroirs du Beaujolais. Maison d'hôtes dans le même esprit de qualité.

#### ■ ESPACE DES BROUILLY

**Route de Brouilly**

☎ 04 74 66 82 65

[www.espace-des-brouilly.com](http://www.espace-des-brouilly.com)

[espace.brouilly@orange.fr](mailto:espace.brouilly@orange.fr)

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Vente en ligne.

Vous voilà au bon endroit pour peaufiner votre connaissance des brouilly et côte-de-brouilly : 100 vins en provenance de plus de 50 vigneron sont présentés dans ce caveau. Si durant la semaine une hôtesse vous accueille, les vignerons eux-mêmes se chargeront le week-end de vous faire apprécier leur nectar. Vous pourrez en emporter en bouteilles ou en magnum bien sûr ! Deux crus et quatre vins sont mis en avant chaque semaine. Ici, vous pourrez également admirer un pressoir à roue datant de 1820, déguster des produits régionaux et contempler les expositions temporaires d'artistes de la région. Sur place également l'antenne de l'office de tourisme qui vous permettra d'obtenir toutes les

informations nécessaires pour organiser au mieux votre séjour. Un endroit bien sympathique pour démarrer une virée dans la région.

### Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais

Dans ce tout petit village se niche une pure merveille : un cloître et une église du XII<sup>e</sup> siècle, ainsi qu'un chapitre du XVIII<sup>e</sup> siècle. A l'origine, c'est un prieuré bénédictin dépendant de Cluny, qui devient un monastère de femmes au XIV<sup>e</sup> siècle. On peut suivre une visite commentée en été. En dehors de cette période, la simple flânerie dans le cloître ou dans le parc devant le chapitre est déjà un régal.

#### ■ LA BENOÎTE

**108, rue de la Voûte**

☎ 04 74 69 25 82

[www.labenoite.fr](http://www.labenoite.fr)

[contact@labenoite.fr](mailto:contact@labenoite.fr)

3 chambres. Chambre double à partir de 75 €. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 15,50 € ; menus de 20,50 € à 36 €).

La Benoîte, c'est plus qu'une simple adresse, c'est tout un art de vivre dans ce charmant village du Beaujolais où l'on aime prendre racine à côté des vignes. Si Futé fait l'éloge du restaurant de La Benoîte, il peut en dire tout autant des 3 chambres qui permettent de prolonger le plaisir d'être à Salles. Dans une magnifique bâtisse classée à la façade de pierres apparentes – cette ancienne demeure de comtesse se trouve juste à côté du cloître –, bâtisse où tout a été refait avec beaucoup de goût, trois chambres nous reçoivent dans les meilleures conditions. Trois chambres personnalisées portant les noms de crus du Beaujolais (Moulin à Vent, Brouilly et Saint-Amour), parfaitement équipées avec salles de bain et WC individuels. Toutes les chambres donnent accès au salon de lecture Beaujolais Village, où l'on vient se détendre en feuilletant un livre sur le grand canapé. Repos et bien-être garantis, d'autant que l'accueil se montre adorable, que le chef Michael Perrin nous régale et que La Benoîte réserve encore bien des surprises.



Village d'Odenas.

## Vaux-en-Beaujolais

Ce très joli bourg perché au milieu des vignes est dominé par la montagne de la Cherve. En contrebas, le château des Tours a fière allure avec ses murailles, sa tour carrée mérovingienne et sa tour ronde, dite tour sarrasine, d'où les guetteurs pouvaient surveiller les alentours à perte de vue. C'est un domaine privé qui produit sur 50 ha un excellent brouilly. L'église du village, du XII<sup>e</sup> siècle mérite une petite visite. Des sentiers pédestres balisés permettent de découvrir les environs. Au point culminant, le « Gros Rocher » (625 m), on peut apercevoir toute la vallée de la Saône, du Mâconnais au Lyonnais, ainsi que les Dombes et le mont Blanc par temps clair.

### ■ AUBERGE DE CLOCHERLE

Rue Gabriel-Chevalier

☎ 04 74 03 20 16

[www.aubergedeclocherle.fr](http://www.aubergedeclocherle.fr)

contact@aubergedeclocherle.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 48 € à 96 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Une adresse qui fait partie du patrimoine du Beaujolais. Le mot qui vient à l'esprit en découvrant cette adresse est « émotions ». Au pluriel bien entendu, car les émotions à ressentir en venant à l'Auberge de Clocherle sont nombreuses ! A commencer par celle qui monte face au paysage entourant cette belle maison logiquement distinguée d'une étoile dans un célèbre guide rouge depuis 2012. Une récompense largement méritée pour le chef Romain Barthe, originaire de l'est de la France et formé auprès de grands noms de la cuisine, comme Michel Troisgros à Roanne. La terrasse ombragée est une aubaine dès les beaux jours offrant une vue panoramique sur le vignoble, tandis que la salle se montre chaleureuse avec sa cheminée. Participant pleinement à la réussite de l'établissement, Delphine Barthe est une sommelière remarquable sachant promouvoir tous les terroirs, notamment celui du beaujolais. Modernité, curiosité et savoir-faire pour un défilé de couleurs et de saveurs dans des assiettes suivant les saisons et les arrivages. Il faut faire confiance au chef pour des préparations surprenantes et pleines d'émotions.

## ROMANÈCHE-THORINS ★

On accédera à Romanèche-Thorins, haut lieu viticole, via Fuissé, Saint-Véran, Saint-Amour et Julienas... Autant de noms évocateurs de grands crus que de paysages viticoles aux couleurs changeantes suivant les saisons. L'arrivée sur Mâcon se fera en récupérant la N6.

## Points d'intérêt

### ■ LE HAMEAU DUBOEUF

796, route de la Gare

☎ 03 85 35 22 22

[www.hameauduboeuf.com](http://www.hameauduboeuf.com)

message@hameauduboeuf.com



Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Le Jardin en Beaujolais et l'Adventure Golf sont ouverts du 12 avril à fin septembre. 7j/7 de 11h à 18h le week end et de 14h à 18h en semaine. La boutique est ouverte 7j/7 de 9h à 19h toute l'année. Ouvert le dimanche. Plein tarif : 18 €. Enfant de 7 à 15 ans : 6 €. Pass annuel adulte : 38 € ; enfant : 20 €. Label Tourisme & Handicap. Label Vignobles et Découvertes. Le Hameau du vin, créé par le négociant Georges Duboeuf, précurseur de ce genre de musée, est le plus important site dédié à la passion du vin en France et un des plus grands d'Europe. Créé en 1993, il a reçu le premier prix d'honneur de l'œnotourisme en 2009. Premier œnoparc en Beaujolais, ce site unique organise et propose des expositions, un théâtre d'automates, un film en 3D et bien d'autres surprises. Ce sont 30 000 m<sup>2</sup>, divisés en trois parties qui sont consacré à l'espace muséographique, au restaurant et à l'espace bar-dégustation. Tout d'abord la Gare, aménagée dans la gare de Romanèche-Thorins, cet espace revient sur l'histoire du transport du vin par le train avec un entrée le wagon Napoléon, viennent ensuite les maquettes. Ensuite, le Hameau, pour comprendre le

processus de la vigne et les mécanismes de vinification. Enfin, pendant les mois ensoleillés, un jardin permet de découvrir les senteurs de fleurs, d'écorces, de fruits ou d'épices qui font la richesse des arômes du vin. Un golf miniature a également été ouvert dans le Jardin en Beaujolais. La sortie est ludique et culturelle : vous découvrirez le savoir-faire des vignerons à travers des expositions exceptionnelles tout en vous baladant au cœur des arômes et des saveurs dans les jardins alentours. Bornes signalétiques pour les visiteurs déficients intellectuels. Appareil d'aide à l'audition pour les personnes malentendantes. Le site n'a pas le label pour la déficience visuelle mais des aménagements ont été réalisés. Pour les personnes déficientes motrices, un fauteuil roulant innovant permet de franchir tous les types d'escaliers avec l'aide de personnes formées. Une boutique en fin de parcours permettra à chacun de flâner et peut être ramener un souvenir de ce passage.

### ■ TOUROPARC.ZOO

La Maison Blanche

400, rue du Parc

☎ 03 85 35 51 53

[www.touroparc.com](http://www.touroparc.com)

information@touroparc.com



Ouvert toute l'année. Sauf les 24, 25, 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. En juillet et août, la zone aquatique avec 3 toboggans et 1 pataugeoire est accessible. Restauration possible sur place et tables de pique-nique à disposition. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 23,50 € (en haute saison, 20,50 € en basse saison). Enfant (de 3 à 12 ans) : 19,50 €. Réduit : 16 € personne handicapée. Pack Famille. Pass annuel. Visite Privilège, VIP et Passion Seigneur sur réservation. Chèque Vacances. Accueil enfants. Restauration. Boutique.



Ouvrez grand les yeux et portez un autre regard sur les animaux en passant une journée inoubliable à Touroparc zoo. Un parc tourné vers le bien-être animal avec l'aménagement permanent d'espaces naturels adaptés aux animaux et vers la protection d'espèces désormais de plus en plus menacées de disparition. Un zoo qui vous emmène faire un voyage merveilleux sur tous les continents, accueillant des animaux que l'on a peu l'occasion de voir en France. Grande nouveauté 2019 avec l'arrivée d'un impressionnant dragon de Komodo. Sur les 12 ha de Touroparc zoo, ce sont plus de 700 animaux que les visiteurs vont évoluer dans un milieu le plus naturel possible. Prenez votre temps pour une visite qui se fait au rythme des découvertes, des émerveillements, des étonnements ! On peut même changer de point de vue en faisant le tour du parc sur un monorail en hauteur. Et l'on peut approcher au plus près les animaux en réservant des visites VIP, Privilège ou Passion Soigneur. Parmi les animaux emblématiques : les lions d'Afrique, les girafes, les hippopotames amphibies, les éléphants d'Asie, les chimpanzés, un magnifique tigre blanc du Bengale... Mais la beauté des zèbres et des pandas roux ravira aussi toute la famille. Les serpents nous donnent des frissons et les oiseaux nous font rêver. Les naissances sont un véritable bonheur et les repas toute une histoire à partager : à chacun son régime alimentaire et bien sûr vous êtes invité à leur goûter. Tout au long de la saison, et surtout l'été, toujours plus de fun avec les animations. En accès libre, elles plaisent à toute la famille, toutes les générations : Carrousel 1900 pour le plaisir des petits, AmazonAventure pour les aventuriers de branche en branche. Sans oublier les vieux tacots ou encore le petit train des circuits pour découvrir le parc différemment. Et si vous voulez vous rafraîchir, le torrent des grottes ou l'espace aquatique et ses 3 toboggans ouverts en juillet et août sont à votre disposition. Touroparc zoo, naturellement grand !

#### ■ MUSÉE DÉPARTEMENTAL DU COMPAGNONNAGE

98, rue Pierre-François Guillon, Le Bourg

☎ 03 85 35 22 02

[www.musee-compagnonnage71.fr](http://www.musee-compagnonnage71.fr)

[museecompagnonnage@saoneetloire71.fr](mailto:museecompagnonnage@saoneetloire71.fr)

À côté de la Mairie

Fermé du 15 décembre au 1<sup>er</sup> janvier. Fermé le 1 mai. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Saison basse pour les groupes les matins sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 18 ans (entrée gratuite le 1<sup>er</sup> dimanche du mois). Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Étudiants et compagnons : 3 €. Adulte : 4 €. Audioguide en français, anglais, allemand

et néerlandais. Livret jeu pour les enfants. Boutique. Animations. Espace de stationnement pour car et camping car. Parcours éducatif pour les 3 à 8 ans.

Étymologiquement, le compagnon est la personne avec qui on partage le pain. Mais le Compagnonnage, dans le sens où il a été inscrit en 2010 au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, partage bien plus que le pain avec son prochain : il partage son savoir. Le Compagnonnage, tout le monde en a entendu parler, mais peu de gens savent vraiment d'où il vient et quelles sont les valeurs, toujours vivantes, qu'il transmet depuis des siècles. Le musée réussit le tour de force de nous montrer l'histoire de cette institution de formation professionnelle, dont la particularité est ce long voyage durant lequel les jeunes apprentis vont « s'enrichir » humainement et professionnellement. Un véritable « chef-d'œuvre » comme on pourra en admirer à l'intérieur du musée grâce aux travaux collectifs de Compagnons ayant effectué leur Tour de France. Ce musée, construit en 1928 par le Conseil général de la Saône-et-Loire, présente non seulement d'incroyables chefs-d'œuvre, des épures, indiquant la manière dont les matériaux devaient être travaillés, des maquettes et des objets emblématiques des Compagnons. Le musée accueille régulièrement des expositions temporaires autour du compagnonnage et propose de nombreuses activités selon un calendrier riche et varié tout au long de l'année. Programme visible sur le site. Une visite passionnante dans un univers insolite.

## Le couvert

### ■ ROUGE ET BLANC

513, route de Fleurie, D32

☎ 03 85 35 51 70 – [www.lespritblanc.com](http://www.lespritblanc.com)  
[rougeetblanc@lespritblanc.com](mailto:rougeetblanc@lespritblanc.com)



Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 32 € à 57 €. Menu enfant : 14 €. Plat du jour : 16 € (menu du jour 23 € le midi, 25 € au dîner du lundi au vendredi). Chèques non acceptés. Accueil des groupes (possibilité de privatiser le lieu).

« L'esprit Blanc » a frappé juste à Romanèche-Thorins avec Rouge et Blanc, logiquement gratifié d'un BIB Gourmand peu après son ouverture. L'enseigne donne le ton, puisque le décor de cette belle maison se décline essentiellement en rouge et blanc, sauf pour le sol qui est à damier noir et blanc... Bref, si la salle est de toute beauté, Futé recommande aussi – et surtout – cette adresse aux beaux jours, quand on peut déjeuner sur la terrasse au bord de la piscine

## Moulin à vent

On dit de lui que c'est le « seigneur du beaujolais ». Son nom lui vient d'un moulin bâti au milieu des vignes sur une colline de Romanèche-Thorins, sa particularité, du sol qui le produit, granitique et riche en manganèse. C'est un superbe vin de garde à la belle robe rubis foncé, qui ouvre peu à peu son bouquet : des arômes d'iris, de rose fanée et de fruits mûrs jusqu'à des notes plus épicées, de musc, d'ambre et de truffe. Il accompagne bien les viandes rouges, le gibier et les fromages corsés. On dénombre trois « climats » principaux : aux thorins, desvins et roche-grès. Deux communes se partagent son vignoble : Chénas dont nous avons déjà parlé et Romanèche-Thorins, en Saône-et-Loire.

au milieu du parc. Il y a même un terrain de jeux pour les enfants qui sont bien accueillis eux aussi. Comme dans tous ses établissements, Georges Blanc a imaginé la carte pour la laisser entre les mains d'un cuisinier de talent, ici Ludovic Hocdé. Sur une carte qui rend hommage au terroir dans un esprit actuel : des asperges sous un voile de jambon ibérique Bellota, une mousseline au safran ; morilles au vin jaune autour d'un rustique gâteau de foie blond bressan ; des cuisses de grenouilles en persillade comme en Dombes ; une printanière d'omble chevalier de Charles Murgat, un beurre battu au mariage d'épices ; un filet de bœuf charolais, gratin dauphinois ou un ris de veau, tout simplement doré au beurre demi-sel et pomme purée au mascarpone et l'emblématique volaille de Bresse à la crème, riz basmati. Excellente carte des vins et desserts gourmands, comme ces traditionnelles crêpes Suzette ou des fraises au miel et crème glacée à la vanille de Madagascar. Une adresse signée G. Blanc.

## Le gîte

### ■ HÔTEL-RESTAURANT LA MAISON BLANCHE\*\*

RN6 Maison Blanche, Les Matis

☎ 03 85 35 50 53

[www.hotel-lamaisonblanche.fr](http://www.hotel-lamaisonblanche.fr)



*Fermé le dimanche soir et le lundi. 7 chambres. Chambre double 54 € ; chambre triple de 72 € à 85 €. Soirée étape 68 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking à 3,50 €. Animaux acceptés (3,50 €). Wifi gratuit. Restauration.* L'hôtel, avec sa jolie façade d'un blanc éclatant, vous propose des chambres spacieuses avec parquet et cheminée. Elles sont rénovées et décorées avec des couleurs chaudes, et des meubles rustiques, les lits sont confortables. Malgré la proximité d'une route passante, elles sont entièrement insonorisées et climatisées. L'été, vous pourrez profiter de la grande terrasse intérieure et, si le temps le permet, de la grande piscine.

## Emplettes

### ■ DOMAINE MORTET

1339, route du Bourg

☎ 03 85 35 55 51 – [www.domaine-mortet.fr](http://www.domaine-mortet.fr)

*Visite dégustation sur rendez-vous.*

Situé sur la commune de Romanèche-Thorins à une quinzaine de kilomètres de Mâcon, le domaine Mortet se targue de perpétuer la tradition des viticulteurs indépendants depuis plus d'un siècle. Aujourd'hui Josette et Jean-Pierre perpétuent les traditions ancestrales, tout en prenant à la modernité ce qui peut encore améliorer leur vin. Sur leurs presque 7 hectares, ils limitent traitements et engrais et assument toutes les phases de la production : récolte, vinification, mise en bouteilles et vente. Sur un simple appel, ils reçoivent la clientèle avec beaucoup de gentillesse dans leur belle cave voûtée afin de faire goûter leur moulin-à-vent ainsi que leur Beaujolais-village. Leurs vins ont été à maintes reprises salués par les plus grands guides du vignoble. A noter : membre du réseau « Invitations France Passion », le domaine accueille votre camping-car pour une ou plusieurs nuits.

## MUSÉE départemental du compagnon nage

**OUVERT DE 10 h à 18 h**  
**du 01/06 au 30/09 et de**  
**14 h à 18 h du 01/10 au 14/12**  
**et du 02/01 au 31/05**  
**ENTRÉE GRATUITE le**  
**1<sup>er</sup> dimanche de chaque mois**

[www.musee-compagnonnage71.fr](http://www.musee-compagnonnage71.fr)

98 rue Pierre-François Guillon  
71570 ROMANÈCHE-THORINS



# SAINT-AMOUR-BELLEVUE

Quand on porte un nom pareil, on ne peut distiller que du bonheur à celles et ceux qui viennent visiter ce charmant village de Saône-et-Loire. Sur la route des vins du Mâconnais Beaujolais, Saint-Amour-Bellevue tient toutes les promesses de son nom, notamment pour ses «belles vues» le long des sentiers de randonnée et le cru Saint-Amour.

## Le couvert

### ■ AU 14 FEVRIER

**Le Plâtre Durand**

☎ 03 85 37 11 45

[www.sa-au14fevrier.com](http://www.sa-au14fevrier.com)

*Toques Blanches. Ouvert du vendredi au lundi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Menus de 82 € à 120 €.*

Au 14 Février n'est pas qu'une date symbolique pour les amoureux, c'est aussi une table d'exception dans ce joli village à la limite du Beaujolais. Que de poésie pour un si beau restaurant ! Masafumi Hamano, chef, propriétaire des lieux et récompensé par Michelin, n'en est pas à son coup d'essai. En effet, son restaurant est le deuxième du nom, le premier Au 14 Février est d'abord né dans l'Indre dans un village portant le nom de Saint-Valentin ; quoi de plus évident alors d'en ouvrir un second à Saint-Amour ? Un romantique doublé d'un homme talentueux. Chaque nouveau menu crée un nouvel épisode sublimant les produits : menu Exclusif ou menu Hommage. On a hâte de découvrir cette nouvelle histoire. Produits du terroir, assiettes sublimes, fleuries, parfumées, le mélange des saveurs d'ici et d'ailleurs se fait magique sous le palais, les propositions sont des poèmes. Pour ne rien gâcher, on pourra aussi se laisser emporter par un accord mets et vin. Un restaurant hors du commun à découvrir absolument.

### ■ AUBERGE DU PARADIS

**Le Plâtre-Durand**

☎ 03 85 37 10 26

[www.aubergeduparadis.fr](http://www.aubergeduparadis.fr)

[info@aubergeduparadis.fr](mailto:info@aubergeduparadis.fr)

*Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 75 € (menu unique renouvelé toutes les 4 semaines). Terrasse.*

Cette auberge étoilée détonne dans le paysage bourguignon. Nous sommes bien loin des codes établis en matière de décoration, de style culinaire, de choix dans les menus... Les Parisiens diraient que nous sommes en pleine bistronomie, entre le bistrot et la gastronomie. Le cadre d'abord, tout ici est dépareillé, les chaises ne sont pas les mêmes d'une table à l'autre, la décoration est très tendance version catalogue de Maisons du Monde avec notamment des couverts suspendus. Concernant la cuisine, Cyril Laugier ne propose d'un menu unique renouvelé toutes les 4 semaines. Difficile donc de vous dire ce que vous allez déguster mais pour la bonne bouche, voici ce que nous, nous avons apprécié au menu Dégustation. A commencer par un salsifis confit, crumble aux amandes grillées, chiffonnade de jambon blanc fermier, «fumé par nos soins» au bois de hêtre, vinaigrette

au gingembre et herbes fraîches ; suivi d'un poulet fermier cuit sous vide basse température puis coloré sur poêle, céleri en papillote, condiment au tandoori massala et mangue séchée. Pour terminer avec une surprenante panna cotta à l'endive, caramel aux graines de carvi, pressée d'oranges, feuille de brick croustillante et sorbet au miel. Adresse coup de cœur !

## Le gîte

### ■ Ô COEUR DU PARADIS

**Domaine Jean-Claude Dufour**

**En Paradis**

☎ 03 85 37 41 52

[www.ocoeurduparadis.fr](http://www.ocoeurduparadis.fr)

[contact@ocoeurduparadis.fr](mailto:contact@ocoeurduparadis.fr)

*Ouvert toute l'année. 3 chambres. Petit déjeuner inclus. La Passion ou la Tendresse 80 € la nuit / La Séduction 95 €. 20 € / pers. Supplémentaire.*

Dans le village de Saint-Amour, à quelques pas du bourg, Jean-Claude et Josiane Dufour vous accueillent dans leur propriété. Ces viticulteurs exploitant 6,5 ha de Saint-Amour mettent à disposition trois chambres d'hôtes pour ceux qui souhaitent faire une halte dans ce coin du vignoble Beaujolais. En vue d'une dégustation, c'est quand même pratique de pouvoir dormir sur place. Ici, les chambres aux noms évocateurs – passion, séduction et tendresse – sont soignées, décorées harmonieusement, avec poutres apparentes. Une des trois chambres, située à l'écart, se révèle plus moderne. Les propriétaires sont très sympathiques, tout comme les vins produits ici.

## Emplettes

### ■ CAVEAU DE SAINT-AMOUR

**Plâtre-Durand**

☎ 03 85 37 15 98

[tourisme@saint-amour-bellevue.fr](mailto:tourisme@saint-amour-bellevue.fr)

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30.*

Le caveau de Saint-Amour-Bellevue vous accueille dans sa belle cave voûtée et vous fera découvrir les joies des vins du cru. Le territoire produisant le saint-amour est d'une superficie de 320 ha et produit l'un des plus rares crus du Beaujolais. Issu du sous-sol granitique, constitué d'argile et de silice, le sol des vignobles environnants ne convient qu'au gamay noir à jus blanc, dont la plupart des beaujolais présentés sont issus. Évoquant le fruit et la fleur, le saint-amour possède une robe de velours, rouge cramoisi, un éclat de rubis, et un délicat parfum de fruits rouges rehaussé d'une note florale de pivoine. Équilibré, aux rondeurs délicates, il se révélera après 2 ou 3 ans de garde. Le caveau propose un beau florilège des vins de la localité, choix complété par une sélection de vins des territoires avoisinants. Vous pourrez aussi y déguster le beaujolais blanc produit sur la commune. Et en dehors des bouteilles, le caveau vous propose aussi des idées cadeaux, des verres, des tabliers, des t-shirts, des affiches ou encore des cartes postales !

## ■ PASCAL MOREL

### La Piat

☎ 03 85 36 56 84

Pascal Morel vous accueillera, avec son épouse, un accueil chaleureux dans leur cuvage de Saint-Amour ! Dans cette exploitation qu'il a reprise de son père et que son fils Kevin, reprendra à son tour, vous ferez une vraie halte de dégustation. Ici, c'est un vin très fruité qui vous sera servi, car plantée il y a 70 ans sur un sol argileux et silicieux – peu fréquent à Saint-Amour –, la vigne développe un caractère particulier, accentué par une vignification à l'ancienne. Ainsi, le saint-amour produit ici, donnera sa meilleure expression lorsqu'il sera servi à 14° ou 15°. Il accompagnera très bien, le poulet à la crème ou le rôti de veau, ou à l'apéritif, il peut être servi avec des charcuteries douces telles que le jambon ou les terrines. C'est un vin également que vous pourrez garder.

## ■ POTERIE DE SAINT AMOUR

### Plâtre-Durand

☎ 03 85 37 12 50

[www.poteriedesaintamour.fr](http://www.poteriedesaintamour.fr)

[contact@poteriedesaintamour.fr](mailto:contact@poteriedesaintamour.fr)

Ouvert 7j/7 de 9h à 12h et de 14h à 19h et 20h en juillet et en août. En janvier et février ouverture sur rendez-vous. Mathias Perrier a repris en 2006 cet atelier de poterie, créé par sa maman en 1991 et avec laquelle il travaille depuis l'an 2000. Ici, c'est plus qu'un atelier de poterie, c'est l'antre d'un artisan dans lequel vous plongerez, car l'endroit est magique. Pour accéder à la boutique, vous passerez le seuil par une monumentale porte en fer forgée. Des armoires anciennes accueillent les poteries de Mathias qui travaille essentiellement les poteries culinaires, la décoration (couppelles, vases, assiettes...) et les barbotines, auxquelles il a ajouté le dépôt-vente des pièces de quelques-unes de ses collègues dont il est dépositaire. L'entrée de son atelier se fait par un patio où certaines de ses pièces sont exposées. Vous pourrez également le rencontrer sur le marché de Noël de Mâcon. Bonne visite.

## ■ Dans les environs

### Azé

L'activité du vin marque profondément le paysage avec les vignes sur environ 500 hectares produisant du mâconnais, mais Azé est connu aussi pour la richesse de son patrimoine tant culturel : On pourra entre autres découvrir le château d'Aine, les halles du XIX<sup>e</sup> siècle situées sur la place du Cèdre (lui-même planté ici en 1821) qui abritent le marché du dimanche matin, les quatre lavoirs. Un patrimoine naturel avec les grottes, l'arboretum ou encore des sentiers balisés de randonnées. Un village où les curiosités et les animations ne manquent pas.

## ■ CAMPING DES GROTTES\*\*

### 180 allée des grottes

☎ 03 85 33 36 48

[www.camping-des-grottes.com](http://www.camping-des-grottes.com)

[grottes.aze@wanadoo.fr](mailto:grottes.aze@wanadoo.fr)

77 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes : de 24,50 à 31,50 €.

Le camping des grottes d'Azé se compose de 77 emplacements spacieux de 100 m<sup>2</sup> comprenant un site très ombragé au terrain plat et herbeux. Il comprend : trois blocs sanitaires, des douches chaudes, lavabos, bacs à linge, toilettes, un branchement direct en eau potable et au tout-à-l'égout, une piscine avec grand et petit bassin surveillés en permanence (avec possibilité de prendre des leçons de natation) et un snack-bar.

## ■ GROTTES D'AZÉ-RIZEROLLES

### Rizerolles

☎ 03 85 33 32 23

[www.grottes-aze71.fr](http://www.grottes-aze71.fr)

[grottes.aze@cg71.fr](mailto:grottes.aze@cg71.fr)

A 12 km de l'autoroute A6

(sortie 28 Mâcon nord)



Fermé du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h. Départ des visites guidées à partir de 10h30, 14h30 et 16h en basse saison et de 10h30, 13h, 14h30, 16h et 17h30 en juillet et en août avec des départs supplémentaires selon l'affluence. Réservation indispensable. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant : 4,50 €. Réservation indispensable. Tarif famille : 17 € à partir de 2 enfants. Réduit adulte : 6 € ; enfant 0-17 ans : 3,50 €. Groupe à partir de 10 pers : 6 € ; enfants -18 ans : 3,50 €. Chèque Vacances. Visite guidée (d'avril à juin, en septembre et durant les vacances d'automne, visite tous les jours à 13h30, 14h30 et 16h ; de juillet à août à 10h 13h, 14h30, 16h, 17h30). Restauration. Boutique. Tables de pique-nique, parking gratuit.

Si l'histoire des premiers hommes vous intéresse, les grottes vont vous permettre d'en revivre une partie de leurs prématurées existences, cette grotte préhistorique leur a servi d'abri voici 300 000 ans. Car si le Mâconnais est surtout connu pour son vin, de son sous-sol sont extrait bien d'autres trésors. C'est pourquoi le site des grottes d'Azé est classé et protégé. La visite débute par la rivière souterraine assez mystérieuse jusqu'à la salle de la cascade où l'on pourra admirer strates, failles, fossiles, ainsi que superbes stalactites et stalagmites.

Un espace muséographique, scénarisé et parfaitement éclairé permettra entre autres de découvrir des vestiges exceptionnels d'ours et de lions des cavernes à travers une visite d'une heure et demie qui éveillera la curiosité des plus jeunes et amusera autant les plus grands, une visite guidée par des professionnels idéale à faire en famille. Les visites guidées par Sha-Manaze l'homme des cavernes à la belle saison, qui présentera son habitat et son histoire, enchanteront petits et grands. Le musée archéologique présente une impressionnante collection de fossiles, minéraux, ossements, outils, issus des fouilles archéologiques et enfin un espace boutique proposera de s'offrir quelques souvenirs ainsi que de la lecture sur la thématique de cette passionnante visite. A défaut d'une peau de bête, pensez à prévoir une petite laine, la température est fraîche sous la terre. A noter selon le programme aussi des ateliers et des animations ponctuels à faire ou à voir.



## Chaintré

### ■ LA TABLE DE CHAINTRÉ

72, place du Luminaire

☎ 03 85 32 90 95

[www.latabledechaintre.com](http://www.latabledechaintre.com)

[info@latabledechaintre.com](mailto:info@latabledechaintre.com)

*Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi. Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menu unique à 60 €.*

Au cœur du vignoble de Pouilly-Fuissé, rendez-vous sur la place de l'église, dans l'ancienne épicerie du village devenue un fameux restaurant étoilé. Floriane et Sébastien Grespellier sont heureux de vous proposer leur menu dégustation qui change tous les mardis après le marché. Menu unique, atypique, préparé en toute liberté pour exalter le meilleur des saveurs des produits locaux et d'ailleurs. Ce printemps, selon les approvisionnements, on pouvait savourer les premières asperges vertes cuites « à la minute », une fine mousseline de sardines bretonnes au cumin et une vinaigrette aux câpres et citron vert, de jeunes pousses d'herbette ; à suivre une pièce de cochon « Le noir de Bigorre » cuite au sautoir, une mijotée de jeunes carottes et jeunes navets de chez Annie Bertin, poirettes étuvées et un jus simple de déglacage ou une fameuse poularde de Bresse cuite entière, une mijotée de radis multicolores et sommets de brocolis violets, galettes parmentières. Le pain, à base de farine de blé issu de l'agriculture biologique, est également maison pour une cuisine pleine de saveurs. Agréable carte des vins. Adresse recommandée avec gourmandise.

### ■ HÔTEL CAMPANILE MACON SUD CHAINTRÉ\*\*\*

Zac Des Bouchardes

☎ 03 85 23 98 90 – [www.campanile.com](http://www.campanile.com)

[macon.chaintre@campanile.fr](mailto:macon.chaintre@campanile.fr)

41 chambres (climatisées). Chambre double à partir de 51 €. Petit déjeuner : 9,90 €. Parking inclus. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Tout au fond de la zone d'activité commerciale de Chaintré, cet hôtel est idéalement situé entre la sortie autoroute A6 et du centre-ville de Mâcon. Lieu d'étape parfait pour les voyageurs en direction de la Méditerranée ou des monts de Savoyards ou encore pour ceux qui viendraient prendre du bon temps dans la jolie cité Mâconnaise. Les chambres sont propres et bénéficient d'un équipement moderne et d'une literie confortable. Son parking et son restaurant sont un plus pour les groupes et la salle de séminaire parfaitement équipée pour les groupes de travail. Un accueil fort sympathique et professionnel qui fait la différence.

### ■ CAVE ET CAVEAU DE CHAINTRÉ

Clos Reyssier

180, route de Juliéna

☎ 03 85 35 61 61

[www.cavedechaintre.com](http://www.cavedechaintre.com)

[cavedechaintre@wanadoo.fr](mailto:cavedechaintre@wanadoo.fr)

*Le magasin de vente est ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h du lundi au samedi. En été, ouverture jusqu'à 19h. Le caveau est ouvert tous les jours, y compris fériés, de 10h à 12h30 et de 15h à 19h30.*

Sur la via Agrippa, le site de Chaintré est réputé depuis l'Antiquité et il n'est pas étonnant que la Cave de Chaintré soit elle-même construite sur l'emplacement d'une villa gallo-romaine qui fut l'un des plus grands domaines viticoles de la région. A Chaintré, il n'y a pas que l'histoire et les points de vue qui soient exceptionnels, il y a aussi un vignoble idéalement exposé sur les derniers remparts du Mâconnais, dominant la plaine de la Saône. Créée en 1928, la Cave de Chaintré est l'une des plus anciennes de France et, à notre goût, l'une des meilleures. Dans le respect de la tradition bourguignonne, elle propose des vins blancs remarquables, issus du cépage chardonnay, s'épanouissant sur des terrains argilo-calcaires. Cette cave à dimension humaine, où l'on est toujours reçu avec le sourire pour une dégustation, produit d'excellents pouilly-fuissé, régulièrement médaillés, dont un Cantrius, un Chevrères ou encore un Clos Reyssier. Parmi les autres crus à ne pas manquer de découvrir, dans une vaste boutique, moderne et lumineuse, dans les tons d'ocre et de vert pomme : le pouilly-vinzelles, le saint-véran, le mâcon-fuissé et le mâcon-chaintré pour les blancs. La Cave propose également un moulin-à-vent, un saint-amour, un juliéna pour les rouges. La Cave produit en outre un vin rosé et un délicieux crémant de Bourgogne. La boutique présente aussi quelques produits du terroir pour compléter son panier gourmand : marc de Bourgogne, crème de cassis, miel, confitures... Possibilité de visiter la cave sur réservation, avec commentaires en français et en anglais.

## Charolles



De cette petite ville de la Bourgogne sudiste, l'image la plus facile et la plus répandue est bien évidemment celle de la viande charolaise. Les plaisirs carnés ne doivent cependant pas occulter ceux du regard. Les paysages qu'offre cette cité d'eau lui ont valu le patronyme enviable et valorisant de « Petite Venise charolaise ». Coulent paisiblement les cours de l'Arconce et de la Semence, surmontées tout au long de leur parcours intra-muros de 32 ponts et passerelles dont certains rejoignent directement des habitations.

### ■ OFFICE DE TOURISME

24, rue Baudinot

Couvent des Clarisses

☎ 03 85 24 05 95

[www.ville-charolles.fr](http://www.ville-charolles.fr)

[ot-charolles@legrandcharolais.fr](mailto:ot-charolles@legrandcharolais.fr)

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi. Haute saison : tous les jours. De janvier à mars et de novembre à décembre, ouvert du lundi au vendredi 14h-17h. Avril et octobre, du lundi au vendredi 9h30-12h et 14h-17h ; samedi 9h30-12h. En mai, juin et septembre, du lundi au samedi 9h30-12h30 et 14h-17h30 ; dimanche 9h30-12h30. En juillet et août du lundi au samedi 9h30-12h30 et 14h-18h ; dimanche et jours fériés 9h30-12h30. Visites guidées les lundi de juin à août à partir de 16h. 4€/pers, 3€/pers si plus de 15 personnes, 1€ de 12 à 18 ans. Gratuit moins de 12 ans.*

L'Ancien couvent des Clarisses, bâtiment classé monument historique datant du XV<sup>e</sup> siècle vit toujours grâce à ce bel office de tourisme, propice à l'exposition d'œuvres d'artistes locaux. Il accueille touristes et curieux de partout

tout au long de l'année venus découvrir ce joli coin du département et cette ville historique. Une mine d'informations disponibles dans les locaux, pour des randonnées vertes à faire à pieds, à cheval ou même en vélo, des topoguides du charolais bien sûr mais pour quelques environs aussi. Des visites sont organisées, la ville, ces monuments, son architecture et son histoire élogieuse, au départ de l'office du tourisme elles s'articulent autour de deux thèmes : visite de la ville, son évolution du X<sup>e</sup> siècle au XX<sup>e</sup> siècle et visite thématique, de la période médiévale à la renaissance, au temps des ducs. Produits locaux, timbres et cartes postales.

## Points d'intérêt

### ■ ÉGLISE

Edifiée de 1863 à 1868, cette église néoromane séduit par les teintes chaudes de ses pierres ocre jaune. Son clocher abrite trois cloches provenant de l'ancienne collégiale Saint-Nizier, la plus grosse (1 280 kg) et aussi la plus ancienne a été fondue en 1692. A l'intérieur, on remarque une belle statue en bois grandeur nature de sainte Marguerite-Marie Alacoque ainsi qu'un bas-relief réalisé par le statuaire charolais René Davoine.

### ■ LE CIRCUIT DES ETANGS

Ce circuit part de Saint-Firmin, traverse les hauts lieux de l'histoire du Charolais et longe quatre étangs, soit 9 km à pied dans un site boisé remarquable. L'office de tourisme a mis en place une série de circuits pédestres ou pour VTT, reliant Charolles aux communes du canton. Chaque circuit fait l'objet d'une fiche d'accompagnement.



### LA MAISON DU CHAROLAIS

43, route de Mâcon

☎ 03 85 88 04 00

[www.maison-charolais.com](http://www.maison-charolais.com)

[maisonducharolais@orange.fr](mailto:maisonducharolais@orange.fr)

Sortie 12 N19/RCEA.



Fermé du 25 décembre au 3 janvier. Fermé le 1 novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 11h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Basse saison : du 2 novembre au 28 février. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7,60 € (visite libre avec audioguide et dégustation ou 5,50 € sans dégustation). Enfant (de 6 à 12 ans) : 3,80 €. À partir de 20 personnes et sur réservation. Accueil des groupes, centres de loisirs, scolaires sur réservation (☎ 03 85 88 04 00). Durée moyenne de la visite : 1h30. Label Tourisme & Handicap. Visite audiodescriptive pour les visiteurs malvoyants. Label e-branché et Aventures Mômes. Accueil enfants (en Juillet Août ateliers livres en peinture «La charolaise prend des couleurs» enfants à partir de 3 ans accompagnés). Visite guidée. Restauration (restaurant La Table ouvert tous les midis et certains soirs selon la période (voir La Table à la rubrique «Le couvert»). Boutique. Ateliers et animations en période de vacances scolaires. Accès gratuit pour les Journées du patrimoine, journée pause gourmande 20/04/2019 et du 30/05 au 02/06/2019 pour la semaine des AOP.

La Maison du charolais fête ses vingt ans en 2019 avec de nombreuses animations au programme. C'est en effet à Charolles berceau de la race bovine charolaise que s'est

implanté en 1999 un lieu qui lui est dédié. Dans cette Maison du charolais, on se fait fort de vous apprendre tout ce qu'il faut savoir sur cette race particulière, typique des prairies de la région et reconnaissable à sa robe blanche. Musée, dégustation, sentier découverte, boutique et restaurant. C'est à travers les trois salles, avec visite audioguidée dans l'espace muséographique que vous comprendrez pourquoi et comment cette région et les éleveurs ont fait de cette race Charolaise une des meilleures races de bovin de France. Les animations pour enfants ne manquent pas, afin de rendre cette visite aussi ludique et agréable pour les petits comme pour les grands. La Maison du charolais ne saurait être complète si elle ne présentait l'aspect consommation. Ainsi vous apprendrez la meilleure façon de cuisiner le bœuf en fonction des morceaux sélectionnés ainsi que les bienfaits de la viande bovine et particulièrement celle-ci. Nouveau : un atelier de cuisine où les enfants réalisent eux-mêmes leur hamburger de bœuf charolais et des frites de carottes. Renseignez-vous sur les nombreux autres ateliers pour petits et grands autour des arts animés par Alessandro Montalbano, artiste, peintre, sculpteur qui expose à la Maison du charolais en 2019. Après une telle visite il est possible que votre appétit soit aiguisé, alors un passage par le restaurant La Table s'impose ! Ouvert tous les midis et certains soirs de l'année, on pourra se régaler d'un charolais burger, d'un tarte de bœuf ou autres spécialités bouchères cuisinées avec brio par le chef Navez. Un dernier passage à la boutique pour ne pas oublier un souvenir ou quelques terrines à offrir afin de susciter d'autres envies de venir visiter le lieu.

### ■ MUSÉE DU PRIEURÉ

4, rue du Prieuré

☎ 03 85 24 24 74

[museeduprieure@ville-charolles.fr](mailto:museeduprieure@ville-charolles.fr)

Fermé du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> mai. Mai, juin et septembre : ouvert du mercredi au lundi de 14h à 18h. juillet et août : du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 4 €. Ateliers enfants tous les mercredis à 14h (entre le 15 juillet et 22 août) durée 2h, tarif 4 €. Tarif : plein 4 € / réduit 3 € (étudiants, groupe + de 10 personnes, carnets découverte) / gratuité : 1<sup>er</sup> dimanche du mois, personnes en situation de handicap, demandeurs d'emploi, moins de 18 ans, professionnels du tourisme. Ateliers enfants tous les mercredis à 14h (entre le 18 juillet et 22 août) durée 2h, tarif 3 €.

L'ancien Prieuré Sainte-Marie-Madeleine, site clunisien du X<sup>e</sup> siècle, dont les vestiges les plus anciens datent du XII<sup>e</sup> siècle, a été remanié aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle. Le prieuré garde un aspect Renaissance et conserve une salle d'apparat, classée monument historique et restaurée entre 2003 et 2004. Labellisé « Musée de France » en 2002 et « Aventure Môme », le site abrite un musée d'histoire locale avec des collections permanentes : archéologie, histoire et architecture, faïences de Charolles, sculptures médiévales, peintures de paysage et l'espace René Davoine dédié aux sculptures du XX<sup>e</sup> siècle. Chaque année, le musée propose une nouvelle exposition temporaire autour de la céramique. Des visites guidées du musée sont aussi organisées sur demande et réservation autour de 3 thèmes : visite générale, « Faïences » et « Histoire et architecture du Prieuré ». Les visites durent 1h30.

## Le couvert

### ■ LA MAISON DU CHAROLAIS

43, route de Mâcon

☎ 03 85 88 04 00

[www.maison-charolais.com](http://www.maison-charolais.com)

[maisonducharolais@orange.fr](mailto:maisonducharolais@orange.fr)

Sortie 12 N19/RCEA.

Ouvert tous les jours le midi. Ouvert en soirée selon saison, se renseigner. Menus de 18 € à 29 €. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 10 € (menu du jour en semaine : 15 € ou 18 € entrée plat dessert).

La meilleure promotion de la célèbre Charolaise, c'est dans l'assiette qu'elle se fait ! La Table est le nom du restaurant de La Maison du Charolais, en relation directe avec les producteurs et exploitants agricoles de la région, c'est donc l'adresse conseillée si l'on veut déguster cette viande savoureuse. Une viande de haute qualité préparée, cuisinée et sublimée par le chef Frédéric Navez, maître cuisinier de France et membre de l'académie culinaire de France, pas moins ! A la carte, la terrine de bœuf, un carpaccio de bœuf charolais à l'huile d'olive et au chèvre AOP charolais, un délicieux foie gras mi-cuit, un tartare de bœuf charolais ou un charolais burger, sans oublier tous les morceaux de viandes, de la hampe à la côte de bœuf. L'adresse des carnivores par excellence à inscrire dans son carnet ou après votre visite culturelle.

### ■ LA TABLE

Route Centre Europe Atlantique

43, route de Mâcon

☎ 03 85 24 00 46

[www.maison-charolais.com](http://www.maison-charolais.com)

Sortie 12 N19/RCEA.

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 23,50 € à 29 €. Menu enfant : 12 € (pour les enfants de moins de 12 ans). Plat du jour : 10 € (menu du jour 15 € et menu du jour complet 18 € uniquement les midis du lundi au vendredi). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Dans la continuité d'une visite à la maison du Charolais, il sera aisé et inspirant de s'arrêter pour un repas à La Table. Sublimée par le chef et maître cuisinier de France Frédéric Navez, la viande bovine d'appellation d'origine contrôlée est la star, donc bien entendu très largement présente à la carte. En pâté, en faux filet, en entrecôte, préparée ou simplement grillée, les clients viennent ici découvrir et savourer une viande d'exception. Pour autant, d'autres propositions à la carte sauront satisfaire d'autres appétits ou d'autres palais. Les fromages locaux et desserts maison viennent terminer un repas copieux où le fait maison et le local vont de pair. Des menus de groupe sont également proposés afin de satisfaire le plus grand nombre. Un voyage gourmand au cœur de la Bourgogne, assurément !

### ■ FRÉDÉRIC DOUCET

2, avenue de la Libération

☎ 03 85 24 11 32

[www.hotel-laposte-doucet.com](http://www.hotel-laposte-doucet.com)

[reservation@hotel-laposte-doucet.com](mailto:reservation@hotel-laposte-doucet.com)



Fermeture 15 jours en Janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le midi. Basse saison : du mercredi au samedi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 45 € à 115 €. Menu enfant : 25 € (moins de 12 ans). Formule : 45 € (hors vendredi soir, week-end et jours fériés). Servi tous les jours sauf vendredi soir et week-end et jours fériés. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique.

Le Chef Frédéric Doucet est toujours étoilé au Guide Michelin en 2019 et depuis 2012, preuve d'une constance et d'une recherche de la perfection toujours présente. Il est Gault & Millau d'or, une juste récompense pour celui qui a repris l'affaire familiale et a su prouver son talent aux plus grands maîtres de la gastronomie. Le Chef ne saurait être reconnu et récompensé s'il n'utilisait des produits frais et de saison avec art, en témoignent les trois menus. Avec brio et audace il fait de ses idées des plats beaux pour l'œil et bon pour les papilles. L'inspiration du moment, un menu qui suit le rythme des saisons et s'adapte en fonction. Le menu charolais rend hommage aux spécialités régionales et particulièrement à la race charolaise, pour le menu coup de cœur, il laisse libre court à son imagination et son savoir faire en 6 plats. Une table de plus dans cette belle région qu'est la Bourgogne figurant sur les meilleurs guides gastronomiques, il y a de quoi être fier !

## Le gîte

### ■ FRÉDÉRIC DOUCET\*\*\*\*

2, avenue de la Libération

☎ 03 85 24 11 32

[www.hotel-laposte-doucet.com](http://www.hotel-laposte-doucet.com)

[reservation@hotel-laposte-doucet.com](mailto:reservation@hotel-laposte-doucet.com)



Fermé le dimanche soir et le lundi soir. Chambres de 164 € pour les standard à 354 € pour les suites. Lit supplémentaire 15 €. Petit déjeuner : 17 €. Menus : 45 € (en semaine). Garage 10 €. Soirée étape 130 €. Animaux acceptés (suppl. 25 €. Non admis au restaurant). Wifi. Bain bouillonnant.

Les chambres, spacieuses et modernes, sont agencées avec goût. Les suites sont magnifiques. La villa – superbe maison indépendante au milieu du jardin – offre un séjour bucolique. Aucun doute, la maison Doucet sait recevoir. Le service de l'hôtel et du restaurant est toujours attentionné. Aux fourneaux, Frédéric Doucet sait prendre soin de ses clients. Du menu le plus simple à la grande dégustation, l'originalité des mets est fréquente : foie gras et écrevisses poêlés avec œuf mollet et coulis d'écrevisses, tournedos Rossini, bar poché bouillon de bonite et artichauts et radis noirs et truffes noires (et silence...), sans omettre, bien sûr, l'incontournable entrecôte charolaise...

### CLOS DE L'ARGOLAY

21, quai de la Poterne

☎ 03 85 24 10 23

[www.closdelargolay.fr](http://www.closdelargolay.fr)

[closdelargolay@orange.fr](mailto:closdelargolay@orange.fr)



Fermeture en décembre et janvier. Accueil de 16h à 19h ; prévenir les propriétaires si vous arrivez après 19 h. 3 chambres. Chambre double de 95 € à 205 €. Lit de 180X200. Petit déjeuner inclus. Possibilité de garage fermé : 10 €/nuît. Lit bébé : 10 €/nuît. CB non acceptée. N'accepte pas les animaux. Connexion Internet. Wifi.

Jean-Luc et Pascal vous accueillent dans cette maison de charme du XVIII<sup>e</sup>, située en plein centre de Charolles. Le portail s'ouvre sur un jardin intérieur, idéal pour se prélasser durant les beaux jours. Cette chambre d'hôtes de charme propose des suites. Dans le bâtiment principal, le client a le choix entre la Fragonard I et II et la Chateaubriand I et II, dans des teintes pastel, du mobilier en bois d'époque mêlant du Louis XVI, du Napoléon III ainsi qu'une touche années 30. Les hôtes sont au calme avec, d'un côté, une vue sur la cour intérieure et, de l'autre, sur l'église du village, récemment restaurée. Au rez-de-chaussée, une vaste salle avec cheminée est à votre disposition pour le petit-déjeuner ainsi qu'un large salon, dans des teintes rouges et cosy. Une petite pièce attenante fait office de fumoir avec, entre autres, des fauteuils originaux, créés à l'origine pour équiper un bateau. De l'autre côté de la cour, dans une ancienne imprimerie, le duplex Diderot, d'inspiration plus contemporaine, ouvre sur une terrasse en bois. Un endroit tout indiqué pour une lune de miel ! Un salon d'été permet aussi aux convives de se mettre au frais durant les chaleurs estivales. La dolce vita à Charolles... Ajoutons que cette chambre d'hôtes a gagné la finale des champions d'une émission (Bienvenue chez Nous) diffusée sur TF1. Autant dire que cette adresse compte vraiment parmi les plus Futé.

#### ■ CAMPING MUNICIPAL\*\*\*

Route de Viry

☎ 03 85 24 04 90

[www.ville-charolles.fr/camping](http://www.ville-charolles.fr/camping)  
[camping@ville-charolles.fr](mailto:camping@ville-charolles.fr)



Ouvert d'avril à octobre. 56 emplacements (dont 49 emplacements « confort caravane »). Exposition : ombragée. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule à partir de 4,20 €. 7 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 220 € à 360 € la semaine. Adulte : 2,50 €. Enfant (- 12 ans) : 1.20 €. 1 mobil home pour personnes à mobilité réduite. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,20 € par jour). Aire pour camping-cars. Wifi. Restauration.

Placé dans un environnement calme et verdoyant, à quelques minutes du centre-ville et juste à proximité de la rivière l'Arconce, le camping-caravaning municipal de Charolles offre un cadre agréable et tout un ensemble de services qui permettent de profiter de vacances agréables en famille. Une soixantaine d'emplacements permettent de planter sa tente ou de garer son camping-car ou sa caravane. Des mobil-homes tout confort sont également en location. Sachez également que l'accès à la piscine municipale est gratuit pour les campeurs ! N'hésitez pas non plus à louer des vélos au sein du camping pour visiter la capitale historique du Charolais avec son riche patrimoine et surtout sa viande charolaïse à déguster absolument à la Maison du Charolais.

## Crêches-sur-Saône



CHÂTEAU DE LA BARGE

Relais du Silence

155, route des Bergers

☎ 03 85 23 93 23

[www.chateaudelabarge.fr](http://www.chateaudelabarge.fr)

[info@chateaudelabarge.fr](mailto:info@chateaudelabarge.fr)

Fermé durant les vacances de Noël. Ouvert tous les jours le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 52 € à 72 € (menu épicurien avec vins inclus de 76 € à 98 €). Menu enfant : 11,50 € (avec une boisson incluse). Plat du jour : 16 € (17 € avec plat et dessert). 29,50 € entrée plat fromage et dessert). Hôtel quatre étoiles. 19 chambres de 110 € à 170 €. 4 suites de 140 à 260 €. Petit déjeuner : 15 €. Etape business (chambre et petit-déjeuner) : 110 à 135 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Piscine extérieure chauffée.

Offrez-vous du bonheur au Château de la Barge. Cet écrin de nature entre les monts du Mâconnais et du Beaujolais abrite un joyau d'architecture, une belle bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle rénovée avec goût. Il ne tient qu'à vous de passer la grille, découvrir la beauté du parc d'un château s'ouvrant sur les vignes de pouilly-fuissé et de profiter d'un séjour gourmand hors du temps. Une magnifique terrasse ombragée par les grands arbres centenaires offre une invitation à la détente dès les beaux jours, tout comme la piscine chauffée. En toutes saisons, c'est un cadre majestueux qui s'impose naturellement pour vos dîners en famille ou vos repas de famille (le Château de la Barge est un lieu d'exception pour organiser vos mariages, vos réceptions privées ou séminaires d'entreprise). Décor somptueux renforcé par l'accueil et le service de l'équipe dirigée par l'adorable Patrick Revoyre, assisté par ses filles Juliette et Marion. Service remarquable pour un séjour sans nuage à la table du chef Frantz Alexandre secondé par Jean-Marc Salomon. Excellente cuisine créative inspirée par les produits du terroir revisitant les classiques du cru, comme ces Escargots de Bourgogne à l'ancienne ou une Terrine de foie gras glacé à la betterave, billes de betterave confite, gel de cassis. Filet de bœuf du Charolais, risotto aux céréales ou un Médaillon de lotte, tagliatelles de courgettes et wakamé pour continuer. Sans oublier les spécialités avec une merveilleuse Volaille de Bresse aux morilles cuites à basse température et ses crêpes parmentières. La carte des vins ouvre bien des plaisirs. Autre bonheur des lieux, les chambres, spacieuses et confortables, permettent de prolonger notre séjour dans ce havre de paix. Coup de cœur assuré pour le Château de la Barge.

#### ■ CHÂTEAU DE LA BARGE

Relais du Silence

155, route des Bergers

☎ 03 85 23 93 23

[www.chateaudelabarge.fr](http://www.chateaudelabarge.fr)

[info@chateaudelabarge.fr](mailto:info@chateaudelabarge.fr)



21 chambres. Chambre double de 110 € à 170 € ; suite de 140 € à 260 €. Soirée étape de 110 € à 135 €. Petit déjeuner : 15 €. Wifi. Tv satellite.



Offrez-vous du bonheur au Château de la Barge. Cet écrin de nature entre les monts du Mâconnais et du Beaujolais abrite un joyau d'architecture, une belle bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle rénovée avec goût. Il ne tient qu'à vous de passer la grille, découvrir la beauté du parc d'un château s'ouvrant sur les vignes de pouilly-fuissé et de profiter d'un séjour gourmand hors du temps. Une magnifique terrasse ombragée par les grands arbres centenaires invite à la détente dès les beaux jours, tout comme la piscine chauffée. En toute saison, c'est un cadre majestueux qui s'impose naturellement pour vos diners ou vos repas de famille (le Château de la Barge est un lieu d'exception pour organiser votre mariage, vos réceptions privées ou des séminaires d'entreprise). Ce décor somptueux est renforcé par l'accueil et le service de l'équipe dirigée par l'adorable Patrick Revoyre, assisté par ses filles Juliette et Marion. Du côté des chambres, le luxe demeure dans les 21 chambres et suites baptisées d'un nom de cru du Mâconnais et du Beaujolais voisin. Charme et volupté dans un domaine élégant, ou comment se plonger au cœur du raffinement à la française.

### ■ CAMPING LA CLE DE SAONE\*\*\*

#### Route du Port-d'Arciat

☎ 03 85 37 48 32

[www.camping-macon.com](http://www.camping-macon.com)

[info@camping-macon.com](mailto:info@camping-macon.com)



Fermé du 15 septembre au 10 mai. Terrain de 5 ha. 160 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 12 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,65 €). Animations. Situé dans un cadre reposant, en bord de Saône, près d'un sentier de randonnée, le camping est le point de départ idéal pour de nombreuses excursions à la découverte du vignoble, de l'art roman et des châteaux. La base de loisirs, quant à elle, fera le bonheur de tous. Baignade surveillée de 11h à 18h, elle est agrémentée de jeux d'eau avec toboggans et trampolines aquatiques et de bateaux à pédales. On pourra pique-niquer à même le sol ou sur les tables en pierre. Chiens acceptés sur justificatif de tatouages et de vaccins.

## Dompierre-les-Ormes

### ■ ARBORETUM DE PÉZANIN

☎ 03 85 50 28 43

[www.onf.fr](http://www.onf.fr) – [webmaster@onf.fr](mailto:webmaster@onf.fr)

Ouvert toute l'année. Gratuit. Accessible aux personnes à mobilité réduite. Le circuit du tour de l'étang est spécialement aménagé.

Il serait regrettable de ne pas profiter de ce magnifique écrin végétal, dont plusieurs aménagements vous permettront de découvrir la clairière aux contes et son totem le sentier de découverte du marais, une aire de pique nique avec tables et barbecue et un parcours de pêche. Mais vous porrez également, sur 26 hectares dont 5 ha d'étang, l'arbooretum de Pézanin, l'un des plus riches de France, admirez près de 400 espèces d'arbres et d'essences rares dans un cadre remarquable. Créé en 1903 par la famille de Vilmorin, devenu propriété

de l'état en 1935, géré par l'O.N.F. (Office National des Forêts) depuis 1969, l'arbooretum propose trois circuits balisés et un étiquetage des végétaux facilitant une visite didactique. A voir particulièrement un chêne hétérophile (qui possède deux sortes de feuilles), une collection de 37 variétés d'érables du Japon, de Chine et d'Amérique du Nord, des cyprès chauves et leurs racines pneumatophores, qui leur permettent de ne pas s'asphyxier en zone marécageuse. Malgré les tempêtes de 1982, 1983 et 1999, tous ces spécimens rares ont résisté. De bonnes idées pour passer un journaée agréable.

### ■ L'ESCALE DOMPIERROISE

**NOUVEAU**

106, route de Trambly

☎ 03 85 50 98 99

[lescaledompierroise@orange.fr](mailto:lescaledompierroise@orange.fr)

Ouvert du samedi au jeudi le midi ; du mardi au jeudi et le samedi. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 25 € (32 € les soirs de la semaine ainsi que week end et jours fériés). Formule du midi : 13,50 € (du mardi au jeudi midi uniquement). Soirée thématique grenouille sud-ouest : 22 €. Terrasse. Vente à emporter. Service traiteur. C'est fin octobre 2018 que la petite commune de Dompierre-les-Ormes a pu voir ce coquet restaurant réouvrir ses portes. Ce sont deux charmants propriétaires en la personne d'Aurélien et de Fabrice qui se font la joie d'accueillir leurs nouveaux clients, dans une salle moderne en rouge et noir d'une capacité de 50 couverts. Cuisine régionale évidemment et de saison assurément ! Œuf meurette, terrine maison, pièce charolaise, langue ou rognon de veau, tête de veau sauce gribiche, sanglier au jus : les propositions changent régulièrement au fil des saisons et du marché. La proximité des monts du Mâconnais assurent une cave fournie en propositions de vins locaux. On ne peut que souhaiter la bienvenue à ce tout nouvel établissement et un été chaud et gourmand sur la terrasse.

### ■ LAB 71

2, chemin du Molard

☎ 03 85 50 37 10

[www.lab71.fr](http://www.lab71.fr) – [lab71@cg71.fr](mailto:lab71@cg71.fr)

Fermé en juin. Fermé pendant les vacances de Noël et jour de l'an. Le 1<sup>er</sup> mai ainsi que tous les week-ends de l'année. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 18h. Ouvert toute l'année sur réservation pour les scolaires et centre de loisirs. tous les jours de 9h à 17h30. Gratuit jusqu'à 5 ans (gratuit pour les personnes handicapées et leur accompagnant, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires du RSA). Adulte : 5 € (réduit : 4 € (étudiant)). Enfant : 2 € (moins de 18 ans). Groupe (10 personnes) : 4 € (de plus de 18 ans). Atelier enfant/famille : 5 €.. autres tarifs pour les centres de loisirs ou scolaires. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée (pour les groupes : 7 €/personne à partir de 10 adultes, 5 €/enfant). Boutique. Animations. Grand parking gratuit. Structure du Département de Saône-et-Loire, le Lab 71 est un lieu spécialement conçu pour apprendre les sciences et le développement durable tout en s'amusant. Expositions et ateliers interactifs permettent aux plus jeunes comme aux familles d'explorer le monde des sciences, de l'innovation et des cultures. On découvre, sur 800 m<sup>2</sup>, le showroom

scientifique *Effervé Sciences* composé d'expositions interactives sur les thématiques de la police scientifique, des illusions d'optique, du mouvement et du son. Des parcours numériques de découverte, des expositions sont proposés aux familles à l'accueil du site. D'avril à novembre, le Lab 71 propose des week-ends d'ouverture exceptionnelle et des nocturnes pour approfondir une thématique scientifique. Tout le programme est à découvrir sur le site Internet. A noter que, sur réservation, des ateliers enfants et familles sont proposés pendant les vacances scolaires toutes zones confondues à partir des vacances d'hiver et jusqu'à la Toussaint.

### ■ LA ROULOTTE DE LA FAY

La Fay ☎ 03 85 50 92 82

<http://roulottedelafay.blogspot.fr>

[laroulottedelafay@laposte.net](http://laroulottedelafay@laposte.net)



*Ouvert toute l'année. Réservation recommandée l'été. De 320 € à 390 € la semaine selon saison. Matériel disponible sur demande. 68 € la nuit, tarif dégressif après la seconde. 5 € l'emplacement pour une tente. Caravane : 100 € la semaine ou 20 € la nuit. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Excursions.*

Que l'on vienne pour un séjour à la semaine ou pour une seule nuit d'évasion la Roulotte de La Fay est le lieu qu'il faut connaître. Sur un parc de 2 ha au milieu de charmantes collines, voici un hébergement insolite qui mérite le coup d'œil. Marina et Christophe, deux anciens Lyonnais amoureux de verdure, ont entièrement rénové une ancienne roulotte de forain datant de 1930. Ils l'ont aménagée afin qu'elle puisse accueillir 2 adultes et 2 enfants. Une cuisine d'été, avec un barbecue, a été installée en terrasse dans la continuité de la roulotte pour que les voyageurs soient plus autonomes. Résultat : une ambiance chaleureuse, romantique et décalée empreinte de nostalgie. Au programme : ambiance bobo chic, barbecue, guitare acoustique et chansons, verdure et calme. le bonheur simple quoi !

### ■ LE VILLAGE DES MEUNIERSS\*\*\*\*

344, rue du Stade ☎ 03 85 50 36 60

[www.villagedesmeuniers.com](http://www.villagedesmeuniers.com)

[contact@villagedesmeuniers.com](mailto:contact@villagedesmeuniers.com)

À 20 km de Cluny.



*Qualité Tourisme. Fermé d'octobre au 15 mars. Fermé 1<sup>er</sup> novembre au 15 mars. 132 emplacements. Terrain de 4 ha. 76 emplacements. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20 € à 38 €. Chalets jusqu'à 9 personnes de 560 € à 1 022 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 €). Connexion Internet. Wifi. Restauration.*

Le village des Meuniers vous accueille au cœur de la Bourgogne, vous offrant une vue imprenable sur le Haut Clunysois. Vous pourrez profiter des bassins chauffés avec leur toboggan et la pataugeoire prévue pour les plus petits, ou encore vous défouler sur le terrain de tennis, vous amuser sur le minigolf. Proche des commerces et services, ce lieu de villégiature vous propose de passer des vacances calmes et reposantes. Accueil de Groupes (cousinade, mariage, association cyclo, randonneurs...).



**SCIENCES  
INNOVATION  
CULTURES**



**Centre pédagogique  
Sciences - Innovation - Cultures**

**2019: Le Son Nouvelle Thématique  
du showroom scientifique *Effervé Sciences***



**Partager  
le laboratoire participatif**



**Lab 71**  
2, Chemin « le molard »  
71520 Dompierre-les-Ormes  
Tél. : +33(0)3 85 50 37 10  
[www.lab71.fr](http://www.lab71.fr)



saône-et-loire  
LE DÉPARTEMENT

© CD71 - Fotolia / SED CD71

## Lugny

### ■ CAVE DE LUGNY

995, rue des Charmes

☎ 03 85 33 22 85

[www.cave-lugny.com](http://www.cave-lugny.com)

[magasins@cave-lugny.com](mailto:magasins@cave-lugny.com)

*Vignobles et Découvertes. Magasin de Lugny. Ouvert du lundi au samedi. Du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 19h. Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 18h. Dimanches et jours fériés : voir horaires du magasin de Chardonnay. Magasin de Chardonnay. Ouvert du jeudi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h (19h du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre). Dimanches et jours fériés (sauf 1<sup>er</sup> mai et Noël), ouvert de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h (19h du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre). Visite et dégustation. 8 € individuel (5 vins), 4 € pour les groupes de plus de 20 personnes (3 vins) et 10 € pour les groupes de 10 à 20 personnes (5 vins). Accueil groupe jusqu'à 100 personnes. Réservation. Visite à Chardonnay. Du lundi au samedi de 9h à 11h et de 14h à 16h30. Dimanche et jours fériés (sauf Noël et 1<sup>er</sup> mai) de 10h à 11h et de 14h30 et 16h30. En janvier et février, les visites sont sur Lugny.*

La Cave de référence pour découvrir tous les meilleurs vins de la région. Simple d'accès, parfaitement indiquée, impossible de manquer cette imposante bâtisse ornée d'un blason bleu. Fondée en 1926, la Coopérative vinicole de Lugny fut la 2<sup>e</sup> cave coopérative créée en Mâconnais après celle de Saint-Gengoux-de-Scissé. Comptant 116 collaborateurs à ses débuts, elle est aujourd'hui forte de 400 adhérents, tous soucieux de faire progresser la qualité de la Cave de Lugny (cuves en inox, nouveau chai...). Premier producteur des vins du Mâconnais et premier producteur de vins de Bourgogne en volume et en surface avec pas moins de 16 appellations Bourgogne et une gamme qui s'étend grâce à la multiplication des lieux-dits et des climats. Les vins tranquilles se déclinent en blanc avec les célèbres Mâcon-Villages, Mâcon-Lugny, Mâcon-Chardonnay ou encore les Bourgogne Chardonnay et Bourgogne Aligoté. En rouge, travaillé à partir du Gamay pour les Mâconnais ou du pinot noir pour les Bourgogne. Les effervescents, avec une sélection de Crémant de Bourgogne issus du mariage du Chardonnay et du Pinot Noir. Crémants de Bourgogne Brut, Blanc de Blancs, Millésimés ou Rosé ont le vent en poupe et trouvent leur place sur les bonnes tables. Une Cave et des hommes qui mettent en bouteille le meilleur du terroir en effectuant une sélection rigoureuse puisque seules les parcelles offrant le meilleur potentiel sont retenues. Engagée dans une démarche qualité avec une production en agriculture raisonnée et le développement d'une stratégie « Vignerons en développement durable », dont la cave a obtenu le label. Ainsi, la Cave de Lugny lance son premier vin sans sulfite : le Mâcon-Peronne, lieu-dit « en Chassigny ». Une première qui en appelle d'autres sans doute ! Les portes sont grandes ouvertes, le personnel agréable et d'excellent conseil. Une visite s'impose au caveau pour déguster en toute convivialité, avant de passer au magasin pour se faire plaisir et faire plaisir à ses amis ! A noter : la Cave possède plusieurs points de vente : à Lugny et à Chardonnay,

sans oublier Saint-Gengoux-de-Scissé, magasin géré par un caviste indépendant. Une Cave incontournable et réputée ! Du nouveau avec une grande salle de réception de 300 m<sup>2</sup> située face au magasin opérationnelle au printemps 2019.

► **Autre adresse** : Cave de Chardonnay 71700 Chardonnay

## Prissé

### Le couvert

#### ■ LE RENDEZ VOUS DES 2 ROCHES

27, chemin de la Terre-au-Cluseau

☎ 03 85 32 51 43

[boutique@lerendezvousdes2roches.fr](mailto:boutique@lerendezvousdes2roches.fr)

*Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 18 €. Vin au verre. Possibilité de privatiser le lieu. Accueil des groupes. Boutique. Terrasses à l'avant et à l'arrière. C'est un bâtiment ultra moderne qui contraste un peu avec les maisons en pierres des villages alentours, face au rond-point des 2 Roches et qui abrite à la fois un espace boutique et un restaurant.. A l'étage la salle lumineuse permettra de se restaurer les midis du mardi au dimanche. Le chef vous propose une cuisine du jour, travaillée avec des produits frais, de saison et à grande partie issus de circuit court, comprenez local. La spécialité : le burger charolais avec une viande charollaise cela va sans dire, tout comme le faux-filet mariné maturé, toujours charolais ! Une carte qui se renouvelle au gré des saisons et propose deux menus à prix très raisonnables. Salade du moment, tartare de saumon au poivre de timut au goût d'agrumes, émincé de bœuf purée de pomme de terre vitelotte, et desserts, pour quelques exemples. Ici c'est le fait maison qui prévaut ! Et pourquoi pas un thé ou café gourmand d'exception, celui qui comprend un grand cru de thé ou de café disponible en boutique également. Espace bar à thé et à café, torréfaction, restauration et épicerie fine. Un très beau lieu en pleine nature pour faire une pause gourmande et shopping, le long de la voie verte en plus.*

## Emplettes



### CAVE DES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

**Les Grandes Vignes**

☎ 03 85 37 64 89

[www.terres-secretes.com](http://www.terres-secretes.com)

[contact@terres-secretes.fr](mailto:contact@terres-secretes.fr)

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Horaires du Caveau Lamartine-Sologny. Basse saison : ouvert vendredi, samedi et dimanche de 14h30 à 18h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Parking. Tarifs : gîte de groupe Le Manoir des Grandes Vignes, tarif : 25,50 € par nuit et par personne. Parking (☎ 03 85 37 84 99).*

BOURGOGNE  
CAVE DE LUGNY

Au cœur du Chardonnay

★  
Depuis 1926



Au cœur du Mâconnais, entre ciel et vignes, la cave de Lugny est un lieu où l'on aime s'arrêter pour respirer l'instant présent. Pour prendre le temps de découvrir un paysage riche et varié, d'écouter les vignerons parler de leurs vins ; le temps de déguster ses Maçon-Lugny, Maçon-Chardonnay, Crémant de Bourgogne ; le temps d'apprécier ces vins nés d'un terroir unique ; le temps de prendre son temps et d'être charmé par l'authentique !



Magasins, caveaux de dégustation, visites de groupe sur RDV. Tél : 03 85 33 22 85

Contact : [magasins@cave-lugny.com](mailto:magasins@cave-lugny.com) [www.cave-lugny.com](http://www.cave-lugny.com)

A6 sortie Tournus, entre Chalon-sur-Saône et Mâcon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération



Dans ce splendide paysage qu'offre le grand site classé de Solutré-Pouilly-Vergisson, le bâtiment moderne qui abrite cette unique cave coopérative fait office de temple de crus d'exception. Cette cave, c'est l'association de 120 professionnels répartis sur près de 950 ha dont 650 en Chardonnay. Respectueux du territoire, ces derniers se sont engagés dans une démarche développement durable afin d'obtenir le label qui en atteste à travers 37 engagements allant des étapes de l'élaboration du vin à la vie locale. Il suffit de lever les yeux vers la Roche de Solutré et celle de Vergisson pour prendre conscience de l'importance des sites remarquables qui encadrent les vignobles des Vignerons des Terres Secrètes dont les vins plusieurs fois primés sont tout aussi remarquables. La production comprend une large gamme d'appellations : Saint-Véran Croix de Monceau, Mâcon Milly-Lamartine, Mâcon La Roche-Vineuse pour les blancs. Les Sentinelles issues de vieilles vignes au rendement réduit mais aux cuvées prestigieuses : Pouilly-Fuissé, Mâcon-Villages, Mâcon-Rouge. Du côté des effervescents, les Crémants de Bourgogne, légers se dégustent nature tant l'art de la bulle est maîtrisé. Pour faciliter l'accès aux abords de la cave un parking gratuit dédié aux autocaristes et aux camping-caristes a été aménagé et en prime un gîte pour un plus grand confort. Un séjour au Manoir des Grandes Vignes, comprenant 11 chambres et dont toutes les informations sont disponible sur le site internet : [www.manoir-des-grandes-vignes.com](http://www.manoir-des-grandes-vignes.com). A noter enfin, l'existence du caveau de Sologny si l'on se trouve dans le secteur.

► **Autre adresse :** Caveau Lamartine-Sologny – La Croix Blanche 71960 SOLOGNY.

### ■ LE MANOIR DES GRANDES VIGNES

2, rue des Grandes vignes

☎ 03 85 37 84 99

[www.manoir-des-grandes-vignes.fr](http://www.manoir-des-grandes-vignes.fr)  
[manoirdesgrandesvignes@wanadoo.fr](mailto:manoirdesgrandesvignes@wanadoo.fr)

Capacité d'accueil de 11 à 34 personnes. Ouvert toute l'année. Possibilité de prendre des repas traiteur et différents forfaits « entretien-ménage ». Nuitée à 26 € par personne. Le Manoir des Grandes Vignes est une magnifique et imposante bâtisse aux tons clairs inscrite dans une maison bourgeoise du début du XX<sup>e</sup> siècle située en bordure de la Voie verte et au cœur d'un parc arboré. Le cadre est tout simplement enchanteur. La Voie verte à proximité offre de belles balades et le parc permet quant à lui de se ressourcer dans un paysage verdoyant. Les chambres proposent une très belle vue sur les vignes proches du manoir. Les 11 chambres de 2 à 6 couchages sont simples et confortables et réparties sur les deux étages du manoir. Au rez-de-chaussée sont situées les pièces à vivre dont un grand bar, une cuisine collective toute équipée, un séjour et salon ainsi qu'une salle de réunion pour les stages et séminaires. Des tables en bois sont à disposition derrière le manoir pour manger dehors par jour de beau temps. Profitez du cadre pour effectuer de belles balades à pied ou à vélo. Classé 3 épis au Gîte de France, le gîte du Manoir des Grandes Vignes accueille les randonneurs, les cyclotouristes mais aussi les rassemblements familiaux ou d'associations. Grandes Vignes obligeant, la dégustation de vins est un incontournable. Marquez une halte à la Cave Les Vignerons des Terres Secrètes et découvrez les vins de Bourgogne. Des visites de groupes sont organisées

dans les installations. Non loin, ne manquez pas la visite du Grand Site avec la Roche de Solutré et la Roche de Vergisson qui offrent un panorama unique sur la région.

### ■ LE RENDEZ VOUS DES 2 ROCHES

27, chemin de la Terre-au-Cluseau

☎ 03 85 32 51 43

[boutique@lerendezvousdes2roches.fr](mailto:boutique@lerendezvousdes2roches.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Possibilité de privatiser le lieu et d'ouverture le soir sur réservation uniquement. Menus de 15 € à 18 €. Carte. C'est un bâtiment ultra moderne qui contraste un peu avec les maisons en pierres des villages alentours, face au rond-point des 2 Roches. Après avoir marché et dominé de bien jolis paysages de vignes et de bocage, si l'on préfère le chaud au froid, on choisira alors un thé ou un café qui peuvent être d'un célèbre grand cru aussi, comme les vins, ou un chocolat plutôt qu'un verre de vin du coin. Espace bar à thé et à café, torréfaction, restauration et épicerie fine. On pourra trouver un impressionnant et large choix de thé de la marque Damman. Les boîtes savamment rangées forment un mur de saveur que l'on a envie de découvrir. Jus de fruit Alain Millat, chocolat Monbana, et un rayon d'épicerie fine complète l'offre. A l'étage une salle lumineuse permet de se restaurer le midi. Un chef vous propose une cuisine du jour, travaillée avec des produits frais et de saison. Un très beau lieu en pleine nature pour faire une pause gourmande et shopping, le long de la voie verte qui relie Cluny à Macon.

## Saint-Vérand

### ■ MOULIN DE SAINT-VERAND

La Roche

☎ 03 85 23 90 90

[www.moulindesaintverand.fr](http://www.moulindesaintverand.fr)  
[direction@moulindesaintverand.fr](mailto:direction@moulindesaintverand.fr)

Logis (2 cocottes). Ouvert tous les jours. Menu Terroir : 29,80 €. Menu végétarien : 34,50 €. Menu enfant : 13 €. Chambres doubles : 90 €. Roulotte : 99 €. 1 chambre d'hôtel accessible aux personnes à mobilité réduite. Terrasse. Parc, piscine.

Logé dans une magnifique et grande bâtisse en pierre, le Moulin de Saint-Verand séduit en premier lieu par son parc verdoyant et fleuri. Les enfants apprécieront les jeux et de belles terrasses permettent de profiter agréablement du soleil et de la vue sur la piscine. A l'intérieur, des salles spacieuses peuvent accueillir une centaine de convives. Idéal pour les repas de famille ou entre amis. Le Moulin de Saint-Verand met d'ailleurs à disposition deux salles de réception pouvant accueillir une quarantaine de personnes et une salle de réunion toute équipée pour des groupes de travail et des séminaires. La décoration est soignée, le mobilier mériterait d'être rajeuni mais les murs en pierre donnent du charme et du cachet au lieu. La carte reflète la cuisine traditionnelle bourguignonne avec des escargots en entrée ou de la salade lyonnaise. Le coq mijoté au Saint-Amour rappelle la proximité du vignoble qui borde l'établissement. Les desserts sont moins imaginatifs mais il y a une belle carte des glaces avec un riche choix de parfums. L'auberge abrite également une quinzaine de chambres charmantes et confortables, à la décoration contempo-

raîne et correctement équipées. A découvrir à proximité : la Roche de Solutré et les vignes du Beaujolais. De quoi passer d'excellentes vacances dans la région mâconnaise.

## Vinzelles

### ■ LE RESTAURANT DU CAVEAU DE VINZELLES 100, Terres-Neyme ☎ 03 85 35 61 10

*Ouvert tous les jours le midi. Ouvert le soir à partir de 25 personnes. Menu enfant : 7,50 €. Formules à 12 € (sauf week-ends et jours fériés), 18 € et 26 €. Chaises bébé. Terrasse. Parking.*

C'est pour profiter de tous les plaisirs de cette belle région que vous cherchez dans le *Petit Futé* une adresse qui rassemble à la fois plaisirs de la table, plaisirs du vin et plaisir d'être ensemble. Ne cherchez plus, cette adresse vous l'avez trouvée : le restaurant du Caveau de Vinzelles. Une adresse d'autant plus incontournable qu'elle se situe à proximité (1 km) d'une sortie d'autoroute – changez-vous les idées et faites-vous plaisir ! – et qu'elle est adossée à la fameuse Cave des Grands Crus Blancs et à un caveau de dégustation. Une adresse qui a le bon goût d'être ouverte tous les jours le midi et qui avait en projet lors de notre visite d'ouvrir une pizzeria (au niveau du caveau) pour varier les plaisirs (ouverte également tous les jours et les vendredis et samedis soir). Précisons que Jérôme, le propriétaire, avait tenu un restaurant italien pendant 10 ans à Mâcon). Le restaurant, quant à lui, continue à nous régaler d'une excellente cuisine de tradition, préparée avec des produits de qualité : une salade de pieds de veau pour commencer, une andouillette Bobosse, un tête de veau sauce gribiche, un pot-au-feu de Saint-Jacques et gambas au pouilly fuissé – une petite merveille –, une belle entrecôte de bœuf ou des escargots de Bourgogne pour continuer. Pour terminer avec un véritable baba

au rhum. De quoi se faire vraiment plaisir. Faut-il parler de la carte des vins ? Elle est bien sûr aux couleurs de la cave voisine, entre grands blancs de Bourgogne et crus du Beaujolais. Conseils avisés pour un parfait accord aux meilleurs tarifs. Une bonne adresse pour les fûtes !

### ■ CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS

2367, route des Allemands

☎ 03 85 27 05 70

[www.lesgrandscrusblancs.com](http://www.lesgrandscrusblancs.com)

*Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le mercredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. Le restaurant ouvre les dimanches et jours fériés. Repas à midi, service le soir sur réservation. Vente en ligne.*

Situé en plein cœur du vignoble du Mâconnais, la Cave des Grands Crus blancs est un bel espace moderne dédié au vin, reconnaissable depuis la route avec sa façade en rouge vif et sa décoration symbolisant l'univers des caves et du vin. Entre Bourgogne et Beaujolais, un vaste espace de vente et de dégustation s'offre à une clientèle d'habitues comme de touristes de passage. Les vins blancs sont toujours mis à l'honneur : le Pouilly-Vinzelles, le Pouilly-Fuissé mais aussi le Mâcon Chaintre et le Mâcon Loché. Pour autant, la maison propose aussi des vins rouges de qualité, intenses et profonds comme le Saint-Amour, le Juliéas, le Chénas ou encore le Beaujolais, sans oublier les Crémants de Bourgogne (brut, demi-sec, rosé), qui se savourent nature. Le restaurant attentant à la cave permet de prolonger le plaisir dans une salle actuelle afin de savourer dans les meilleures conditions une carte proposant outre des plats traditionnels, des pizzas sur place ou à emporter. Le restaurant continue aussi de proposer de la vente de vin. Sur place, de nombreuses animations, avec un calendrier à découvrir sur le site Internet des Grands crus blancs.

## VILLIÉ-MORGON ★

Ce gros bourg dynamique ne manque pas de charme. A l'origine, c'était un hameau, de la même importance que Morgon. En son centre, le château de Fontcenne abrite la mairie et le caveau. C'est un joli bâtiment du XVII<sup>e</sup> siècle, érigé sur le site d'une maison-forte du XV<sup>e</sup> siècle. Ce caveau, ouvert en 1953, est le plus ancien et sans doute le plus beau de la région. Villié-Morgon est aussi célèbre ici pour sa foire de la Saint-Martin. Initialement, c'était

la plus grande « louée de domestiques » du Beaujolais : ceux qui voulaient s'embaucher comme valets vigneron portaient un sarmet de vigne au chapeau, les valets laboureurs un épi de blé. Les patrons choisissaient et le contrat, oral, était passé pour un an. La foire se perpétue mais ce sont maintenant les vins du millésime de l'année qui sont présentés aux visiteurs. On célèbre également avec faste la fête des conscrits au mois de mai.

## Morgon

C'est un hameau plus qu'un village et la véritable capitale du cru est Villié-Morgon, à 2 km. Issu d'un sol de roches décomposées et de schistes friables – que les gens du cru appellent « la terre pourrie » (sic) –, le morgon est un vin puissant, riche et charnu. Il développe des arômes de fruits à noyaux, souvent dominés par une petite nuance de noyaux de cerise. Il atteint sa plénitude au bout de deux à trois ans de garde, ses amateurs disent qu'il « morgonne », mais se laisse boire jeune aussi. Dans sa belle robe grenat profond, il accompagne bien viandes en sauce, gibier et fromages. Le cru est divisé depuis plus d'un demi-siècle entre six climats, qui présentent les mêmes caractéristiques de terrain et d'exposition : corcelette, doudy, côtes-de-py, les micouds, le grand-cras et les charmes, qui sont un plus et peuvent figurer sur l'étiquette à côté de la signature morgon.

## Le couvert

### ■ AUBERGE DU COL DE TRUGES

25, route de Saint-Joseph

Col de Truges

☎ 04 74 69 92 51

[aubergeducoldutrujes@orange.fr](mailto:aubergeducoldutrujes@orange.fr)

*Ouvert du jeudi au mardi le midi.*

Depuis 30 ans, la cuisine traditionnelle de Jean-Jacques Soudeil avec ses spécialités beaujolaises, son incontournable coq-au-vin, ses terrines maison, ses escargots, son foie gras maison, sa pièce de bœuf aux morilles continue à étonner. Pour accompagner ces mets, choisissez un morgon sélectionné parmi les nombreuses références à la carte, ou profitez du vin au verre qui vous permettra de changer de crus à chaque plat ! Il y en a vraiment pour tous les goûts ! Le tout dans un cadre rustique avec une vue magnifique sur les vignes et le mont Brouilly ! L'adresse des bons vivants.

## Le gîte

### ■ HOTEL-RESTAURANT LE VILLON\*\*\*

Boulevard du Parc

☎ 04 74 69 16 16

[www.hotel-levillon.fr](http://www.hotel-levillon.fr)

[contact@hotel-levillon.fr](mailto:contact@hotel-levillon.fr)



*Fermé du 20 décembre au 20 janvier. 45 chambres (certaines chambres possèdent un balcon). Chambre double de 70 € à 92 €. Petit déjeuner buffet : 8,90 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration.* Jacqueline et Alain Ter au commandement de cette véritable institution à Villié-Morgon vous accueillent avec au milieu des collines couvertes de vignes, au son du chant des oiseaux. Vous y apprécierez aussi la tranquillité des lieux et la beauté des paysages. Les chambres sont confortables et lumineuses. La piscine, le tennis et le jardin complètent le décor paisible de cette halte. Sur place, profitez également de la restauration. À la carte : œufs en meurette aux deux beaujolais ou terrine du chef et ses condiments ; à suivre : bourguignon de canard au cassis ou soufflé de carpe aux écrevisses ; pour terminer avec un crumble aux fruits, le tout dans une salle de restaurant spacieuse entièrement re-décorée. Côté dessert, laissez une petite place pour les profiteroles, le vacherin sorbet fraise et noisettes caramélisées, ou le succès à la pistache. Et pourquoi ne pas en profiter pour vous lancer dans la découverte de la route des dix crus du Beaujolais ?

## Emplettes

### ■ CAVEAU DU CRU MORGON

Rue du Château

Château de Fontcrenne

☎ 04 74 04 20 99

[www.morgon.fr](http://www.morgon.fr) – [contact@morgon.fr](mailto:contact@morgon.fr)

*Ouvertures d'avril à octobre tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h. De novembre à mars tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Fermé les premières semaines de janvier. Vente en ligne.*

Comme son nom l'indique, voilà un caveau qui s'emploie à faire connaître et commercialiser le cru local : le Morgon, bien sûr, dont le cépage unique est le gamay noir à jus blanc, et dont l'aire d'appellation est divisée depuis 1985 en six climats formant six entités homogènes : Morgon Les Charmes, Morgon Corcelette, Morgon Côte du Py, Morgon Douby, Morgon Les Micouds... Ce caveau est sûrement l'un des plus jolis du Beaujolais, avec sa suite de salles voûtées, dans le cadre du château de Fontcrenne (où se situe également la Mairie) et de son parc animalier (oiseaux, biches,...). On vous y contera l'histoire du morgon et on vous expliquera avec compétence ses différents climats et ce qui fait leur spécificité. Bien sûr, vous dégusterez et on saura vous conseiller sur les vins à acheter pour les boire bientôt et ceux qui pourront vieillir. Sur place également, possibilité de louer les espaces jusqu'à 300 personnes pour séminaires et autres réceptions de famille. Vente en ligne sur le site web

### ■ DOMAINE DANIEL RAMPON –

GÎTE DES MARCELLINS

Les Marcellins

☎ 04 74 69 11 02

[www.domaine-daniel-rampon.com](http://www.domaine-daniel-rampon.com)

[contact@domaine-daniel-rampon.com](mailto:contact@domaine-daniel-rampon.com)

*Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Fermé en période de vendanges. Accueil de groupes jusqu'à 50 personnes sur rendez-vous. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Gîte 4 personnes à partir de 310 € la semaine selon saison.*

Mireille et Daniel Rampon vous accueillent pour suivre une visite commentée de leur exploitation viticole de 12 ha. Elle se terminera autour d'une dégustation conviviale. Vous y apprécierez des beaujolais, beaujolais-villages rouge, blanc, et rosé, très fruités, morgon et fleurie, pour lesquels ils recherchent le maximum de typicité. À noter, parmi leurs cuvées, le fleurie «La Grand Cour» provenant de 2 très vieilles vignes, plantées en 1958, et 1965. Situées à l'entrée du village de Fleurie, au pied de la Madone et orientées au soleil levant, face au Mont-blanc, ces vignes bénéficient d'un ensoleillement maximum, ce qui donne au vin tout son caractère. Pour le week-end ou à la semaine, ils louent également un gîte de 4 personnes. Afin de les retrouver, vous pouvez louer leur gîte situé dans un des hameaux, à 2 km du village dans une maison indépendante face à la leur. Il est confortablement équipé (3 épis) et dispose même d'une cheminée. Vous profiterez d'un vaste terrain clos et privé, avec jeux d'enfants, bac à sable, salon de jardin et barbecue.

### ■ DOMAINE DE FOND CHATONNE

Route de Fleurie

☎ 04 74 69 15 10

[www.fondchatonne.com](http://www.fondchatonne.com)

[domainedefondchatonne@wanadoo.fr](mailto:domainedefondchatonne@wanadoo.fr)

*Ouvert toute l'année. De préférence sur rendez-vous.*

*Chambre d'hôte : 60 €.*

Une adresse comme on les aime ! La passion du vin court ici depuis cinq générations et c'est aujourd'hui Marie-Antoinette Cimetièrre qui cultive les 8 ha qui composent le domaine. Le gamay noir à jus blanc représente ici 98 % de l'encépagement, l'entreprise produisant beaujolais, morgon et saint-véran. On peut y acheter cependant des

chiroubles, et fleuries produits par des vignerons voisins et amis. On y trouvera également des bourgognes blancs issus des parcelles de chardonnay que compte le vignoble. La gamme complète est celle-ci : beaujolais nouveau, beaujolais rosé, morgon, morgon vieilles vignes, morgon fût de chêne, chiroubles, bourgogne blanc, saint-véran, crémant rosé Noctambulles, crémant blanc. On gardera notamment en mémoire l'excellent morgon du domaine issu de très vieilles vignes élevé en barrique, et développant de puissants arômes de fruits rouges. Productrice de vin par passion, la vigneronne s'est tournée vers des méthodes raisonnées : vendanges manuelles, diminution des rendements, sélection qualitative de la vigne, travaux de vinification et mise en bouteilles au domaine. Le bonheur de son métier ? Que les gens reviennent et trinquent avec elle, juste pour le plaisir. Marie-Antoinette met également à votre disposition sa chambre d'hôtes. *Petit Futé* recommande chaudement cette adresse, où qualité et accueil vont de pair et dont les vins feront le bonheur de tous. Notons également la possibilité d'y acheter des bouteilles peintes : cadeau idéal pour un amateur de vin !

### ■ DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

**Morgon – La Côte du Py**

☎ 04 74 69 16 10

[www.jean-marc-burgaud.com](http://www.jean-marc-burgaud.com)

Dès l'accueil, on peut être victime d'un premier coup de cœur pour la gentillesse de l'hôte et propriétaire Jean-Marc Burgaud. Mais le grand coup de cœur est pour la production de ce viticulteur, véritable passionné de son terroir beaujolais. 19 ha autour de Morgon, dont un peu moins de la moitié sur la fameuse Côte de Py, et une grande majorité plantées en gamay qui s'épanouit pleinement sur ces terres acides. Découvrir les vins de Jean-Marc Burgaud, c'est l'occasion de différencier les terroirs entre la plaine, vin « souple », et la Côte granitique produisant de puissants vins de garde. Vendanges manuelles, vinifications traditionnelles, pour des résultats merveilleux, notamment les morgon cuvée Les Charmes, Côte de Py, Javernières, James ou la fameuse Les Grand Cras, un vin aux notes épicées et de fruits frais, avec juste ce qu'il faut de mâche pour l'apprécier sur une viande. Un domaine respectueux du terroir beaujolais pour notre plus grand bonheur.

## ■ Dans les environs

### Régnié-Durette

Fruit de l'union, en 1973, de deux communes voisines, Régnié et Durette, ce joli village détient la production du régnié, à l'exception de quelques parcelles relevant de Lantignié. Le premier aperçu qu'on en a au milieu des vignes surprend : l'église de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle a deux clochers symétriques. Œuvre du même architecte que la Basilique de Fourvière à Lyon, elle est de style romano-byzantin.

### ■ CHÂTEAU DE LA PIERRE

**Les Bois**

Edifié au XII<sup>e</sup> siècle et remanié au XVI<sup>e</sup> siècle pour remplacer le château de la Tour Bourdon, il était sur la route de Belleville à Beaujeu et tout près de la rivière

l'Ardières. Il en reste deux tours et un imposant corps de bâtiment. On dit qu'il résista victorieusement à un siège du terrible Baron des Adrets qui en détruisit plus d'un dans la région !

### ■ CHÂTEAU DE LA TOUR BOURDON (IXE SIECLE)

Il n'en reste que des ruines mais elles valent le détour car le lieu rend bien ce que pouvait être une butte fortifiée au Moyen-Âge. Pour s'y rendre, prendre la D9, direction Quincié/Villefranche et, en face du château de la Pierre, suivre la direction « Le Clairon ». La Tour est à la sortie du hameau.

### ■ AUBERGE LA VIGNERONNE

**304, rue du Bourg**

☎ 04 74 04 35 95

[www.aubergevigneronne.fr](http://www.aubergevigneronne.fr)



*Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 19 € à 29 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13,90 € (entrée, plat, dessert et café).*

A côté d'une église surnommée la petite Fourvière, c'est le paradis qui vous attend ! Au cœur du village viticole de Régnié-Durette, une belle maison en pierres de pays tenue par un couple charmant, les adorables Lætitia et Nicolas Audouard. Elle, en salle, offre un accueil chaleureux et un service toujours attentif. Lui, en cuisine, formé à de très belles tables étoilées lyonnaises, nous livre le meilleur d'une cuisine régionale réalisée avec de bons produits du terroir. Alors, il ne faut pas perdre un instant pour prendre place sur la belle terrasse ombragée s'ouvrant à l'arrière du restaurant sur l'église et les monts du Beaujolais ou dans une salle entièrement refaite pour se régaler d'une authentique cuisine maison pleine de savoir-faire et de passion. A la carte : salade beaujolaise, un traditionnel gratin d'andouillette à la fraise de veau au saint-marcellin, merveille à ne pas manquer selon le *Petit Futé*, mais encore des poissons (sole meunière, bar ou dorade). Fromages régionaux, poire pochée au vin rouge et aux épices pour terminer en douceur. Et pour accompagner le tout, une sélection de vins du terroir beaujolais. Une Vigneronne qui a tout pour nous séduire sans modération.

### ■ DOMAINE DU CRÊT DES BRUYÈRES

☎ 04 74 04 37 13

[www.domaineducrêtdesbruyeres.fr](http://www.domaineducrêtdesbruyeres.fr)

[gillesdesplace@wanadoo.fr](mailto:gillesdesplace@wanadoo.fr)

Entre Cercié et Beaujeu, tourner direction

Régnié. Après le petit pont menant

de Saint-Vincent à Régnié-Durette,

prendre le 2<sup>e</sup> chemin à droite, direction

« Aux Bruyères », et monter jusqu'à la cave.

Voici un domaine qui fut tenu par une belle lignée de vignerons dont les descendants associent aujourd'hui tradition et technologie pour donner naissance à un délicieux nectar. Nathalie et Gilles Desplace vous offrent de déguster leurs vins, régulièrement médaillés : Régnié Excellence – Régnié Fût de Chêne, Brouilly Vieilles Vignes, Juliéas, Chiroubles, Chardonnay Blanc Réve, Rosé La Petite Marie et un rosé apéritif : l'Apérose Méthode traditionnelle. En prime, vous aurez une très jolie vue sur le vignoble et les environs.



# BELLEVILLE ET SA RÉGION

## BELLEVILLE ★

Comme sa grande sœur Villefranche, Belleville doit tout à Humbert III de Beaujeu. Il ne s'agissait pas ici de créer une place commerciale et stratégique, mais de se faire pardonner par le Pape un moment d'égarement, qui avait conduit notre sire de Beaujeu à entrer dans l'ordre des Templiers et à abandonner son fief et sa famille. Humbert III finança donc un abbaye de chanoines augustins autour de laquelle la ville se développa. La plupart des bâtiments de l'abbaye ne survécurent pas aux guerres de religion et à la Révolution mais l'église abbatiale, Notre-Dame-de-Miséricorde, a résisté.

### ■ CROISIÈRES SUR LA SAÔNE DE BELLEVILLE Pont-de-Vaux

*Croisières à la journée organisées par l'office du tourisme, de mai à octobre. Réservation obligatoire.*

Embarquez vers 10h30 au port de Belleville pour une croisière commentée sur la Saône et le canal de Pont-de-Vaux. Vous passerez les écluses de Dracé et de Pont-de-Vaux, déjeunerez à bord et visiterez le musée de Traditions populaires de Pont-de-Vaux. Le retour se fait en car et l'arrivée est prévue vers 18h.

### Points d'intérêt

#### ■ NOTRE-DAME-DE-MISÉRICORDE

*Ouverte au public toute l'année, de 9h à 18h, sauf pendant les offices.*

Edifiée à partir de 1168, elle mêle de manière tout à fait harmonieuse les styles roman et gothique. Son très beau portail roman, surmonté d'une rosace, date de 1175. L'intérieur fut bien abîmé sous la Terreur lorsqu'on voulut transformer l'église en Temple de la Raison : les tombes des sires de Beaujeu qui avaient choisi l'abbaye comme lieu de sépulture, le jubé, la chaire, les autels et les statues furent démolis sans pitié. Les chapiteaux sculptés des piliers échappèrent au massacre et c'est tout un bestiaire médiéval que l'on peut admirer dans sa touchante naïveté. La nef à neuf travées, longue de 63 m et large de 17 m, éclairées par les étroites fenêtres romanes d'origine et des baies refaites au XIX<sup>e</sup> siècle est d'une belle élévation. Ne manquez pas la sirène de la Porte du Midi qui, dit-on, reprenait vie lorsque la Saône était en crue !

#### ■ L'HOTEL-DIEU 68, rue de la République ☎ 04 74 66 44 67

hotel-dieu@belleville-en-beaujolais.fr

*Ouvert du 16 avril au 31 décembre 2019. Ouvert le mardi et le jeudi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 17h30 ; le*

*mercredi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30 ; le samedi de 11h à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Visite guidée : mardi et jeudi à 14h30, samedi à 10h. Adulte : 7 € (visite guidée). Enfant (de 10 à 18 ans) : 5 € (visite guidée). Visite audio-guidée ou avec livret : 5 €/adulte, 4 €/jeune de 10 à 18 ans, gratuit pour les enfants.*

Ouvert en 1733 pour accueillir quatorze pauvres puis progressivement agrandi, il accueillait des malades jusqu'en 1991. Géré par les sœurs Sainte-Marthe de Beaune, il était fort renommé. La visite permet de découvrir la vie quotidienne des malades au XVIII<sup>e</sup> siècle et l'histoire de la médecine et de la pharmacie sur trois siècles. Tout comme les salles aux lits clos, l'apothicairerie est dans un état de préservation remarquable et offre une belle collection de faïences et de porcelaines au milieu de superbes boiseries de noyer. Vous verrez également les deux chapelles ornées de vitraux et de peintures murales et la salle du Conseil et ses archives.

### Le couvert

#### ■ LA MATELOTE 6, avenue du Port

☎ 04 74 66 37 29

[www.restaurant-lamatelote.fr](http://www.restaurant-lamatelote.fr)

contact@restaurant-lamatelote.fr

*De mai à septembre, ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir. D'octobre à avril, ouvert du lundi au samedi midi, vendredi et samedi soir. De juin à août, ouvert tous les midis, jeudi, vendredi et samedi soir. Menu du Coin : 23 €. Menu du Terroir : 28 €. Menu Grenouilles : 33 €. Terrasse. Parking.*

La Matelote fait partie du patrimoine gourmand de la région. L'accès est d'une simplicité et d'une rapidité déconcertantes – 30 minutes maximum de Lyon par l'A6, sortie 30, Belleville –, il suffit de suivre la direction du port.

Le parking ? Il est gratuit et suffisamment vaste pour que tous les gourmands s'y arrêtent. La terrasse abritée est une aubaine dont il faut absolument savoir profiter dès les beaux jours. Une salle aux larges baies vitrées donne une atmosphère sympathique et chaleureuse à l'ensemble, il ne reste plus qu'à vous parler de la cuisine. Une cuisine traditionnelle et régionale avec grenouilles fraîches en persillade et fritures d'ablettes pêchées en eau douce au programme, fromage blanc et crème caramel. C'est simple, mais qu'est-ce que c'est bon ! Carte des vins mettant à l'honneur les crus régionaux, des beaujolais notamment. Une adresse qui nous régale à chaque visite.

## Le gîte

### ■ HÔTEL – LA ROUTE DES VINS\*\*

1, place de la Gare

☎ 06 63 32 03 77

[www.laroutedesvinshotel.fr](http://www.laroutedesvinshotel.fr)

[reservation@laroutedesvinshotel.fr](mailto:reservation@laroutedesvinshotel.fr)



21 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking fermé. Animaux acceptés (gratuitement). Wifi gratuit. Aire de jeux en plein air pour les enfants. Un espace Tabac/Presse.

A mi-chemin entre Villefranche et Macon, Nathalie et Rodolphe Gardet offrent un établissement refait à neuf de la tête aux pieds, de la réception aux chambres, des boiseries aux carrelages dans un cadre super agréable et chaleureux. En passant, vous serez de toutes les façons séduits pas cette façade haute en couleur. En plus des 21 chambres (toutes insonorisées) et joliment décorées selon toujours une thématique couleur, l'hôtel dispose de services appréciables : un espace tabac/presse, un bar, un salon avec piano et canapés, une aire de jeux pour enfants et un parking fermé. Au naturel de l'accueil, ajoutons un cadre propice à la détente et au bien-être. L'hospitalité pleine d'attention de l'établissement et de sa direction vous permettra de vous sentir comme chez vous !

## Chambres d'hôtes

### ■ LES CHAMBRES D'AGATHE

621, route de la Mezerine

Lieu-dit La Combe

☎ 04 74 62 84 99

[www.chambre-hotes-beaujolais.fr](http://www.chambre-hotes-beaujolais.fr)

[leschambresdagathe@orange.fr](mailto:leschambresdagathe@orange.fr)

Gîtes de France (3 épis). 4 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire (entre 10 et 20 €). Possibilité de grande chambre familiale jusqu'à 6 personnes. CB non acceptée. Animaux acceptés (5 € par nuit). Wifi gratuit.

Au cœur des vignes du Beaujolais, une belle maison de caractère dans un paysage plein de quiétude pour se ressourcer chez Agathe. Une belle «longe», maison de caractère, du XVIII<sup>e</sup> siècle, pour se retrouver en amoureux ou en famille avec quatre chambres pour nous accueillir dans le meilleur confort. Du calme, de la verdure, de l'espace, tout ce qu'il faut pour un séjour paisible à la découverte du Beaujolais.

## ■ Dans les environs

### Saint-Jean-d'Ardières

Cette commune n'offre pas d'édifice culturel notable mais deux monuments de la région dédiés l'un au vin et à la gastronomie, l'autre à la gastronomie locale. En revanche, elle est le lieu de départ de la voie verte, une piste cyclable aménagée en pleine nature de 11 km allant jusqu'à Beaujeu pour vélo, VTT, roller, et tout autre engin à roulettes. Certains la font également à pied.

3 boucles de découverte et 7 boucles cyclotouristiques sont rattachées à cette voie pour découvrir le Beaujolais autrement. Informations sur [www.voiesvertes.com](http://www.voiesvertes.com)

### ■ LE BEAUJOLAIS

40, rue du Maréchal-Foch

☎ 04 74 66 05 31

[www.restaurant-le-beaujolais.com](http://www.restaurant-le-beaujolais.com)

Fermé du 1<sup>er</sup> au 8 mai et du 24 au 29 décembre. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 20h30. Menus de 29 € à 42 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 19 € (sauf le week-end). Une ambiance chaleureuse et claire, une salle de restaurant rénovée, un accueil extra, voici ce qui vous attend au Beaujolais, tenu par Annie et Sébastien Reumaux, justement récompensé d'un Bib gourmand depuis 14 ans, bravo pour la qualité dans la continuité. L'assiette chante les produits du marché et change fréquemment. Au menu, le chef propose autour de bons produits : le Lapereau en terrine marbrée au thym et au romarin, le Tartare de la mer, thon rouge et saumon mariné à l'aneth et fruits de la passion, le Fromage de chèvre du Haut Beaujolais servi tiède en pissaladière feuilletée aux olives lucques. A suivre, le Médailon de veau complotée de légumes épicés et blé concassé aux fruits secs ou le Filet de bar aux légumes du soleil confits à l'huile pure picholine. Pour terminer avec un gros macaron aux griottes, sauce et glace pistachées. Ici, tout est frais et fait maison. Une adresse à retenir.

### ■ LE CHÂTEAU DE PIZAY\*\*\*\*

Route des crus du Beaujolais

Morgon

☎ 04 74 66 51 41

[www.chateau-pizay.com](http://www.chateau-pizay.com)

[info@chateau-pizay.com](mailto:info@chateau-pizay.com)



Fermeture annuelle dernière semaine de décembre et première de janvier. Possibilité de demi-pension à partir de deux nuitées. 62 chambres (dont 48 suites duplex). Chambre double de 159 € à 340 €. Petit déjeuner : 23 € (12 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 60 €. Parking fermé. Animaux acceptés (19,50 €/jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (ouvert tous les jours le soir, samedi et dimanche le midi. Menus de 59 € à 84 €). Tv satellite. Sauna. Journée Découverte avec soin et un déjeuner : 169 €.

Au cœur du Beaujolais des crus, à côté de Morgon, le château de Pizay est un superbe bâtiment des XIV<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles entouré de vignes où vous pourrez déguster au restaurant ou en lunch une cuisine inventive : foie gras de canard mi-cuit aux fraises et petits pois ou des jambonnettes de cuisses de grenouilles rissoles. A suivre, un omble chevalier poché et viennoise de citron ou un suprême de volaille de Bresse poêlé. Sablé rhubarbe, mousse vanillée, sorbet aux fruits rouges ou citron meringué, agrumes en gelée, granité à l'orange pour prolonger le plaisir. On profite du cadre en se promenant dans le jardin à la française où l'on aura peut-être l'occasion de contempler les paons de la maison faire un bout de chemin en votre compagnie. Un endroit d'une grande sérénité pour se ressourcer. Sur place, piscine, spa et massages apportent tout le bien-être nécessaire.

PARCE QUE VOUS ÊTES  
**UNIQUE ...**

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE  
**SUR MESURE**



**A VOUS DE JOUER !**

**my** **petit fute**  
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

## ■ CHÂTEAU DE PIZAY

**443, route du Château**

☎ **04 74 66 26 10**

**www.chateau-pizay.com**

**info@chateau-pizay.com**

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h ; le dimanche de 15h30 à 18h. Parcours œnologique avec dégustation : 15 €/adulte avec verre de dégustation.

Cette visite joint la culture à l'œnologie et vaut vraiment qu'on en prenne le temps. Le caveau propose plusieurs crus du beaujolais, issus des 52 ha de domaine. Depuis le Moyen Âge, les vins fins du château de Pizay séduisent les amateurs de beaujolais les plus exigeants. C'est en 1030 qu'est mentionné pour la première fois le nom de Pizay dans les chartes de l'abbaye de Cluny. Les 62 ha de vignes de ce magnifique domaine sont implantés dans plusieurs appellations : 27 ha de beaujolais rouge (fruité et gouleyant), 19 ha de morgon (fleur de la vigne, charpenté, robuste et puissant), 5 ha de régnié (fraîcheur et arômes de fruits rouges), 4 ha de beaujolais blanc (rare trésor en beaujolais d'une grande délicatesse), 8 ha de Brouilly, château de Saint-Lager (concentration fruitée et rondeur gourmande). L'ensemble de la production est vinifié dans le meilleur respect des traditions, élevé et mis en bouteilles au Château pour être dégusté dans le monde entier. Sur place, un restaurant gastronomique et un hôtel 4 étoiles sont installés dans le château.

## ■ HÔTEL AU BEAUJOLAIS SAINT-JEAN\*\*\*

**35, rue du parc Saint Jean**

☎ **04 74 66 07 80**

**www.hotelabsj.com**

**hotelabsj@gmail.com**



Ouvert toute l'année. 44 chambres. Chambre double de 85 € à 115 €. Petit déjeuner : 12 €. Animaux acceptés (6 € par nuit). Wifi gratuit.

Quel plaisir de faire escale entre la Saône et le Beaujolais dans ce véritable complexe hôtelier s'adaptant à toutes les envies de séjour. Facile d'accès depuis l'A6, sortie 30, l'hôtel Au Beaujolais Saint-Jean dispose d'un parking pouvant même accueillir un bus. Si vous arrivez en train ou en avion, un service de navette vous conduira jusqu'à l'hôtel. Tout est mis en œuvre pour vous faire passer le plus agréable des séjours. Dans ce quartier paisible, il est aussi facile de trouver le repos, à deux pas du départ de la voie verte. D'autant que les chambres de bon standing, réparties dans plusieurs pavillons, sont parfaitement équipées, notamment d'une literie ultra-confortable digne d'un hôtel haut de gamme. Sommeil de qualité garanti dans une chambre bénéficiant de la climatisation, d'un minibar, du wi-fi gratuit ou d'une TV à écran plat. Deux chambres sont particulièrement adaptées aux personnes à mobilité réduite et l'on notera que tous les écriteaux de l'hôtel sont retranscrits en braille pour mieux recevoir les non-voyants. Quatre pavillons, dont trois abritent des « appart-hôtels » avec kitchenette (idéal pour les moyens et longs séjours, notamment pour les entreprises) et un des mini-suites, complètent l'offre de l'hôtel. Si l'on vient pour le plaisir de découvrir toute la région, on peut aussi venir pour travailler (salles de

séminaires équipées) ou pour l'organisation d'événements privés ou professionnels. Un espace pour organiser les mariages. Petit déjeuner généreux composé de produits, toujours locaux, de qualité : charcuterie Bobosse, fromages de la région, mais encore viennoiseries ou céréales... Une adresse remarquée par le *Futé*.

### ■ LA MAISON DES BEAUJOLAIS

**441, avenue de l'Europe**

**RN6**

☎ 04 74 66 16 46

[www.lamaisondesbeaujolais.com](http://www.lamaisondesbeaujolais.com)

[lamaisondesbeaujolais@beaujolais.com](mailto:lamaisondesbeaujolais@beaujolais.com)

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 21h. Fermé dimanche soir.

La Maison des Beaujolais, première coopérative de vente et de promotion agricole du Beaujolais, fut inaugurée en 1952. C'est l'un des six pôles œnologiques et touristiques du Beaujolais. Ce lieu pionnier propose un bar et un caveau de dégustation, dans lequel on vous proposera des vins des douze appellations AOC, sélectionnés selon les méthodes anonymes appliquées par tous les caveaux. Vous pourrez les acquérir sur place dans la boutique. Un vaste restaurant, une belle terrasse et une grande véranda accueillent groupes et particuliers. Tout est préparé sur place, à base de produits frais, par une équipe de professionnels de la restauration. La possibilité de choisir des vins servis au verre permet une bonne alliance des mets et des vins. Des mâchons sont servis à toute heure. La Maison des Beaujolais organise aussi différents événements : journées beaujolaises, présentation du vignoble beaujolais et peut aussi faire du « sur-mesure » pour vos occasions familiales ou professionnelles.

### ■ LES RENDEZ-VOUS DE BOBOSSE

**957, avenue de l'Europe**

☎ 04 37 55 02 74

[www.bobosse.fr](http://www.bobosse.fr)

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Ouvert même les jours fériés. Grand parking. Accueil groupes.

Dans la région lyonnaise, certains noms sont incontournables. Parmi les grands noms de la gastronomie locale : Bobosse. Implantée dans le Beaujolais depuis plus de 40 ans, la charcuterie Bobosse fabrique et distribue des produits de haute qualité, notamment une fameuse andouillette tirée à la ficelle – la spécialité maison – présents sur toutes les bonnes tables. A l'adresse de Saint-Jean-d'Ardières, on retrouve tous les bons produits signés Bobosse : terrine de canard pistachée, pistaché aux morilles, truffée..., sabodet, saucisson lyonnais, andouillette beaujolaise, galantine, le foie gras, chacun trouvera une spécialité à découvrir avec de belles assiettes gourmandes, comme cette assiettes des Bobossiennes : escalope de foie gras poêlée, pâte croûte, chiffonnade de jambon cru, salade verte, terrine de fromage de chèvre frais. On aime aussi les « mâchons Bobosse » à partager entre amis.

### ■ VIGNERONS DE BEL AIR

**131, route Henri Fessy**

☎ 04 74 06 16 05

[www.vignerons-belair.com](http://www.vignerons-belair.com)

[cvba@vignerons-belair.com](mailto:cvba@vignerons-belair.com)

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Samedi, dimanche et jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Accueil séminaires, groupes.

Fondée en 1929, la Cave des Vignerons de Bel Air, regroupe aujourd'hui 250 adhérents représentant 700 hectares de vignes parmi les 10 crus du Beaujolais. Un savoir-faire transmis de génération en génération et la maîtrise d'un art, celui de la vinification. Trois cuvées en vedette pour un total de 13 appellations avec la Cuvée Mode, la Cuvée Classic où l'on retrouve nos crus beaujolais, et la Cuvée Chic.

A côté des beaujolais et beaujolais-villages, les Vignerons de Bel Air proposent également les crus suivants : brouilly, chénas, chiroubles, côte-de-brouilly, fleurie, juliénas, morgon, moulin-à-vent, régnié, saint-amour. Quant aux récompenses, elles sont nombreuses et fréquentes. Les Vignerons de Bel Air sont des athlètes de haut niveau !

## SAINT-GEORGES-DE-RENEINS

Entre Lyon et Mâcon, Saint-Georges-de-Reneins est une belle commune des bords de Saône. Agréables promenades le long de la rivière. Eglise romane datant du XII<sup>e</sup> siècle et parc du château de Laye classé « Jardin remarquable ».

### Le couvert

#### ■ HOSTELLERIE DE SAINT-GEORGES

**27, avenue Charles-de-Gaulle**

☎ 04 74 67 62 78

[www.hostelleriesaintgeorges.com](http://www.hostelleriesaintgeorges.com)

[hostelleriesaintgeorges@orange.fr](mailto:hostelleriesaintgeorges@orange.fr)

Fermé 3 semaines en août. Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 26 € à 42 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 17,50 €. Yoann Gassel, chef passé par les meilleures maisons, du George V à Paul Bocuse, livre une belle cuisine tendance

gastronomique à l'Hostellerie de Saint-Georges. Une cuisine uniquement à base de produits frais et de saison, pour des saveurs qui marient classicisme et une pointe créative toute personnelle. On s'installe en cour intérieure à la terrasse ombragée et fleurie ou dans une salle aux tables bien mises dans un cadre boisé. A la carte : pâté en croûte maison aux noisettes et au foie gras ; tarte fine aux oignons doux des Cévennes, asperges vertes, jambon cru de sanglier fait maison pour commencer.

A suivre, des grenouilles fraîches en persillade ; un filet de canette rôti au miel, pomme caramélisée, mousseline de carottes à l'huile de cacahuètes ou un pavé de sandre aux gambas, fricassée de légumes. Excellents desserts avec un vacherin glacé vanille et framboise ou une tarte fine aux pommes, glace caramel. Belle carte des vins. La maison propose également un service de traiteur et de vente à emporter.





## Le gîte

### ■ HÔTEL DES SABLES\*\*

**126, rue de la Saône**

**☎ 04 74 67 68 23**

**www.hoteldessables.com**

**hotel.des.sables@orange.fr**

*19 chambres. Chambre double de 50 € à 80 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Parking. Restauration (formules 13,50 €/2 plats et 15,50 €/3 plats).*

Les sables forment les sols du Beaujolais sur lesquels pousse la vigne. L'enseigne de cet hôtel se rapporte donc au terroir ! Juste ce qu'il faut à proximité de ce grand axe qui était autrefois la RN6t traversant le Beaujolais, idéalement placé sur la route du vignoble mais proche de Villefranche et de l'accès autoroutier, l'Hôtel des Sables tourne une page avec l'arrivée de Rino. Un nouveau propriétaire passionné de saut en parachute – il tient le centre de parachutisme de Corbas – qui s'est lancé dans une nouvelle aventure : rénover cet hôtel familial charmant. En attendant que tout soit prochainement refait – chambres, salles de bain... mais aussi piscine, bain à remous, sauna –, il faut déjà profiter des chambres et des suites spacieuses. Restauration pour faire une pause gourmande avec notamment de bonnes viandes charolaises, de la black

angus et des sauces maison. Petit déjeuner savoureux pour bien commencer la journée. Pour un séjour dans le Beaujolais ou une halte sur la route des vacances, un hôtel à suivre dans son évolution. *Futé* recommande.

## Loisirs

### ■ SPEED KARTING

**436, boulevard Napoléon-Bullukian**

**☎ 04 74 09 05 49**

**www.speed-karting.fr**

**speed-karting@orange.fr**

**Accès : sortie 31.1 Villefranche-Nord, direction Belleville 4 km.**

*Ouvert le mardi et le vendredi de 18h à 0h ; le mercredi et le jeudi de 18h à 22h ; le samedi de 14h à 0h ; le dimanche de 15h à 19h. Mercredi, anniversaire enfant sur réservation. En dehors de ces horaires, le karting est ouvert aux groupes de particuliers et entreprise sur réservation. Tarifs avec/sans licence : 10 min : 20 €/25 € ; 2x10 min : 32 €/35 € ; 3x10 min : 42 €/45 €. Grand Prix : 50 € (minimum 8 personnes). Session enfants 8 min : 12 €. Vente de casques : 2 €.*

Avez-vous déjà annulé une séance de karting pour cause d'intempérie ? Marre de tourner sur les mêmes circuits ? Direction Saint-Georges-de-Reneins, accès rapide par l'A6, pour l'une des adresses préférées du Petit Futé : Speed Karting. Dans un vaste bâtiment de 4 500 m<sup>2</sup>, on découvre chaque trimestre une piste différente, toujours aussi sécurisée par la présence de véritables professionnels et des barrières de protection dernière génération. Autant dire que l'on peut se faire vraiment plaisir au volant des petits bolides de 270cc 4 temps. C'est le moment de se lancer des défis individuels ou en équipe avec un système de chronométrage F1 des plus performants. Cette ambiance mêlant compétition et convivialité est propice aux challenges entre amis ou entre collègues. Speed Karting dispose pour les séminaires d'une salle équipée de 80 m<sup>2</sup> avec wifi et matériel informatique. Pendant que ça tourne sur le circuit, on se lance un autre défi au baby-foot ou au billard, à moins que l'on se retrouve à l'espace détente pour prendre un verre. Un service de restauration permet d'organiser des journées entières pour les groupes en terminant par une soirée thématique. Une équipe adorable et compétente pour accélérer vos sensations.

# LAMURE-SUR-AZERGUES, MONSOLS ET LEURS ENVIRONS

## LAMURE-SUR-AZERGUES

Dynamique chef-lieu du canton de la Haute Azergues, le bourg est le point de départ de nombreuses randonnées pédestres. Parmi les édifices religieux de la commune, l'église, bâtie sur son emplacement actuel vers le IX<sup>e</sup> par les moines de l'abbaye de Savigny en l'honneur de Saint Martin n'était à l'origine qu'une chapelle. Le deuxième édifice est la chapelle Saint Roch, qui se trouve aux Arnauds, le long du circuit pédestre. En voiture, vous pourrez décrire une boucle de presque 80 km, qui vous emmènera dans les principaux villages de la Haute-Azergues. Au nord de Lamure, deux petits circuits sont possibles. Vous pourrez ainsi profiter en voiture des beaux points de vue de la région, l'un en direction de l'ouest vous emmènera par la D9 à Saint-Nizier d'Azergues, Saint-Bonnet, le Troncy et La Montagne. De là, vous reviendrez dans la direction de Grandris par un réseau de minuscules routes départementales. A Grandris, vous emprunterez la D54 qui vous ramènera à Saint-Nizier d'Azergues. De cette route, vous aurez de superbes aperçus sur la vallée d'Azergues et notamment un très beau point de vue sur le château de Pramenoux. L'autre, au nord-est vous conduira d'abord à Claveisolles, puis à Chénelette, le « balcon de la Haute-Azergues » surplombé par le mont Tourvénon à 953 m d'altitude, d'où vous rejoindrez Saint-Didier-de-Beaujeu par la D37, pour revenir sur Claveisolles par le col de la Casse-Froide. Pour jouir d'une vue panoramique sur les Alpes, nous vous conseillons une petite promenade jusqu'au col de Croix Montmain, par la D44 à l'est du bourg. Là, un GR vous conduira jusqu'à la Pyramide, d'où le paysage est grandiose.

### ■ OFFICE DE TOURISME

#### DU BEAUJOLAIS VERT

Rue du Vieux-Pont

☎ 04 74 03 13 26

[www.beaujolaisvert.com](http://www.beaujolaisvert.com)

[accueil.lamure@beaujolaisvert.com](mailto:accueil.lamure@beaujolaisvert.com)

Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 13h. Ouvert d'avril à octobre.

### ■ Dans les environs

#### Chambost-Allières

Ce village donne accès à l'une des forêts aménagées de la Haute Azergues, via le col du Joncin par la D116.

### ■ LA FORÊT DE LA CANTINIÈRE

Quatre sentiers balisés par l'ONF vous guident dans votre exploration de cette magnifique forêt de 380 ha ; un sentier sylvicole vous explique les arbres, l'exploita-

tion de la forêt, l'éco-système au moyen de panneaux ; vous découvrirez aussi la source de Fontfroide, la bien-nommée. Le GR76 longe le nord de la forêt et on y trouve une table d'orientation. Accès possible en VTT.

### ■ LE SENTIER DES AGNEAUX

Tout près de là, le village de Saint-Cyr-le-Château vous propose un circuit de 13 km qui vous mènera jusqu'au Mont de la Pyramide (888 m), où l'on trouve les traces de fondation d'un camp romain du II<sup>e</sup> siècle. Plusieurs points de vue superbes vous attendent. Pour les moins sportifs, plusieurs raccourcis permettent d'alléger la randonnée.

#### Chamelet

Cette petite commune, à la frontière des Pierres Dorées et de la Haute-Azergues, marque bien la charnière du Beaujolais viticole et du Beaujolais forestier. Deux tours rappellent les sires de Beaujeu, tandis que la Halle en bois du XVI<sup>e</sup> siècle a été reconstruite à l'identique par les Compagnons du Tour de France. L'église mérite d'être visitée pour ses peintures et ses statues, ainsi que pour deux vitraux du XV<sup>e</sup> siècle. Une petite promenade au pont de Chalosset vous fera découvrir de jolies ferronneries. De Chamelet, vous pouvez pousser jusqu'à la forêt de Brou : 410 ha à cheval sur le Haut-Beaujolais et la Haute-Azergues vous accueillent ; le sentier cynégétique vous familiarisera avec la faune par des panneaux. De Chamelet, prendre la D82 en direction de Valsonne et bifurquer sur la D106 en direction de Dième.

#### Claveisolles

Cette fois, plus de doute : vous êtes dans un pays de bois et de prairies. Ce village s'enorgueillit de posséder le plus haut douglas de France : 55 m de haut et 4 m de circonférence. C'est en effet là que furent plantés pour la première fois en France ces sapins venus d'Amérique du Nord. Le Comte des Sablons, dont on peut toujours voir le château, en rapporta quelques spécimens en 1872 et, depuis, les forêts de douglas se sont multipliées dans la région, fournissant un bois de charpente et d'ameublement, devenu une des principales ressources locales. Ce sont également de magnifiques lieux de promenade. C'est dans le bois de la Corcelle que vous pourrez admirer les douglas de Claveisolles, classés aux Monuments Historiques.

#### Poule-les-Echarmeaux

Pendant des siècles, ce col fut le passage obligé entre la vallée de la Saône et la Loire. Il marque l'accès à la partie septentrionale du Haut Beaujolais.

Du haut de ses 720 m d'altitude, on peut poursuivre sur le nord du département du Rhône, en direction de Propières, bifurquer à l'est pour redescendre sur Beaujeu ou encore rejoindre la région de Cours-la-Ville et de Thizy par une série de cols et de villages charmants. C'est également la ligne de partage des eaux. Ainsi, tous les fleuves et les rivières prennent à partir de ce point la route de l'Atlantique ou de la Méditerranée !

## Saint-Cyr-le-Château

### ■ LA FORESTELLE

Hameau Vers-Boeuf

☎ 04 74 60 10 03

[www.laforestelle.com](http://www.laforestelle.com)

[info@laforestelle.com](mailto:info@laforestelle.com)



*Gîtes de France (2 épis). Pour 18 personnes (4 chambres).*

*Locations : 480 €/petit week-end (du samedi 10h au dimanche 18h), 590 €/grand week-end (du vendredi 18h au dimanche 18h). Séjour 1 semaine : 1 200 €. Nuits étapes si gîte non occupé : 25 €/pers. Jeux pour enfants. Wifi.*

Un merveilleux gîte rural niché dans un écrin de verdure, dans la forêt des Étoiles... Un rêve à vivre au plus tôt dans un espace fait de quiétude où l'harmonie avec la nature est totale. Autant dire que l'on se ressource à la Forestelle auprès de Claudine et de Stéphane qui accueillent leurs hôtes avec un sourire sincère. Quatre chambres spacieuses et de bon confort, d'accès indépendant, où l'on aime se retrouver en famille ou entre amis. Dans ce décor paradisiaque, où tous les chemins s'ouvrent devant nous, on ressent un véritable bien-être. Si tous les séjours à la Forestelle offrent des moments privilégiés, Futé recommande particulièrement la demi-pension ou la pension complète qui permettent de savourer une

délicieuse cuisine de terroir. Le temps d'un repas, dès que le temps le permet, on s'installe sur la terrasse ombragée pour profiter autant de l'incroyable vue panoramique que des plats maison. Pour les groupes, une grande salle peut accueillir jusqu'à 80 convives. Les enfants disposent d'une aire de jeux et l'on peut partir en balade sur le sentier des Agneaux. Futé aime aussi les soirées thématiques organisées (théâtre musical, concert) dans une belle salle tout en bois.

## Saint-Nizier-d'Azergues

### ■ AUBERGE LA BOUCLE

La Gare – D385

☎ 04 74 02 01 59

[www.labouclehotel.com](http://www.labouclehotel.com)

[labouclehotel@hotmail.fr](mailto:labouclehotel@hotmail.fr)

*Ouvert du lundi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 21 € à 46 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Chambres de 45 € à 90 €.*

Ancienne auberge de la mère Soudeil, cette Boucle est tenue par Christophe Désigaud qui en a fait un endroit à son image : simple et charmant. Dans une belle maison aux couleurs déjà provençales, il propose une cuisine inventive et savoureuse. D'ailleurs, le soleil brille sur le jardin ouvert dès les beaux jours pour partager une terrine de saison du chef et ses condiments ou un délicieux foie gras de canard maison au sel de Guérande et confit d'oignons au cassis. A suivre, une queue de lotte rôtie au four, émulsion de moules safranées ou un filet de canette rôti, jus déglacé au vinaigre balsamique. Au dessert, un étonnant millefeuille glacé. Sans oublier de faire un petit tour à la boutique du Chef pour dénicher une très large panoplie des spécialités locales : vins, liqueurs, et autres sirops, gâteaux secs, et gourmandises...

# MONSOLS ET LE HAUT-BEAUJOLAIS

Ce bourg est situé au pied de l'éminence du Beaujolais : le mont Saint-Rigaud. Pourvu de toutes les commodités, c'est le chef-lieu de canton. C'est aussi le point de départ de bien des excursions dans la région. Monsols et Beaujeu ont d'ailleurs créé l'Espace randonnées Beaujeu-Monsols qui concerne 1 500 km de sentiers balisés. Différents topo-guides sont en vente dans la région, chez des commerçants, des agences postales...

## Points d'intérêt

### ■ LE MONT SAINT-RIGAUD

(1 012 m). On peut accéder à ce point culminant du Rhône, en voiture ou à pied par le GR7 qui passe au col de Champ-Juin. Pendant plusieurs siècles, une chapelle et un petit monastère de moines de l'ordre de Cluny occupèrent son sommet. Une source, dite la Fontaine des Pèlerins, avait la réputation de guérir bien des maux et notamment la stérilité féminine. Au sommet du mont, une table d'orientation et une tour de bois en Douglas du pays permet de voir un horizon à 60 degrés. Elle vous permettra

de localiser les différents sommets qu'on y aperçoit. Imaginez qu'il y a plusieurs centaines de millions d'années, le mont Rigaud faisait partie d'une chaîne de montagnes aussi haute que celle des Alpes ! Depuis, l'érosion a fait le reste. Côté flore, une forêt mixte de hêtres et de résineux orne les parties les plus élevées. L'homme, il y a 150 ans, y a ajouté une essence bien particulière, le Douglas. Côté faune, peut-être pourrez-vous observer la chouette de Tengmalle, le pic noir, la pie grièche écorcheuse, le geai ou la bécasse. Laissez-vous bercer par leur chant ! Pour plus de renseignement, n'hésitez pas à contacter l'Office de tourisme du Haut Beaujolais [otihautbeaujolais@orange.fr](mailto:otihautbeaujolais@orange.fr)

## ■ Dans les environs

### Aigueperse

Village du Haut-Beaujolais offrant de beaux paysages verdoyants et des panoramas dans toutes les directions. Les randonnées au départ d'Aigueperse sont le meilleur moyen pour en profiter.

## La boucle de Saint-Nizier

La boucle de Saint-Nizier longue de 5 km fut la première construite en France : un pas de vis audacieux qui permit de rattraper un dénivelé de plus de 50 m. Le 4 octobre 1895, le train arrivait pour la première fois à Lamure-sur-Azergues, station terminus. Il fallut attendre le 6 septembre 1900 pour que la liaison Lamure-Paray le Monial soit ouverte, permettant ainsi aux trains et aux voyageurs de rallier Paris à Marseille via Paray le Monial et Moulins, délestant ainsi la voie impériale Paris — Dijon — Lyon — Marseille (déjà bien saturée) d'une partie de son trafic marchandises. Mais permettre aux trains d'accéder à Paray le Monial, fut un réel pari technique car la déclivité ne devait pas dépasser 11 mm par mètre : et il s'agissait de rattraper 50 m de dénivelé ! La solution trouvée fut de passer deux fois par Claveissolles, au même endroit, mais avec une différence de niveau de 43 m. Ainsi, une boucle de 4 500 m fut construite. Elle nécessita au passage la réalisation de deux viaducs et deux tunnels. De même, le passage des Echarmeaux nécessita un tunnel long de 4 152,33 m qui passe à 186 m au-dessous du sol !

### ■ AUBERGE DES CHANOINES

#### Le Bourg

☎ 04 74 66 98 28

[www.aubergedeschanoines69.fr](http://www.aubergedeschanoines69.fr)

[aubergedeschanoines@yahoo.fr](mailto:aubergedeschanoines@yahoo.fr)

*Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Animaux admis sans supplément. Menus de 20 € à 40 €. Formule du midi : 19 € (entrée, plat, fromage ou dessert). 5 chambres pour 1 à 4 personnes à partir de 56 €. Wifi gratuit.*

A la frontière du Rhône et de la Saône-et-Loire, non loin de Mâcon et de l'abbaye de Cluny, l'Auberge des Chanoines nous accueille dans un charmant village abritant une charmante église romane. Dans cette campagne verdoyante aux limites du Beaujolais et de la Bourgogne, cette belle demeure offre le meilleur choix pour une escale gourmande, pour un repas, pour une nuit ou, parce que l'on ne veut plus partir de ce petit paradis, un séjour complet dans la région. Le cadre est ravissant et l'on pourrait passer des heures à la terrasse de l'établissement en savourant la cuisine d'un chef passé par d'excellentes maisons. Un chef qui prend un soin particulier à sélectionner les produits frais de saison qui composent une savoureuse cuisine de tradition 100% faite maison, aux notes personnelles et créatives. Dans un décor chaleureux, au coin de la cheminée en hiver, et lumineux avec sa grande baie vitrée, service adorable pour nous présenter les spécialités que sont le foie gras maison, les cuisses de grenouilles fraîches, un magret de canard ou un saumon fumé sur place. Pourquoi choisir un dessert quand on peut se régaler d'une assiette gourmande avec pas moins de 6 gourmandises ! Envie de rester ? L'Auberge des Chanoines dispose de 5 chambres spacieuses et confortables pour faire durer votre plaisir gourmand et découvrir cette magnifique région.

## Ouroux

Ce joli petit village dont le nom vient de « oratorium », lieu où l'on prie, possède une église romane byzantine dont le clocher de tuiles vernissées est orné d'un motif qui a de quoi surprendre : une grande étoile de David. Ce serait en fait la signature des compagnons charpentiers constructeurs du toit ! Saint Louis serait passé par là en partant pour la croisade comme le rappelle un vitrail de l'église. Plusieurs châteaux privés se trouvent aux

alentours, qu'il vous faudra admirer de loin. Les activités ne manquent pas cependant puisque c'est dans ce village qu'est née l'association « Billebaudez en Beaujolais Vert » et que nombre de ses membres s'y trouvent ou sont à proximité. Vous pourrez également randonner sur les nombreux sentiers et pousser jusqu'au joli pont romain qui enjambe la Grosne.

### ■ LA FERME DU PLANET

#### Le Planay

☎ 04 74 04 64 89

[www.ferme-du-planet.com](http://www.ferme-du-planet.com)



*Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche sauf de mai à août. 3 chambres (capacité 14 personnes). Chambre double de 60 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Table d'hôtes (uniquement le soir à partir de 4 personnes) : adulte : 25 €. CB non acceptée. Animaux acceptés (chien : 3 € ; cheval : 5 €). Sauna. Dans cette ferme de moyenne montagne à 550 m d'altitude, les forêts et les prés offrent un paysage de bocage. L'élevage prédomine surtout celui de la chèvre et de la vache charolaise. Deux chambres doubles et une suite familiale offrent une capacité d'accueil de 14 personnes. Idéale pour les réunions de famille et week-ends entre amis. La décoration est digne des chalets de haute montagne. Au petit déjeuner, tous les produits proposés par Valérie et Laurent sont faits maison (confiture, pain, fromage...) et les repas en table d'hôte sont servis au coin du feu, dans une ancienne grange restaurée en salle commune. Une vraie escapade pour un retour aux sources dans une ambiance familiale. On en redemande.*

### ■ LES ROULOTTES ET LES FOLIES DE LA SERVE

#### La Serve

☎ 04 74 04 76 40

[www.lesfoliesdelaserve.com](http://www.lesfoliesdelaserve.com)

*Fermé de novembre à mars. Accueil jusqu'à 18 (si séjour de 2 nuits minimum, possibilité de venir vous chercher à une gare proche (en supplément)). 2 chambres. Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus. 3 roulottes pour 2 ou 4 personnes : 69 €/nuit 2 petits déjeuners compris. Enfant supplémentaire : de 13 à 20 €. CB non acceptée. Animaux acceptés (5 €/nuit). Restauration (possibilité de repas en table d'hôte — minimum 6 personnes —, panier repas ou assiette express).*



Chez Pascaline et Pascal Patin, vous serez dépaycé c'est certain ! Trois roulotte vous attendent pour découvrir la région autrement. Confortablement aménagées et installées par leurs propriétaires dans un magnifique jardin, ces hébergements d'un autre temps ont été réhabilités pour vous offrir un séjour inoubliable au cœur du Haut-Beaujolais. Que ce soit en couple ou en famille, les formules sont complètes et bien pensées. Les animaux sont admis avec supplément. Deux chambres d'hôtes offrent des « folies » insolites pour se transformer en princesse nomade. Et vous n'en reviendrez pas : un vrai détour en Inde vous attend pour cette chambre magnifiquement décorée avec éléphant, lit à baldaquin et autres accessoires... Une vraie perle en plus d'un rapport qualité-prix étonnant pour une prestation originale. Un coup de cœur Petit Futé !

## Propières

### ■ ROD & SÈVE

**Le Bourg**

☎ 04 74 03 74 42

[www.rodetseve.com](http://www.rodetseve.com)

[rsrestauration@gmail.com](mailto:rsrestauration@gmail.com)

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 20 € à 28 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 €. Tarifs pour les pèlerins de Compostelle. Chambres doubles : 60 €/nuît. Terrasse.

Hôtel-restaurant au centre du village, tenu par un jeune couple, Rodolphe et Séverine Botteron. Découvrez une cuisine traditionnelle à base de produits frais du terroir. Ici, l'ardoise change tous les jours ! Mais les menus nous permettent également de profiter d'une cuisine réalisée à partir de bons produits du terroir : Foie gras maison, Duo de terrine maison, Onglet de bœuf à la beaujolaise, Poisson frais du marché, des Grenouilles fraîches à la persillade (sur réservation). Belle carte des vins pour accompagner le tout.

## Saint-Clément-de-Vers

Petit village situé à la frontière entre deux régions, la Bourgogne et Auvergne Rhône-Alpes, aux airs d'une «petite Suisse».

Avec sa nature préservée, ses forêts de douglas et son bon air, Saint-Clément-de-Vers est un lieu idéal pour la détente et la randonnée.

### ■ LE SAINT-CLEMENT

**Le Bourg**

☎ 04 74 04 55 44

[lesaintclement.canalblog.com](http://lesaintclement.canalblog.com)

Ouvert tous les jours le midi. Le soir sur réservation. Menus de 18 € à 40 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 12 €. Chambre double : 50 €. Soirée étape : 56 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Au beau milieu des forêts de sapins du Haut-Beaujolais, le Saint-Clément est plus qu'un hôtel-restaurant, c'est un véritable « art de vivre » auquel on est invités à participer. Sur ce chemin autrefois emprunté par les pèlerins de Compostelle, le Saint-Clément ouvre la voie vers un séjour fait de quiétude, de bien-être et de gourmandise. Dans un décor bucolique, on s'arrête avec bonheur dans une maison en pierres apparentes avec sa terrasse charmante. Au restaurant et au bar attenant, on peut admirer des expositions d'artistes régulièrement renouvelées. Tous les midis, le soir sur réservation, on savoure une cuisine traditionnelle bien réalisée avec, pour commencer, une terrine de poisson maison ou un feuilleté d'escargots ; à suivre, des grenouilles persillées ou une escalope de veau à la crème ; pour terminer avec une cervelle de canut et des desserts maison, comme une délicieuse mousse au chocolat. Tout autour de l'établissement, des sentiers permettent de belles balades digestives, mais on peut aussi prolonger son séjour grâce à un hébergement. Accueil adorable pour une adresse à découvrir.

## Saint-Jacques-des-Arrêts

Ce village fut longtemps, et l'est encore parfois, une étape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, après celle de Cluny. Son église raconte l'histoire de Jacques le Mineur en quatre peintures monumentales, œuvres d'un artiste lyonnais, Jean Fusaro. Une tour en ruines au hameau des Charmes rappelle qu'un château féodal dominait en son temps la vallée.

### ■ AUBERGE DES ARRETS

**Le Bourg**

☎ 04 74 04 64 39

[aubergedesarrets@free.fr](mailto:aubergedesarrets@free.fr)

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi. Soir sur réservation. Formule du midi : 13,50 € (quart de vin, fromage et café compris). Menu : 25 €. Accueil des groupes. Terrasse. Banquet.

## Mine argentifère de Propières

Venez découvrir les anciennes galeries de cette mine argentifère de Propières ! Unique dans la région, cette galerie est ouverte à tous les publics et dure environ une heure. Par groupe de 5 personnes, munis de casques et d'éclairage, vous plongerez dans cette galerie horizontale de 80 m de long creusée à même la roche, emmenés par un guide. Vous verrez le ruisseau d'eau très limpide couler sur la paroi gauche et le filon bien visible en même temps que la galène (sulfure de plomb), la barytine et bien d'autres minéraux dont toutes les explications vous seront données par des personnes bien passionnées !

► Visites guidées sur rendez-vous : ☎ 06 07 21 06 72 - [contact@patrimoine-haut-sornin.fr](mailto:contact@patrimoine-haut-sornin.fr)



© Pierre DELAGUARD - Lomax

Saint-Mamert.

Il y a divers façon de concevoir un pèlerinage. Sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, l'Auberge des Arrêts offre une étape gourmande aux jacquets, c'est ainsi que l'on appelle les pèlerins de Saint-Jacques, et à tous ceux qui veulent savourer une authentique cuisine campagnarde en toute simplicité et en toute convivialité. Ambiance champêtre avec vue imprenable sur la vallée de la Grosne, pour une Auberge où l'on est reçu avec le sourire pour goûter à la cuisine de Sylvie. Si le menu du jour est une aubaine et que les pèlerins profiteront d'un menu spécial, tout le monde vient pour les spécialités du terroir : saucisson beaujolais, coq au vin, tête de veau, poulet aux morilles, pour terminer avec les pâtisseries maison.

On se prélasser sur la terrasse située dans l'ancienne cour de l'école d'un village où, comme son nom nous y invite, il fait si bon s'arrêter. Que l'on reparte vers Saint-Jacques ou sur les chemins autour du village pour faire une marche digestive, cœur et corps sont remplis de bonheur. Possibilité de recevoir les groupes jusqu'à 50 personnes.

## Saint-Mamert

Ce minuscule village de soixante habitants abrite lui aussi une fort belle église romane du XII<sup>e</sup> siècle, qui faisait initialement partie d'un prieuré dépendant de l'abbaye de Cluny. Son autel est classé aux Monuments Historiques. Un circuit autour du village permet d'enviesager la chapelle sous différents angles et d'apprécier son harmonie.

## ■ AUBERGE DU RAZAY-CHEZ MAX

### Le Razay

☎ 04 74 62 83 14

*Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du jeudi au dimanche le soir. Menus de 22 € à 33 € (le week-end). Carte : 15 € environ. Menu enfant : 6,50 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée, plat, fromage, dessert, café et vin). Sur commande burger ou croque-monsieur avec frites et salades à emporter. Terrasse. Animations. Bar. Parking.*

Voici une adresse fûtée pour bien manger et se divertir. Une équipe sympathique et dynamique met tout en place pour vous satisfaire, qui que vous soyez, et d'où vous veniez. C'est Max, qui a grandi à Ouroux, non loin de là, qui tient cette auberge centenaire au bord de la Grosne. La salle de restaurant a été rénovée et joliment décorée avec des couleurs chaudes sans enlever le côté rustique qui apporte beaucoup de charme, avec poutres apparentes et belles tables en bois. Le service est impeccable et Patrick, le chef, mitonne une cuisine uniquement réalisée avec des bons produits du terroir. Bœuf bourguignon, tripes ou cuisses de grenouilles, selon la saison et les inspirations du moment, vous raviront. L'entrecôte charolaise est particulièrement imposante servie avec des frites maison. Les desserts sont aussi faits maison, tarte aux poires ou tarte aux pralines, un vrai délice. À côté, une salle de jeu équipée de billard et baby-foot vous permet de prolonger votre séjour en vous amusant. Un terrain de pétanque est installé à côté des deux terrasses qui prolongent l'établissement. Le cadre est bucolique, n'hésitez pas !

# TARARE, THIZY ET LEURS ENVIRONS

## TARARE ★

Après une période sombre liée à l'effondrement du marché du textile, « la cité du voile » développe aujourd'hui le tourisme vert tout en vantant des atouts patrimoniaux classés ; la tour de la Prébende des Martins et l'usine J.B Martin du XIX<sup>e</sup> siècle, ancienne fabrique de velours et peluches. Chef-lieu de canton avec près de 11 000 habitants, Tarare se présente comme la porte d'entrée méridionale du Beaujolais vert. Ville ouvrière, elle n'a rien perdu de cette atmosphère qui la caractérisait si bien au milieu des années soixante-dix, époque où la cité était alors élevée au rang de capitale mondiale du rideau. C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que Georges Antoine Simonet parvient à fabriquer un tissu de coton fin et léger qui fera la fortune de la ville : la mousseline. Depuis 1955, ce tissu est fêté tous les 5 ans par des Tarariens toujours plus fiers de cette identité. Porte sud du pays Beaujolais, Tarare s'ouvre d'un côté sur les communes classées Beaujolais villages et de l'autre, sur un espace forestier idéal pour les randonnées, d'ailleurs de nombreux sentiers balisés préservent d'agréables balades à pied, à cheval ou en VTT. Trop souvent définie comme un seul lieu de passage – déjà une voie romaine, route de l'étain, passait au pied de la montagne –, la cité se veut aujourd'hui un point de rendez-vous autour de ses nombreux commerces. La vie associative y est plus dense que partout ailleurs avec près de 200 associations réunies autour des loisirs, du sport, de la musique, des échanges humanitaires et culturels. De son passé riche et glorieux, la cité du voile a choisi de faire un avenir accueillant et dynamique.

## Points d'intérêt

### ■ LA CHAPELLE DE BEL AIR

Dominant la cité, la chapelle, bâtie au XVII<sup>e</sup> siècle sur la colline de Bel Air, est un lieu de culte consacré à la Vierge Marie, le meilleur point de vue pour contempler la ville dessinée telle une étoile entre les monts de Tarare. Très vite endommagée par la rudesse du climat, elle fut entièrement reconstruite en 1755. Depuis quelques années, la chapelle est mise en lumière lui donnant plus de grâce encore aux yeux des autochtones. Pour les plus courageux – dénivelé important – il est possible d'accéder à la chapelle à pied en suivant le chemin de croix, une balade à éviter de nuit car aucun éclairage ne guide le randonneur. Pour les autres, une route parfaitement carrossable mène au site, idéal pour voir se coucher le soleil sur la cité coincée entre les collines. Petite précision, la chapelle est ouverte seulement lors de visites organisées, se renseigner donc auprès de l'office du tourisme.

### ■ LA CHAPELLE DE CLEVY

Itinéraire : prendre la N7, en direction de L'Arbresle, puis la D33, direction Saint-Romain-de-Popey. La chapelle se trouve sur la gauche, environ 3 km après. Cette chapelle votive toute simple date du XV<sup>e</sup> siècle, avec des parties du XVIII<sup>e</sup> siècle et un très beau bénitier en marbre poli. Près de la chapelle demeure une plaque de granit, autrefois lieu de pèlerinage pour les mères dont les enfants étaient malades.

### ■ LA CHAPELLE DE GREVILLY

En sortant de Tarare, prendre la direction Saint-Forgeux, la chapelle est sur la gauche. C'est la plus ancienne des trois chapelles, bâtie entre le XIV<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle et lieu de pèlerinage et de dévotion à la Vierge mentionné très tôt. Son environnement vaudrait à lui seul le déplacement : en hauteur, environné de prairies, de forêts, avec une succession de monts et de vallons.

### ■ L'ÉGLISE SAINT-ANDRÉ

#### Place du Château,

L'église se caractérise par deux édifices accolés réalisés à des époques différentes : une église classique du XVIII<sup>e</sup> siècle, orientée est-ouest, et une église néo-gothique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle orientée nord-sud ! La première aurait dû être détruite à la construction de la seconde, mais la guerre de 1870 interrompit les projets et finalement on garda les deux en les raccordant. Cet ensemble a fusionné en un bâtiment harmonieux et singulier. L'intérieur abrite un beau retable en bois doré du XVII<sup>e</sup> siècle.

### ■ L'ÉGLISE SAINTE-MADELEINE

#### Place Madeleine

Situé au cœur de la ville, l'édifice fut construit de 1825 à 1827, pour être achevé par un second architecte en 1856. La façade de colonnes rappelle l'architecture grecque et son intérieur renferme des confessionnaux de toute beauté, des sculptures de Bonnassieux et un orgue de Cavaillé-Coll. Le plus grand chef-d'œuvre demeure néanmoins la « Mater Dolorosa » ou « Pieta » que le grand peintre français Ingres est venu lui-même admirer. Un véritable musée vivant pour les fidèles et les visiteurs.

### ■ NINKASI

1, rue Edouard-Herriot

☎ 04 81 00 10 02

[www.ninkasi.fr](http://www.ninkasi.fr)

[tarare@ninkasi.fr](mailto:tarare@ninkasi.fr)

Visite guidée de la fabrique de bière et de la distillerie tous les samedis : 8 €. Ouvert le mardi et le mercredi

## La fête des Mousselines

Elle a lieu tous les cinq ans (les années en 0 ou en 5, prochaine en juin 2020). Même si la production de la mousseline a été délocalisée, les habitants de Tarare restent attachés à cette fête qui célèbre ce qui fit la richesse et la renommée de la ville. La première fête eut lieu à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à l'occasion de l'inauguration de la statue de Georges-Antoine Simonet qui ammena la mousseline à Tarare. Un peu d'histoire : Né à Tarare en 1710, Georges Antoine Simonet est fils de toilier. Vers 1756, il se rend dans la région de Saint-Gall pour apprendre, en toute illégalité, à fabriquer la mousseline, tissu de coton très fin. Puis, il a l'audace de faire venir des ouvriers suisses. C'est ainsi qu'il introduit la fabrique de la mousseline à Tarare. Ne disposant pas de fils de qualité, il ne réussit pas son entreprise. Il meurt en 1778 à Charbonnières ruiné et oublié. Lors de l'inauguration de la statue d'Antoine Simonet, des pans de ce tissu furent tendus partout dans la ville et l'habitude fut prise de la parer ainsi lors d'événements particuliers. Depuis plus de cinquante ans, la fête a pris son rythme actuel, de cinq ans en cinq ans, la dernière quinzaine de juin ; les voiles de mousseline multicolores flottent dans la ville, les animations de rue, les manifestations artistiques se succèdent, un défilé de chars et de mille figurants clôt les festivités.

de 11h à 15h ; le jeudi de 11h à 23h ; le vendredi et le samedi de 11h à 1h.

C'est en 1997 que l'aventure Ninkasi – nom de la déesse de la bière dans la mythologie sumérienne – a démarré du côté de Gerland à Lyon. Une enseigne, synonyme de bières de qualité, de délicieux burgers et de soirées festives pour les Lyonnais, qui n'a cessé de se développer pendant toutes ces années. Pour continuer d'alimenter ses adresses dans la région, Ninkasi s'est installé à Tarare sur un site industriel chargé d'histoire, dans une ancienne usine à la structure Eiffel. Selon nos sources, avec 180 000 hl de production annuelle, il s'agit bien de la plus grande brasserie d'Auvergne-Rhône-Alpes. Un lieu magnifique que l'on ne manquera pas de visiter pour mieux comprendre l'élaboration des bières Ninkasi, qui profiteront de l'excellente qualité de l'eau de la ville. La visite (1h30 environ), tous les samedis après-midi à 15h, se fait avec un brasseur passionné nous expliquant, matériel à l'appui, les différentes étapes du brassage. Une dégustation des bières maison, une petite dizaine, à la fin du parcours et la possibilité de rapporter de bonnes bouteilles, notamment en coffret-cadeau, à la boutique. Des visites sont organisées pour les groupes. Un lieu d'exception à visiter et à savourer aussi côté brasserie avec le restaurant Ninkasi (parmi les 16 restaurants du groupe à Lyon et dans la Métropole + Les Menuires).

### ■ LA TOUR DE LA PRÉBENDE DES MARTIN

**Place du Château**

☎ 04 74 63 06 65

**beaujolaisvert.com**

**accueil.tarare@beaujolaisvert.com**

Ouvert le mardi, le mercredi et le samedi de 14h30 à 16h30. Gratuit. Accès libre.

Egalement appelée « la tour du château », cette tour de la fin du XV<sup>e</sup> siècle porte le nom du curé qui l'a fait construire. Restaurée par la ville en 1980, elle garde en elle un magnifique escalier en colimaçon de style Renaissance qui conduit au dernier des 5 paliers, sur une plate-forme d'où l'on domine le vieux quartier de la ville. Deux salles récemment restaurées sont consacrées au patrimoine local. Une troisième est dédiée à la mémoire textile.

### ■ VIADUC

**Impasse du Viaduc**

À l'entrée ouest de la ville, les amateurs d'ouvrages ferroviaires ne manqueront pas d'aller admirer l'impressionnant viaduc en pierre de presque 400 m de long, réalisé entre 1863 et 1866 lors de la construction de la ligne Lyon-Roanne.

## Le couvent

### ■ HÔTEL-RESTAURANT SAINT-PIERRE

**21, route D8**

**Les Sauvages**

☎ 04 74 89 10 49

**www.hotel-restaurant-saintpierre.com**

**hotelsaintpierre@wanadoo.fr**

Fermeture annuelle début janvier. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Le samedi sur réservation. Formule du midi : 13,50 € (entrée, plat et dessert). Chambres doubles de 24 € à 38 €. Petit déjeuner : 7 €. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.

Un hôtel-restaurant situé dans un cadre champêtre, à 15 km du lac des Sapins de Cublize. Entre balades équestres et pédestres, circuits VTT et baignades, vous aurez l'occasion de goûter à la cuisine traditionnelle de la formule du jour pleine de fraîcheur. Nombreuses formules autour des grenouilles qui se retrouvent dans tous leurs états avec, par exemple, un parfait de grenouilles sauce poivron, une salade de grenouilles, cèpes, lardons ou des cuisses de grenouilles persillées ou à la crème. Sur place également, des chambres d'hôtel gentilles afin de prolonger son séjour dans la région.

### ■ NINKASI

**1, rue Edouard-Herriot**

☎ 04 81 00 10 02

**www.ninkasi.fr**

**tarare@ninkasi.fr**

Ouvert du mardi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Ouvert jusqu'à 1h le vendredi et samedi. Formule midi (Live) : 10,90 €. Formule Klub : 13,90 €. Formule étudiants : 9,90 €.

Qui ne connaît pas le Ninkasi n'est pas de la région (et pas que de Lyon...). Car c'est à Tarare que la célèbre enseigne brassicole s'est installée sur un ancien site industriel de toute beauté. Un lieu à la fois sublime et original à visiter, puisqu'il s'agit de la première fabrique de bière en Auvergne Rhône-Alpes, où l'on vient autant pour la bière que pour la restauration. Superbe terrasse pour profiter des beaux jours ou salle contemporaine d'où l'on peut voir la fabrication de bière grâce à une immense baie vitrée. En cuisine, c'est la même exigence de qualité qui prévaut que pour la fabrication des bières, avec des produits locaux – 70 % des ingrédients viennent de la région – et des fournisseurs soigneusement sélectionnés. Parmi les spécialités signées Ninkasi, les burgers réalisés dans un pain artisanal et à choisir parmi les compositions «Live», «Klub» ou sur mesure pour les plus aventuriers ! Du pur bonheur à savourer avec des frites et des sauces maison originales. Belles salades composées, des fish & chips et des bagels. Au dessert, des glaces toujours de qualité, un milk-shake ou un délicieux brownie. Pour les boissons, les fameuses bières maison – 64 récompenses à leur actif – s'accordent avec tous les plats. Concerts, DJ, retransmission d'événements sportifs...

### ■ RESTAURANT JEAN BROUILLY

3 ter, rue de Paris

☎ 04 74 63 24 56

[www.restaurant-brouilly.com](http://www.restaurant-brouilly.com)

[contact@restaurant-brouilly.com](mailto:contact@restaurant-brouilly.com)

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 44 € à 78 €. Formule du midi : 30 € (du mercredi au vendredi). American Express. Jardin. Terrasse. Installé à Tarare dans une superbe demeure du début du XX<sup>e</sup> siècle chargée d'histoire, le chef Eric Lambolez s'exprime pleinement au côté de son épouse qui nous accueille toujours avec le sourire. Un duo qui fonctionne parfaitement pour nous régaler de la plus belle des façons. Avant de voir la maison, on admire le parc arboré et fleuri, une splendeur, et un jardin où Eric Lambolez cultive ses plantes aromatiques. On s'installe confortablement et l'on savoure une cuisine faite maison, inspirée par des produits d'exception : coffret croustillant de homard, mousseux de crustacés ou pot au feu de foie gras et croquant d'épices, vinaigre de cerise. A suivre, toujours le homard rôti aux épices douces et racines ou un suprême de pigeon doré au sirop d'érable, sa cuisse confite. Petite crème chocolat noir sur une note de poires aux épices pour les douceurs. Très belle carte des vins. Le temps semble s'arrêter pendant un repas d'exception.

## Le gîte

### ■ HÔTEL-RESTAURANT BURNICHON

1600, RN7

La Grange Cleard

☎ 04 74 63 44 01

[www.hotel-burnichon.com](http://www.hotel-burnichon.com)

[hotelburnichon@wanadoo.fr](mailto:hotelburnichon@wanadoo.fr)



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Fermeture 15 jours pendant les fêtes de fin d'année. Restaurant

ouvert tous les jours, sauf samedi soir et dimanche. Accueil jusqu'à 23h. 36 chambres. Chambre double de 60 € à 70 € ; suite à partir de 95 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 17,50 € ; menus de 25 € à 39,50 €). Tv satellite, Canal+. Terrasse.

De l'air pur, de la nature et tout ça à quelques encablures de Lyon grâce à la mise en route de l'A89 qui nous conduit tout droit (et rapidement) vers Tarare. En moins de 30 minutes depuis la Métropole, nous voici dans une maison d'exception qui nous propose le meilleur gîte et un couvert remarquable : la maison Burnichon. Facile d'accès aux portes de la ville, l'hôtel restaurant Burnichon est une destination Futé pour s'évader le temps d'un repas ou d'un séjour. Mariant avec bonheur le meilleur de la tradition hôtelière – accueil, service et table savoureuse mettant à l'honneur les meilleurs produits régionaux – et une modernité maîtrisée – notamment depuis une belle rénovation qui a transformé les lieux –, la maison Burnichon offre un équilibre parfait pour se détendre et se régaler. Pour la détente et le repos, des chambres parfaitement équipées au goût actuel, mais encore une belle piscine avec son solarium. Autre plaisir des lieux, la table gastronomique et une authentique cuisine de terroir rythmée par les produits du marché de saison : tartare de saumon et ses légumes fraîcheur, salade de saumon chaud aux agrumes ou escalope de foie gras poêlée sur son lit de salade et fruits confits. A suivre, noix de Saint-Jacques à la crème et aux morilles, blanquette de saumon sauce dieppoise ou un magret de canard sauce au vin. Belle carte des vins et desserts maison. Une escapade gourmande.

## ■ Dans les environs

### Affoux

Ne manquez pas la croix des Eparres au carrefour du CD38 et de la route qui conduit à Affoux. En granit, elle fut édifée au XVI<sup>e</sup> siècle et réorientée ultérieurement : le Christ regardait autrefois à l'est, vers la paroisse de Violay ; il est maintenant tourné vers l'ouest et l'église du village. Outre cette croix, la paroisse d'Affoux en comporte sept autres.

A l'entrée du village, vous apercevrez une belle maison renaissance, avec ses fenêtres à meneaux. La grande ferme à colonnade du XVII<sup>e</sup> siècle qui la suit est typique de l'architecture rurale de la région jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle : sa haute galerie servait à faire sécher le chanvre, qui était autrefois la culture principale du village et des alentours. Aux deux extrémités de la galerie, des têtes portant autour du cou ce qui semble être la croix de Malte ont été sculptées dans les corbeaux en calcaire qui supportent la charpente.

### ■ L'AUBERGE D'AFFOUX

Le Bourg

☎ 04 74 63 13 85

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Ouvert tous les jours sauf le mardi soir et le mercredi toute la journée. Menus de 21 € à 27 €. Formule du midi : 12,50 € (café compris). Accueil des groupes. Terrasse. Bar.





HOTEL \*\* RESTAURANT

**Le Saint-Clément**

Repas d'affaires - Banquets

Soirées étapes - Séminaires

Terrasse d'été

C. Courtois

Chef de cuisine C. ROYER

69170 St-Clément-sous-Valsonne

Tél./Fax 04 74 05 17 80

www.le-saint-clement.com

Des collines verdoyantes, des forêts qui promettent de belles découvertes et une autoroute, l'A89 (sortie Pontcharrat) qui rapproche Affoux, ce charmant petit village des Monts du Lyonnais à la frontière entre Loire et Rhône, de la métropole lyonnaise. Depuis le centre de Lyon, une cinquantaine de minutes permettent de relier l'enfer urbain au paradis d'Affoux et sa charmante auberge au cœur du village. Quel bonheur de s'installer sur la terrasse et de profiter d'une belle vue sur la campagne environnante ! Ici, on respire à pleins poumons et l'on mange selon le marché de saison. La carte change naturellement quatre fois par an. Devinez quand on se régale d'une fondue savoyarde ou d'une assiette du montagnard ? D'un bourguignon sauce escargot ou d'un gratin d'andouillette aux pommes de terre ? Sans oublier les pizzas avant de terminer avec une délicieuse assiette de desserts. Et si l'envie vous prenait de vouloir personnaliser votre repas, sur demande huit jours à l'avance, l'Auberge d'Affoux peut préparer ce que vous voulez et notamment une bonne bouillabaisse, s'adaptant à votre budget. Plats sur commande à emporter. Les groupes sont les bienvenus avec des menus spéciaux.

## Pontcharra-sur-Turdine

Entre Roanne et Lyon, facilement accessible, Pontcharra-sur-Turdine offre un cadre de vie agréable. A noter que la commune a fusionné avec trois autres communes le 1<sup>er</sup> janvier 2019 pour devenir Vindry-sur-Turdine.

### ■ LA CROISSETTE

#### La Croisette

☎ 04 74 05 61 66

www.la-croisette-69.com

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 12,30 €. Menus de 23 € à 28 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Ce n'est pas «sur» la Croisette que vous arrivez, mais «à» la Croisette que vous allez partager de bons moments autour d'une table de qualité. Grand parking pour une maison – également accessible aux personnes à mobilité réduite – réputée pour sa cuisine traditionnelle. En spécialités, des grenouilles persillées ou un camembert pané cuit au four servi avec pommes de terre, jambon cru et salade. Des maxi-salades, un tartare de bœuf, un burger maison, une marmite du pêcheur ou des raviolis de foie gras sur lit d'épinard. Au menu également, un nombre impressionnant de pizzas (34 au total) dont une Mielluse avec sa bûche de chèvre, miel et olives, une Charentaise ou une Burger. La carte est changée

trois fois par an. L'ambiance est conviviale surtout les soirs de concert que nos propriétaires organisent de temps en temps.

## Saint-Clément-sous-Valsonne

Petit village escarpé non loin de Tarare et à 40 km de Lyon, Saint-Clément-sous-Valsonne est traversé par la rivière Le Soanan. En son cœur, une impressionnante église. Halte agréable pour un séjour nature avec des balades en direction du Col de la Croix Paquet par exemple. A noter que les habitants du village sont surnommés «les cochons», animal auquel ils rendent hommage lors d'une fête.

### ■ HOTEL RESTAURANT LE SAINT-CLEMENT\*\*

#### Place de l'Europe

☎ 04 74 05 17 80

www.le-saint-clement.com

contact@le-saint-clement.com

Logis (1 cheminée). Fermé du 5 au 25 septembre. 9 chambres. Chambre double 54 €. Pension complète (possible). Demi-pension (possible). Petit déjeuner : 7,50 €. Soirée étape : 62 €. Wifi gratuit. Restauration (en hiver, fermé dimanche soir, lundi midi et mardi midi, ouvert pour les clients de l'hôtel ; en été, ouvert le dimanche soir ; menu du jour : 15 € ; menu Terroir : 19 €). Tv satellite. Etonnez-vous ! Avant de partir loin, partez à la découverte de votre prochain terrain de jeu : le Beaujolais Vert et la rayonnante vallée du Sonoan (on dirait un nom sorti d'un roman de Tolkien). Destination Saint-Clément-sous-Valsonne et un hôtel-restaurant installé au cœur du village dans les murs d'un ancien prieuré. Lieu insolite qui a su conserver tout le charme de ses origines avec de belles pierres apparentes tout en se rénovant pour nous proposer le meilleur confort. Base idéale pour découvrir toute la région, notamment le lac des Sapins et ses nombreuses activités de loisir, le Saint-Clément est une véritable ambassade du Beaujolais Vert grâce à la passion de Cédric Courtois, le propriétaire le plus accueillant et le plus souriant qui soit. 9 chambres pour un séjour mêlant activités outdoor et gourmandise. Car l'autre facette du Saint-Clément, c'est son restaurant. Le chef Christophe Royer nous régale d'une cuisine maison composée de produits frais de qualité, comme ce délicieux gibier en saison. A la carte : un foie gras cuit et sa glace pain d'épices pour commencer. A suivre, des grenouilles persillées, des brochettes de lotte et gambas flambées ou un croûstillant d'agneau aux saveurs de Provence. Desserts maison dans le même esprit. Belle carte des vins pour des harmonies réussies. Carte de fidélité pour revenir plus souvent. Adresse étonnante.

## Violay

Le village se situe sur le département de la Loire et culmine à 830 mètres d'altitude, offrant ainsi une vue magnifique sur les monts qui l'entourent. A la croisée des chemins de randonnée dont le célèbre GR7 qui couvre une partie de la route de Compostelle, la petite bourgade abrite de nombreux atouts touristiques ; espace animalier, la ferme Collier inscrite à l'inventaire des Monuments historiques, la tour Matagrén, son mini-musée dans lequel Violay livre son passé à travers ses minéraux et ses souvenirs, sans oublier la chapelle Saint-Roch, érigée en 1689, témoin d'une époque où sévissaient de nombreuses épidémies, comme la peste, mais qui avaient épargné la petite bourgade.

Plusieurs sentiers balisés offrent la possibilité aux promeneurs de balades à pied, à cheval, en VTT voire en ski de fond l'hiver. Violay, un bol d'air pur pour les amoureux de vraie nature.

### ■ RESTAURANT LOIC PICAMAL

#### Place du Monument

☎ 04 74 63 95 74

[www.loic-picamal.com](http://www.loic-picamal.com)

*Fermé du 18 juillet au 4 août. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Menus de 28 € à 53 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 14 € (entrée, plat, fromage ou dessert).*

Sur les hauteurs du charmant village de Violay, à plus de 1 000 m d'altitude, on vient non seulement respirer le bon air sur les chemins de randonnée, mais surtout se régaler de la cuisine du chef Loïc Picamal, qui nous emmène vers d'autres sommets ! Formé dans les meilleures maisons, Guy Lassausaie..., ce chef a pris le pari osé de nous proposer une table gastronomique hors des sentiers battus. Accueil formidable d'Aurélien – également formée chez Lassausaie – discrétion et sourire assurés, une véranda idéale pour boire l'apéro et une salle charmante aux tons apaisants, où l'on nous présente des assiettes raffinées soigneusement mises en scène par un chef passionné par l'art de travailler de bons produits d'ici et d'ailleurs : foie gras de canard gras au coing et vinaigre de coing, petit pain d'épices ou des langoustines rôties et croustilles de risotto aux truffes. A suivre, une traditionnelle quenelle de brochet et sa sauce écrevisses ou des ris de veau rôtis aux truffes et ses tagliatelles truffées. Une adresse qui tient toutes ses promesses pour une escapade gourmande.

## THIZY

Dès le XII<sup>e</sup> siècle, recevant en 1150 les privilèges de ville franche, Thizy a été une place commerciale importante et l'est restée jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Parallèlement, au XIV<sup>e</sup> siècle, débute sa spécificité industrielle lorsque la famille de Tricaud fonde l'art et le métier des futaines. C'est ainsi qu'à son apogée, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la ville comptait plus de 15 000 métiers à tisser, répartis dans plusieurs fabriques. Flanelle, coutil, molleton, couverture, puis Vichy lorsque Brigitte Bardot le mit à la mode furent produits ici, avant que la crise ne frappe de plein fouet cette industrie. Thizy conserve un patrimoine intéressant, qui mérite d'être découvert. D'ailleurs, l'office du tourisme propose un circuit guidé de la ville pour ne rien oublier de son histoire passée.

## Points d'intérêt

### ■ ÉCOMUSÉE DU HAUT-BEAUJOLAIS

#### La Manufacture

#### Marnand-Thizy

☎ 04 74 64 06 48

[www.musees.ouestrhodanien.fr](http://www.musees.ouestrhodanien.fr)

A l'heure où nous rédigeons ces lignes, l'écomusée était en travaux pour rénovation et non visitable. Installé dans une manufacture de couvertures et molletons du XIX<sup>e</sup> siècle, les collections de cet écomusée se rapportent principalement à l'industrialisation des Monts du Beaujolais, marqués par une forte tradition textile. L'histoire de l'industrie de la couverture à Cours-la-Ville y était retracée : cette bourgade voisine fournaissait à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle la moitié de la production française de couvertures. Le musée étant destiné à devenir musée de France, on attend avec impatience sa réouverture !

### ■ ÉGLISE ET CHAPELLE SAINT-GEORGES

A l'origine s'élevait une puissante forteresse qui ne résista pas aux guerres de religion. Il en subsiste une chapelle castrale du XI<sup>e</sup> siècle, devenue église paroissiale, remaniée aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles et agrandie. De nombreux bourgeois de la ville ayant contribué à ces travaux, on les retrouve sur plusieurs peintures murales du XV<sup>e</sup> siècle, plutôt bien conservées : Descente de Croix, Mise au Tombeau, Crucifixion, ... Dans le transept nord, une élégante Vierge à l'enfant est remarquablement préservée. On verra également un intéressant mobilier : bénitiers, statues et une chaire sculptée du XVI<sup>e</sup> siècle.

### ■ L'ÉGLISE NOTRE-DAME

De style néo-byzantin, typique du XIX<sup>e</sup> siècle, cet édifice est l'œuvre de Sainte-Marie Perrin, co-architecte de Notre-Dame de Fourvière. Sa couleur rose-rouge tient d'un granit tiré d'une carrière de Thizy.

## Le couvert

### ■ LA TERRASSE

#### Le Bourg

☎ 04 74 64 19 22

[www.laterrasse-marnand.com](http://www.laterrasse-marnand.com)

*Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Menus de 25 € à 53 €. Formule du midi : 13,50 € (en semaine). Accueil des groupes (jusqu'à 200 personnes). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.*

Menus ou carte, ici tout est de fabrication maison, avec des produits des régions, dans le respect des traditions et de la nature. Un menu végétarien est également proposé, avec légumes et vin bio. Les mardis, un buffet du Lou Pèbre d'Ai avec des rillettes de sardines aux câpres, terrine de pieds

de cochon aux condiments, une tatin à l'andouillette de Montagny et moutarde à l'ancienne, une longe de porc farcie à la sauge et des quenelles de brochet à la Nantua. Tout un programme ! Le reste de la semaine, les menus s'adaptent également à nos envies. C'est un endroit comme on les aime, un accueil familial dans un cadre de verdure pour un maximum de plaisirs et de détente. Et pour prolonger le bonheur d'être à la Terrasse, des chambres de bon confort vous permettent de rester sur place.

## Le gîte

### ■ HOTEL-RESTAURANT LA TERRASSE

Le Bourg ☎ 04 74 64 19 22

[www.laterrasse-marnand.com](http://www.laterrasse-marnand.com)

[contact@laterrasse-marnand.com](mailto:contact@laterrasse-marnand.com)



Hôtel ouvert tous les jours, sauf le dimanche soir. 10 chambres. Chambre simple 60 € ; chambre double 70 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Chambre de plain-pied – Salle de bain à l'italienne. Animaux acceptés (7 € / nuit). Wifi gratuit. Restauration (menus du jour à 13,50 € et 15,50 € ; menus de 23 € à 54 €). Ici, sur les hauteurs du Beaujolais vert, La Terrasse a pris possession d'une ancienne usine textile. Dans un cadre de verdure dégagé, cet hôtel de charme accommodé d'une cuisine raffinée, met en avant une assiette élégante et originale. Que ce soit le menu du jour, avec un trio de poissons et risotto du moment ou le menu Vitesse, avec une tarte fine pommes et boudin noir, mesclun et moutarde à l'ancienne, des noix de Saint-Jacques sur fondue d'endives et craquant de speck, pour finir avec un café gourmand, le plat demeure fin et recherché. Un vaste espace de jeux aménagé pour les enfants, ajouté aux nombreuses promenades proposées autour de l'hôtel, raviront le touriste de passage mais aussi ceux qui souhaitent se retrouver lors de séminaires ou pour des noces coquettes et apaisantes.

## ■ Dans les environs

### Amplepuis

#### ■ LE MUSÉE BARTHÉLEMY-THIMONNIER ★

Place de l'Hôtel-de-Ville

☎ 04 74 89 08 90

[www.graha-museethimonnier.org](http://www.graha-museethimonnier.org)

[contact.museethimonnier@orange.fr](mailto:contact.museethimonnier@orange.fr)

Fermé du 8 décembre au 28 février. Les groupes sont reçus toute l'année sur réservation. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 18h30. Haute saison : juillet et août. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 11 à 18 ans) : 3 €.

La ville rend hommage à Barthélemy Thimonnier, l'inventeur de la machine à coudre. Il mourut à Amplepuis dans la misère et haï des ouvriers du textile, persuadés que son invention les réduirait au chômage. Sur 800 m<sup>2</sup> d'exposition, le visiteur découvre les premières machines à coudre et parcourt l'histoire jusqu'aux plus modernes « ordinateurs de couture ». Le musée retrace également

l'histoire du cycle, de la draisienne au vélo contemporain, puisque pendant fort longtemps, les deux machines furent fabriquées dans les mêmes ateliers et vendus par les mêmes négociants. Des expositions temporaires se succèdent tout au long de l'année, en lien avec le patrimoine local ou des artistes régionaux.

## Cours-la-Ville

### ■ LE PAVILLON

Col du Pavillon

[www.hotel-pavillon.com](http://www.hotel-pavillon.com)

[hotel-pavillon@wanadoo.fr](mailto:hotel-pavillon@wanadoo.fr)



Ouvert toute l'année. Chambre simple 48 € ; chambre double 62 € ; chambre triple 69 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking. Petites terrasses privatives au rez de chaussée – Chambres avec balcon. Animaux acceptés (petit Parc Animalier). Wifi gratuit. Restauration (plateaux à partir de 14 € ; formule barbecue en été). Bain bouillonnant.

Cet hôtel vous offre tout le confort moderne dans des chambres joliment décorées avec jardin ou balcon. La tranquillité est ici de mise, puisque l'établissement se situe dans un écran de verdure de forêts de sapins. Si vous êtes à la recherche de quelques instants de paisible évasion, vous êtes au bon endroit ! Promeneurs, cyclistes, pêcheurs, chasseurs mycologues ou botanistes trouvent leur plaisir sur les chemins du pavillon et de la bûche, sur les sentiers du calvaire, au lac des sapins, à l'étang du barrage. Vous pourrez également profiter du restaurant de l'hôtel et de sa terrasse et son terrain de pétanque, où vous sera servie une cuisine au goût du jour. Une escapade de très bon rapport qualité-prix.

## Cublize

Cublize en Beaujolais vert est un haut lieu, au propre comme au figuré, du tourisme dans la région. Incontournable lac des Sapins, lieu idéal pour se rafraîchir en été et pratiquer de nombreuses activités outdoor.

### ■ OFFICE DE TOURISME DU LAC DES SAPINS

Lac des Sapins (entrée digue)

☎ 04 74 89 58 03

[www.beaujolaisvert.com](http://www.beaujolaisvert.com)

[accueil.cublize@beaujolaisvert.com](mailto:accueil.cublize@beaujolaisvert.com)

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. En juillet et août, point information entrée plage ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30.

L'office du tourisme se trouve à côté du lac ; en venant de Cublize, prendre la première à gauche après le cimetière. Un triathlon combinant 100 km à vélo, 3 km de natation et un semi-marathon qui demande aux compétiteurs beaucoup d'énergie à livrer, car le pays est vallonné, y est organisé tous les ans au mois de juin. Ce sont près de 1 000 participants relèvent le challenge. Pourquoi pas vous ? Vous trouverez sur le site de l'office de tourisme toutes les informations nécessaires à votre inscription, jusqu'aux conseils du coach et les pièges à éviter.

**■ AUBERGE LA VOISINÉE****Ronno****Lac des Sapins (entrée côté digue)**

☎ 04 74 89 52 60

**auberge.lavoisinee@orange.fr****Entrée côté digue du lac des Sapins**

*Ouvert du 12 mars au 15 décembre. Basse saison : ouvert le week-end. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 15 € à 19,60 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 12,30 € (charcuterie, omelette, fromage et dessert maison).*

Sur les bords du lac des Sapins, seul endroit authentique et typique de la région ayant échappé à l'engloutissement lors de la création du lac. Dans cette ferme rénovée a été installée une auberge rurale afin d'y promouvoir les produits locaux. Les recettes du terroir sont concoctées à base des productions des fermes avoisinantes, exaltant toute la saveur de produits authentiques. L'ambiance est conviviale et chaleureuse, à l'image de ceux qui animent l'auberge et qui trouveront toujours une assiette adaptée à votre faim. En été, une terrasse bien agréable vous permet de surveiller d'un oeil les enfants sur l'espace jeux juste en face. Grand parking à proximité. Possibilité de louer un cheval pour faire le tour du lac (compter une heure à pied, soit environ 5 km).

**■ BAINNADE BIOLOGIQUE****Lac des Sapins (entrée plage)**

☎ 04 74 89 58 03

**www.beaujolaivert.com**

*En juin et septembre, ouvert les week-ends de 11h à 18h. En juillet et août, ouvert tous les jours, sauf lundi, de 10h30 à 19h30. Entrée : 4,50 €. Enfant : 3,50 €. Gratuit pour les -3 ans.*

Envie de vous baigner dans une eau pure et claire, sans chlore ni autres produits ? Direction le lac des Sapins. Au milieu d'une nature préservée, venez plonger dans les eaux de la plus grande baignade biologique d'Europe ! Une baignade pouvant accueillir plus de 2 500 visiteurs chaque jour (port du short de bain interdit, interdiction de fumer) dans une eau naturellement « filtrée » par des plantes. Plage en herbe, aires de jeux pour les enfants pour la plus grande joie de toute la famille.

**■ LAC DES SAPINS****Lac des Sapins**

☎ 04 74 89 58 03

**www.beaujolaivert.com****accueil.cublize@beaujolaivert.com**

*Ouvert toute l'année. Périodes de stationnement payant. Tous les jours du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août. Week-ends et jours fériés : avril, mai, juin et septembre. Parking : 7 € par voiture la journée, 4 € par moto la journée, 35 € la carte d'abonnement annuel. Restauration. Plage, pédalo, randonnée équestre, vélo, forêt aventure, activités de plein air. Hébergements sur place.*

Le lac des Sapins, situé au cœur du Beaujolais vert, est la destination sport et fraîcheur par excellence. Ce plan d'eau de 40 ha, situé à 60 km au nord-ouest de Lyon, a été créé pour les loisirs et fut mis en service en 1979. Le lac des Sapins, d'une profondeur de 10 m au maximum, est très poissonneux. Bordé d'aulnes, de frênes, de saules et de merisiers, il est connu pour sa forêt de sapins sur la rive

orientale. Les oiseaux sont nombreux à venir se réfugier et élire domicile près du lac et l'on peut contempler les vols des canards colverts et des hérons cendrés. Sur place, 350 km de sentiers balisés et de nombreuses activités de pleine nature. Si l'on peut pratiquer des activités nautiques sur le lac, ne pas manquer de se baigner dans le plus grand « bassin » biologique d'Europe (voir notre article). Nombreuses possibilités d'hébergement sur place pour les particuliers et pour les groupes.

**■ LA FORET DE L'AVENTURE – AKALUD****Le Bancillon**

☎ 04 74 89 56 64

**www.parc-foret-aventure.com****contact@parc-foret-aventure.com**

*Ouvert du 30 mars au 20 octobre 2019. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h à 19h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h30 (dernière visite à 17h30). De 11 € à 20 €. CB non acceptée. Chèque Vacances.*

Dans un milieu forestier préservé, vous irez de parcours en parcours en suivant un sentier de découverte. Les parcours sont variés, proposant diverses activités : ponts de singe, passerelles, tyroliennes, lianes, filets... de quoi se prendre sans risque pour Tarzan. Prévoyez au moins deux heures. Cette activité parc d'aventures vous permet d'aller d'arbre en arbre de manière autonome grâce à des installations fixes et sécurisées, à la différence de l'accrobranche ou un guide vous encorde jusqu'à la cime des arbres. La Forêt de l'Aventure du Rhône, près de Lyon est devenu en 2009 un Parc Thématique sur la Nature, l'Environnement et le Développement Durable avec 40 activités, 7 tyroliennes dont une géante. En supplément : un parcours d'orientation tir à la Sarbacane.

**Marnand**

Cette petite commune au cadre de vie agréable, ville fleurie, a intégré la commune nouvelle de Thizy-les-Bourgs.

**■ HOTEL-BAR-RESTAURANT L'ECREVISSE\*\*\*****Place de la République**

☎ 04 74 64 02 00

**www.lecrevisse.fr****lecrevisse69@orange.fr***Chambre double à partir de 67 €. Petit déjeuner : 7 €.**Wifi gratuit. Restauration.*

L'hôtel-restaurant se pare d'une chaleureuse devanture jaune crème et de volets bleus, un vrai décor de sud de la France. L'intérieur y est tout aussi accueillant. Un très beau plafond à la française, des murs en pierre vernis, des peintures dessinant des lieux historiques de la ville et, les trophées des boulistes ; la Lyonnaise, un sport culte dans la région. Vous apprécierez une assiette riche teintée d'une cuisine traditionnelle avec ses grenouilles, feuilleté d'andouillettes ou plus local, la salade de l'écrevisse ; le plateau de fromage étant à lui seul un vrai plaisir. Pas de menu du jour, mais un large choix à la carte. Comme son nom l'indique, la maison puise aussi sa diversité en proposant un beau choix de poisson ; saumon, filet de rouget au beurre blanc, truite aux amandes... La carte des vins est également bien fournie.



# LE DAUPHINÉ



Crémieu.

© Robyvannucci - iStockphoto







# BALCONS DU DAUPHINÉ

## Tous aux Balcons

Mettez-vous tous aux Balcons ! Regroupant 47 communes à 40 minutes de Lyon, le territoire des Balcons du Dauphiné offre une multitude d'activités, de sites à visiter, de bons produits du terroir à savourer, des émotions à partager à deux, en famille, entre amis... Un territoire riche à découvrir en suivant le *Petit Futé* aux grottes de la Balme qui représentent la plus belle synthèse des grottes en France, sur le site archéologique de Larina et au musée-maison du Patrimoine qui présente l'histoire des Balcons depuis l'Antiquité romaine grâce à une précieuse collection, dans l'abbatiale de Saint-Chef, dans le cloître des Augustins de Crémieu, sur la ViaRhôna à vélo, à la Vallée Bleue dans l'eau ou à Walibi Rhône-Alpes avec toute la famille. Des sites de premier ordre qui ne sont pas les seuls attraits des Balcons du Dauphiné. Les falaises calcaires et les belvédères vertigineux sur la vallée du Rhône, les Espaces Naturels Sensibles (15 zones sur le secteur), la faune et la flore riches et préservées (chauves-souris, faucons pèlerins, orchidées...), le château du Cingle, l'architecture traditionnelle, le sentier des Bigues... tant de lieux à découvrir, de sentiers à explorer, de bonheur à partager.

► **Sites Internet :** [www.tousauxbalcons.com](http://www.tousauxbalcons.com) – [www.balconsdudauphine.fr](http://www.balconsdudauphine.fr)

## LES AVENIÈRES

Bordée par le Rhône dans un écrin de verdure, Les Avenières a conservé l'esprit authentique d'une campagne seréine. Ile au milieu des lônes du Rhône où l'on profite d'une campagne encore sauvage, cette petite ville est à deux pas des stations de ski de la Savoie, des lacs rhônalpins et des monts du Bugey. Des sentiers de randonnées au milieu des peupliers jusqu'au parc Walibi, les nombreuses activités possibles sauront séduire les plus actifs comme les plus calmes. Du haut de la colline du Devin (291 m), point culminant de la commune, une vue magnifique s'offre aux promeneurs. De là, on compte une trentaine de clochers. On distingue les montagnes du Bugey, le massif de la Chartreuse, les sommets du Vercors et couronnant l'horizon, les cimes enneigées des Alpes.

### ■ OFFICE DE TOURISME LES AVENIERES – VEYRINS-THUELIN

110, avenue Jacques Guillerma

☎ 04 74 33 66 22

[www.tousauxbalcons.com](http://www.tousauxbalcons.com)

[lesavenieres@tousauxbalcons.com](mailto:lesavenieres@tousauxbalcons.com)

Du 9 avril au 30 septembre, ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Fermé les jours fériés.

## Le couvert

### ■ AUBERGE DES AVENIÈRES

8, place du 11-Novembre-1918

☎ 04 74 33 65 46

[www.auberge-des-avenieres.fr](http://www.auberge-des-avenieres.fr)

[contact@auberge-des-avenieres.fr](mailto:contact@auberge-des-avenieres.fr)

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Ouvert samedi et dimanche sur réservation. Menus de 14 € à 27 €. Formule

du midi : 11,80 €. Chambre simple 47 € ; chambre double 56 € ; chambre triple 64 €. Petit déjeuner : 6,80 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

Très bien située au cœur du village, avec une terrasse accueillante, dans une bâtisse du début du XIX<sup>e</sup> siècle, cette auberge dispose de huit chambres spacieuses (salle de bain, toilettes et télévision) aménagées avec soin. L'Auberge vous accueille dans un cadre familial, pour un séjour détente ou pour une nuit. Côté cuisine, servie dans une salle rénovée et plus lumineuse avec sa véranda, du traditionnel avec un large choix de menus et de plats à la carte : salade de saint-marcellin sur toast, salade au jambon cru, un carpaccio de bœuf ; à suivre, une petite friture ou des cuisses de grenouilles persillées à la provençale, une pièce de bœuf mariné aux fines herbes. A suivre, un tartare de bœuf maison, de la petite friture ou un dos de cabillaud poché sauce safran. Pour terminer avec un cœur coulant au chocolat et sa crème anglaise. Une escale qui combine idéalement la table et le gîte.

## Le gîte

### ■ LE RELAIS DES VIEILLES POSTES

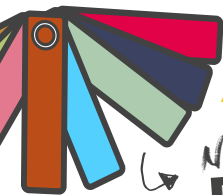
1172, route des Nappes

☎ 09 83 77 42 18

[www.relais-des-vieilles-postes.fr](http://www.relais-des-vieilles-postes.fr)

[contact@relais-des-vieilles-postes.fr](mailto:contact@relais-des-vieilles-postes.fr)

Ouvert toute l'année. Fermé pendant les vacances de Noël. 17 chambres. Chambre double 58 € ; chambre triple 68 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 8 €. Soirée étape : 69 € pour 1 pers., 98 € pour 2 pers. Animaux acceptés. Restauration (menus de 21,50 € à 26,80 € ; menu enfant : 10 €).



# QUELLE COULEUR ALLEZ-VOUS ADOPTER ?

Nuancier des tendances  
**Sorties 2019**

Les Balcons  
du Dauphiné



TOUS AUX BALCONS®  
P 16-6 C  
Beige chrysalide



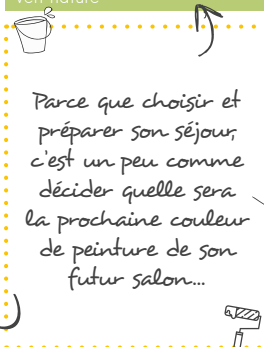
TOUS AUX BALCONS®  
P 157-13 C  
Vert nature



TOUS AUX BALCONS®  
P 68-12 C  
Rose céleste



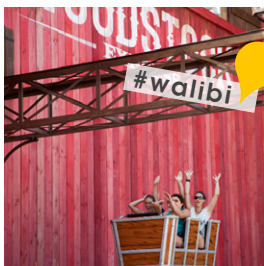
TOUS AUX BALCONS®  
P 35-8 C  
Terre originelle



TOUS AUX BALCONS®  
P 8781 C  
Bleu magistral



TOUS AUX BALCONS®  
P 143-1 C  
Vert mystère



TOUS AUX BALCONS®  
P 59-8 C  
Rouge attraction



TOUS AUX BALCONS®  
P 118-6 C  
Bleu aquatique

Encore plus de  
coloris ici →

#tousauxbalcons   
[www.tousauxbalcons.com](http://www.tousauxbalcons.com)

Balcons du Dauphiné  
Tourisme

L'hôtel fut un relais de poste à l'époque napoléonienne, et de belles poutres apparentes ainsi que certains murs en pisé témoignent encore de l'ancienneté de la construction. Le four à pain de la salle à manger où l'on fait parfois de bonnes flambées, crée une atmosphère feutrée. Le soir place au romantisme car ici, on dîne aux chandelles. En saison, les repas sont servis sur une terrasse ombragée ou dans le restaurant qui a su gagner une réputation régionale : Gratin de ravioles au saumon, Grenouilles ail et persil gratin dauphinois ou un Confit de souris d'agneau gratin dauphinois. Côté hôtellerie, les chambres sont aménagées dans un style rustique, intime et confortable.

## Chambres d'hôtes

### ■ DOMAINE DU MANOIR\*\*\*\*\*

**176, route du Quinquet ☎ 04 74 33 93 31**  
**www.domainedumanoir.com**  
**infosdomainedumanoir@orange.fr**  
**De Paris : A6, A40 à Mâcon direct Genève,**  
**puis A42 sortie Ambérieu-en-Bugey,**  
**puis N75. De Lyon : A43 direct Chambéry**  
**sortie n° 10 ; Les Avenières. Du sud :**  
**A7, A49 à Valence, A48 vers Lyon,**  
**A43 direct Chambéry sortie n° 10.**  
**En train : gare TGV Lyon Saint-Exupéry.**  
**En avion : aéroports Lyon Saint-Exupéry**  
**ou Genève Cointrin.**



*Gîtes de France (5 épis). Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé inclus. Location intégrale de la propriété à la semaine, de 2 200 € en BS à 3 300 € en HS. Location week-end hors vacances : 790 €. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 29 € en semaine, 34 € le week-end).*

Ce ne sont pas moins de 5 étoiles, le maximum donc, qui récompensent justement cette superbe demeure de charme et ses quatre chambres aux doux noms de plantes : Gênepi, Gentiane, Chartreuse, Verveine. On se laisse raconter l'étonnante histoire des lieux, une ancienne magnanerie du XVIII<sup>e</sup> siècle entièrement restaurée par les propriétaires, et l'on profite pleinement du cadre de verdure, de la quiétude et de la beauté du site. On profite également de la piscine pour se rafraîchir, d'un court de tennis et d'un boudoir avant de passer à une table gourmande. Les chambres sont plus que spacieuses et aménagées au goût du jour tout en respectant le caractère de la maison. Une grande adresse dans tous les sens du terme.

### ■ LE JARDIN

**143, route des Murailles ☎ 04 74 33 96 37**  
**http://ninihenri.languin.free.fr**  
**ninihenri.languin@free.fr**

*2 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 21 €. CB non acceptée. Restauration (repas en table d'hôtes : 22 €, 12 € pour les enfants entre 10 et 14 ans, 8 € pour les 2 à 9 ans). Annie et Henri vous souhaitent la bienvenue dans leur maison, un ancien café-restaurant de campagne typique du « Pays des couleurs ». C'est le lieu idéal pour un séjour au*

calme, dans un cadre fleuri et une ambiance très familiale, tout en restant à proximité des axes de circulation. Annie et Henri vous proposent deux chambres, le Jardin et le Verger (véritable suite), spacieuses et lumineuses, ainsi que le partage de leur table tenue par Annie qui nous prépare un gâteau de foie de volaille ou une blanquette maison.

## Sorties

### ■ WALIBI RHONE ALPES

**1380, route de la Corneille ☎ 08 20 42 64 36**  
**www.walibi.fr – infos-wra@walibi.com**



*Réouverture le 13 avril 2019. A partir du 20 juin, le parc est ouvert tous les jours de 10h à 17h (ou 18h ou 19h selon l'affluence). Grand Visiteur (à partir de 130 cm) : 33 €. Petit Visiteur (entre 100 et 129 cm) : 26,50 €. Gratuit moins de 100 cm et femmes enceintes (sur présentation d'un justificatif). Aqualibi : 6 € (accessible uniquement aux détenteurs d'une entrée Walibi Rhône Alpes). Restauration. Boutique. Parking gratuit. Les visiteurs ont la possibilité d'acheter leur billet d'entrée directement sur le site Internet à l'avance.*

Depuis 40 ans, Walibi rajoute chaque année. Walibi, c'est le parc « toujours plus » qu'on adore ! Un parc qui fête ses 40 ans en offrant de merveilleux cadeaux à tous ses visiteurs : toujours plus de sensations à vivre et d'émotions à partager, sans oublier de belles surprises à découvrir. Facile d'accès en voiture (parking gratuit) à moins d'une heure de Lyon et de Grenoble, à 30 minutes de Chambéry, Walibi propose également un système de navette depuis les villes alentour (se renseigner sur le site). Sur place, 32 attractions et spectacles ainsi que le parc Aqualibi – zone aquatique ouverte du 8 juin au 8 septembre 2019 – pour une journée inoubliable. L'attraction qui va faire sensation cette saison, c'est le tout nouveau *Mystic*, un « coaster » qui va vous envoyer en l'air avec sa montée verticale de... 31 mètres !!! Cris garantis même pour les cœurs bien accrochés. Une autre attraction qui nous fait grimper, à 55 mètres, c'est le *Totem*, alors que *Hurricane* nous fait tourner à Festival City, la ville de toutes les fêtes. Autre nouveauté à découvrir, les *P'tits Chaudrons* vont remuer les enfants. Et puis, il y a toutes les autres attractions pour le plus grand plaisir des petits et des parents. *EqWalizer*, attraction phare à essayer d'urgence ; le *Woodstock Express* et ses petits chariots ou *Timber*, la montagne russe qui envoie du bois. Pour toute la famille, le *Carrousel* avec ses chevaux et sa musique originale, la *Mini-ferme*, la *Gold River* pour embarquer dans de grosses bouées pour un parcours en pente de 500 mètres, la *Coccinelle*, *On Air*, *Surf Music* et sa piste de toboggan de 75 mètres ou *Melody Road* pour laisser le volant aux enfants. Les plus petits ont aussi leurs attractions dédiées, comme le *Be Bop* pour connaître ses premiers frissons en toute sécurité. Rafraîchissement dans la zone aquatique avec ses 4 bassins et ses 4 toboggans. Plusieurs événements à ne pas manquer en cette saison anniversaire : la Chasse aux œufs à l'ouverture du parc, les nocturnes estivales avec ouverture prolongée jusqu'à 22h les 3, 10, 17 et 24 août et Halloween pour sa fermeture. Venez vivre une journée plus forte, plus folle, plus intense à Walibi Rhône-Alpes.



# WALIBI

RHONE-ALPES

Réalisation : Free-Lance's (Agence). © CDA Brands 2019. RCS B 311 285 068. Crédits photos : B. Gillardeau, iStock.

**32**  
ATTRACTIONS  
ET  
SPECTACLES

**2 NOUVELLES ATTRACTIONS  
EN 2019 !!**

**MYSTIC**

**Les P'tits  
Chaudrons**

Du **WAAA !!** d'admiration au **WAAA !!** de surprise en passant par celui du grand frisson, déjà 40 ans de **WAAA !!** et d'émotions partagés sur le parc.

Avec **32 attractions et spectacles dont 24 attractions accessibles dès 90 cm** (soit 2 ans et demi en moyenne\*), Walibi n'a pas fini de susciter les **WAAA !!** des petits et des grands.

**Pour ses 40 ans**, le parc vous réserve de nombreuses surprises avec ces **2 NOUVELLES ATTRACTIONS**.

À l'ouverture, découvrez en famille « **LES P'TITS CHAUDRONS** » (dès 80 cm). En juin laissez-vous envoûter par **MYSTIC**, avec sa montée à la verticale de 31 m ! (dès 130 cm, soit 9 ans en moyenne\*).

\* Source : courbe de croissance INSERM. Les enfants sont mesurés chaussés le jour de leur visite.



#WalibiRA et #WalibiRA40

**WALIBI.FR**

**À CHACUN SON WAAA !!**

## LA BALME-LES-GROTTES ★

Ce village de charme qui appartient à la Communauté de Communes des Balcons du Rhône regroupe quatre autres villages répartis entre plaine et plateau calcaire et réunis par de superbes falaises qui dominent le Rhône : Hières-sur-Amby, Verna, Parmilieu et Saint-Baudille de la Tour. Ce territoire est depuis longtemps célèbre pour ses richesses naturelles et patrimoniales : les Grottes de la Balme qui représentent une synthèse des grottes en France, le site archéologique de Larina et le Musée-Maison du Patrimoine qui proposent l'histoire des Balcons du Rhône et plus largement de l'Isle-Crémieu depuis l'Antiquité romaine grâce à une précieuse collection. Ces trois sites importants ne sont pas les seuls attraits du territoire des Balcons du Rhône. Les falaises calcaires et les belvédères vertigineux qu'elles offrent sur la vallée du Rhône, la faune et la flore riches et préservées (chauve-souris, faucons pèlerins, orchidées...), le Château du Cingle, l'architecture traditionnelle, le Sentier des Bigues... Autant de sites à découvrir qui méritent bien une escalade. Les plus courageux partiront sur les sentiers de randonnée profitant d'un réseau fort bien balisé.

### Points d'intérêt

#### ■ LES GROTTES DE LA BALME

Rue des Grottes

☎ 04 74 96 95 00

[www.grotteslabalme.com](http://www.grotteslabalme.com)

[info@grotteslabalme.com](mailto:info@grotteslabalme.com)

Fermé en janvier. Horaires variables selon les saisons. Voir site Internet. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adultes de 8 € à

10 €. Enfants (de 4 à 11 ans) de 5,50 € à 6,50 €. Pass famille. Chèque Vacances.

Depuis la nuit des temps, les hommes trouvent naturellement refuge dans les grottes. A votre tour de vivre cette «aventure intérieure» en pénétrant dans les Grottes de La Balme. Site naturel exceptionnel à 40 minutes de Lyon, ces grottes plongent toute la famille – les enfants sont les bienvenus pour partager ces émotions – dans un lieu magique et mystérieux. Abri ancestral pour les hommes préhistoriques, refuge du contrebandier Mandrin, lieu de pèlerinage pour François I<sup>er</sup>, les grottes se visitent depuis 1807, mais de récents aménagements (éclairage, son, signalétique, et même une caméra infrarouge en accès libre...) leur ont offert une dimension supplémentaire pour des visites «sensations» où tous les sens sont en alerte. La découverte de plus d'un kilomètre de galeries naturellement climatisées entre 12 et 15 °C toute l'année se fait librement à votre rythme. 16 points d'intérêt, du porche d'entrée monumental au lac souterrain en passant par les labyrinthes ou la grande fontaine, et toutes les raisons de s'émerveiller à chaque étape. La magie des grottes opère et les sensations grandissent au fil d'une visite inoubliable. Les Grottes de La Balme, ce sont aussi une faune et une flore exceptionnelles, avec en vedette les 23 espèces de chauves-souris séjournant dans les galeries. Enfin, les Grottes de La Balme offrent de nombreuses animations et des événements tout au long de l'année. Une visite fantastique !

### Le gîte

#### ■ DOMAINE BEAUSEJOUR\*\*\*

La Brosse

☎ 04 74 90 67 47

[www.campingdomainebeausejour.com](http://www.campingdomainebeausejour.com)

[campingdomainebeausejour@wanadoo.fr](mailto:campingdomainebeausejour@wanadoo.fr)

Ouvert toute l'année. Piscine ouverte du 15 juin au 15 septembre. 80 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 7 € à 24 €. Mobil-homes pour 2 à 3 personnes de 150 € à 620 € la semaine. Chèque Vacances.

Dans un cadre agréable et tranquille sur 1,5 ha de terrain, chaque emplacement est délimité par des haies naturelles et est équipé en eau, électricité et dispose du tout à l'égout. Trois chalets et dix mobil-homes sont même à votre disposition. Selon votre humeur, vous pourrez piquer une tête dans la piscine, vous adonner à la pêche ou participer aux soirées à thème. Les enfants n'ont pas été oubliés : une aire de jeux les attend.

### ■ Dans les environs

#### Annoisin-Chatelans

Cette commune rurale est blottie dans le creux du mont d'Annoisin, du Mollard Foédé, du Mollard d'Hières et du mont Saint-Didier sur le plateau de l'Isle-Crémieu.



Entrée des grottes de la Balme.

## À la découverte d'un Espace Naturel Sensible : Les Coteaux de Saint-Roch

Pas besoin d'aller au bout du monde pour admirer une nature préservée et être sensibilisé à la protection de la biodiversité. Les Grottes de La Balme sont situées sur l'Espace Naturel Sensible (ENS) des Coteaux de Saint-Roch, un ensemble naturel remarquable constitué de falaises, de forêts, de pelouses et de grottes, des milieux propices au développement d'une faune et d'une flore exceptionnelles. Pour découvrir cet espace de nature, suivez le sentier au départ des Grottes de La Balme (environ 2 heures de marche à faire en famille avec possibilité de pique-nique sur le parcours). Un sentier aménagé (mais prévoir de bonnes chaussures) jalonné de bornes d'interprétation pour mieux comprendre le milieu naturel qui vous entoure. Et pour plus d'explications, un guide découverte est mis gratuitement à votre disposition sur demande à l'accueil des Grottes de La Balme. Une super balade pour les enfants et les plus grands.

### ■ MUSÉE DE LA LAUZE

4, place de Larina  
Châtellans

☎ 04 74 83 11 28

[www.auberge-de-larina.fr](http://www.auberge-de-larina.fr)  
[aubergedelarina@gmail.com](mailto:aubergedelarina@gmail.com)

*Ouvert du mercredi au dimanche de 9h à 15h. Gratuit.*

Un « petit » musée, intégré à l'Auberge de Larina pour présenter un travail titanesque, celui de la pierre de lauze pour couvrir les toits de la région. Dans le village de Chatellans, le musée de la Lauze intégré dans l'auberge communale présente l'histoire géologique de cette pierre, l'exploitation des carrières, les savoir-faire des anciens « lauziers » et l'architecture traditionnelle de l'Isle-Crémieu à travers des outils et des maquettes.

### ■ AUBERGE DE LARINA

4, place de Larina

☎ 04 74 83 11 28

[www.auberge-de-larina.fr](http://www.auberge-de-larina.fr)  
[aubergedelarina@gmail.com](mailto:aubergedelarina@gmail.com)

*Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouverture exceptionnelle pour les groupes sur réservation. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 11,50 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée, plat, dessert + ¼ vin + café). Menu Tradition : 23,90 €. Menu Gourmand : 29,60 €. Menu Grenouilles : 25,60 €. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.*

Au cœur du village, s'ouvrant sur une petite place, une auberge traditionnelle vêtue de pierres nous reçoit dans un cadre charmant. Si une partie de ce site est consacrée à la pierre – le Musée de la Lauze et une terrasse en pierre taillée qui mérite à elle seule la visite –, le cœur d'Anne-Laure Wilbert et de Miguel Luis est fait d'une matière plus tendre. Elle en salle, lui en cuisine, ils nous offrent la chaleur d'un cœur palpitant, la chaleur d'un accueil toujours souriant. L'été en terrasse, le reste de l'année dans l'une des salles, et plus particulièrement dans la salle principale avec sa cheminée, on vient partager des spécialités du terroir souvent réalisées avec des produits locaux. A commencer par les fameuses Grenouilles de Larina. Marinées dans du lait, du vin blanc et un mélange d'herbes aromatiques, elles sont ensuite panées et servies avec une persillade maison et un gratin dauphinois lui aussi maison. Un délice. A la carte, une terrine de foie gras aux baies roses, pain d'épice et figue au porto, un excellent poisson de la marée ou un poulet roulé au lard fumé, crème de persil, pour terminer avec un fondant au chocolat parfumé à la Chartreuse. Le tout accompagné d'un vin des Balmes dauphinoises ou d'un jus de fruit local. Miguel fait aussi honneur à ses origines portugaises et Futé vous recommande de réserver votre table pour savourer les spécialités. Bien sûr, l'inimitable plat de morue que l'on peut emporter, mais encore des charcuteries portugaises et un sublime Bacalhau. A l'heure de la digestion, on visite gratuitement le musée, avant de revenir savourer une glace (en non-stop tout l'été). L'adresse Futé par excellence.

## Programme d'animations 2019 des Grottes de La Balme

- **La Balme au Trésor !** : mercredis 24 juillet, 31 juillet, 7 août et 14 août 2019 (sur réservation), une véritable chasse au trésor nouvelle version organisée dans les Grottes de La Balme.
- **Journées du Patrimoine** : samedi 21 et dimanche 22 septembre 2019, visite libre ou visite guidée (sur réservation).
- **Balmoween !** : du 29 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2019 inclus, jeu de piste spécial Halloween à destination de toute la famille.

**■ LA MAISON DE LA NOISETTE****231, chemin de la Prairie ☎ 04 74 83 86 09****www.maison-noisette.com****contact@maison-noisette.com**

*Gîtes de France (3 épis). 4 chambres. Chambre simple de 57 € à 71 € ; chambre double de 88 € à 100 € ; chambre triple de 86 € à 93 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Restauration (repas : 25 € par personne ; enfant de moins de 10 ans : 10 €).*

Au milieu d'un jardin clos et arboré, cette maison confortable, chaleureuse, abrite 4 chambres doubles ou triples, très calmes. Ne soyez pas pressé à l'heure du petit déjeuner, car celui-ci est fort copieux, avec des confitures maison, du miel, des fruits... Chaque soir, Cécile et Jean-Louis régaleront leurs hôtes avec une cuisine traditionnelle et gourmande, qui fait la part belle aux produits régionaux. Des prestations de qualité, pour des chambres d'hôtes dignes de ce nom.

**Hières-sur-Amby****■ PARC ARCHEOLOGIQUE DE LARINA****☎ 04 74 95 19 10**

*Site en plein air, visite libre. Animation pour les groupes et individuels sur rendez-vous. Gratuit.*

Le parc archéologique de Larina présente, dans un cadre exceptionnel, des vestiges de la préhistoire au VIII<sup>e</sup> siècle. Un sentier d'interprétation permet la découverte et la compréhension du lieu. Au sommet des falaises dominant la plaine du Rhône, offrant une vue exceptionnelle, ce monument historique classé propose sur 21 ha, des vestiges de l'époque gauloise au Moyen Âge avec les habitations, bâtiments agricoles, chapelle, nécropoles, remparts... restaurés et présentés au public dans un cadre exceptionnel. Si vous le souhaitez, vous participerez à un chantier d'initiation à la fouille archéologique unique en son genre. Cette reconstitution se présente comme un grand bac à sable, d'une surface de 40 m<sup>2</sup>, qui a pour but d'amener les enfants, tout comme les adultes à appréhender la fouille, d'une manière active, concrète et ludique. Munis de tout l'attirail d'un professionnel, les archéologues en herbe découvrent au fur et à mesure de leurs recherches d'authentiques vestiges d'un autre temps : céramiques, tessons d'amphores... qu'il leur faudra bien sûr prendre le temps d'analyser et d'interpréter. Clou de l'apprentissage, la découverte de trois sépultures reconstituées avec de vrais ossements.

**■ HÔTEL RESTAURANT DU VAL D'AMBY\*\*\*****2, place de la République****☎ 04 74 82 42 67****www.hotel-levaldamby.com**

*Logis (2 cheminées). 13 chambres. Chambre double de 73 € à 90 € ; chambre triple 90 €. Demi-pension : 75 €. Petit déjeuner : 10 €. Wifi gratuit. Restauration (fermé mercredi et dimanche soir ; Maître Restaurateur ; menu du jour : 14 € ; menu Affaire : 27 € ; menus de 31 € à 65 €).*

Une adresse incontournable de la région. Une belle maison de caractère en pierres apparentes où l'on est reçu par l'équipe de Katie et Dominique Grisoni. Un hôtel-restaurant de qualité, idéalement situé pour découvrir

la région lyonnaise ou faire une étape sur la route des vacances. Une demeure où l'on reçu sous le signe du confort, 13 chambres dont 7 climatisées et 2 chambres Confort, et de la tranquillité. Repas garanti avant ou après un excellent repas à la table d'un chef, compagnon du Tour de France – des toiles nous rappellent les étapes de son apprentissage – et Toques blanches, qui nous fait partager sa passion pour une cuisine inspirée par le terroir lyonnais et l'esprit provençal : traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade dans un poêlon, homard rôti dans sa carapace, fondue de poireaux à la chair de coque et Saint-Jacques, lasagnes minute au foie gras et châtaignes, sauce aux champignons des bois et huile de truffe. Pains maison et belle carte des vins. Adresse gastronomique où l'on mange et séjourne en toute confiance.

**Saint-Baudille-de-la-Tour****■ CASCADE DE L'ÉTANG DE LA ROCHE****www.saintbaudilledelatour.fr****contact@saintbaudilledelatour.fr**

A partir de Saint Baudille, suivre Baix. Traverser ce hameau puis environ 1 km après, à gauche, se garer au bord de l'étang de la Roche et prendre le petit sentier à droite. Marcher environ un quart d'heure dans la forêt, et vous découvrirez la jolie cascade dont le débit varie selon la saison. Un but sympathique de promenade et un lieu idéal pour se rafraîchir au terme d'une balade facile en famille.

**■ LES BASSES PORTES****23, rue des Russes, Torjonas le Haut****☎ 04 74 95 18 23****www.basses-portes.com****mirvinc@wanadoo.fr**

*Gîtes de France (3 épis). 4 chambres. Chambre double de 71 € à 81 € ; chambre triple de 88 € à 105 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (repas sur réservation : 20 € ou 25 €).*

Les Basses-Portes, c'est le mariage réussi des vieilles pierres et du confort moderne pour des prestations de qualité. Quatre chambres fort accueillantes au décor totalement différent : « coquelicots » qui ouvre directement sur le jardin, « horizon » aux murs cirés et boiseries lasurées, « égyptienne » de par sa fresque, et la chambre « du chat », avec sa porte trompe-l'œil. Le confort s'allie au charme des vieilles pierres, avec un grand salon commun où trône une large cheminée. Après avoir apprécié le calme du vaste jardin de 4 000 m<sup>2</sup>, la piscine en pleine nature, et éventuellement un massage prodigué sur place et des conseils en fleurs de Bach, un repas savoureux vous sera concocté à partir de produits régionaux, et servi par Mireille et Vincent, maîtres des lieux.

**Vernas**

Village aux sept fontaines, aux charmantes maisons de pierres et de lauzes au pied des falaises où vous découvrirez au détour de belles pierres, la chapelle Saint-Joseph du XVII<sup>e</sup> siècle et l'église Saint-Martin du XIX<sup>e</sup> siècle. Rassemblement de plus de 600 véhicules anciens allant du Solex à la Rolls-Royce en septembre.

## ■ CHÂTEAU DU CINGLE

☎ 06 58 49 78 22

chateauducingle@hotmail.fr

*Ouvert sur demande pour les groupes et pour les individus lors des journées du patrimoine.*

L'origine de l'édifice remonte au XIII<sup>e</sup> siècle. Une partie du bâtiment actuel est alors construite à partir des restes d'une villa gallo-romaine avant d'être complété au XV<sup>e</sup> siècle. Le château se distingue pour avoir conservé

son aspect médiéval : ni la Renaissance, ni la Révolution (à partir de laquelle il sert de ferme), ni même le XIX<sup>e</sup> siècle ne modifient ses éléments architecturaux. Ses propriétaires actuels, M. et Mme Crapie, ont été primés dans les années 70 dans le cadre de l'émission « Chefs-d'œuvre en péril » et une partie du château est inscrit au titre des Monuments historiques. Chaque été, s'y déroule le « Festival d'Art et Musique » qui a pour ambition de conjuguer musique de chambre et expositions artistiques.

## CRÉMIEU ★★

Crémieu, l'une des plus belles cités médiévales de la région, est répertoriée dans le réseau des « plus beaux détours de France ». De ses 900 ans d'histoire, la ville conserve de remarquables témoignages architecturaux. L'enceinte fortifiée de plus de 3 km dominée par le château delphinal du XII<sup>e</sup> siècle protège une halle du XV<sup>e</sup> siècle qui, outre son audace architecturale, reste le témoignage vivant du dynamisme commercial de la cité. Cependant d'autres bâtiments plus modestes sont à découvrir au détour de nombreuses venelles comme ces petites maisons typiques aux façades peintes ou de pierre (du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle). À travers les ruelles crémolanes, vous remarquerez également de belles demeures de la Renaissance ou de charmantes maisons de vignerons aux murs couverts de glycine. L'architecture religieuse y est également bien représentée avec notamment le splendide ensemble conventuel des Augustins, car Crémieu fut également une cité où de nombreux ordres religieux vinrent s'établir. De génération en génération, les habitants ont su préserver et transmettre la beauté de chaque monument, de chaque maison, avec leur histoire d'où émane cette atmosphère particulière et enveloppante qui favorise la flânerie...

## ■ OFFICE DE TOURISME DE CRÉMIEU

9, place de la Nation

☎ 04 74 90 45 13

www.tousauxbalcons.com

*Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h ; le dimanche de 9h30 à 12h. Haute**saison : tous les jours de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre. Audioguide en français et en anglais. Visites guidées ou thématiques les**dimanches de mai à septembre. Pour les groupes, toute l'année sur réservation.*

À 40 min à l'est de Lyon, facilement accessible par l'A43, Crémieu est une cité fascinante où sont organisées chaque année les célèbres Médiévales (17<sup>e</sup> édition, les 7 et 8 septembre en 2019). Ville fleurie et ville labellisée parmi les « Plus Beaux Détours de France », Crémieu ne manque pas d'atouts pour nous faire succomber à ses charmes. Première étape à l'entrée de la ville, l'office de tourisme met tous les outils à notre disposition pour mieux découvrir le riche patrimoine de la cité et profiter des sites incontournables comme la Halle du XV<sup>e</sup> siècle, les couvents, le château delphinal, les portes de la ville ou bien la tour de l'Horloge. Pour ne rien manquer, un circuit de visite en 52 étapes, des visites guidées et thématiques de la ville sont organisées pour les individus au départ de l'office de tourisme de juin à septembre. Visite guidée avec audioguide, français ou anglais, 1h. S'adresser directement à l'office de tourisme.

## Points d'intérêt

## ■ CHÂTEAU DELPHINAL

Crémieu

Construit au XII<sup>e</sup> siècle, réédifié par les Dauphins de la Tour à partir de 1282, le château delphinal installé sur la colline Saint-Laurent fut en partie restauré en 1904 et appartient à des propriétaires privés. Devant l'entrée, une petite place en forme de balcon permet de découvrir une vue exceptionnelle sur la ville et la colline Saint-Hippolyte. Même si on ne peut visiter le château, c'est un but idéal de promenade.

## Les Médiévales, un passé bien présent

Dès que vous franchissez les portes de la ville, les troupes professionnelles de comédiens vous emportent vers un autre temps, celui d'un Moyen Âge bien vivant. Comédies de la vie quotidienne, combats de rues, échassiers, cracheurs de feu, fauconniers, chevaliers sur fières montures... surgissent dans l'histoire et les rues de Crémieu... Des artisans, détenteurs d'un savoir-faire d'autrefois, partagent avec les visiteurs des moments d'exception. Mais ce rendez-vous (le deuxième week-end de septembre, les 7 et 8 septembre en 2019 pour la 17<sup>e</sup> édition) avec l'époque médiévale est avant tout la fête de la ville : décors de rues, habillage des devantures, Crémolanes et Crémolans (c'est le nom donné aux habitants de Crémieu) en costumes se prennent au jeu. Quant aux commerçants, ils envahissent les rues et installent « boutique » dehors... tout comme leurs ancêtres le faisaient. Et comme toute aventure se termine par un banquet, plus de 600 convives prennent place sous les Halles afin de déguster des recettes d'autrefois. Renseignements et réservation auprès de l'office de tourisme de Crémieu.



## Dates à retenir à Crémieu

Toute l'année, des surprises et des manifestations nous attendent à Crémieu.

- **Février** : 3<sup>e</sup> week-end, Minéralium. En 2020, il s'agira de la 48<sup>e</sup> édition.
- **Avril** : grande chasse aux œufs dans Crémieu le lundi de Pâques.
- **Mai** : Salon du Vin et du Goût au Cloître des Augustins. Foire aux Antiquités de l'Ascension. Festiv'Halle de l'Artisanat, week-end de la Pentecôte.
- **Juin** : visite découverte de l'été, le dimanche à 15h. 21 juin, Fête de la Musique. Cluedo vivant. Salon Nature et Mieux-être.
- **Juillet** : Visite découverte de la cité médiévale pour les individuels le dimanche à 15h (départ place de la Nation). Marché de potiers.
- **Août** : Visite découverte de la cité médiévale pour les individuels le dimanche à 15h (départ place de la Nation).
- **Septembre** : les samedi 7 et dimanche 8 septembre, 17<sup>e</sup> édition des Médiévales de Crémieu. 3<sup>e</sup> week-end, les Journées du Patrimoine.
- **Octobre** : Marché des produits régionaux, dans la Halle. Rando Village.
- **Décembre** : Marché de Noël et Fête des lumières.

### ■ COUVENT DES AUGUSTINS

Avec la célèbre halle au cœur de la cité médiévale de Crémieu, le couvent des Augustins mérite à lui seul une visite. Ce couvent a été fondé par Jean II au début du XIV<sup>e</sup> siècle, alors que Crémieu était l'une des résidences préférées des dauphins. Le prieuré accueille des ermites de Saint-Augustin, ordre mendiant vivant de l'aumône des fidèles et des ressources liées à leur charge pastorale. Le couvent connaîtra de nombreux remaniements jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, notamment le réaménagement du superbe cloître et la construction d'un impressionnant portail au XVII<sup>e</sup> siècle. Les bâtiments conventuels abritent une cuisine, avec cheminée monumentale, le logis des religieux, une salle capitulaire et un réfectoire. Le cloître, lieu de méditation, présente de belles galeries, autrefois peintes, sous une toiture de lauzes. À remarquer, la présence du symbole des Augustins : le cœur. La mairie de Crémieu est installée dans le couvent. Deux salles peuvent être visitées : la salle du chauffoir et la salle du chapitre.

### ■ ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE

Ancienne chapelle du couvent des Augustins, adossée aux remparts, l'église Saint-Jean-Baptiste a connu une succession de modifications depuis son origine au XIV<sup>e</sup> siècle. Outre une chaire à prêcher du XVII<sup>e</sup> siècle, un autel XVIII<sup>e</sup> siècle, des stalles en noyer du XVII<sup>e</sup> siècle, elle abrite le plus ancien orgue de l'Isère, daté de 1785 et classé en 1966, ainsi qu'un ensemble de peintures augustiniennes – ensemble unique en France – du XIV<sup>e</sup> siècle.

### ■ ENTRE LACS ET VIEILLES DEMEURES

Un parcours de 60 km pour les cyclotouristes qui devraient rester près de quatre heures sur leur selle. Au départ de Crémieu, prendre la D52 jusqu'à Scieieu, puis tourner à droite en direction de Soleymieu, prendre la D140 à droite, vers Sablonnières puis la D517 vers Morestel, s'engager sur la D16 jusqu'à Vézeronce-Curtin et encore à droite par la D19 vers Saint-Chef en Dauphiné et Flossaille. A

Flossaille, prendre la D65 en direction de Vénérieu, puis la D18 pour passer à Panossas Choeau et retour à Crémieu.

### ■ HALLE

Au cœur de Crémieu, la halle est le monument emblématique de la cité médiévale. Il faut dire qu'elle impressionne le visiteur par ses dimensions et la beauté de sa construction. En effet, cette halle construite au XV<sup>e</sup> siècle et destinée à abriter le marché mesure 61 m de long sur 19,5 m de large, ce qui en fait la deuxième de France par la taille. Autant dire que l'on peut y faire tenir dans ses allées de nombreux marchands et y entreposer des grains ! Autre caractéristique de construction impressionnante, la charpente de chêne et sa toiture de lauze dont le poids dépasse les 400 tonnes. Lieu de rendez-vous au centre de la ville, la halle abrite toujours un marché tous les mercredis et de nombreuses foires et événements.

### ■ MAISON DE MARTINAS, DITE DES TROIS PENDUS

C'est l'une des plus anciennes maisons de la ville (1327) et l'on ne manque pas d'admirer sa façade. Elle doit son appellation à la présence des têtes sculptées paraissant attachées par le cou qui ornent les chapiteaux d'une superbe fenêtre médiévale. Une représentation qui a nourri de nombreuses légendes. Au rez-de-chaussée, la façade conserve les traces d'une série d'échoppes, ces dernières étant typiques de la ville.

### ■ PORTE DE LA LOI

Mentionnée dès 1392, entrée principale de la ville au XIV<sup>e</sup> siècle, cette porte monumentale a été renforcée au XV<sup>e</sup> siècle. Précédée par un fossé où coulait la rivière de Vaud, elle a conservé des éléments de défense et notamment, en couronnement, des corbeaux qui soutenaient un hourd, balcon de bois disposé en saillie au sommet de la tour dont le plancher était percé d'ouvertures permettant le jet ou le tir. Et aussi : la Tour de l'Horloge et la porte Carrée au sommet du sentier



**l'armoire  
à cuillers**

Restaurant  
bar à vin  
salon de thé

[www.larmoireaucuillers.fr](http://www.larmoireaucuillers.fr)

Saint-Hippolyte, le Couvent des Visitandines et son apothicairerie, la Maison du Colombier – demeure urbaine du XVI<sup>e</sup> siècle –, la Chapelle Saint-Antoine avec sa toiture de lauzes et son clocheton, les remparts...

## Le couvert

### ■ L'ARMOIRE À CUILLERS

Place de la Nation

☎ 04 74 27 18 61

[www.larmoireaucuillers.fr](http://www.larmoireaucuillers.fr)

*Ouvert pendant les grandes vacances d'été tous les jours midi et soir. Hors grandes vacances, ouvert tous les jours à midi, vendredi et samedi le soir. Plats de 13 € à 17 €. Entrées : 7 €. Desserts : 6 €. Menus de 23 € à 27 €.*

Voilà une Armoire qu'on aurait envie d'ouvrir tout le temps. Ça tombe bien, puisqu'elle est ouverte très largement, notamment à l'heure du déjeuner et tous les soirs pendant les vacances d'été. L'été, de la mi-juin aux Médiévales début septembre, c'est aussi l'occasion de s'attabler en terrasse et de profiter de concerts les vendredis soir sur la belle place piétonne. L'Armoire à Cuillers, c'est l'affaire de Perrine, entourée d'autres filles. Un resto de filles, mais pas seulement ! Car dans ce décor très mignon, l'ardoise invite tous les appétits à goûter les propositions créatives du jour, des plats élaborés à partir de produits frais, de saison, des produits locaux, artisanaux, bio pour une cuisine exclusivement maison. De la crème brûlée au foie gras à la salade d'endives au comté, noix, pommes et croustons au curry pour commencer au fameux tartare de bœuf charolais au confit de citron gingembre, orange et céleri, chacune (chacun aussi) trouve son bonheur jusqu'au dessert avec un fondant au chocolat et crème fouettée. Carte des vins dans le même esprit de qualité et de partage avec 80 références de vins nature et des vigneronns sélectionnés avec soin. L'Armoire à Cuillers est la destination gourmande qui rend Crémieu encore plus attirant.

### ■ LA PIZZA

23, faubourg des Moulins

☎ 04 74 90 42 79

*Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 13,50 à 28 €. Menu enfant : 8 €. Menu demi-pizza et salade verte + fromage blanc à 9,50 €. Menu Spécial Friture cet été : 15 €.*

Il y a des adresses où l'on peut aller sans se poser de questions. D'abord et simplement parce qu'on est sûr et certain qu'elles seront ouvertes ! A La Pizza, c'est tous les jours, toute l'année que la porte est ouverte, à proximité immédiate de la Halle. Ensuite parce que le patron, figure locale, vous accueille toujours les bras ouverts. A La Pizza,

c'est le très sympathique Bernard Sancho qui vous reçoit toujours avec le sourire et un bon mot. Comme vous allez vous sentir bien pour profiter, sans l'ombre d'un nuage, d'une carte où se marient spécialités italiennes et cuisine traditionnelle française ! Sur la belle terrasse ou dans une salle où l'on peut voir des clichés du Crémieu d'autrefois, La Pizza est une adresse totalement incontournable pour être sûr de se faire plaisir ici et maintenant. Ambiance décontractée en salle et travail sérieux en cuisine pour nous présenter une cuisine généreuse et savoureuse. Pizzas à la pâte croustillante et fondante à la fois, bien garnies, incontournables calzones (la spécialité du chef), fameuses lasagnes maison au four, escalope Valdaostana, grenouilles persillées ou aiguillettes de poulet à la crème... Il faudra revenir souvent pour tout goûter ! Sans oublier les profiteroles ou les tartes aux fruits de saison. L'été, le menu Friture ajoute une tentation. Carte des vins dans le même esprit de plaisir. Une Pizza qui nous donne une seule envie : revenir plus souvent à Crémieu !



23, Faubourg des Moulins  
38460 CRÉMIEU  
Tél. 04 74 90 42 79  
[www.lapizz.net](http://www.lapizz.net)



### ■ LE CASTOR GOURMAND

**14, rue de la Porcherie**

☎ **04 74 90 02 49**

*Fermé du 15 au 30 septembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Formule du midi : 16 € (plat du jour, dessert et café). Vin au verre. Rotisserie du jour : 22 €. Marée du jour : 23 €. Le Végétarien : 18 €. Menu du Père Castor : 39 €. Terrasse.*

L'amour du bon produit, l'envie de faire plaisir, voici un Castor vraiment gourmand. Au cœur de Crémieu, dans une maison à échoppes du XVI<sup>e</sup> siècle classée aux Bâtiments de France entièrement décorée par les maîtresses des lieux, Corinne et Danielle, chacun

trouve son bonheur. A deux en amoureux ou pour un repas de famille, ces dames nous reçoivent toujours avec le sourire et une bonne humeur toute naturelle. Une convivialité que l'on retrouve dans la cuisine de Danielle Crost, amoureuse des bons produits qu'elle sait mettre en avant dans une belle cuisine française mariée à une modernité osant les parfums venus d'ailleurs. Ce printemps, sur une carte au rythme des saisons : un fond d'artichaut Lucullus, un baron de lotte fumé maison ou un poupeton de suprême de pintade fermière du Dauphiné. Belle sélection de fromages affinés et de douceurs maison. Une authentique adresse gourmande pour une version abordable d'une gastronomie locale pleine de saveurs.

## La bière de Crémieu

Projet à la fois architectural, avec la sauvegarde d'un patrimoine en péril le couvent des Ursulines, et commercial avec la réalisation d'une brasserie artisanale, la bière de Crémieu (en fait «les bières», car on en brasse une dizaine de variété tous les ans) offre un goût unique pour les visiteurs qui découvrent un lieu magique chargé d'histoire ; lieu réemployé à une activité qu'il est passionnant à son tour de découvrir. Une double visite donc qui se termine par une sympathique dégustation des bons produits de la brasserie.

### ■ LES URSULINES

**4, côte Chausson**

☎ **04 74 83 60 35**

[www.biere-les-ursulines.com](http://www.biere-les-ursulines.com)

[contact@biere-les-ursulines.com](mailto:contact@biere-les-ursulines.com)

*Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche de 16h à 20h ; du jeudi au samedi de 16h à 21h. Ouvert toute l'année. Visites gratuites, 15 min. environ, du mardi au dimanche à 17h précises.*

S'il faut boire avec modération, voici un lieu à consommer sans modération. Un lieu magique en plein cœur de la ville médiévale de Crémieu, le couvent des Ursulines. Fondé en 1633, ce couvent a longtemps été laissé à l'abandon avant de reprendre vie. Olivier Bourgaud, brasseur amoureux des vieilles pierres et des bonnes bières, a entrepris de donner une seconde vie aux Ursulines en créant cette fabrique de bière. A découvrir dans ce lieu hors du temps, des peintures murales du XVIII<sup>e</sup> siècle mises au jour lors de la rénovation de l'église. Une dimension spirituelle qui se marie parfaitement avec une dimension plus humaine, celle d'une fabrique de bière bien vivante. Brassées sur place, les bières sont une dizaine sur la carte maison. Des bières, dont une nouvelle IPA, préparées à partir de produits de qualité : malt d'orge produit en agriculture biologique et utilisé en plus grande quantité que dans la bière industrielle. Des bières artisanales qui prennent le temps nécessaire à la fermentation et à l'affinage. Des bières qui ont du goût : blonde (légère et fruitée), dorée (ronde et puissante) ou ambrée (bière de dégustation à la robe soutenue). Des bières de saison : blanche, médiévale, de Noël, brune ou de printemps. Des bières à déguster sur place (dont 4 à la pression) en savourant la cuisine de Corinne, faite de recettes de tartinades maison, de planches de charcuterie. Pour varier les plaisirs, essayez donc un cola ou une limonade bio et locale, à moins de préférer un jus de fruit artisanal ou un thé. Sur place, les groupes sont les bienvenus sur réservation (à partir de 10 personnes) et il faut surveiller le calendrier des animations. Des bières savoureuses dans un lieu unique : une visite incontournable.



## AU PRÉ D'CHEZ VOUS

21, rue Porcherie

☎ 09 83 99 23 28

[aupredchezvous@gmail.com](mailto:aupredchezvous@gmail.com)

*Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le soir ; le week-end le midi. Menus de 31 € à 44 € (de 2 à 4 choix sur la carte). Menu Dégustation (6 choix sur la carte) : 65 €. Pour les enfants de 8 € à 18 €. Entrée à la carte : 18 €. Plat à la carte : 22 €. Dessert à la carte : 15 €.* En 2019, la gastronomie n'est plus la maîtrise de techniques culinaires imposées à des clients. C'est un état d'esprit, un savoir-être tourné vers le bien-être des gourmands en quête de sens dans leur assiette. Du sens et des sensations, c'est ce que propose naturellement le chef François-Xavier Bouvet dans son restaurant gastronomique au cœur de Crémieu, face à la Halle où une terrasse s'installe aux beaux jours. Formé à de grandes tables, comme la Pyramide à Vienne, le chef met son savoir-faire au service des meilleurs produits de la région. Normal pour ce fils de producteurs de foie gras (Élevage de Santalé) qui travaille en collaboration avec des producteurs artisans locaux et régionaux, de préférence en bio, pour livrer des assiettes riches de saveurs et d'émotions. Dans une salle mêlant charme de l'ancien et lignes plus contemporaines, c'est toute une équipe qui se met à votre service, de Céline Vigouroux en salle au sommelier Romain Guidet, pour sublimer votre repas et vous faire plaisir. Quelques associations pour vous donner envie de vite découvrir cette maison : foie gras de canard mi-cuit et queue de bœuf, chutney de carottes, amandes, brioche, magret de canard, poivre de Sichuan, yuzu, légumes racines, choux verts ou omble-chevalier poché, soupe de poissons, safran, légumes braisés. Soufflé chaud en dessert. Les végétariens ne restent pas au bord de ce Pré gourmand. Faites-vous vraiment plaisir Au Pré d'chez vous.

## Le gîte

### ■ LE BARON\*\*

21, cours Baron Raverat

☎ 04 74 90 76 63

[www.hotel-lebaron.com](http://www.hotel-lebaron.com)

[hostellerie.lebaron@gmail.com](mailto:hostellerie.lebaron@gmail.com)

*Fermeture annuelle pour les vacances scolaires de Noël et Pâques de la zone A. 9 chambres. Chambre double 80 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking fermé. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus de 20 € à 35 €).*

Depuis le début de l'année 2019, l'Auberge de la Chaite qui gardait l'entrée de la cité médiévale a été remplacée par la demeure du Baron. Ce qui n'a pas changé, c'est l'emplacement idéal pour recevoir dans les murs de cette belle maison les visiteurs fatigués par la découverte de la vieille ville, avides de confort et de simplicité. Toujours une terrasse située dans un jardin intérieur pour profiter des beaux jours. Côté table, le Baron mise sur une belle continuité avec une cuisine de terroir et de tradition : sabodet à la vigneronne et salade verte, salade de harengs marinés, gratin de ravioles du Dauphiné ou une authentique poule au pot et ses légumes. Une adresse à redécouvrir.



## Loisirs

### ■ CIRCUIT DÉCOUVERTE DE CRÉMIEU

Ce circuit découverte de Crémieu vous permet, à travers 52 étapes (maison, église, porte...) de déambuler au fil des rues et des monuments de la cité médiévale. Visite guidée le dimanche après-midi. Crémieu c'est aussi un espace ouvert sur la nature et propice à toutes sortes de randonnées. De nombreux sentiers balisés permettent d'ailleurs de découvrir la faune et la flore locale. Brochures en vente à l'office de tourisme de Crémieu pour des balades familiales.

## Emplettes

### ■ LE CELLIER DU CLOITRE

6, place de l'Eglise

☎ 04 74 88 83 60

*Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.* Lieu gourmand face au superbe cloître de Crémieu. Le Cellier du Cloître, c'est une épicerie fine caviste tournée vers la qualité avec, entre autres, une sélection de vins bio et cultivés en biodynamie, respectueux de la nature et du consommateur. Côté boissons, des vins fins qui ne viennent pas que de la région, même si celle-ci est dignement représentée, des bières de garde très particulières, des spiritueux à déguster (avec modération) avant ou après le repas et bien sûr la collection des sirops Bigallet, sans oublier les accessoires de cave. Côté épicerie, des conserves, des épices et condiments, des huiles et vinaigres, ainsi que des gourmandises sucrées. Bref, de quoi remplir un panier garni ou d'aller à la découverte des bons produits de nos régions avec les conseils d'un homme charmant.

### ■ LA FORGE DE VULCAIN

Route de Bourgoin

☎ 04 74 90 99 41

[www.forgedevulcain.fr](http://www.forgedevulcain.fr)

[contact@forgedevulcain.fr](mailto:contact@forgedevulcain.fr)

*Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.*

Le fer forgé, un artisanat qui se perd dans un monde où d'autres matières habillent avec moins d'élégance notre quotidien. C'est donc à la rencontre d'un métier en voie de disparition que *Petit Futé* vous invite à aller. A la Forge de Vulcain, on entretient le feu et la passion pour un art ancestral. Le fer forgé à chaud à l'ancienne devient portail, rampe d'escaliers débarrassée, objet décoratif pour des prix variant de 20 à 50 000 € ! En vente également : des objets artisanaux de la région au sein d'une petite galerie d'art.

#### ■ PÂTISSERIE BERLIOUX

4, place de la Poype

☎ 04 74 90 75 70

Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 13h et de 14h45 à 19h30 ; le samedi de 7h30 à 19h30 ; le dimanche de 7h30 à 18h30.

Parmi toutes les bonnes raisons de visiter Crémieu, ville dont le nom évoque à nos oreilles gourmandes l'onctuosité d'une crème, la pâtisserie Berlioux. Les sites et les monuments, c'est bien, mais si ça nourrit l'esprit, ça ne nourrit pas notre gourmandise ! Alors, après/avant avoir visité la Halle (juste en face), direction cette authentique maison gourmande. Fondée il y a 22 ans par Sylvie et Patrick Berlioux, artisans passionnés, cette maison nous régale d'un large choix de produits de haute qualité. Des viennoiseries, gâteaux, glaces... réalisés à partir de bons produits, le plus souvent en provenance de producteurs locaux (lait du GAEC de Quincieu, œufs de l'Ain, farine de Morestel, fraises de Crémieu, framboises de Morestel...). Du croissant au beurre à la pièce montée, tout est fait maison avec le même soin. Même soin, même envie de proximité pour les fêtes des galettes des rois signées Crémieu ou pour les moulages de Pâques toujours très attendus. Tartes aux fruits frais de saison merveilleuses, spécialité locale La Foyesse, mais encore un gâteau Alexia créé pour le mariage de la fille de Sylvie et de Patrick. Autres plaisirs, les glaces maison avec plus de 36 parfums, dont certains originaux. Une des meilleures raisons de visiter Crémieu en toute saison.



## ■ Dans les environs

### Chavanoz

#### ■ AUX BERGES DU RHONE

Hameau de Grange Rouge

Route de Loyettes

☎ 04 72 02 02 50

[www.antonin-restaurant.com](http://www.antonin-restaurant.com)

[contact@aux-berges-du-rhone.com](mailto:contact@aux-berges-du-rhone.com)

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Fermé 1 samedi midi sur 3. Menus de 39 € à 82 €. Formule du midi : 26 € (entrée, plat et dessert). Chambres 3 étoiles : à partir de 137 € pour 2 pers., petit déjeuner offert. Accès Wifi gratuit.

Aux confins de l'Isère et de l'Ain, voici un établissement dont la réputation a dépassé les frontières départementales. Superbe maison nichée dans un parc de 6 ha, Aux Berges du Rhône marie la beauté formelle d'un établissement aux lignes classiques à la modernité ajoutée par touches délicates à la manière d'un chef, Philippe Antonin – un des Meilleurs Ouvriers de France cuisine –, ajoutant ses notes créatives à de beaux plats de la tradition gastronomique française. Accueil de madame qui nous installe dans une salle spacieuse aux tables bien mises, à moins que la chaleur estivale nous permette de profiter de la terrasse à quelques encablures du Rhône, pour savourer des plats inspirés dans des assiettes bien dressées avec quelques grands classiques revisités : foie gras de canard cœur de pommes rôties, glaçage pomme acidulée ; grenouilles poêlées comme en Dombes, ail et fines herbes, filet de canette rôtie au poivre Timut et genévrier, légumes racines... Très belle carte des vins, service efficace et souriant. Tout est parfait et l'on reviendra en famille ou en groupe (service traiteur, menus groupes, forfait séminaire...). De belles chambres complètent une offre alléchante.

### Dizimieu

La commune présente des paysages tout à fait remarquables tout en vallons, coteaux et plateaux. Avec son étang, elle offre un cadre de vie agréable aux quelque cinq cents habitants répartis dans plusieurs hameaux. Parmi le patrimoine local on peut citer le château, les anciennes fermes en pierre peu à peu remises en valeur, avec leurs fours à pain, chais, granges, murets en pierres sèches et clôtures de dalles. Les nombreuses fontaines et lavoirs rappellent que l'eau est présente partout dans le sous-sol calcaire.

### Optevoz

Ce village qui doit son nom à la 8<sup>e</sup> borne de la voie romaine est situé sur le plateau de l'Isle-Crémieu. Le site fut choisi de longue date comme lieu d'implantation de la population : on y a retrouvé de nombreux objets datant de l'âge du bronze et de l'époque romaine, ainsi que des sépultures du haut Moyen Âge. Fin XIX<sup>e</sup> et début XX<sup>e</sup>, Optevoz fut également un lieu de séjour privilégié pour nombre de peintres lyonnais, tels Ravier



ou Appian, mais aussi parisiens : Corot, Daubigny... attirés par la variété et la beauté des paysages, ainsi que les effets de lumière sur l'eau des étangs. À l'Auberge des Peintres, une exposition permanente retrace d'ailleurs cette période de l'histoire du village. L'Étang de Lempis, site remarquable, classé espace naturel sensible, abrite une faune et une flore variées, que sentier thématique, panorama et observatoire permettent de découvrir de manière privilégiée.

## Saint-Hilaire-de-Brens

### ■ ÉLEVAGE DE SANTALÉ

104, chemin de Santalé

☎ 04 74 92 88 52

[www.elevagedesantale.fr](http://www.elevagedesantale.fr)

Ouvert le mercredi de 15h à 18h ; le jeudi et le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h ; le vendredi de 9h à 12h30. Si vous croyez que l'on peut trouver du bon foie gras que dans le Sud-Ouest de la France, c'est que vous n'avez pas encore goûté aux délicieux produits réalisés à la ferme par le couple Bouvet, Hélène et Jean-Jacques. Dans un élevage traditionnel tenu par des passionnés, dans un élevage où les animaux profitent de toutes les attentions et d'espaces naturels, on savoure d'excellents produits fermiers de grande qualité. A commencer bien sûr par le foie gras de canard, présenté en bloc, en bloc au sauternes ou au porto, en entier et en conserve ou semi-conservé, façon torchon ou mi-cuit sous vide. Une véritable merveille. À l'élevage de Santalé, on trouve également de succulents produits frais (foie gras, magrets, cuisses de canard, oie), des plats cuisinés (cassoulet maison, confits de canard, gésiers confits, canard à l'orange), des pâtes et des rillettes. Les journées dégustation régulièrement organisées donnent une raison supplémentaire de découvrir cette adresse recommandée par le Futé.

## Saint-Romain-de-Jalionas

### ■ SITE DU VERNAY

☎ 04 74 90 76 01 (mairie)

Les connaisseurs apprécieront les fouilles dont les campagnes archéologiques sont riches en témoignages d'un autre âge, celui de l'une des plus vastes villas du sud de la France avec une partie résidentielle comportant des installations thermales et des bâtiments à vocation agricole et artisanale. Renseignements à la mairie. Visites guidées du chantier de fouille en été et panneaux d'informations sur le site.

## Vertrieu

### ■ LA MAISON FORTE

Visites guidées le samedi de 14h à 18h et le dimanche de 14h à 17h. Gratuit.

C'est l'une des plus anciennes demeures du canton. Dominant le Rhône et le bourg, elle illustre la première génération d'édifices dont le plan se rapproche du modèle castral avec haute et basse cours. La tour seigneuriale du XIII<sup>e</sup> siècle, visible au second plan, s'adossait à la courtine de la cour haute. Au XV<sup>e</sup> siècle, fut élevé un nouveau corps de logis avec tourelle d'angle en échauguette. Depuis sa récente restauration commencée il y a vingt ans, on entre par le pont-levis.

## Villemoirieu

Un riche passé historique a laissé des commanderies et maisons fortes comme le Château du Bien-Assis où flottent encore les souvenirs du passage de Lamartine.



### LA BICYCLETTE FLEURIE

2, sentier de Traverser

Hameau de Moirieu

☎ 04 74 90 06 55

[www.la-bicyclette-fleurie.fr](http://www.la-bicyclette-fleurie.fr)

contact@la-bicyclette-fleurie.fr



Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 98 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. Séance de SPA de 20 minutes offerte par nuitée pour tout séjour de plus de 3 nuits. Restauration (repas du soir, 2 formules dîner : 18 € et 25 €). Bain bouillonnant, sauna.

Une maison d'hôtes écologique pour notre plus grand bien-être. Richard et Nathalie ont parcouru l'Europe à bicyclette et ont décidé de faire profiter de leurs voyages tous leurs hôtes, en décorant leurs cinq chambres avec les souvenirs glanés ici et là. Outre son vaste séjour, son jardin arboré et fleuri, cette ancienne bâtisse viticole du XIX<sup>e</sup> siècle a été rénovée selon des critères de haute qualité environnementale, et abrite des chambres aux noms de pays traversés : Norvège, Grèce, Irlande, Népal ou Finlande. Elle possède enfin un espace bien-être et balnéothérapie, avec une piscine extérieure couverte et chauffée et, sur réservation, des séjours « relaxation » avec des séances de massage, yoga et *shiatsu*. À la table, une belle cuisine naturelle pleine de fraîcheur dans les produits et de chaleur humaine. Un endroit merveilleux.

# MONTALIEU-VERCIEU

Environnée par les localités de Porcieu-Amblagnieu, Charette et Bouvesse-Quirieu, Montalieu-Vercieu est séparée du département de l'Ain par le Rhône qui coule au pied des monts du Bugey. La ville a su profiter, durant près de deux siècles, de l'essor des carrières. Celles-ci firent d'ailleurs la renommée du village en France comme à l'étranger. Au hasard de votre parcours, vous pourrez

découvrir son église, ainsi que de superbes bâtiments en pierre... la pierre qui fait la fierté de ce pays, le « Pays des Beaux Hommes ». Son passé se trouve maintenant pérennisé par sa Maison de la Pierre et du Ciment. Montalieu-Vercieu s'enorgueillit d'une base de loisirs « La Vallée Bleue » aux attractions variées qui attirent de plus en plus de Lyonnais.

**■ CHEMIN DE FER TOURISTIQUE****DU HAUT RHÔNE**

☎ 04 78 81 84 30

www.cft-hr.com

haut.rhone@aol.fr

Ouverture de mai à septembre. Départs en juillet et août, les dimanches et jours fériés à 16h30. En mai, juin et septembre, les dimanches et jours fériés à 15h30. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 6 €. Au lieu d'embarquer à bord d'un bateau sur le Rhône, montez plutôt dans un authentique train à vapeur d'un autre siècle. Vous pourrez vous détendre et admirer le paysage en empruntant le Chemin de Fer Touristique du Haut Rhône composé de locomotives à vapeur et de voitures datant de 1892 pour les plus anciennes et faire une promenade de 50 minutes le long du fleuve. Visite du dépôt de trains centenaires. Il existe également un vélorail (cyclo-draisines, 25 € pour 4 personnes) avec des départs, en juillet et août, à 10h30, 12h15 et 14h45.

**Le gîte****■ HÔTEL CENTRE VALLÉE BLEUE\*\***

19, rue des Carrières

Rive Gauche

☎ 04 74 88 69 20

www.hotelvalleebleue.fr

contact@hotelvalleebleue.fr

50 chambres (dont 8 chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite). Chambre double de 55 € à 76 €. Petit déjeuner : 8,70 €. Animaux acceptés (8 €/nuît). Wifi gratuit.

Sur la rive gauche de la base de loisirs de la Vallée Bleue (voir rubrique « Loisirs »), cet hôtel propose une cinquantaine de chambres, dont 8 adaptées aux personnes à mobilité réduite, bien équipées (TV HD et Wifi gratuit), pour répondre à toutes vos exigences. Pour un séjour de détente, mais plus encore pour réunir vos amis, votre famille, vos collègues pour un événement privé ou professionnel (mariage, séminaire, banquet, anniversaire...), l'hôtel Centre Vallée Bleue, pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes sur place tout un week-end, disposant d'un restaurant et de salles adaptées à vos besoins n'est jamais pris au dépourvu ! Un bon plan.

**Campings****■ LA VALLÉE BLEUE\*\*\***

☎ 04 74 88 63 67

www.camping-valleebleue.com

contact@camping-valleebleue.com

Ouvert du 6 avril au 28 septembre 2019. 120 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 16,50 € à 20,50 €. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 195 € à 550 € la semaine. Tarifs 2 roues. Animaux acceptés (3 € par jour).

Au cœur de la base de la Vallée Bleue, face aux falaises du Bugey et sur la ViaRhôna, un camping 3 étoiles afin de profiter des installations de la base de loisirs, notamment de l'Aquaparc en été. Disposant de 120 emplacements ombragés dans un cadre de nature des plus agréables, profitant d'un personnel

sympathique, ce camping s'adresse aux familles à la recherche d'activités pour tous les âges et les visiteurs de passage dans la région.

**Loisirs****■ L'AQUAPARC**

La Vallée Bleue

☎ 04 74 88 49 23

www.valleebleue.org

contact@valleebleue.org

Fermé de septembre à mai. Basse saison : ouvert le mercredi de 14h à 19h30 ; le samedi et les jours fériés de 12h à 19h30 ; le dimanche de 10h30 à 19h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 19h30. Haute saison : juillet et août. Ouvert en basse saison les lundi, mardi, jeudi et vendredi pour les abonnés de 16h30 à 18h30. Entrée adulte : 5 €, enfant (-12 ans) : 4 €. Carte famille 10 entrées : 40 €.

Piscine chauffée à 28 °C, l'Aquaparc se compose du plus grand bassin extérieur de la Région Rhône-Alpes (1 200 m²), d'une pataugeoire et d'un toboggan. Construit dans un écrin de verdure, c'est sans doute le pôle d'attractions phare du site de la Vallée Bleue. Plus qu'une piscine, c'est une véritable zone de loisirs où les baigneurs peuvent se faire bronzer et pratiquer des jeux de ballons, de raquettes. Des cours d'aquagym y sont également dispensés.

**■ PROD'JET**

Vallée Bleue

☎ 04 74 88 43 54

www.rando-jet.fr

Ouvert toute l'année sur réservation. Randonnée Jet Ski (pas de permis bateau exigé, à partir de 16 ans) : 85 €/jet pour 30 minutes, 130 €/jet pour 1h, 220 €/jet pour 2h. Stéphane Prayas (champion du monde de Flyboard, double vice-champion du monde, triple champion d'Europe et triple champion de France en Jet Free Style) vous fera découvrir, en toute sécurité, les émotions du jet ski. Encadré par des professionnels diplômés, vous goûterez aux plaisirs grisants de la vitesse et de la glisse. Plusieurs prestations sont proposées : un circuit de bouées, la location de jet skis pour des sessions à partir de 30 minutes ; des randonnées sur 30 km de voies navigables à la découverte du Rhône.

**■ VOITURES AMPHIBIES**

La Vallée Bleue

☎ 06 16 74 42 56

www.valleebleue.org

contact@tourisme-montalieuvercieu.fr

Ouvert toute l'année, tous les jours, sur rendez-vous. Activité soumise aux conditions de navigabilité du Rhône. Tour dans le port (10 minutes) : 20 €/pers. Promenade 30 minutes : 40 €/pers. Croisière 1h sur le Rhône 60 €/pers. Promenade VIP en début de soirée 1h30 : 200 € pour 2 pers.

Unique en Europe ! Promenades en voitures amphibies. Vivez la transformation du véhicule en mode aquatique, la navigation, les trajectoires d'approche et la remontée sur terre. Baptêmes, promenades et excursions sur le Rhône. Location d'hydrojets (soucoupes flottantes

sans permis), d'*hydroxoons* (soucoupes à pédales) et de bateaux à pédales. Romantique, la balade VIP en début de soirée pour étonner votre partenaire !

## Sorties

### ■ BASE DE LOISIRS DE LA VALLÉE BLEUE

☎ 04 74 88 49 23

[www.valleebleue.org](http://www.valleebleue.org)

[contact@valleebleue.org](mailto:contact@valleebleue.org)

Ouvert toute l'année.

Le cadre grandiose des falaises du Bugey fait de la Vallée Bleue un site exceptionnel. Amateurs de « loisirs nature » ou de sports à sensations, en famille ou en groupe, pour une heure ou une semaine c'est le lieu incontournable. Les Lyonnais l'ont bien compris. Jeunes et moins jeunes en ont fait une de leurs destinations favorites. Sur la base de loisirs, on peut pratiquer des activités aussi diverses qu'originales : Aquaparc (ouverture à partir du mois de mai), sports en eau vive (kayak, hydrospeed, canoë), voitures amphibies, mais encore Jet ski et Fly board avec Prod'Jet. Promesses tenues d'instant de joie et de divertissement.

## ■ Dans les environs

### Charette

Le long des routes qui mènent à cette petite bourgade, située à 4 km à l'ouest de Montalieu-Vercieu, vous découvrirez quelques vestiges du temps passé. La chapelle de la Craz à la limite des bois, la maison forte de Chassignon avec ses fenêtres à meneaux et son superbe pigeonnier et celle d'Ecottier datant de 1413 acquise par le comte de Virieu, qui la transforma en ferme avant qu'elle ne devienne un centre équestre, le château du Vernay, construit sous Napoléon III, qui permit au comte de Chardonnet de découvrir le fil de soie artificiel.

### Porcieu-Amblagnieu

Charmante commune où l'on peut admirer de nombreuses habitations et édifices en « choïn », la pierre qui a fait la richesse de la région. Son église romane du début du XIII<sup>e</sup> siècle, remaniée deux siècles plus tard, avec un clocher carré aux baies géminées et triplets, flanquée

de quatre chapelles abrite chaque été une exposition de peinture, de variétés dignes des grandes salles lyonnaises.

### ■ CAMPING ISLE DE LA SERRE\*\*

Isle de la Serre

☎ 04 74 36 67 61

[www.espaceeauvive.fr](http://www.espaceeauvive.fr)

[info@espaceeauvive.fr](mailto:info@espaceeauvive.fr)

Ouvert de mi-mars à mi-novembre. 41 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 12,70 €. Gîte de groupe : de 17 € à 19 € par nuit et par personne à partir de 8 personnes. Gîte complet de 370 € à 410 € pour 26 personnes maximum.. Wifi gratuit. Le camping de l'Isle de la Serre se situe au bord du parcours d'eau vive. A votre disposition : branchement électrique, marabout 100 m<sup>2</sup>, tables de pique-nique, bloc sanitaires et des douches chaudes ! Tout le nécessaire pour rendre votre aventure plus confortable. Quatre tipis de 25 m<sup>2</sup> et tentes marocaines sont à présent disponibles et offrent une alternative plus conviviale que la toile de tente. Ceux qui préfèrent un « vrai » toit, opteront pour le gîte qui se compose de 7 chambres (6 chambres de 4 lits superposés + 1 chambre de 2 lits), une salle TV, un séchoir, une terrasse, une cuisine entièrement équipée attenante à un réfectoire pouvant accueillir tous les occupants des lieux.

### ■ ESPACE EAU-VIVE DE L'ISLE DE LA SERRE

Isle de la Serre

☎ 04 74 36 67 61

[www.espaceeauvive.fr](http://www.espaceeauvive.fr)

[contact@espace-eauvive.com](mailto:contact@espace-eauvive.com)

Fermé du 1<sup>er</sup> décembre à février. Ouvert en février, mars, avril, octobre et novembre de 9h à 18h. Ouvert en mai, juin, juillet et août de 9h à 19h.

Sur une rivière artificielle de 600 m de long, un espace réservé aux initiés, aux bons nageurs et aux amateurs de sensations extrêmes, pour de grands plongeurs dans les torrents et les cascades à bord de canoë-kayak, de raft ou en hydrospeed. Le parcours alterne entre parties rapides et zones de récupération. Les obstacles sont arrondis, la profondeur varie de 30 cm à 1,40 m, ce qui rassure et facilite l'accès aux activités de plein air. Le spectacle est assuré en août avec une étape des championnats de France de freestyle en canoë-kayak. Cet espace propose également diverses formules d'encadrements en eaux vives (cours, baptêmes, stages) de la location et de la vente de matériel.

# MORESTEL ★

Cité des Peintres, Morestel éveillera en vous un sentiment de sérénité, tant par l'authenticité de ses vieilles pierres que par la vue saisissante des montagnes du sommet de la Tour médiévale. Perchée sur son rocher, elle vous invite à flâner le long de ses ruelles aux abords des maisons du XV<sup>e</sup> siècle, au cœur de cette ambiance pittoresque qui enchante les artistes et à laquelle Morestel doit, entre autres, sa renommée. Le Moyen Âge a légué à la ville une architecture remarquable qui ne manquera pas de vous surprendre. La cité peut également se targuer de faire partie du cercle restreint des villes classées

4 fleurs au niveau national. En Isère, seule Grenoble peut se targuer du même honneur.

### ■ OFFICE DE TOURISME DE MORESTEL ET SA RÉGION

100, place des Halles ☎ 04 74 80 19 59

[www.morestel.com](http://www.morestel.com) – [infos@morestel.com](mailto:infos@morestel.com)

Ouvert le dimanche, le lundi et les jours fériés de 9h30 à 12h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Ouvert tous les jours. Fermeture à 18h du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mai inclus.

Point de départ idéal pour visiter la Vieille Ville (voir notre encadré) et découvrir toutes les activités à faire à Morestel et dans la région, l'office de tourisme met à votre disposition un guide touristique contenant toutes les informations nécessaires à votre séjour, ainsi qu'un guide des hébergements, tables et comptoirs. Animations, service de billetterie, boutique souvenirs, l'office de tourisme vous propose encore un accès Internet. Tout devient simple, la ville est belle à Morestel.

## Points d'intérêt

### ■ ÉGLISE SAINT-SYMPHORIEN

Ancienne chapelle du couvent des Augustins en 1425, elle devient église paroissiale en 1791. Son clocher carré surplombant les remparts fait de l'église Morestelloise un des plus bel héritage religieux légué par le Moyen Âge dans le canton. C'est à l'architecte Berruyer (au XIX<sup>e</sup> siècle), qu'elle doit son aspect actuel avec sa lanterne gothique ornée sur l'un de ses angles d'une remarquable tourelle à poivrière. L'intérieur a été entièrement rénové.

### ■ MAISON RAVIER

302, rue François-Auguste-Ravier

☎ 04 74 80 06 80

[www.maisonravier.fr](http://www.maisonravier.fr)

[maisonravier@wanadoo.fr](mailto:maisonravier@wanadoo.fr)

*Fermé de décembre à février. Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Lorsqu'aucune exposition temporaire n'est présentée, la maison reste fermée au public : surveillez les dates ! Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Visites commentées : 9 €, tarif réduit 4 € de 10 à 18 ans, gratuit moins de 10 ans.*

Répertoriée en 1732, cette maison est l'une des plus belles et grandes demeures de Morestel. L'admirable

porche du XVIII<sup>e</sup> siècle marque l'entrée de ce bâtiment acquis en 1867 par François-Auguste Ravier, peintre né à Lyon qui passera à Morestel les 28 dernières années de sa vie. Altière et visible dès l'arrivée par le sud-ouest de Morestel, cette bâtisse dauphinoise du XVIII<sup>e</sup> siècle est construite sur la plus haute des terrasses qui se succèdent en jardin jusqu'à la plaine. Depuis ce belvédère, un panorama unique s'offre au regard : les monts du Bugey et ceux de la Chartreuse, la chaîne de Belledonne et le Vercors, sans oublier la fameuse lumière qui inspira tant l'artiste. Le rez-de-chaussée de la maison témoigne de la vie quotidienne d'autrefois : la cuisine a gardé sa grande cheminée en pierre, son dallage et son potager à cinq grilles, signe de l'aisance du propriétaire ; les autres salles aujourd'hui consacrées à l'accueil des œuvres, reflètent toujours l'intimité d'un lieu où l'on peut admirer la collection permanente et des expositions temporaires autour de Ravier.

### ■ TOUR MÉDIEVALE

Montée Quinsonas

☎ 04 74 33 04 51

*Ouvert jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre ; toute l'année pour les groupes sur réservation. Gratuit.*

Le donjon de Morestel pourrait vous murmurer les anecdotes et différentes histoires dont il a été témoin depuis le XI<sup>e</sup> siècle. Un château couronnait autrefois cette butte rocheuse mais fut détruit en 1575 lors des guerres de religion, et seul le donjon résista. Restaurée dans les années 1972-1973, inscrite à l'inventaire des Monuments historiques elle offre un mariage réussi entre l'architecture médiévale et l'art contemporain. Aujourd'hui, elle accueille des expositions de peintures et sculptures. Depuis 1999, une table d'orientation orne le belvédère de la tour médiévale afin de vous donner des indications précises sur le panorama exceptionnel qui s'offre à vous. Vue imprenable sur les toits dauphinois typiques de la ville, le Bugey, les Alpes et toute la campagne environnante.



La maison Ravier.

## À travers les ruelles de Morestel

Arpenter les ruelles de Morestel, c'est parcourir un tableau à l'étonnante lumière, c'est remonter le temps et partir à la découverte d'un circuit dans la Vieille Ville composé de 19 étapes. Tout commence à l'office de tourisme et continue dans les ruelles de la partie haute de la ville. Le parcours patrimonial débute par le passage de la porte Saint-Symphorien, puis nous emmène vers l'ancien couvent des Augustins, la superbe église Saint-Symphorien, la tour médiévale avec sa table d'orientation nous faisant profiter d'un panorama exceptionnel, la célèbre maison Ravier et ses expositions... Une visite pleine de belles surprises à faire en famille.

### Le couvert



#### AUBERGE DU FOURON

254, route de Bourg

☎ 04 74 80 28 69

[www.aubergedufouron.com](http://www.aubergedufouron.com)

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Ouvert le samedi midi et fermé le mardi midi uniquement en été. Formule du midi : 26 € (menu du Marché : 17 €). Vin au verre. Menu : 37 €. Menu Plaisir : 45 €. Menu Dégustation : 50 €. Menu jeune pousse de 14 € à 17 €. Parking accessible à la clientèle.

Chaque chef possède son jardin secret. Celui de Stéphane Gerente Lapiere se découvre non seulement dans les assiettes, mais aussi tout à côté de la terrasse de son restaurant L'Auberge du Fouron à Morestel. Là, le chef cultive son jardin de plantes aromatiques et des fleurs comestibles qui seront utilisées en cuisine. Les plantes sauvages, les champignons des bois sont d'autres sources d'inspiration à savourer dans des assiettes où le végétal et l'animal font bon ménage pour le plus grand plaisir des gourmands.

Naturellement, la carte évolue tous les deux mois : il faut donc revenir souvent pour profiter de la salle chaleureuse et confortable, comme de la belle terrasse, et savourer l'instant présent magnifié par le talent d'un chef : gâteau de quinoa aux lépiotes mamelonnées, infusion crémeuse à la benoîte urbaine, chorizo ibérique ; dos de cabillaud au soumaintrain et carvi, chou lisse confit et purée de carottes aux épices ou un râble de lapin désossé, farci aux coques, jus safrané. Carte des vins passionnante, notamment avec de belles bouteilles

en Bourgogne et Vallée du Rhône. Possibilité de bons cadeaux pour offrir un ou plusieurs repas à L'Auberge du Fouron, sûrement l'une des meilleures tables de la région.

#### ■ AU COIN DU FEU

319, Grande-Rue

☎ 04 74 80 04 77

[www.hoteldefrance-morestel.com](http://www.hoteldefrance-morestel.com)

[hoteldefrance.morestel@wanadoo.fr](mailto:hoteldefrance.morestel@wanadoo.fr)

Ouvert du vendredi au mercredi. Restaurant ouvert tous les jours, même le jeudi, de mai à septembre. Menus de 25 € à 48 €. Formule du midi : 13,50 €. Hôtel ouvert tous les jours. Chambre double : 75 €. Petit déjeuner : 9 €. Soirée étape : 70 €. Animaux admis. Terrasse.

Au cœur de Morestel, le Coin du Feu a ravivé ses flammes gourmandes avec l'arrivée de Tony et Jérôme, croisés chez la fameuse Tante Agathe ou au Château Chapeau Cornu. Les gourmands viennent Au Coin du Feu, dans une salle ravissante ou sur une belle terrasse, savourer une cuisine maison traditionnelle, mais ouverte sur le monde, et particulièrement soignée. Le tout réalisé par un chef qui ne travaille que des produits frais et de qualité. Autour de tables bien mises, sur un fond de musique jazzy, une ambiance agréablement détendue, pour savourer des plats réalisés par un passionné de cuisine ! Vraiment une belle cuisine au goût du jour et un service adorable. Carte des vins en rapport. Possibilité d'organiser vos événements privés avec des menus spéciaux (sur demande). De mai à septembre, Au Coin du Feu ouvre non-stop en journée pour les glaces et limonades. Pour rester Au Coin du Feu et séjourner à Morestel, il suffit de prendre une des chambres de l'Hôtel de France.

## François-Auguste Ravier, chef de file de l'école lyonnaise du paysage

Notaire, François-Auguste Ravier obtient sa capacité de droit en 1835, mais ses années sur les pas des peintres de l'école de Barbizon accroissent son envie de se consacrer entièrement au dessin et à la peinture. Le peintre Nicolas-Victor Fonville intervient auprès de ses parents pour lui permettre de commencer sa carrière de peintre paysagiste.

Par la suite, Ravier se rendra maintes fois en Italie comme beaucoup de peintres à cette époque, au côté desquels il lancera le mouvement pré-impressionniste. En 1835, de retour à Lyon, il s'installe à L'Auberge de l'Écu à Crémieu. En 1867, il achète une belle demeure à Morestel, sur les hauteurs de la ville où il finira sa vie en 1895.



## Le gîte

### ■ HÔTEL DE FRANCE\*\*\*

319, Grande-Rue

☎ 04 74 80 04 77

[www.hoteldefrance-morestel.com](http://www.hoteldefrance-morestel.com)

[info@hoteldefrance.info](mailto:info@hoteldefrance.info)



Ouvert toute l'année. Chambre double 75 €. Petit déjeuner : 9 €. Garage : 9 €. Wifi gratuit. Restauration (menus de 27 € à 48 €).

Au cœur de Morestel, l'Hôtel de France nous accueille dans onze chambres récemment rénovées, dans un cadre cosy où l'on se sent bien. Décoration classique et de bon goût pour un établissement où l'on est accueilli avec le sourire. Un établissement de bonne tenue, classé dans la catégorie des 3 étoiles, en témoignent les équipements proposés (salles de bain, TV satellite, climatisation, sèche-cheveux...). Pour les commerciaux, soirée étape. Restaurant Au coin du feu. Un agréable séjour en perspective.

## Chambres d'hôtes

### ■ CHAMBRES D'HÔTES

#### DES FRANCISCAINES

205, rue Auguste Ravier

☎ + 33 4 74 80 56 82

[www.gites-de-france-isere.com](http://www.gites-de-france-isere.com)

[franciscainemorestel@wanadoo.fr](mailto:franciscainemorestel@wanadoo.fr)

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double à partir de 62 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Wifi.

Au cœur du centre historique de Morestel, cette maison forte dauphinoise, authentique bâtiment de caractère du XIV<sup>e</sup> siècle, est occupée aujourd'hui par les sœurs franciscaines. Quatre chambres lumineuses et au confort raffiné n'inspirent qu'à la sérénité et la méditation. Comment ne pas apprécier les petits déjeuners avec un grand choix de confitures maison et autres. Pour un séjour original et insolite dans la cité des Peintres.

## ■ Dans les environs

## Vignieu

### ■ CHÂTEAU DE CHAPEAU CORNU\*\*\*\*

312, rue de la Garenne

Le Rual

☎ 04 74 27 79 00

[www.chateau-chapeau-cornu.fr](http://www.chateau-chapeau-cornu.fr)

[reception@chapeau-cornu.fr](mailto:reception@chapeau-cornu.fr)



20 chambres. Chambre double de 119 € à 269 €. Petit déjeuner : 18 €. Lit supplémentaire : 10 €. Séminaires.

Réceptions et mariages. Restauration (menus de 42 € à 82 €; menus midi : 29 €; menu enfant : 14 €).

Ce château, édifié au XIII<sup>e</sup> siècle et qui a conservé le nom de ses anciens propriétaires, les Capella et Cornutti, ne peut que séduire. On a plaisir à flâner dans le parc arboré de 6 ha, sous ses allées ombragées, à découvrir les tours et les grandes salles aménagées, à se rafraîchir dans la piscine... Côté hôtellerie, c'est le grand jeu avec lits à baldaquin ou Louis Philippe. Un tel confort et un cadre aussi enchanteur ne peuvent que donner envie de s'y rendre, ne serait-ce qu'une nuit. A table, au restaurant Le Capella, le chef Nicolas Dousset nous présente de belles assiettes se renouvelant au rythme des saisons. Un intérêt particulier pour le menu Dégustation, avec des accords mets et vins en 7 services autour d'un beau produit (homard de Bretagne, poisson sauvage, pigeonneau...), servis pour toute la table. Une excellente adresse pour votre prochain week-end en amoureux, avant de vous y retrouver en famille pour votre mariage.

### ■ DOMAINE DE SUZEL

267, route de Suzel

☎ 04 37 06 39 66

[www.domainedesuzel.com](http://www.domainedesuzel.com)

[contact@domainedesuzel.com](mailto:contact@domainedesuzel.com)



5 chambres (nombreuses autres possibilités de couchage, dont un «grenier» avec 12 lits). Chambre double à partir de 99 €. Cabane dans les arbres à partir de 119 €. Chambre bulle à partir de 149 €. Chambres luxes à partir de 149 €. Gîte de charme. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (restaurant ouvert midi et soir du lundi au samedi).

Les nuits les plus insolites dans un cadre magique. Toute la beauté d'un site et d'une bâtisse merveilleuse pour vivre et partager votre bonheur. Le Domaine de Suzel, propriété du XIII<sup>e</sup> siècle qui, malgré les rénovations, a su conserver toute sa beauté, offre deux chambres d'hôtes, un superbe «gîte de charme» et tellement plus qu'il n'attend plus que vous pour s'animer de votre passion. En effet, le Domaine de Suzel est le lieu idéal pour organiser tous vos événements privés, à commencer par votre mariage dans un lieu d'exception. Maison de maître, jardin botanique, parc, pigeonnier où les amoureux vont pouvoir roucouler, buller dans la bulle et monter au grenier dans le «dortoir» façon loft. Tout est à disposition pour faire la fête et passer des moments de rêve avec ses invités. François Varnet, le propriétaire des lieux, mettra tout en œuvre pour réaliser votre projet et faire de ces journées une infinie succession d'instant de bonheur. Service restauration avec une sélection de chefs régionaux haut de gamme, ambiance personnalisée, hébergements pour garder sur place votre famille et vos amis... Une adresse à retenir (les réservations printemps/été doivent se faire à l'avance). Nouveauté, un restaurant ouvert à tous et plus souvent avec un Menu du Marché à prix intéressant.



## SAINT-CHEF ★

Saint-Chef-en-Dauphiné, un des plus beaux trésors de l'art roman en France. Son histoire se confond avec celle de son abbaye fondée au VI<sup>e</sup> siècle, qui figure, jusqu'à la Révolution, parmi les plus célèbres du Dauphiné pour son église abbatiale classée Monument historique et ses trois ensembles de fresques du XII<sup>e</sup> siècle. Cette marque du passé a légué un cadre de vie unique et d'exception qui se retrouve à travers le tissu urbain, le type d'habitat et l'architecture originale, car les anciens ont utilisé les matériaux du site (calcaire, molasse, argile, terre et sables aux couleurs particulières...).

Le village est un superbe livre ouvert pour comprendre cette région riche de près de quinze siècles d'histoire. En parcourant le circuit urbain jalonné de stèles explicatives, on peut découvrir nombre de maisons à tourelle ou châteaux du Moyen Âge, témoins de la riche histoire locale. Des sentiers balisés de randonnée permettent d'apprécier l'étendue et la diversité du territoire de la commune, niché dans un écrin de verdure. L'immense Frédéric Dard, père de San-Antonio, ainsi que Louis Seigner, pensionnaire de la Comédie Française et grand-père d'Emmanuelle et Mathilde, sont plus que jamais présents dans cette commune à visiter sur les traces du Futé.

### ■ OFFICE DE TOURISME

**1, place de la Mairie**

☎ 04 74 27 73 83

[www.tousauxbalcons.com](http://www.tousauxbalcons.com)

[saintchef@tousauxbalcons.com](mailto:saintchef@tousauxbalcons.com)

Ouvert du 9 avril au 30 septembre 2019. Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.

Au cœur de Saint-Chef, juste à côté de la Mairie, un office de tourisme véritable relais de toutes les informations nécessaires pour découvrir la ville, la région, et ses merveilles. A commencer par l'ancienne cité abbatiale qui fait l'objet de visites guidées (possibles toute l'année, même en période de fermeture de l'accueil au public). Cartes, dépliants touristiques, circuits, animations, hébergements... Toutes vos questions trouvent une réponse, donnée avec le sourire, à l'office de tourisme de Saint-Chef, passage incontournable lors de votre visite dans la région.

### Points d'intérêt

#### ■ ESPACE NATUREL SENSIBLE DE LA LONE DU SAUGEY

☎ 04 76 00 33 31

Sur ce tronçon du Rhône, le refroidissement climatique engendré par le petit âge glaciaire a entraîné une modification de la dynamique fluviale. Le méandre du Saugey s'est trouvé court-circuité vers l'an 1690 et un système de îlots et d'îles s'est mis en place dans le cours du Rhône. Le méandre est resté connecté au fleuve par l'aval. Cette modification du lit du fleuve n'a pas entraîné de modifications des limites départementales, créant ainsi une enclave iséroise dans le département de l'Ain. Le méandre du Saugey, situé

entre les massifs calcaires du Bugey et de l'Isle Crémieu, abrite des milieux humides. La conservation et la gestion des prairies représente l'un des principaux objectifs du site.

### ■ L'ÉGLISE ABBATIALE DE SAINT-CHEF

**Place de l'abbatiale**

☎ 04 74 92 59 92

[www.saint-chef.fr](http://www.saint-chef.fr)

[tourisme.saint-chef@wanadoo.fr](mailto:tourisme.saint-chef@wanadoo.fr)

Visites guidées de l'abbatiale et des fresques, du 7 avril au 29 septembre, tous les dimanches à 15h. Tarif : 8 € (25 personnes maxi).

Si l'histoire commence au VI<sup>e</sup> siècle avec saint-Theudère, le monastère des bénédictins est bâti entre le X<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle. Au XII<sup>e</sup> siècle, le monastère, à son apogée, a sous ses ordres une douzaine de prieurés et environ 80 églises paroissiales dont les moines animent la vie religieuse et touchent les revenus et les impôts. C'est alors que l'abbatiale est décorée d'un vaste ensemble de fresques (les plus jolies fresques sont uniquement visibles en visite guidée et sur réservation auprès de l'office de tourisme de Saint-Chef, dans un souci d'accès et d'extrême conservation). Bien plus tard, l'église abbatiale de Saint-Chef fut l'un des tout premiers édifices classés Monument historique par Prosper Mérimée en 1840. Passionnant témoignage d'architecture et d'art roman, l'église abrite un décor de fresques exceptionnel de style romano-byzantin, parmi les plus riches et les mieux conservés qui soient parvenus jusqu'à nous. Au cœur de cet ensemble, la chapelle haute, dite Chapelle des Anges, se charge d'évoquer, aujourd'hui encore, la Jérusalem céleste, d'après la vision apocalyptique de saint Jean.

Le portail du XV<sup>e</sup> siècle est l'un des rares exemples de gothique flamboyant dans le département de l'Isère. Datant de 1833, l'orgue est classé. La cité abbatiale, quant à elle, a laissé une forte empreinte dans le village, où se succèdent maisons à tourelles, portes historiées, baies à meneaux dans le bourg, vestiges du château et de ses fortifications...

## Application Saint-Chef

Village chargée d'histoire(s), Saint-Chef a son application sur smartphone disponible sur les plateformes IOS et Android pour visiter l'abbaye et le bourg sans rien manquer, même les lieux fermés au public (notamment la chapelle haute de l'abbatiale et ses fresques). Une autre façon de visiter Saint-Chef qui ne dispense pas de faire un tour par l'Office de tourisme.

## Frédéric Dard, le père de San-Antonio

Frédéric Dard alias San-Antonio, est né le 29 juin 1921 à Jallieu, aujourd'hui Bourgoin-Jallieu. En 1933, sa famille s'installe à Saint-Chef. Ces années d'enfance resteront chères à son cœur. Il ne manquera pas de faire allusion à sa région et à sa ville natale dans de nombreux ouvrages. 300 romans, des scénarios, des pièces de théâtre, des nouvelles, des articles, l'auteur fut très prolifique. C'est grâce aux aventures de son célèbre commissaire San-Antonio et du non moins célèbre Bérurier, qu'il connaît un très grand succès populaire. Il repose à présent au cimetière de Saint-Chef.

► Une route thématique « **San-Antonio au bercail** » existe entre la ville natale de Frédéric Dard, Bourgoin-Jallieu, et son village de repos éternel, Saint-Chef. Se renseigner auprès des offices de tourisme des 2 villes.

### ■ MUSÉE MAISON DU PATRIMOINE

2, rue Seigneur-de-By

☎ 04 74 92 59 92

[www.saint-chef.fr](http://www.saint-chef.fr)

[maisondupatrimoine@saint-chef.fr](mailto:maisondupatrimoine@saint-chef.fr)

Ouvert du 5 avril au 29 octobre 2019. Ouvert le mardi et le mercredi de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h ; le dimanche de 14h30 à 18h. Gratuit. Visites guidées de l'abbatiale et des fresques, tous les dimanches à 15h (8 €/pers). Application interactive pour visiter Saint-Chef. Guides professionnels sur demande pour individuels et groupes.

Le patrimoine, c'est une richesse qui doit être accessible à tous. Alors, quand on arrive à Saint-Chef, la première visite à faire avant de découvrir cet ensemble exceptionnel, c'est la Maison du Patrimoine, un lieu incontournable ouvert à tous les publics pour s'imprégner de l'histoire de Saint-Chef, pour aller à la rencontre du patrimoine de la ville à l'aide de nombreux outils, de nombreux supports (maquettes, films, reconstitutions, CD-rom, livrets d'explication pour toute la famille...). A commencer par les merveilles de l'abbaye de Saint-Chef. Au premier étage du Musée-Maison, l'histoire de l'abbaye nous est racontée depuis sa fondation au VI<sup>e</sup> siècle en passant par les vitraux originaux du XV<sup>e</sup> siècle, les chapiteaux romans de l'ancien cloître et une maquette de l'abbaye telle qu'elle était au XVIII<sup>e</sup> siècle. De l'origine de Saint-Chef, divisée presque naturellement en quatre « mondes » (quartiers), à la vision « virtuelle » des fresques de la Chapelle haute de l'église abbatiale (visibles en « vrai » une fois par semaine pour les individuels), c'est une véritable « révélation » faite au public. Au second étage, le Musée-Maison présente les traditions locales (le vin des Balmes Dauphinoises, l'architecture en pisé, l'élevage du vers à soie...) et les enfants du pays, Frédéric Dard en tête. Il s'agit du premier fond public consacré à l'auteur. Riche de 1 000 documents, il fait le bonheur de tous les amoureux d'un auteur prolifique et permet aux autres de découvrir l'inventeur du célèbre San-Antonio. Les autres enfants du pays sont Pécaudy de Contrecoeur, Marius Riollot ou Louis Seignier font aussi l'objet d'une présentation. A noter que des ateliers pour les particuliers sont organisés toute l'année et que des jeux-enquête policière à la San-Antonio, s'inspirant du vocabulaire et des personnages des romans policiers de Frédéric Dard, sont organisés. Des ateliers permettent également d'en apprendre davantage sur la

construction en terre, le fameux pisé. 3 à 4 expositions temporaires sont autant de bonnes raisons de revenir à Saint-Chef. Une visite parmi les plus fûtées.

## Le couvert

### ■ LA TAVERNE RUSTIQUE

6, voie du Chapitre

☎ 04 74 92 42 97

[www.latavernerustique.com](http://www.latavernerustique.com)

[latavernerustique@orange.fr](mailto:latavernerustique@orange.fr)

Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. En été, ouvert mardi, jeudi, vendredi et samedi soir (et le dimanche sur réservation uniquement). Menus de 22 € à 30 €. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 14 €. A deux pas du cœur du village médiéval, une authentique auberge de campagne et une belle maison de caractère avec sa vigne grimpant aux murs. Nous voici « chez Monique ». Cuisine traditionnelle profondément ancrée dans le terroir – c'était ici la maison tenue par la « deuxième maman » de Frédéric Dard –, servie dans une salle campagnarde bien mise ornée de nombreuses lampes à pétrole. L'assiette est fortement influencée par les recettes locales avec notamment d'excellentes cuisses de grenouilles persillées, la fameuse terrine de canard maison, le pintadeau braisé, un magret de canard un filet de sandre meunière, sans oublier les gibiers en saison, ainsi que le Vacherin vanille framboise pour terminer sur une note douce, à l'image de la maison.

## Loisirs

### ■ CIRCUIT URBAIN

Les quatre « mondes » – quatre quartiers – de Saint-Chef : l'abbaye, le château, le bourg et la chapelle, sont commentés dans ce parcours, qui donne à chaque promeneur une vision éclairée des maisons, ruelles, châteaux... grâce aux 25 panneaux explicatifs. Quinze siècles d'histoire ont laissé leur empreinte dans tout le village. L'abbaye, les fresques, le vin, la construction de terre (pisé), la soie en sont les points forts. Visite libre d'environ 1h30, livret guide conseillé en vente, à l'office du tourisme exclusivement. Quatre circuits de randonnée pédestre vous permettront de partir à la découverte du territoire de Saint-Chef. Le circuit bleu (12 km) vous offrira une vue sur les châteaux du Marchil et de Montcarra,

l'étang rompu et de Gole, le canal des moulins. Le circuit orange (11 km) vous offrira une vue sur le mont Blanc, sur des forêts de châtaignier et sur l'école de Frédéric Dard. Le circuit rouge (14 km) vous fera découvrir la tour du Poulet, des bois de châtaignier, des châteaux, le canal des moulins. Le circuit jaune (10,5 km), lui, vous emmènera à la tour du Poulet, aux châteaux du Marchil et de Chapeau Cornu, au lac et marais de Crucilleux et au hameau d'Arcisse.

## Détente, forme

Le meilleur moyen de découvrir Saint-Chef et sa région, c'est de marcher. C'est pourquoi *Futé* vous conseille de partir sur le parcours de santé « Bois Yvrard » à côté de l'ancienne école de Frédéric Dard, avec vue sur l'église abbatiale de Saint-Chef et les pentes du Château de Saint-Chef, inscrit sur la liste supplémentaire des Monuments historiques. Trois quarts d'heure de balade et 10 points d'arrêts sportifs.

## Emplettes

### ■ DOMAINE NICOLAS GONIN

945, route des Vignes

☎ 04 74 18 74 81

[www.vins-nicolas-gonin.com](http://www.vins-nicolas-gonin.com)

Dégustations sur rendez-vous.

Viticulteur et oenologue, le seul des Balms Dauphinoises, Nicolas Gonin produit des vins de qualité sur un domaine qu'il a en grande partie créé de toutes pièces, avec les vignes de sa famille et de 20 propriétaires différents ! Autant dire qu'il aura fallu tout le savoir-faire de ce viticulteur de talent pour réussir son pari. Aujourd'hui, Nicolas Gonin travaille un domaine de 5,5 ha en cépages

locaux (altesse, mondeuse, persan et viognier) et autres, sans utiliser d'engrais chimiques, dans un esprit « naturel » pour un engagement véritablement biologique. Rosé et rosé pétillant, pinot noir et gamay, persan rouge, coup de cœur pour la mondeuse qui accompagne à merveille les viandes, et l'altesse blanc qui se marie aux fromages de chèvre de la région. Une belle découverte.

### ■ NOËL MARTIN

430, chemin du Mont de Crucilleux

☎ 04 74 92 52 64

[www.domainenoelmartin.fr](http://www.domainenoelmartin.fr)

[earlnoelmartin@hotmail.fr](mailto:earlnoelmartin@hotmail.fr)

*Il est recommandé d'appeler pour une visite. Cuvée Chapeau Cornu (Balms blanc). Syrah (Balms rouge). Eau-de-vie vieillie en fût de chêne.*

Sur près de 10 ha, Noël Martin produit d'excellents vins, dont des pétillants, des blancs, des rosés et des rouges récompensés par de nombreuses médailles, notamment pour sa méthode champenoise. Ardent défenseur des produits du terroir, Noël Martin vous accueille dans sa cave pour vous faire découvrir les vins méconnus des Balms dauphinoises. Un conseil de dégustation pour découvrir un rosé brut d'excellente qualité.

### ■ SERGE PERTICOZ

290, traversée d'Arcisse

☎ 04 74 27 72 10

Vin blanc et rouge, rosé. Les Etablissements Perticoz distillent nombre de fruits de façon artisanale. D'ailleurs, Serge Perticoz est l'un des derniers bouilleurs de cru de la région. Marc de pays, Guignolet, eau-de-vie de coing, eau-de-vie de framboise... Vente directe de produits. Possibilité de voir fonctionner l'alambic de novembre à début janvier (sur réservation uniquement).

# VEYRINS-THUELLIN

### ■ LES EPINETTES

6, rue du Stade

☎ 04 74 33 92 92

[www.campinglesavenieres.fr](http://www.campinglesavenieres.fr)

[contact@campinglesavenieres.fr](mailto:contact@campinglesavenieres.fr)



Fermé du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> avril. Accueil de 9h à 11h et de 16h à 20h. 84 emplacements (spacieux, ombragés, d'une surface de 100 m<sup>2</sup>). Aire de camping-car. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,65 € à 14 €. Mobil-homes

*jusqu'à 6 personnes de 340 € à 410 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,25 €/jour).*

Une adresse 3 étoiles pour pratiquer toutes les activités de pleine nature dans une région verte. 84 emplacements pour planter sa tente, des aires de pique-nique et de camping-car, des terrains pour jouer à la pétanque et un accès libre à la piscine municipale pour se détendre. Pendant la période estivale, c'est-à-dire en juillet et août, des animations en journée avec des concours proposés, des activités pour les enfants et des soirées à thèmes. Un camping vraiment vert !

# PAYS DE BIÈVRE-VALLOIRE

Entre Vienne à l'ouest, Grenoble à l'est, Bourgoin-Jallieu au nord et Romans-sur-Isère au sud, le Pays de Bièvre-Valloire est une entité touristique qui offre de multiples possibilités pour les amoureux de la nature. Les randonneurs trouveront leur bonheur dans ce paysage vallonné couvert par de nombreuses et profondes forêts où le souvenir des loups est encore bien présent. L'équitation n'est pas en reste : de nombreux sentiers sont prévus à cet effet. Toutes les micro-régions de ce pays sont dignes d'intérêt et si la solitude et la beauté sauvage du Chambaran ou des Terres Froides ne sont pas exactement les mêmes, à vous de les contempler. D'ailleurs, ce n'est pas par hasard si Beaufort porte ce nom qui invite à venir la visiter, elle qui s'est récemment refait une beauté. Ici, comme dans de nombreux villages alentours, on peut encore découvrir des

fermes fortifiées dans leurs murs d'origine, de magnifiques maisons en pisé sur des murs de galets roulés disposés en arête de poisson, d'anciens couvents, des boutiques d'un autre temps et goûter aux fruits des vergers. Bien loin de l'agitation de la vallée du Rhône pourtant toute proche, le Pays de Bièvre-Valloire offre de la fraîcheur et du calme aux vacanciers désireux de nature. Site Internet : [www.bievre-valloire.fr](http://www.bievre-valloire.fr) Liste des activités touristiques et des offices de tourisme du territoire. Extraits à télécharger des topo-guides de randonnées pédestres (16 circuits de tous niveaux 9 à 25 km, 600 km balisés), VTT (15 boucles, 230 km balisés), équestres (13 boucles 515 km de sentiers balisés). Topo-guides complets en vente dans chaque office de tourisme. A télécharger également : guide de restaurant, d'hébergement et idées de circuits touristiques.

## BEAUREPAIRE

Beli ripari (Belle rive), voilà le nom de Beaufort à l'époque gallo-romaine quand la ville était placée sur l'axe menant de Rome à Vienne. Bourg fortifié prospère au Moyen Âge, elle se développe selon un curieux plan à damier et dépend du domaine des comtes d'Albon ou Dauphins du Viennois. L'un d'eux, Jean II (1306-1319) accorda diverses concessions et surtout, donna l'autorisation d'entourer la cité de fossés, palissades et remparts qui furent détruits dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. A voir la tour des Augustins qui abrite l'Office du Tourisme local. Cette petite ville active de 4 000 habitants environ possède un centre-ville groupé principalement vers l'église bien réaménagée. De belles façades, notamment Renaissance donnent à Beaufort un air hors du temps tout à fait appréciable.

### ■ OFFICE DU TOURISME TERRES DE BERLIOZ – BEAUREPAIRE

24, avenue des Terreaux

Tour des Augustins

☎ 04 74 84 68 84

[www.terres-de-berlioz.com](http://www.terres-de-berlioz.com)

[contact@terresdeberlioz.com](mailto:contact@terresdeberlioz.com)

Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h30 ; le jeudi et le samedi de 9h à 12h30. Fermetures exceptionnelles les 21/03 et jours fériés.

## Le gîte

### ■ LE PONCEAU\*\*\*

18, avenue des Terreaux

☎ 04 74 56 82 03

<http://hotel.le-ponceau.free.fr>

[hotel-le-ponceau@orange.fr](mailto:hotel-le-ponceau@orange.fr)

Ouvert toute l'année. 9 chambres. Chambre double à partir de 64 €. Petit déjeuner : 9 €. Garage : 7 €. Animaux

acceptés (9 € par jour). Séminaires. Restauration (fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée ; menu du jour : 19 € ; menu : 31 €).

Une adresse pleine de poésie et de petites attentions qui font les grands séjours. Ambiance cosy et charmante dans cette maison fondée il y a plus d'un siècle. Accueil adorable pour une étape ou un séjour dans cette ville méconnue. Neuf chambres spacieuses disposant de tout le confort. On se retrouve au restaurant, dans une salle raffinée pour savourer les spécialités d'un Ponceau doux avec la terre et les bons produits qu'elle met dans notre assiette. Produits des producteurs locaux, comme ces asperges de la ferme Mornay, le saumon de fontaine de chez Murgat ou les délicieux fromages affinés des chèvres de la ferme Saunier. Excellente sélection de producteurs locaux et carte des vins à la hauteur. Un repos bien mérité dans les chambres d'une maison particulièrement accueillante.

## Campings

### ■ CAMPING INTERCOMMUNAL DE BEAUREPAIRE\*\*

370, avenue Charles-De-Gaulle

☎ 04 74 84 64 89

[www.territoire-de-beaufort.fr](http://www.territoire-de-beaufort.fr)

Fermé du 15 octobre au 1<sup>er</sup> avril. 48 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 12,50 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 195 € à 225 € la semaine. Animaux acceptés (0,50 €). Wifi gratuit.

Proche de toutes les commodités de la ville de Beaufort et d'une superficie de 20 800 m<sup>2</sup>, ce camping Intercommunal classé deux étoiles possède 50 emplacements assez ombragés et suffisamment spacieux, une salle de jeux et des sanitaires. Les animaux domestiques



sont acceptés. Il est à proximité de la piscine, des tennis et du centre-ville. Des animations sont proposés pendant les séjours en saison.

## Emplettes

### ■ DISTILLERIE ARTISANALE MOYROUD

**1408, route de Lens Lestang**

**Domaine de Pied-Menu**

☎ 04 74 84 61 17

[distillerie.moyroud@m-p.fr](mailto:distillerie.moyroud@m-p.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Ouvert toute l'année. Visite gratuite toute l'année sur réservation.

Un savoir-faire transmis de père en fils depuis 1940 au Domaine de Pied Menu, la distillation parfaite de l'eau-de-vie de poires Williams. Dans des carafes aussi belles à regarder qu'à déguster, avec modération bien sûr, toute la passion d'un amoureux du terroir, Michel Moyroud. Le verger, implanté sur le Domaine, offre les plus beaux fruits pour perpétuer une longue tradition des eaux-de-vie de grande qualité.

### ■ PISCICULTURE CHARLES MURGAT

**36, chemin du Lavoir**

☎ 04 74 79 18 98

[www.charlesmurgat.com](http://www.charlesmurgat.com)

[lesfontaines@charlesmurgat.com](mailto:lesfontaines@charlesmurgat.com)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h30 ; le samedi de 8h à 12h.

Il s'agit tout simplement de la plus vieille pisciculture de France ! En effet, Charles Murgat a créé sa pisciculture en 1898 – il y a presque 120 ans –, profitant de la qualité de l'eau de source naturelle des « Fontaines » sur la commune de Beaufort, à proximité immédiate de Beaurepaire. Depuis, quatre générations se sont succédé pour continuer d'offrir aux gourmands que nous sommes les meilleurs poissons élevés dans le respect du milieu. Aujourd'hui, ce sont Laurent et Vincent Murgat qui nous proposent quatre espèces de salmonidés : la truite fario, la truite arc-en-ciel, l'omble chevalier et le saumon de fontaine sous différents conditionnements. A la ferme, en plus des poissons, on trouve de nombreux produits gourmands (caviar, filet de truite fumé, tarama, rillettes...) et on a la possibilité de pêcher soi-même son poisson dans un parcours à la mouche. Une adresse à découvrir avec le Futé.

## ■ Dans les environs

### Moissieu-sur-Dolon

Du village par temps clair, on peut admirer les pré-Alpes, la chaîne de Belledonne et avec un peu de chance, le Mont-Blanc. Une situation géographique privilégiée qui en fait un point de départ pour les randonnées pédestres, équestres et cyclos.



### DOMAINE DE LA COLOMBIÈRE

**45, montée des Remparts**

☎ 04 74 79 50 23

[www.lacolombiere.com](http://www.lacolombiere.com)

[reservation@lacolombiere.com](mailto:reservation@lacolombiere.com)

Château Hôtels Collection. Restaurant ouvert du mardi midi au samedi soir sur réservation. Menu Tradition : 31 €. Menu Colombière : 44 €. Menu Gourmand : 59 €. Au cœur d'un parc de 4 hectares, promesse de promenades avec vue sur le Balcon des Alpes, le Domaine de la Colombière offre un bouquet de prestations haut de gamme pour une détente complète, un bien-être total, un plaisir entier. C'est l'endroit idéal pour se ressourcer et se retrouver à deux, en famille ou entre amis. Au Domaine de la Colombière, tout est mis en œuvre pour notre bien-être : accueil adorable, services et prestations haut de gamme, piscine avec solarium pour se détendre, nombreuses activités et même des VTT mis à disposition pour se balader dans un cadre naturellement enchanteur. Les 21 chambres sont toutes personnalisées et parfaitement équipées : salle de bain, climatisation, tv écran plat, wifi, coffre-fort. Autre plaisir du Domaine, la table du chef Laurent Dohollo qui a l'art de respecter et de transformer les bons produits du terroir. A la carte : pigeon rosé, sa cuisse confite, crème de panais ; terrine de foie gras de canard, compotée de mirabelles du Domaine ; poêlée de Saint-Jacques, chou-fleur, sauce verte ; filet de bœuf façon pot-au-feu, crème de raifort ; pour terminer avec un croquant meringue, crêmeux agrume et suprême frais. Belle carte des vins. Le Domaine de la Colombière, c'est aussi l'endroit rêvé pour organiser des événements privés ou professionnels jusqu'à 200 personnes avec des formules sur mesure (300 m<sup>2</sup> de salle de réception, un centre de séminaires avec 2 salles de 25 à 100 m<sup>2</sup>, des terrasses, un salon VIP...). Une adresse particulièrement Futé.

# LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ ★

Capitale de la Bièvre, la Côte-Saint-André doit sa réputation mondiale à l'un de ses enfants prodiges, l'un des plus grands génies de la musique, Hector Berlioz. On connaît nombre de mélomanes qui font le pèlerinage à La Côte-Saint-André pour rencontrer un peu de l'esprit du génie, tant dans ce paysage qui le vit grandir, que dans cette maison qui le vit naître et où l'on conserve aujourd'hui des souvenirs précieux (notamment dans sa chambre que l'on peut maintenant visiter). Mais La Côte-Saint-André, qui connut d'autres génies, on pense au peintre Jongkind, ne se résume pas à ces grands hommes. L'inspiration vient d'une ville charmante avec

son église Saint-André, son château Louis XI, devenu refuge des gourmands, et sa halle médiévale qui mérite à elle seule le détour.

### ■ OFFICE DE TOURISME

**TERRES DE BERLIOZ**

**5, place Hector-Berlioz**

☎ 04 74 20 61 43

[www.terresdeberlioz.com](http://www.terresdeberlioz.com)

[contact@terresdeberlioz.com](mailto:contact@terresdeberlioz.com)

Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h30 ; le jeudi et le samedi de 9h à 12h30.

Heureuse association entre un territoire et le nom du grand compositeur qui naquit à la Côte-Saint-André. Proche d'un vaste parking au pied de la ville et d'une statue représentant le musicien génial, cet office de tourisme, où l'on trouve également un point d'accueil SNCF, dispose de toutes les informations nécessaires pour partir à la découverte de la ville et des alentours. Des visites guidées en compagnie d'un guide local pour découvrir les principaux monuments de la ville, dont l'une des plus grandes halles médiévales de France. Également, un circuit patrimonial pour visiter la ville à son rythme. Un excellent moyen de découvrir les secrets des ruelles où alternent demeures historiées et maisons traditionnelles faites de pisé et galets roulés. Le vaste panorama montagneux que vous découvrirez des hauts de la côte ne manquera pas de vous surprendre.

## Points d'intérêt

### ■ CHÂTEAU DIT LOUIS XI

Vestiges du château de Bocsozel au Mottier (XII<sup>e</sup>) avec reconstitutions historiques pendant les journées du Patrimoine. L'édifice médiéval a été détruit sur les hauteurs de la ville durant les guerres de Religion. Le château qui se dresse à présent a été reconstruit au XVII<sup>e</sup> et remanié au XIX<sup>e</sup>. Il subsiste encore une tour en brique médiévale. C'est là pour l'essentiel que se déroule tous les ans le Festival Berlioz.

### ■ ÉGLISE SAINT-ANDRÉ

Rue de l'Eglise

Au cœur de la ville, cette église romane emblématique de nos villages a été construite au XI<sup>e</sup> siècle par les moines de Saint-Ruf. Elle est classée aux Monuments historiques. A noter, un clocher d'origine romane, des statues en bois et la cuve baptismale sur laquelle Berlioz a été baptisé trois jours après sa naissance. L'orgue fut construit en 1880. Bien entendu, on y joue des concerts de musique de chambre pendant le Festival Berlioz.

### ■ HALLE MÉDIEVALE

En plein cœur de la ville, c'est l'une des plus grandes halles médiévales de France (76 m de long sur 29 m de large) et sûrement l'une des plus belles avec ses poutres apparentes, ses cinq niveaux autrefois attribués à des corporations différentes et son charme médiéval qui a traversé le temps. Construite entre 1257 et 1309, elle sert encore à abriter un marché le jeudi matin, mais encore des concerts libres lors du Festival Berlioz.

### ■ MUSÉE DES LIQUEURS CHERRY ROCHER

Avenue Camille-Rocher

☎ 04 74 93 38 10

[www.cherry-rocher.fr](http://www.cherry-rocher.fr)

contact@cherryrocher.com

Fermé en janvier et février. Basse saison : ouvert le dimanche et les jours fériés de 15h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 15h à 18h. Haute saison : juillet, août, septembre. Visites guidées pour les groupes sur rendez-vous. Gratuit pour les individuels en visite libre. Visite guidée : 2,50 €/personne.

Cherry Rocher, ce nom évoque sûrement quelque chose pour les plus gourmands d'entre vous ! Il faut dire que

Cherry Rocher est l'une des plus anciennes distilleries de France, trois siècles d'existence, et qu'elle continue de suivre l'exemple de Barthélémy Rocher qui créa de savoureux digestifs (mais aussi des apéritifs) à base de plantes et de fruits rouges. Au musée, on remonte le temps en empruntant les allées d'une cave voûtée datant du XV<sup>e</sup> siècle. On découvre l'herboristerie, les alambics en cuivre, les vieilles bouteilles, une fantastique expo d'affiches anciennes et l'on termine la visite par une dégustation.

### ■ MUSÉE HECTOR-BERLIOZ

69, rue de la République

☎ 04 74 20 24 88

[www.musee-hector-berlioz.fr](http://www.musee-hector-berlioz.fr)

**Le musée est accessible depuis Lyon et Grenoble. Compter 50 min au départ des deux villes par l'A48 (sortie Rives)**

Fermure les 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai et 25 décembre. Du 1<sup>er</sup> septembre au 30 juin, ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Gratuit. Ouvert tous les jours du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Ouvert tous les jours pendant le Festival Berlioz de 10h à 20h.

Que savez-vous d'Hector Berlioz ? Que ce compositeur musicien de génie était né à La Côte-Saint-André en 1803 ? Qu'il mourut il y a tout juste cent cinquante ans, en 1869, à Paris après avoir écrit les plus belles symphonies romantiques et des morceaux virtuoses qui emportent tous les publics lors des concerts, notamment lors du Festival Berlioz qui a lieu au mois d'août dans sa ville de naissance. La visite de la maison-musée, labellisé Maison des illustres (label consacrant des maisons de personnalités) permet non seulement de remonter le temps au XIX<sup>e</sup> siècle, mais aussi d'approcher, de comprendre l'œuvre d'un véritable génie de la musique. Du cabinet du docteur Berlioz, le père d'Hector, à la cuisine, chaque pièce raconte l'homme à travers une jeunesse dauphinoise, mais encore sa musique présente à chaque instant. À l'image de Berlioz, la maison-musée réserve de belles surprises et la visite, gratuite (c'est important), met tous les sens à contribution. Découvrez toutes les facettes d'un musicien, compositeur, chef d'orchestre, mais aussi écrivain, qui a laissé une grande correspondance permettant de découvrir l'histoire musicale du XIX<sup>e</sup> siècle. Sans oublier le *Grand Traité d'instrumentation et d'orchestration*, ouvrage majeur dans l'histoire de la musique. Une maison-musée toujours en mouvement, dont les collections ne cessent de s'enrichir de nouvelles acquisitions. Chaque été, pendant le Festival Berlioz, s'élève la musique du génie romantique. Pour les cent cinquante ans de la mort du compositeur, l'exposition intitulée « Trop fort Hector ! » (du 11 mai au 31 décembre 2019) s'interrogera sur l'héritage de Berlioz, des produits dérivés parfois kitsch aux œuvres magistrales.

## Le gîte



HÔTEL DE FRANCE\*\*

16, place Saint-André

☎ 04 74 20 25 99

[www.hoteldefrance-csa.fr](http://www.hoteldefrance-csa.fr)

contact@hoteldefrance-csa.fr



## Festival Berlioz

Quel plus bel hommage les habitants de La Côte-Saint-André pouvaient-ils rendre à l'enfant du pays ? Chaque été, sous la halle historique et l'église de la ville, à deux pas de la maison natale du compositeur, résonne la musique de Berlioz, Mendelssohn, Beethoven... Le Festival Berlioz propose au public d'entendre ou réentendre les œuvres de l'époque de Berlioz, des compositeurs qui l'ont influencé, marqué, ceux qui l'ont apprécié, soutenu, jusqu'à ceux qui ne le considéraient pas comme le grand compositeur qu'il est pourtant devenu. Depuis plus de dix ans, le festival Berlioz a donné à son public d'entendre les plus grandes formations symphoniques nationales et internationales, les plus grands chefs et solistes. Il a été également l'occasion de découvrir de jeunes talents qui ont par la suite évolué dans des carrières professionnelles brillantes. Attaché à sa mission de développement culturel, le Festival Berlioz organise, pendant la période du festival (du 17 août au 1<sup>er</sup> septembre 2019 avec un festival exceptionnel célébrant les 150 ans de la mort de Berlioz), mais également le reste de l'année, des concerts dans le département de l'Isère, et notamment les petites communes du nord du département. Il s'investit également dans des missions pédagogiques, en lien avec les écoles de musique et les conservatoires ou les écoles, les collèges et les lycées.

■ **Site Internet :** [www.festivalberlioz.com](http://www.festivalberlioz.com)

*Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert du mardi au dimanche midi, fermé le mercredi soir. 15 chambres. Chambre double de 70 € à 87 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Garage : 10 €. Animaux acceptés (10 €/nuît). Wifi gratuit. Restauration (menu Retour du Marché : 27 €. Menus de 38 € à 70 €. Maître restaurateur).*

Des Hôtels de France, il y en a beaucoup dans notre beau pays. Mais celui de la Côte-Saint-André est unique, parce qu'il est tenu par deux associés, Rodolphe Gandolfi et le chef Philippe Barberet – ancien chef du restaurant gastronomique Chapeau Cornu à Vignieu –, qui ont su donner toute la mesure de leur talent dans cette belle maison naturellement référencée dans un guide rouge. Chambres rinnovées au goût du jour et ambiance contemporaine dans un restaurant, avec terrasse, qui a pris un coup de jeune en salle comme en cuisine. A la carte d'un Maître Restaurateur, des mélanges savoureux entre le salé et le sucré, la terre et la mer. Le chef impose avec bonheur une cuisine à base de produits frais pour composer de superbes assiettes composées d'harmonies savoureuses comme cette truite au sel de chez Murgat, petits pois, émulsion chèvre, cet omble chevalier toujours de chez Murgat, risotto de quinoa, pointes d'asperges, ail des ours ou un bœuf des Carillons, navets, rattes du Touquet, asperges. Douceurs avec un duo chocolat praliné, glace vanille, macaron, croustillant, terreau. Belle carte des vins pour accompagner un repas surprenant et carte de sorbets pour garder une note légère. Les chambres permettent de prolonger le séjour et d'aller à la découverte complète d'une carte remplie de plaisirs gourmands. Adresse parmi les plus *futés*.

## Loisirs

### ■ AQUALIB'

**70, avenue Charles-de-Gaulle**

☎ 04 74 20 98 88

*Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 19h. Entrée : 4,60 € (3, 40 € entre 2 et 16 ans).*

Ce centre aquatique ravira toute la famille : une piscine pour faire des longueurs, un grand bassin ludique avec

toboggan et nage à contre-courant, une pataugeoire pour les tous petits... Mais aussi un centre de remise en forme avec 2 saunas, hammam et bain bouillonnant... et aussi une salle de musculation et des cours de fitness ! Tout pour la détente et la forme ! Et après l'effort, le réconfort : dans l'enceinte d'Aqualib', le restaurant l'Eden propose une cuisine de bon rapport qualité-prix, avec un buffet d'entrées qui vaut le détour... (L'hiver, ouvert le midi, fermé le dimanche et ouvert le soir uniquement le vendredi et samedi sur réservation. L'été ouvert du lundi au samedi et le soir sur réservation).

## Emplettes

■ **MAISON JOUVENAL – LE PARADIS DU CHOCOLAT**  
**25, rue de la République**

☎ 04 74 20 31 77

**[www.paradis-chocolat.fr](http://www.paradis-chocolat.fr)**

*Ouvert le lundi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h45 ; du mardi au samedi de 8h30 à 19h15 ; le dimanche de 8h30 à 18h15. Visites libres de 15h à 17h30 tous les week-ends, jours fériés et vacances scolaires de la Zone A. Visites commentées à 15h30 tous les jours d'ouverture des visites libres. Pour les groupes de plus de 20 personnes, possibilité d'ouvrir en semaine sur rendez-vous. Visites libres : 4 €/adulte. Gratuit pour les moins de 6 ans. Visites commentées : 7 €/adultes, 4 €/enfants entre 6 et 12 ans, gratuit pour les moins de 6 ans.*

C'est le paradis des gourmands et une belle histoire de famille depuis plus d'un siècle ! Pierre Jouvenal représente la troisième génération à travailler dans cette chocolaterie artisanale où l'on sent se développer tous les arômes des chocolats sous toutes leurs formes gourmandes.

Au musée, ouvert les fins de semaine et pendant les vacances, un peu d'histoire, une démonstration de cuisine et, bien entendu, une dégustation, le Futé conseille la visite guidée pour découvrir en 2017 les Secrets de fabrication. A la boutique, les vrais amoureux de chocolat viennent se fournir en différents grands crus.

## ■ Dans les environs

### Bressieux

Village-rue habité par une centaine de personnes, Bressieux, avec 89 hectares, est la plus petite commune de l'Isère. Ce qui ne l'empêche pas de posséder de solides arguments touristiques entre La maison Gueffier (XV<sup>e</sup> siècle), la Porte Neuve (1336), la Tour Rambaud (1336) et ses départs de sentiers de grande randonnée. Les ruines de son château féodal bâti au XIII<sup>e</sup> siècle attestent d'une situation géographique stratégique occupée par l'Homme depuis le néolithique. Renseignements au tél. 04 74 20 07 34 (association des amis de Bréssieux).



#### AUBERGE DU CHÂTEAU Rue du Château

☎ 04 74 20 91 01

[www.aubergedebressieux.fr](http://www.aubergedebressieux.fr)

*Maitre Restaurateur. Ouvert du jeudi au lundi le midi ; le lundi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 32 € à 69 €. Menu Truffe : 92 €. Terrasse.*

Certains établissements se distinguent par leur cuisine, d'autres par leur cadre... Certains ont tout pour eux : la cuisine et le cadre ! Situé au pied du château médiéval de Bressieux, l'Auberge du Château de Christèle et Xavier Vanheule est distinguée d'un Bib gourmand dans un célèbre guide rouge pour la qualité de la cuisine d'un chef qui réussit le mélange de la tradition et de la créativité, travaillant des produits du terroir et d'autres plus originaux. Dans un décor élégant, à l'intérieur comme à l'extérieur avec la terrasse ombragée, des tables bien mises pour savourer une cuisine variant au gré des saisons. L'œuf parfait de la Forteresse, panais croûtons et lard fumé, crème de parmesan ; dos de skrei rôti au four, huile vierge, tomates séchées câpres et olives ou un paleron de veau de 16h, escalope de foie gras poêlée et ragoût de légumes d'hiver ; pour terminer en parfaite harmonie avec une symphonie mangue et biscuit spéculoos, émulsion coca. Très belle cave, récompensée elle aussi d'une grappe, pour réaliser des accords majeurs. Adresse gourmande et Futé.

### Champier

#### ■ CIRCUIT DU LAQUAIS

☎ 04 74 54 46 98

<http://laquais-stage-de-pilotage.com>

[info@circuitdulaquais.com](mailto:info@circuitdulaquais.com)

*Nombreuses formules.*

Si les routes de la région sont belles, elles doivent le rester en toute sécurité. Pour apprendre à maîtriser sa voiture à grande vitesse et se faire quelques frissons en appuyant sur l'accélérateur direction le plus grand circuit de Rhône-Alpes, le circuit du Laquais. Bien sûr, c'est l'occasion d'idées cadeaux parfaitement adaptées pour la fête des Pères avec des stages de pilotage sur la plus belle arène du sport automobile. Ouvert 7 jours sur 7, d'une longueur totale allant jusqu'à 3 kilomètres (largeur de piste entre 10 et 15 mètres), le circuit du Laquais est homologué FFSA + de 200 km/h, ce qui

permet de belles accélérations en toute sécurité (on y revient). Ce que l'on aime encore, c'est le grand choix de voitures sportives d'exception : Ferrari 458 Italia, Ferrari 488 GTB, Lamborghini Huracan LP610-4, Porsche 911 Carrera S type 991, Aston Martin V8 Vantage, Ford Mustang GT, McLaren 540C ou encore L'Audi R8 V10... Sans oublier les voitures de course comme la Formule Renault. Ecole de pilotage depuis 1993, le Laquais et son équipe de professionnels ont fait leurs preuves. Pour des sensations fortes, le Futé vous conseille de devenir passager d'un pilote professionnel pour un baptême de vitesse. Karting, location du circuit, événementiel adapté à votre entreprise, le circuit du Laquais multiplie les possibilités. Un incontournable.

#### ■ LES BIÈRES DU TEMPS

85, allée des Acacias

☎ 04 74 79 52 96

[www.lesbieresdutemps.com](http://www.lesbieresdutemps.com)

[contact@lesbieresdutemps.com](mailto:contact@lesbieresdutemps.com)

*Ouvert du mardi au vendredi de 17h à 19h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.*

Les Bières du Temps, fabrique artisanale de bières biologiques, est installée dans les Terres Froides, au nord de l'Isère, depuis 2011. Dans les règles de l'art, cette fabrique brasse quatre types de bière : blonde, brune, blanche et ambrée, tout au long de l'année, mais également des bières spéciales, qui varient selon les saisons, d'où le nom évocateur de cette enseigne... Les bouteilles sont vendues sur place en différentes tailles.

### Gillonnay

#### ■ AUBERGE AUX 4 VENTS

155, allée de la Chapelle

☎ 04 74 20 47 39

[www.aubergeaux4vents.com](http://www.aubergeaux4vents.com)

[auberge.aux4vents@orange.fr](mailto:auberge.aux4vents@orange.fr)

*En hiver, ouvert du jeudi au dimanche à midi, vendredi et samedi midi et soir. En été, ouvert tous les jours midi et soir, sauf les mercredis. Ouvert du jeudi au mardi le midi. Ouvert le soir uniquement sur réservation. Privatisation possible. Menus de 24 € à 34 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14 €.*

Partir aux 4 vents, c'est goûter à un souffle nouveau, un souffle de liberté, celui que l'on trouve dès son arrivée tout à côté d'une magnifique chapelle romane – nous sommes sur l'un des chemins de Compostelle – ouvrant sur un panorama splendide en direction du Vercors. L'horizon est plus grand et les sentiers de randonnée nous invitent à marcher avant/après le repas pour profiter d'une nature préservée. Un souffle de nouveauté avec l'arrivée d'une nouvelle génération – après mamie Michelle et Anne, qui restera en cuisine pour nous régaler – avec Baptiste et Cindy qui ont plein d'idées pour donner un second souffle à l'auberge tout en continuant à recevoir gourmands et voyageurs les bras ouverts. Côté restauration, toujours à savourer en salle ou en terrasse, une cuisine maison de saison qui conservera les traditionnelles et incontournables cuisses de grenouilles, les terrines, les gratins dauphinois et les gibiers en saison. Les chambres d'hôtes seront améliorées, mais ce qui

viendra se rajouter en complément des chambres, ce sont 3 bulles permettant d'admirer le paysage et un espace séminaire pour organiser vos réunions dans un site propice à la réflexion. Spa, piscine, salle de jeux, garage pour les motos sont aussi au programme de ce beau projet. A suivre et à découvrir avec le Futé.

#### ■ GÎTE AUX 4 VENTS

155, allée de la Chapelle

☎ 04 74 20 47 39

[auberge.aux4vents@orange.fr](mailto:auberge.aux4vents@orange.fr)



*Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 5 personnes. De 390 € à 620 € la semaine selon saison. Se renseigner en fonction des périodes.*

Un gîte qui va profiter du nouveau projet concocté par la troisième génération à nous recevoir Aux 4 Vents. Dans un cadre fantastique, sur un promontoire naturel d'où la vue s'étend vers les massifs du Vercors, de Chartreuse et de Belledonne, cette ancienne grange va connaître une nouvelle jeunesse sous l'impulsion de Baptiste et

de Cindy. Bientôt ce seront cinq chambres d'hôtes de bon confort, dont deux avec balcon et vue panoramique qui permettront de vous ressourcer dans les meilleures conditions. Spa, piscine extérieure chauffée, jeux pour les enfants... D'autres hébergements, plus insolites, sont prévus avec 3 bulles pour dormir confortablement à la belle étoile ! Un espace séminaire permettra d'organiser vos réunions à la campagne. A l'Auberge, Anne continue de préparer une excellente cuisine de terroir. 4 Vents qui vont dans la bonne direction. Futé aime et soutient.

## Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs

Sans doute fondée par les Romains, cette petite ville est située près d'une voie romaine. Les Sarrazins occupèrent la contrée en 889. Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs tombe plus tard sous la domination des seigneurs de Bressieux, le bourg fut pendant longtemps un objet de litige entre l'Evêché de Grenoble et la famille de Bressieux. En 1790, la cité est élevée au rang de chef-lieu de canton. En 1967 est inauguré sur son territoire l'aéroport de Grenoble-Isère.



# PAYS VOIRONNAIS

Aux contreforts de la Chartreuse, le Pays Voironnais est un savant mélange entre plaines et montagnes, ville et campagne. Il bénéficie d'une grande renommée de part les fouilles archéologiques du lac de Paladru ou encore les

Caves de la Chartreuse où l'on distille toujours la célèbre liqueur des Pères Chartreux. Ce pays vert et bleu s'impose par la douceur de ses paysages et propose un large éventail de loisirs, une histoire et un patrimoine riche et préservé.

## CHARAVINES – LAC DE PALADRU

Le lac de Paladru ou lac bleu pour ses eaux cristallines a été modelé à l'époque glaciaire par le puissant glacier du Rhône. D'une longueur de 6 km et de 1,2 km de large, il est le 5<sup>e</sup> plus grand lac naturel de France et se situe à une altitude de 500 m. Ses eaux affichent une température idéale pour la baignade de 25 degrés en plein été. Il doit sa renommée internationale aux importantes découvertes archéologiques faites sur le site de Colletière. Espace exceptionnel... et fragile, le lac de Paladru offre toute une palette d'activités de détente et de loisirs. Avec un privilège rare, celui d'évoluer non loin de sites historiques ou naturels classés... à respecter comme par exemple celle des grands roseaux au nord du lac. C'est un lieu privilégié pour la nidification des oiseaux (colverts, cygnes, foulques) et du frais des poissons (carpes, tanches). Prolongement naturel, le Val d'Ainan avec ses maisons fortes et le château de Longpra dévoilent des espaces de nature et des perspectives superbes sur le massif de Chartreuse tout proche.

### ■ OFFICE DE TOURISME

230, rue des Bains

☎ 04 76 93 17 60

[www.paysvoironnais.info](http://www.paysvoironnais.info)

[ot.lacpaladru@paysvoironnais.com](mailto:ot.lacpaladru@paysvoironnais.com)

Du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre, tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Se renseigner hors saison.

## Points d'intérêt

### ■ GRANGE DE LOUISIAS

580, route de Louisias

☎ 04 76 06 66 14

*La grange ne se visite pas, elle est seulement visible de l'extérieur.*

Ensemble en pisé et toiture en chaume remarquable sur 900 m<sup>2</sup>, la grange de Louisias, construite en 1805, est l'un des plus beaux exemples de l'architecture traditionnelle du Pays Voironnais. Elle est d'ailleurs classée aux Monuments historiques depuis 1986.

### ■ LA GRANGE DÎMIÈRE

Route de la Grange Dîmière

Le Pin

☎ 04 76 55 64 15

[www.grangedimiere.com](http://www.grangedimiere.com)

Fermé d'octobre à avril. En mai, juin, septembre et octobre : ouvert les samedis, dimanches et jours fériés de 14h à

18h. En juillet et août, ouvert tous les jours de 14h à 18h. Gratuit. Visites guidées pour les groupes, forfait de 60 € jusqu'à 15 personnes.

A 3 km du lac de Paladru, cette ancienne dépendance du monastère Chartreux de la Silve Bénite date du XVII<sup>e</sup> siècle et est inscrite comme Monument historique. Ce bâtiment servait à engranger des redevances perçues en nature et les récoltes du domaine. Elle s'impose toujours par les vastes proportions de sa charpente et ses remarquables vantaux d'origine. C'est le lieu idéal pour commencer une balade en famille en observant des races anciennes d'animaux de la ferme. C'est aussi un magnifique lieu d'exposition qui s'est refait une beauté récemment pour accueillir des installations céramiques contemporaines et du spectacle vivant.

### ■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE

DU LAC DE PALADRU

15, place de l'Eglise

☎ 04 76 55 77 47

[www.museelacdepaladru.fr](http://www.museelacdepaladru.fr)

[musee.archeologique@paysvoironnais.com](mailto:musee.archeologique@paysvoironnais.com)

Musée fermé au public individuel jusqu'en 2021. Ouverture exceptionnelle lors d'événements nationaux (Musées en fête les 19 et 20 mai, Journées Nationales de l'Archéologie en juin et les Journées Européennes du Patrimoine en septembre).

Pour mieux nous faire partager la formidable aventure des hommes sur les bords du lac de Paladru, le Musée Archéologique du lac de Paladru se reconstruit jusqu'en 2021. Les visiteurs déambuleront sur un grand et unique plateau où seront présentées des collections exceptionnelles, fruits des fouilles conduites dans les profondeurs du lac révélant deux villages engloutis : le village des Baigneurs, datant de la fin du néolithique (2 700 ans av. J.-C.), et l'habitat médiéval de Colletière (an 1000). Les plus beaux objets retrouvés par les archéologues (outils, armes, jeux, instruments de musiques...) seront encore mieux mis en valeur, présentant la vie quotidienne pour ces deux périodes essentielles de notre histoire.

## Le couvert

### ■ HOSTELLERIE DU LAC BLEU

10, rue Principale

☎ 04 76 06 60 48

[www.lacbleu.fr](http://www.lacbleu.fr)

[info@lacbleu.fr](mailto:info@lacbleu.fr)

*Logis (2 cocottes). Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Haute saison de juin à août. Le reste de l'année, restaurant fermé le jeudi, sauf pour les groupes sur réservation. Menus de 21 € à 30 €. Chambre double de 85 € à 115 €.*

Au bord du lac de Paladru, ce n'est pas en rose qu'il faut voir la vie, mais en bleu ! Cela fait près de 70 ans que l'Hostellerie du Lac Bleu accueille les touristes et les gourmands – qui peuvent être les deux à la fois ! – pour les faire goûter au bonheur de ce paradis isérois. Un bonheur distribué sans compter depuis des années par la famille Corino et désormais par la nièce de Françoise Corino, Alizée, qui vient tout juste de reprendre la maison. Toute proche des plages et des rives du lac, l'Hostellerie du Lac Bleu dispose d'un parking privé pour mieux vous recevoir. Les personnes à mobilité réduite peuvent aussi accéder à cette belle maison qui propose une véranda au cas où la météo ne permette pas de profiter d'une terrasse charmante. A l'intérieur, une salle chaleureuse pour les repas et une autre, immense, réservée à l'organisation d'événements privés, banquets ou séminaires toute l'année. Les gourmands sont accueillis avec un sourire qui met tout le monde d'accord sur l'ensoleillement des lieux ! Belle évolution en cuisine où la chef Elsa Mermet donne un ton plus actuel à des assiettes qui gardent toutes leurs saveurs. Au menu du Terroir : terrine de brochet crémeux aux écrevisses, petite friture de joels et son aioli, filet de truite à la grenobloise, une blanquette de poulpe à l'ail ou un wok de bœuf, légumes du soleil, linguales. Un vrai coup de cœur. Carte des vins en rapport pour se faire vraiment plaisir sur tous les accords. Et pour prolonger ces instants de bonheur gourmand, il suffit de réserver une des chambres de l'Hostellerie du Lac Bleu.



### HÔTEL DES BAINS

345, rue Principale

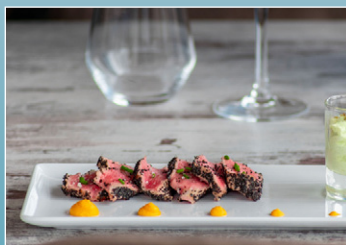
☎ 04 76 06 60 20

[www.hoteldesbains-charavines.com](http://www.hoteldesbains-charavines.com)

*Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 18,50 € à 45 €. Menu enfant : 11,50 €. Menu végétarien : 20 €.* Pour s'aimer sur les bords du lac et aimer les rivages tout proche du lac de Paladru, le *Petit Futé* a choisi une enseigne un brin vintage qui sait nous réchauffer le cœur et ravir nos papilles. Une belle maison gourmande aux allures d'autrefois avec son enseigne Hôtel des Bains, ses toilettes à l'extérieur (ou presque, on vous rassure) et sa caisse enregistreuse d'un autre âge. Une adresse de tradition où l'on est toujours reçu avec un sourire naturel et charmant pour savourer une cuisine faite maison servie dans des assiettes généreuses. Bien sûr, le menu Bord du Lac nous invite à nous régaler d'une terrine de queue de bœuf sauce gribiche, mais surtout de la petite friture au citron, avant de découvrir le fromage blanc de Montferrat. A la carte, un incontournable foie gras maison, gelée au Sauterne. A suivre, côté terre, un filet de bœuf crème de girolles ou un pavé de cerf rôti. Côté poissons, les cuisses de grenouilles grillées ou préparées au vin jaune et morilles, la petite friture au citron ou un omble chevalier en deux façons. Dessert maison avec un Mont-Blanc au cassis ou un Royal chocolat. Un Hôtel des Bains qui nous donne envie de nous jeter à l'eau pour savourer sa gentillesse et sa cuisine maison. Nous aimons !



HÔTEL  
LE LAC BLEU



### Lac de Paladru

*Hôtel Cocooning et sa plage privée  
Restaurant aux saveurs  
Méditerranéennes*

10, rue Principale 38850 Charavines

Tél. 04 76 06 60 48

[contact@lacleu.fr](mailto:contact@lacleu.fr)

[www.lacleu.fr](http://www.lacleu.fr)

## Le gîte

### ■ HOSTELLERIE DU LAC BLEU\*\*

10, rue Principale

☎ 04 76 06 60 48

[www.lacbleu.fr](http://www.lacbleu.fr)

[info@lacbleu.fr](mailto:info@lacbleu.fr)



*Logis (1 cheminée). Fermé du 15 octobre au 5 avril. 10 chambres. Chambre double de 85 € à 115 €. Demi-pension : 139 € (par personne). Petit déjeuner : 11 €. Soirée étape : 90 €. 2 cocottes. Connexion Internet. Wifi. Restauration (2 cocottes. Menus de 15 € à 35 €).*

Le bleu du lac pourrait se confondre avec le bleu du ciel s'il n'y avait pas cette bande verte autour du lac de Paladru. Quel endroit merveilleux pour passer un week-end loin de la ville ou bien ses prochaines vacances ! Le Lac Bleu est un hôtel restaurant créé en 1950 qui n'a cessé de se moderniser pour accueillir au mieux les voyageurs et les gourmands venus se régaler d'une cuisine maison justement réputée. Perpétuant une tradition d'accueil et un savoir-faire remarquable, la famille Corino – désormais Alizée Corino – nous reçoit dans les meilleures conditions : parking privé (impossible de se garer sur les bords du lac en haute saison), accueil des personnes à mobilité réduite avec accès aménagés et sourire garanti quelle que soit la météo. Bon temps également garanti sur les bords du lac, à la plage, sur l'eau, mais aussi sur la terrasse à l'arrière de l'Hostellerie avant de se reposer dans l'une des 10 chambres parfaitement tenues et offrant des prestations de qualité : douche, toilettes, connexion wifi, téléphone direct, télévision et une prise téléphone supplémentaire pour ordinateurs portables. Des chambres équipées de couette, coussins et plaid pour des nuits douillettes. Tout le monde se retrouve au restaurant autour d'une table gourmande qui se réinvente grâce au talent d'Elsa Mermet en cuisine (voir

notre rubrique Le Couvert). Changez vos habitudes et voyez vos prochaines vacances en bleu !

### ■ HÔTEL BEAU RIVAGE

115, rue Principale

☎ 04 76 06 61 08

[www.beau-rivage-charavines.com](http://www.beau-rivage-charavines.com)

[hotel@beaurivage-lacpaladru.fr](mailto:hotel@beaurivage-lacpaladru.fr)

*Ouvert toute l'année, sauf en janvier. 28 chambres. Chambre double de 45 € à 80 €. Petit déjeuner : 10 €.*

Chaque année, et depuis plus de 50 ans (mais encore plus depuis 6 ans avec une «nouvelle» équipe et la rénovation de chambres grand confort), le Beau Rivage s'embellit ! C'est dire s'il est en harmonie avec son environnement naturel exceptionnel, puisqu'il se situe face au lac de Paladru (parking privé), possédant même une plage privée gratuite pour les clients de l'hôtel. Un hôtel géré par monsieur Valentin, le fils de cette adorable famille d'hôteliers-restaurateurs, qui nous reçoit avec le sourire pour un séjour sans nuages. Au Beau Rivage, on oublie tous ses soucis urbains pour se consacrer à la détente. Il faudra attendre l'année prochaine pour profiter du restaurant lui aussi rénové pour mieux nous recevoir dans ce décor de rêve. On prolonge le plaisir d'être au Beau Rivage en réservant une chambre rénovée, parfaitement équipée et décorée, à un tarif tout doux. Une adresse remarquable par la Futé.

## Campings

### ■ LES PLATANES\*\*\*

85, rue du Camping

☎ 04 76 06 64 70

[www.camping-lesplatanes.com](http://www.camping-lesplatanes.com)

[campinglesplatanes@orange.fr](mailto:campinglesplatanes@orange.fr)



*Fermé du 15 octobre au 15 avril. 60 emplacements.*

*Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 24,60 €. Chalets pour 2 à 4 personnes de 380 € à 525 €*



Villages du lac de Paladru.

## Plages autour du lac de Paladru

Autour du 5<sup>e</sup> plus grand lac naturel de France, les plages ne sont pas si nombreuses et les accès souvent restreints. On compte 5 plages, pour la plupart situées à Charavines, pour plonger dans les eaux bleues de ce beau pays vironnais.

■ **Charavines Plages.** Route de Biliieu à Charavines ☎ 09 81 42 52 00. Entrée libre tous les jours, toutes l'année. Baignade surveillée de 11h à 13h et de 13h30 à 18h en juillet et août.

■ **Plage Beau Rivage.** 115, rue Principale à Charavines ☎ 04 76 06 61 08. Plage privée, entrée payante. Toboggan aquatique.

■ **Plage de Le Pin.** 860, route Vers Ars à Le Pin ☎ 04 76 06 60 31 ou 07 77 23 44 60. Plage payante (2,50 € les week-ends et 1,50 € la semaine, gratuit après 17h). Baignade surveillée les deux derniers week-ends de juin et en juillet-août. Petite plage bien équipée.

■ **Plage municipale de Montferrat.** La Verronnière à Montferrat ☎ 04 76 55 33 94. Entrée payante.

■ **Plage municipale de Paladru.** 443, rue de la Morgerie à Paladru ☎ 06 01 71 93 34. Baignade surveillée de 10h à 18h30 les week-ends en juin et tous les jours en juillet-août. Entrée payante lors des surveillance, gratuite le reste du temps. Snack-bar, restaurant ouvert toute l'année.

*la semaine ; mobil-homes pour 2 à 5 personnes de 350 € à 495 €. Animaux acceptés (3 €).*

Une belle structure de 67 emplacements se situe dans un cadre champêtre proche du village et des commerces et à 150 m du lac. Un lieu apprécié pour sa tranquillité et son ambiance familiale. Emplacements spacieux sur un terrain plat, ce qui peut être important dans cette région si vallonnée, ombragée par ses nombreux platanes, le camping Les Platanes met à notre disposition un *snack*, des VTT en location et des aires de jeux pour tous les âges.

## Loisirs

### ■ ÉCOLE DE VOILE SPAC-ESV

150, route de Vers Ars

☎ 04 76 37 69 72

[www.spac-voile.org](http://www.spac-voile.org)

[info@spac-voile.org](mailto:info@spac-voile.org)

Ouvert à partir de mai.

Dans les Préalpes, une école de voile pour profiter de glisser sur les eaux du lac de Paladru, dans un cadre magique. De nombreuses embarcations pour aller sur les flots : dériveur, catamaran, planche à voile, bateau handisport, guidés par un moniteur diplômé. L'école de voile propose des animations, avec la 18<sup>e</sup> Grande Traversée du lac de Paladru qui se déroulera le 14 juillet en 2019. On apprécie la possibilité pour les personnes handicapées d'embarquer à bord de voiliers spécialement adaptés.

### ■ PLAGE DU BEAU RIVAGE

115, rue Principale

☎ 04 76 06 61 08

[www.beau-rivage-charavines.com](http://www.beau-rivage-charavines.com)

[beaurivage.charavines@orange.fr](mailto:beaurivage.charavines@orange.fr)

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 20h. Entrée : 4 € (plus de 1m, gratuit pour les plus petits). La taille conditionne l'utilisation du toboggan aquatique.

La plage du Beau Rivage, c'est la plage privée et familiale – et certainement la plus attractive – du lac de Paladru. Dans cet espace parfaitement entretenu, on peut s'ins-

taller sur l'herbe ou sur le sable et se baigner en toute sécurité (baignade surveillée). C'est le lieu idéal pour s'amuser et se détendre en famille, car chacun peut y trouver une activité à son goût. Les parents louent des transats pour se reposer et profiter du soleil, les enfants s'amuse au toboggan aquatique et tout le monde se retrouve sur les pedal'eau. Snack-bar pour se rafraîchir. Les plus gourmands pourront aussi traverser la rue pour déjeuner au Beau Rivage (voir notre rubrique Restaurants) et prolonger leur séjour dans l'une des chambres rénovées de l'hôtel.

### ■ YACHT-CLUB CHARAVINES

Route Vers Ars

☎ 06 11 40 03 41

[www.ycgc.org](http://www.ycgc.org)

[webmaster@ycgc.org](mailto:webmaster@ycgc.org)

Ouvert en juillet et août, tous les jours de 10h à 18h. En mai, juin et septembre ouvert samedi et dimanche de 10h à 18h. Enfants à partir de 8 ans. De 15 € à 40 € selon le type d'embarcation.

En toute convivialité, profitez des activités du Yacht-club pour une pratique complète de la voile. Accueil des propriétaires de dériveurs et habitables. Organisation de régates et entraînement à la régates Optimist, Equipe, Laser, 420. Location de canoës de mer, dériveurs, catamarans, yoles, habitables.

## Location de deux-roues

### ■ NATURA VÉLO

245, route des Plages

☎ 04 76 35 64 98

[www.naturavelo.com](http://www.naturavelo.com)

[contact@naturavelo.com](mailto:contact@naturavelo.com)

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. VTT, location à partir de 19 € la 1/2 journée, 29 € la journée et 177 € la semaine ; Vélo électrique, location à partir de 30 € la 1/2 journée et 199 € la semaine.

Location de vélos tous gabarits (VTT, VTC, Vélo de route, tandems... et de superbes vélos électriques pour tous les terrains) mais aussi randonnées, circuits de découverte et stages (pilotage descente, biker...) encadrés par des moniteurs. Un atelier sur place pour les réparations, et un site internet qui explique absolument tout ce que vous devez savoir sur Natura Vélo, une enseigne qui propose aussi des activités telles que du canyoning, de l'escalade, de l'accrobranche ou des randonnées pédestres.

## ■ Dans les environs

### Burcin

#### ■ RELAIS SAINT-HUBERT

1, place de l'Eglise

☎ 04 76 65 00 36

[www.relais-sthubert.com](http://www.relais-sthubert.com)

*Maitre Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 26 € à 48 €. Formule du midi : 15 € (menu du Marché).*

Direction Burcin, petit village des Terres Froides pour découvrir la maison d'Alexis Fonteneau. C'est pour trouver ce genre d'adresse, où l'on mange tellement bien à des tarifs encore raisonnables, que vous lisez notre guide ! Allons à la rencontre d'un chef originaire de La Rochelle, qui a fait ses armes à l'Auberge de Malatras à Tullins, avant de rejoindre les prestigieuses Terrasses d'Uriage où il a passé une mention de dessert à l'assiette et son Brevet Professionnel de cuisinier. Autre belle rencontre, celle de Mélodie, l'épouse d'Alexis, qui amène du soleil dans une salle déjà chaleureuse aux tables dressées avec élégance pour un repas à partager en toute convivialité. Grande salle, belle terrasse estivale, rien ne manque à notre bonheur. A commencer par des assiettes à la fois savoureuses, colorées et généreuses préparées par un chef qui a la volonté de servir une cuisine de tradition moderne. Ici, tout est fait maison (le pain, les terrines, l'incontournable foie gras, les sauces... et même les glaces) à partir de bons produits locaux ; les producteurs sont clairement présentés sur la carte. Au menu Terroir : un foie gras de canard mi-cuit en terrine et toast brioché aux céréales ou un surprenant et délicieux ceviche de truite légumes croquants acidulés. A suivre : filets de rouget grillés à l'unilatéral ou filet de canette jaune du Père Léon rôti en croûte de sésame. Douceurs avec un fromage blanc de la ferme de Mabily et une Ronde chocolat Varhona et abricot. La carte des vins a le même esprit d'exigence, offrant de belles harmonies mets et vins. Le Relais Saint-Hubert accueille les groupes et organise vos réceptions privées. Adresse à partager.

### Chirens

La bourgade de Chirens occupe une zone alluviale plate enserrée de collines sur presque tous ses côtés, sauf au sud-est et au nord-est. Des mottes castrales furent construites sur les collines de Chirens au XI<sup>e</sup> siècle peut-être par les habitants de Colletière (lire plus haut). Le bourg est signalé une première fois dans un document daté de 1330 sous le nom de Villa Nova Di Chiroyen. « Chi »

signifierait étroit, resserré et « ren » : cours d'eau. Le nom de Chirens pourrait aussi remonter au Bas-Empire et être issu du patronyme germanique « Caro ».

#### ■ LE PRIEURÉ BÉNÉDICTIN

NOTRE-DAME-DE-GAYET

☎ 04 76 35 20 02.

[www.prieuredechirens.fr](http://www.prieuredechirens.fr)

[prieuredechirens@orange.fr](mailto:prieuredechirens@orange.fr)

*Fermé d'octobre à avril.*

Cet édifice date du XI<sup>e</sup> siècle et appartenait à l'ordre des bénédictins de Saint-Pierre de Vienne. Il fut uni à l'abbaye de Saint-Chef-en-Dauphiné en 1247. Il servit d'école puis de théâtre. Le prieuré fut racheté en 1962 par Roger Lorin qui le restaura et lui donna sa vocation actuelle de lieu d'expositions et de concerts. Il a été classé monument historique en 1973. Le prieuré accueille enfin chaque été le plus vieux festival français de musique de chambre, mais encore des expositions comme celle consacrée aux Pêcheurs, famille de potiers à Chirens qui a travaillé durant deux siècles pour les chartreux.

#### ■ POTERIE DE CHIRENS

5, place de la Fontaine

☎ 06 74 51 58 95

*De janvier à juin : mardi, mercredi, jeudi matin, vendredi et samedi toute la journée. En juillet et août : toute la journée du lundi au samedi. De septembre à décembre : mardi, mercredi, jeudi matin, vendredi et samedi toute la journée. Bien s'assurer de l'ouverture de l'atelier avant de venir.*

Dans une ville dédiée à la poterie depuis fort longtemps, un atelier de terre traditionnel tenu par Aline Mussi, artisan potière installée depuis plus de 30 ans. Une poterie essentiellement utilitaire réalisée au tour, décorée avec des motifs en engobe. Cuisson au four électrique pour des pièces de toute beauté. Ateliers animations pour les enfants et les adultes qui pourront se mettre à leur tour les mains dans la terre pour lui donner forme.

### Montferrat

#### ■ DÉTENTE ET CLAPOTIS\*\*\*\*

1678, rue des Chevaliers de l'An Mille

La Véronnière

☎ 04 76 55 33 94

[www.detente-et-clapotis.fr](http://www.detente-et-clapotis.fr)

[campingdemontferrat@gmail.com](mailto:campingdemontferrat@gmail.com)



*Ouvert du 15 avril au 15 septembre. Terrain de 6 ha. 162 emplacements (29 locatifs sur les 190 emplacements). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,80 € à 32,30 €. 14 chalets jusqu'à 7 personnes de 290,80 € à 885,80 € la semaine. Chalets adaptés aux personnes à mobilité réduite. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 € à 4 €/jour). Wifi. Restauration. Sauna. Animations.*

Le bruit de l'eau, vous l'entendez ? C'est le clapotis des vagues sur la surface du lac de Paladru et le clapotis de l'eau à la surface de la piscine du Camping Détente et Clapotis. Lac ou piscine chauffée ? Vous aurez le choix, mais la superbe piscine de ce camping est un véritable plus pour notre bien-être en toute saison. Avec son bec de





© Ballalama, ferme pédagogique

Canelle et Cyrius, les lamas de Ballalama.

cygne et ses bancs hydromassants, elle assure baignade et détente quelle que soit la météo. Relaxation garantie pour toute la famille, puisqu'un sauna attend les parents et une aire de jeux aquatiques ravit les enfants. Des enfants qui ont aussi leur club avec château gonflable et trampoline, pendant que les parents louent des vélos pour découvrir les alentours. Sans oublier la plage d'herbe tendre pour une baignade surveillée en famille dans les eaux bleues du lac. Pour planter sa tente, des emplacements spacieux répartis sur 6 hectares avec 5 blocs sanitaires parfaitement entretenus. Côté locatifs, 14 chalets dont les chalets Libella. Des chalets haut de gamme recevant jusqu'à 7 personnes : 35 m<sup>2</sup> au sol, parfaitement isolés, chauffés, équipés d'un canapé d'angle, d'un écran plat, d'un lave-vaisselle pour un séjour cocooning, de vraies vacances où l'on s'occupe de soi. Autres hébergements remarquables par le Futé : les Ecochalets sur pilotis et les chalets des Chevaliers de l'an Mil disposant d'un petit poêle pour se réchauffer quand il fait encore frais le soir, les chalets traditionnels adaptés aux personnes à mobilité réduite ou les tentes lodges pour garder l'esprit camping. Le camping dispose également d'une brasserie, l'Annexe, proposant salades, friture, fish & chips ou un magret de canard. Détente et Clapotis, le meilleur programme pour des vacances vraiment réussies.

## Réaumont

■ **BALLALAMA, FERME PÉDAGOGIQUE**  
80, chemin du Champ-de-l'Orme  
☎ 04 76 91 03 34

[www.ballalama.com](http://www.ballalama.com)

[ballalama.reaumont@wanadoo.fr](mailto:ballalama.reaumont@wanadoo.fr)

Ouvert toute l'année. Visite sur réservation. Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h, dimanches et jours fériés compris. Visite demi-journée : 12 €/adultes, 10 €/enfants. Visite journée : 18 €/adultes, 14 €/enfants. Gratuit jusqu'à 12 ans.

Une ferme particulière où tous les publics sont accueillis pour des visites qui ne s'effectuent, toute l'année, sur rendez-vous. En effet, cette ferme est un élevage de lamas, animal que l'on a peut l'habitude de croiser sous nos latitudes. Pendant les visites, on découvre le monde des camélidés, notamment en faisant une petite balade en leur charmante compagnie. A noter que cette balade peut se faire en nocturne en juillet et août, la vue des lamas étant très performante ! Possibilité d'organiser des trekkings et autres camps itinérants avec ces animaux.

## Saint-Geoire-en-Valdaine

■ **CHÂTEAU DE LONGPRA**

401, allée de Longpra

☎ 04 76 07 63 48

[www.longpra.com](http://www.longpra.com)

[chateau@longpra.com](mailto:chateau@longpra.com)

Ouvert pour les particuliers : samedis, dimanches et jours fériés, du 6 juillet au 30 septembre de 14h à 18h ; tous les jours du 30 juillet au 16 août de 14h à 18h. Ouvert pour les Journées Européennes du Patrimoine, les 21 et 22 septembre 2019 de 11h à 19h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8 € (visite guidée du château, visite libre du parc, musée de l'outil à bois, film). Enfant (de 7 à 18 ans) : 6 €. Visite du parc et des extérieurs : 6 €. CB non acceptée. Accueil enfants.

Exceptionnel ensemble typique de l'architecture dauphinoise du XVIII<sup>e</sup> siècle ouvert au public depuis 1984. Comme une « île à la campagne », le château est accessible par un pont-levis au-dessus des douves en eau. A admirer : ses toitures à grandes pentes, sa chapelle et ses secrets, ses grands escaliers, sa décoration unique dont le mobilier et les boiseries sont signés des ébénistes Hache de Grenoble et le bureau de monsieur de Longpra, conseiller au parlement du Dauphiné au XVIII<sup>e</sup> siècle. De beaux parcs et jardins en harmonie avec l'environnement et les paysages.





Le lac de Paladru.

### ■ AUBERGE DU VAL D'AINAN

Place Andrée Bonnin

☎ 04 76 06 54 14

[www.aubergeduvaldainan.com](http://www.aubergeduvaldainan.com)

[contact@aubergeduvaldainan.com](mailto:contact@aubergeduvaldainan.com)

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 23 € à 30 €. Formule du midi : 15 € (3 plats). Chambres Auberge de 45 € à 60 €. Petit déjeuner : 6 €.

Une authentique auberge de campagne. Au cœur de Saint-Geoire-en-Valdaine, cette auberge est installée dans un bâtiment classé, ancien relais de poste qui a conservé quelques trésors du passé, dont un escalier vieux de deux siècles ! Une belle maison tenue par Eric qui a su mettre en valeur l'Auberge avec ses 5 chambres et une bonne table de terroir. Accueil souriant pour vous régaler d'une cuisine réalisée par un véritable passionné. Derrière les fourneaux, Eric a appris au départ de sa grand-mère et puise désormais son inspiration dans les livres. Il faut s'installer sur la belle terrasse estivale ou profiter d'une salle à l'ambiance chaleureuse (il y a même un magnifique piano dans une salle privatisable pour une vingtaine de personnes). Cuisine maison préparée avec des produits locaux, notamment des viandes prises chez le boucher ou des fromages de la région. La carte change trois fois par an, mais on peut savourer toute l'année des terrines maison selon les saisons ou un foie gras maison et sa confiture du moment. Autres plaisirs à partager, des salades bien composées, une andouillette 5A, une souris d'agneau confite au safran ou un pavé de saumon au beurre d'épices douces. Mousse au chocolat pour terminer en douceur. Belle carte des vins pour des mariages mets et vins réussis. Il ne reste plus qu'à prolonger son séjour dans l'une des 5 chambres fonctionnelles et bien tenues (litterie neuve avec couettes, équipements récents) afin de rayonner dans la région.

### ■ BISCUITERIE LOUVAT

452, route de Chartreuse

☎ 04 76 07 51 16

[www.biscuiterie-louvat.com](http://www.biscuiterie-louvat.com)



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h. Visite de la biscuiterie : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Visite et dégustations offertes, payantes pour les scolaires. Accueil des groupes : toute l'année sur rendez-vous. Label Tourisme & Handicap.

Découverte gourmande d'une biscuiterie dauphinoise créée par Maurice Louvat en 1954 et reprise par les enfants Maryvonne et Gérard Louvat. Cakes, meringues pâtisseries, rochers coco, macarons meringués, petits fours secs, sablés dauphinois, palets pépites chocolat, lunettes confiture... sont fabriqués artisanalement d'après les recettes traditionnelles. Visite commentée, films sont au programme. Le magasin propose également différents produits régionaux.

## Villages du lac de Paladru

C'est une nouvelle commune qui a vu le jour en janvier 2017 quand les communes de Paladru et Le Pin se sont associées pour donner naissance à la commune de Villages du lac de Paladru.

### Le couvert

### ■ LE RELAIS DE LA TOURELLE

48, rue de la Morgerie

☎ 04 76 32 44 11

[www.relaisdelatourelle.com](http://www.relaisdelatourelle.com)

Basse saison : ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 16 € à 29 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 17 € (entrée, plat et dessert).

Une adresse qui se refaisait une beauté lors de notre visite au mois d'avril. Ce qui ne changera pas, c'est la terrasse ombragée par les grands arbres s'ouvrant vers le lac de Paladru juste de l'autre côté de la rue. Un vaste parking à proximité, une aire de jeux extérieure pour les enfants, des animations ponctuelles à la belle saison, il est impossible de s'ennuyer au Relais de la Tourelle qui accueille aussi bien les particuliers que les groupes. Chacun s'installe dans un décor charmant, une ambiance chaleureuse, pour savourer une cuisine qui met en avant les « classiques » régionaux que sont la petite friture de lac, les cuisses de grenouilles persillées, les filets de perche frits ou une tartiflette. On profitera aussi du buffet d'entrée à volonté dans certaines formules et d'un quasi de veau forestier, ainsi que d'un large choix de pizzas (à consommer sur place ou à emporter, uniquement le soir). Etablissement idéal pour les repas de famille, le Relais de la Tourelle permet d'organiser tous les événements, familiaux ou professionnels, dans une grande salle modulable pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes.

### ■ RESTAURANT L'ENVOI AU VENT

860, route de Vers Ars

☎ 04 76 06 92 71

[www.restaurant-lenvolauvent.fr](http://www.restaurant-lenvolauvent.fr)

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 20 € à 38 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (express).

Un petit ponton pour amarrer son bateau (on peut aussi venir en voiture) et une maison en surplomb, entre les eaux bleues du lac et les premières pentes verdoyantes : bienvenue à l'Envol au Vent. Bien sûr, l'été il est fortement conseillé de réserver pour être au premier rang et profiter d'un spectacle naturel splendide avant d'aller piquer une tête dans l'eau sur la plage juste en contrebas. La vue panoramique sur le lac et l'autre rive sont à couper le souffle, mais pas l'appétit ! Et c'est tant mieux, car Cathy nous propose dans son établissement une restauration traditionnelle de qualité où toutes les envies peuvent être satisfaites. Gourmande avec un pressé de foie gras de canard au paleron de bœuf, un pavé de sandre sauce

bordelaise, des filets de perdreux «comme une blanquette» ou un fameux homard « En vol-au-vent ». Côté «classiques» : cassiolette de raviolis artisanaux aux écrevisses et cuisses de grenouilles. Profitons de la vue, de la vie et d'une agréable adresse qui prend son envol. L'été, on profite également du *snack* de la plage, juste sous le restaurant. Il faut prendre du bon temps à l'Envol au Vent.

### Le gîte

#### ■ LES BALCONS DU LAC

145, chemin de Béluran

☎ 04 76 06 68 82

<http://les-balcons-du-lac.over-blog.fr>

[lesdubalcons38@orange.fr](mailto:lesdubalcons38@orange.fr)

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 17 €. Restauration (repas : 20 €). Bain bouillonnant.

Les Balcons du Lac, maison d'hôtes et magnifique demeure de caractère, vous accueillent dans une ancienne grange en pisé restaurée, sur les hauteurs du lac de Paladru avec vue sur les eaux bleues et à deux pas de la plage. Détente assurée dans la salle à manger panoramique avec une cheminée centrale, alors que l'on profite également d'un spa pour se relaxer. Côté loisirs : la plage bien sûr, mais aussi la pêche, la voile ou l'aviron, sans oublier les nombreuses randonnées.

#### ■ LE CALATRI\*\*\*

799, rue de la Morgerie

☎ 04 76 32 37 48

[www.camping-paladru.fr](http://www.camping-paladru.fr)

[camping.le.calatrin@gmail.com](mailto:camping.le.calatrin@gmail.com)



Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre. 60 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,30 € à 17,80 €. Chalets pour 2 à 5 personnes de 340,80 € à 640,80 € la semaine. Tente Palafitte «les pieds dans l'eau» avec vue sur le lac de 240,80 € à 490,80 €/semaine. Animaux acceptés (3 € à 3,50 € par jour). Wifi sur tout le camping.



VERSION NUMÉRIQUE  
OFFERTE POUR L'ACHAT  
DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez-nous sur



Des guides de voyage  
sur plus de

**700** destinations

[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

Les pieds dans l'eau, la tête au soleil, le corps détendu au bord du lac de Paladru. Pas de doute, vos prochaines vacances vont bien se passer ! Surtout si vous les confiez à Pierre Hervé et toute son équipe au camping Le Calatrin. Un camping naturellement beau, profitant d'un environnement exceptionnel entre lac – accès direct à proximité des Villages de Paladru – pour la baignade et les loisirs nautiques (voile, aviron, bateau à pédales, sans oublier la pêche puisque le Calatrin délivre les permis) d'un côté et montagne de l'autre côté pour la randonnée avec de nombreux sentiers à sillonner à pied ou à VTT. Il est même possible de louer des anneaux pour amarrer son bateau. Dépaysement garanti quelles que soient vos envies. 60 emplacements pour les campeurs sur un terrain plat ou en terrasse avec vue dégagée sur le lac. Pour les locatifs, le paysage reste tout aussi merveilleux autour des chalets et le confort monte en gamme en choisissant les deux superbes tentes Palafitte avec leurs deux chambres, coin cuisine et terrasse couverte, mais surtout installée à 5 mètres du lac pour se réveiller « les pieds dans l'eau » comme sur une île du Pacifique. En toute saison, service pain et viennoiserie à la réception, servis avec le sourire. En haute saison, nombreuses animations pour les petits, notamment les week-ends, et les grands qui peuvent également profiter du terrain de pétanque ou de volley pour jouer. Toujours en haute saison, tous les vendredis, un food truck s'installe au Calatrin pour nous proposer une cuisine différente. Un camping plein de ressource pour partager du bon temps et de belles vacances.

## Virieu

Impossible de parler de Virieu sans évoquer son château tant l'histoire de l'un et de l'autre est intimement liée. Le bourg est marqué par la présence des halles créées au XV<sup>e</sup> siècle et reconstruites en 1817 qui desservent les rues et les demeures les plus pittoresques de Virieu.

## Points d'intérêt

### ■ CHÂTEAU DE VIRIEU

1245, route du Château ☎ 04 74 88 27 32

[www.chateau-de-virieu.com](http://www.chateau-de-virieu.com)

[groupees@chateau-de-virieu.com](mailto:groupees@chateau-de-virieu.com)

Ouvert du 23 mars au 1<sup>er</sup> novembre 2019. Ouvert le week-end et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 7 à 16 ans) : 6 €. Forfait famille : 17 €. Édifiée dès le XI<sup>e</sup> siècle, la maison forte de Virieu, site défensif sur la vallée de la Bourbre, s'est agrandie au cours

des sept siècles suivants jusqu'à son achèvement au XVIII<sup>e</sup> siècle par la façade dominant les terrasses aménagées sur les anciens remparts. Le château resta deux cents ans dans la famille de Virieu, jusqu'au mariage en 1220 de Béatrix de Virieu avec Siboud de Clermont, seigneur du château voisin. Passant de main en main, il revint à sa famille d'origine en 1874. Le château resta inhabité pendant 50 ans et c'est de 1924 à 1928 que François-Henri de Virieu entreprit sa restauration avec l'architecte Sainte-Marie Perrin. Il est actuellement habité en été par les descendants de la famille de Virieu. Malgré ses nombreux remaniements, le château a conservé son aspect médiéval, avec ses tours et ses courtines. Tout au long de l'année, de nombreuses animations font du château un lieu vivant.

### ■ HALLES

#### Place de la Halle

C'est autour des Halles créées au XV<sup>e</sup> siècle et reconstruites en 1817 que subsistent les rues et les demeures les plus pittoresques du village.

### ■ JARDIN DU CHÂTEAU

#### Château de Virieu

Les jardins du château de Virieu trouvent leurs origines au XVI<sup>e</sup> siècle et nous invitent à une « visite promenade ». Ils ont été recréés il y a une vingtaine d'années à l'identique. Pelouse agrémentée d'un grand bassin rond avec jet d'eau central, haies de buis, potager et arbres fruitiers se succèdent en deux terrasses qui s'ouvrent sur le paysage. Jardin inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques et des Sites.

## Le couvert

### ■ RESTAURANT LA GUINGUETTE

170, place de la Guinguette

☎ 04 74 88 27 43

[www.giteisere.com](http://www.giteisere.com)

[laguinguette7@orange.fr](mailto:laguinguette7@orange.fr)

*Bistrot de pays. Qualité Tourisme. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert tous les soirs, sauf le lundi, pour les groupes (+15 pers) sur réservation. Formule du midi : 16 €. Menu Guinguette : 26 €.*

Si vous voulez trouver une belle définition du mot souvent galvaudé de « convivialité », direction La Guinguette à Virieu. Au cœur battant de cette belle campagne dauphinoise, un authentique bistrot de pays labellisé Qualité Tourisme qui accueille les visiteurs gourmands à bras ouverts afin de partager sa passion pour les

# Les Bistrots de Pays en Nord Isère

Un Bistrot de Pays, c'est un lieu de proximité où l'on défend de belles valeurs. Un lieu où l'on aime se retrouver pour partager de la convivialité et de la gourmandise à base de produits du terroir et de bonne humeur partagée. C'est un lieu de vie qui permet à des villages ruraux de garder une animation tout au long de l'année. Trois territoires du Nord-Isère se sont donc engagés dans cette démarche (Pays Roussillonais, Bièvre Valloire et Vals du Dauphiné) Bistrot de Pays. Quatre établissements – souvent des « multiservices » – sont labellisés, dont 2 dans les Vals du Dauphiné : la Grange à Torcheffon et la Guinguette à Panissage.

► Site Internet : [www.bistrotdepays.com](http://www.bistrotdepays.com)

bonnes choses, à commencer par le vin ! D'ailleurs, La Guinguette a remporté le prix éco-responsable décerné par le magazine *Terre de Vin* pour la sélection des vins, vigneron, domaines. Parce qu'ici, une famille de véritables passionnés depuis fort longtemps, dont Corentin diplômé de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, travaille avec des petits vignerons qui sont en biodynamique et le chef cuisinier a la même exigence pour les produits de saison qui composent les plats. Véritable cuisine du terroir à apprécier sur la belle terrasse dans un parc fleuri et arboré ou dans la grande salle largement ouverte sur l'extérieur (groupes jusqu'à 80 personnes avec possibilité d'organiser vos événements privés ou professionnels). A La Guinguette, chez Christelle, adorable en salle, et Pascal Rey, aux commandes des fourneaux, on partage du bon temps et des bons plats élaborés à partir de produits locaux le plus souvent bio. Sur une carte inspirée : poireaux-vinaigrette et tataki de canard, quasi de veau poêlé de la Ferme du Ripaillon à Virieu, jus China Bigallet, crique et patate douce ou une truite fario en ballottine. Fromages locaux et régionaux toujours dans le même esprit. Desserts maison avec un dôme chocolat, insert mandarine. Merveilleuse sélection de vins au verre sur une carte des vins tout aussi captivante. Un esprit guinguette que l'on retrouve également au bar d'été L'Accoudoir, au pied du château de Virieu.

## Le gîte

■ **LA GLORIETTE**  
**170, place de la Guinguette**  
 ☎ 04 74 88 27 43  
[www.giteisere.com](http://www.giteisere.com)  
[laguinguette7@orange.fr](mailto:laguinguette7@orange.fr)



*Clévances (3 clés). 4 chambres. Chambre simple de 48 € à 62 € ; chambre double de 68 € à 81 € ; chambre triple de 88 € à 97 €. Petit déjeuner inclus. Tarifs semaine de 380 € à 620 €. Wifi gratuit.*

Et si l'on prenait enfin le temps de se faire plaisir et de partager des bonnes choses à deux ou en famille ? Direction les environs du lac de Paladru, aux portes des Alpes et au cœur de la vallée de la Bourbre, un petit paradis de campagne, un havre de paix. Environnement préservé dans une nature à parcourir en randonnée - nombreux chemins - ou sur son VTT - nombreux circuits, cartes à disposition au gîte. Une région que vous allez découvrir avec bonheur en suivant les conseils avisés de l'adorable famille Rey. La gentillesse, le sourire et

le professionnalisme de Christelle, originaire du sud de la Drôme, à l'accueil et au service, de Pascal que l'on retrouve avec gourmandise derrière les fourneaux de la Guinguette voisine (voir notre rubrique Le Couvert), mais encore de leurs enfants, Corentin le spécialiste du vin et Joris le spécialiste des desserts. Une belle histoire de famille à partager pour vivre des instants magiques au bord de la piscine chauffée et couverte, du bain à remous pour se détendre, dans le parc fleuri où flotte toujours un air de vacances et dans les 4 chambres d'hôtes et une suite parfaitement aménagées : la Marmotte dans un esprit montagne, la Senteur d'Orient avec des notes épicées, la Farigoule provençale, la Mouette marine et la spacieuse Galinette adaptée aux familles. La pièce de vie Jongkind, où l'on peut cuisiner, a été refaite pour toujours de moments à vivre ensemble. Possibilité de privatiser le logement, pour vos réunions de famille par exemple, afin de prolonger un délicieux repas à la Gloriette. Coup de cœur.

## Emplettes

■ **BIGALLET**  
 ☎ 04 74 88 25 13  
[www.bigallet.fr](http://www.bigallet.fr)  
[info@bigallet.fr](mailto:info@bigallet.fr)

*Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le vendredi de 9h à 12h. Fermeture 15 jours en août. Pour les groupes et sur réservation du mardi au jeudi à 10h30. Durée de la visite environ 1h30.*

Un nom qui a bercé notre enfance, celle de nos parents et de nos arrière-grands-parents... C'est en 1872 que Félix Bigallet a ouvert à Lyon une fabrique de sirops et de liqueurs destinés aux cafés et auberges. En 1885, afin de s'agrandir, il s'installe à Virieu, à proximité de la voie de chemin de fer entre Lyon et Grenoble. L'entreprise prospère, notamment avec le fameux « Bigallet », cette citronnade d'exception à base de zestes de citron, incolore et véritable nectar... encore fabriqué de nos jours selon le même procédé. Mais la maison Bigallet a étendu sa gamme, ne fabriquant pas moins de cinq sirops de citron différents et offrant 44 parfums de sirops aux gourmands ! Bigallet, toujours dirigée par la même famille perpétuant la tradition, est aussi reconnu pour son savoir-faire de liquoriste, avec des liqueurs de génépi, des eaux-de-vie et des marcs, liqueurs anciennes (dont un fameux grog)... Après avoir visité l'Espace Marque, retrouvez tous les produits Bigallet à la boutique. Une adresse incontournable pour les amoureux des bonnes choses.

# VOIRON ★

A 25 km de Grenoble, cette ville, considérée comme une des portes de la Chartreuse, est blottie au pied de la Grande-Sure et domine la vallée de l'Isère. Si Voiron vaut le détour, c'est bien sûr pour les fameuses caves où l'on distille la Chartreuse, mais aussi pour les non moins fameux chocolats Bonnat dont la boutique, depuis plus d'un siècle, propose, face à la cathédrale, toute une gamme de confiseries tradi-

tionnelles de grande qualité – issues des meilleurs crus de cacao –, ainsi que pâtisseries, glaces et sorbets.

Mais ce qui attire plus régulièrement les Grenoblois à Voiron depuis quelques années, c'est le Grand Angle, une vaste salle de spectacle dont la programmation de qualité va des chanteurs connus à la danse contemporaine, sans oublier le théâtre et la musique.



## Longue vie à la Chartreuse Verte

Si l'« Élixir de longue vie », connu sous le nom d'« Élixir végétal de la Grande-Chartreuse » est né au début du XVIII<sup>e</sup> siècle sur la recette d'un grimoire du XVI<sup>e</sup> siècle, c'est en 1764 que naquit la célèbre Chartreuse verte dite « Liqueur de santé » (pour la jaune, il faudra attendre 1838). Une liqueur 100 % naturelle, composée d'alcool, de sucre, mais surtout de 130 plantes et fleurs connues seulement de trois frères chartreux désignés par leur ordre.

Eux seuls savent comment assembler et distiller parfaitement ces plantes pour obtenir un résultat savoureux et une couleur verte unique au monde, toujours appréciés deux siècles et demi après sa création. Digestif réputé titrant 55 degrés, la Chartreuse verte se boit avec des glaçons pour faire ressortir les arômes, mais aussi, et de plus en plus, en cocktails et même avec un chocolat chaud bien crémeux (délicieux). Longue vie à la Chartreuse verte !

### ■ OFFICE DE TOURISME PAYS VOIRONNAIS

30, cours Becquart-Castelbon

☎ 04 76 93 17 60

[www.paysvoironnais.info](http://www.paysvoironnais.info)

[tourisme@paysvoironnais.com](mailto:tourisme@paysvoironnais.com)

*Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Fermé les jeudis après-midi d'octobre à fin mars.*

Sur les contreforts de la Chartreuse, le pays Voironnais abrite plus d'un trésor à découvrir. En été, les citadins trouvent de la fraîcheur au bord du lac de Paladru, célèbre pour ses eaux turquoises, mais aussi pour ses sites archéologiques. Été comme hiver, les visiteurs prennent de la hauteur du côté de la Chartreuse dont les sommets commencent à se dessiner. Au départ du monastère de Chalais, sur les hauteurs de Voreppe, ne pas manquer de se balader sur le Chemin du Belvédère avec sa vue imprenable ! Enfin, il faut prendre le temps de découvrir Voiron, son imposante église Saint-Bruno, son marché et ses commerces gourmands (Caves de Chartreuse, chocolats Bonnat, Antéris).

### ■ CAVES DE LA CHARTREUSE

10, boulevard Edgar-Kofler

☎ 04 76 05 81 77

[www.chartreuse.fr](http://www.chartreuse.fr)

[visites@chartreuse.fr](mailto:visites@chartreuse.fr)

*Ouvert toute l'année (sauf le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier).*

*Du lundi au vendredi : de mars jusqu'au 15 juin et du 15 septembre au 31 octobre : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 — de novembre à février : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h — juillet et août de 10h à 18h30. Visite classique gratuite (dernière visite classique à 17h15 + visite « essentielle » à 17h45). Parking privé avec emplacements réservés aux autocars. Visite guidée (dégustation gratuite). Visites d'Exception : plus de détails sur le site internet. A réserver au préalable par e-mail ou téléphone).*

Depuis le déménagement du site de production à Aigueiroire, les Caves de la Chartreuse à Voiron continuent d'assurer les visites d'un site exceptionnel, « occupant » petit à petit les espaces libérés pour nous proposer de nouvelles expériences. Aux Caves de la Chartreuse, toutes les visites sont des expériences à partager en petit nombre et chaque visite est différente, personnalisée. De la découverte tactile et olfactive de certaines plantes composant la Chartreuse (les 130 plantes ne seront pas révélées) à la découverte de la plus longue cave à

liqueur du monde, de l'histoire des Pères Chartreux à la dégustation au comptoir, une expérience pour tous les sens. Incontournable.

## Points d'intérêt

### ■ MUSÉE MAINSIEUX

7, place Léon-Chaloin

☎ 04 76 65 67 17

*Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit.*

Attention, ce n'est pas parce qu'un musée est gratuit qu'il ne vaut rien. Bien au contraire. Voici une découverte à faire en pays voironnais. D'autant plus qu'à l'occasion des 60 ans du legs de la collection, le parcours muséographique a été modifié, plus lisible dans les 4 salles. Lucien Mainssieux est un collectionneur des peintres de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, mais c'est aussi un peintre et un illustrateur de talent qui aimait revenir dans sa ville natale, Voiron. Autour de la vie et des œuvres de l'artiste, ce musée est donc consacré aux peintures des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles avec les peintres régionaux les plus marquants. Des expositions temporaires sont régulièrement mises en place.

## Le couvert

### ■ LA BELLE HISTOIRE

3, rue Lazare-Carnot

☎ 04 76 05 37 44

[www.restaurantlabeledhistoire.fr](http://www.restaurantlabeledhistoire.fr)

[labeledhistoire@gmail.com](mailto:labeledhistoire@gmail.com)

*Ouvert midi et soir du mardi au samedi et dimanche midi. Plat du jour : 9 €. Formule déjeuner : 15 €. Menu : 24,90 €*

Que veut dire : « raconter une histoire dans l'assiette » ? Une expression qui n'est pas dédiée à des tables inaccessibles, puisqu'il suffit de réserver sa table à La Belle Histoire pour se laisser conter une balade en forêt, au bord d'un lac, des souvenirs d'enfance... Le chef Yann est un passionné de cuisine qui a décidé de travailler au maximum avec des produits locaux et régionaux. Belle terrasse refaite, salle chaleureuse, boisée et nappes à carreaux, pour partager de belles histoires savoureuses autour de poissons frais, d'un burger de bœuf charolais ou de gratinées de ravioles. Desserts maison absolument délicieux. Une Belle Histoire au rapport qualité-prix exceptionnel.



© Lionel MONTICO

L'immense église Saint-Bruno de Voiron.

### ■ GAZZETTA CAFFE RISTORANTE

18, rue Dugueyt-Jouvin

☎ 04 76 05 55 55

[www.gazzetta-voiron.fr](http://www.gazzetta-voiron.fr)

[resavoiron@gazzetta.fr](mailto:resavoiron@gazzetta.fr)

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Plat du jour : 13 €. Dessert du jour : 5 €.

Une Gazzetta qui respire l'Italie, la joie de vivre et de bien manger. Installée juste ce qu'il faut à l'écart des grands axes l'hypercentre de Voiron pour nous proposer une belle terrasse en bois abritée de l'agitation, la Gazzetta offre un air de *dolce vita* avant même de franchir la porte. Décor intérieur fantastique, à la fois élégant et décontracté, tellement italien dans l'esprit que l'on pourrait se croire à Milan. Mais il n'y a pas que le décor qui nous transporte, la cuisine aussi ! Une cuisine italienne réalisée à partir de produits italiens de saison et de qualité. A commencer par les pizzas et les calzones de haut vol. Une pâte fine, croustillante, garnie d'ingrédients de grande qualité : aubergines grillées, parmiggiana, mozzarella, gorgonzola, thon frais, oignons confits... Bien commencer avec les arancini siciliens. Continuer avec de merveilleux risotti, des spaghettis à l'ail, piment fort, huile d'olive et basilic, des lasagnes *salsiccia e ricotta* à la sauce bolognaise, mais encore des calamars à la plancha ou l'escalope Gazzetta avec sa saucisse piquante. Des spécialités uniques. Desserts maison dans le même esprit et carte des vins italiens avec de belles découvertes. Lieu de grande convivialité pour un authentique voyage en Italie.

### ■ LA SALLE À MANGER

1, rue de Venise

☎ 04 76 06 35 76

Ouvert du mardi au vendredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Formule du midi : 14,90 € (plat du jour, dessert et café). Menu vendredi et samedi soir : 32 €. Laisse les gondoles à Venise, mais viens découvrir ce restaurant futé rue de Venise à Voiron ! S'ouvrant sur

la place Saint-Bruno, au chevet de l'impressionnante église, la Salle à Manger fait partie de ces adresses que nous sommes heureux de recommander. Oui, il est possible de manger sain, équilibré, une cuisine réalisée à partir de produits frais, de saison, voire bio, pour un prix raisonnable. Il suffit de s'installer dans une salle pas bien grande mais toute maitonnée avec son mobilier en bois pour se régaler de la cuisine du chef Bruno. La provenance des produits de saison est clairement indiquée, rien à cacher pour se faire plaisir en toute transparence. Cuisine 100 % maison et pleine de saveur. De belles ravioles à la carte, un foie gras maison, un filet de poisson ou bien une viande toujours accompagnée de quatre légumes, dont certains dits « oubliés » et un féculent. Pour finir une jolie gamme de desserts maison avec, notamment, une merveilleuse crème brûlée à la chartreuse. Un seul conseil, réservez !

### ■ L'INSOLITE

4, boulevard Denfert-Rochereau

☎ 04 76 06 27 88

[www.linsolite-voiron.com](http://www.linsolite-voiron.com)

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Plat du jour : 12 €. Menu du jour : 18,50 €. Menu du Marché : 30 €. American Express, Chèque Restaurant.

La bistronomie est l'affaire de vrais passionnés en cuisine et de gourmands à table. Et ça tombe bien, car le chef Jonathan Greck est un passionné de cuisine mettant son savoir-faire et sa créativité au service de notre gourmandise à L'Insolite. Dans sa maison à l'entrée de Voiron, accompagné de Fanny au service du vin, il nous propose de partager du plaisir dans et autour de l'assiette.

Tous les sens sont en éveil pour cette balade culinaire allant du foie gras mi-cuit et figue rôtie aux noix de Saint-Jacques rôties, marrons glacés au jus de viande, jusqu'aux desserts maison avec la merveilleuse pomme verte. Groupes bienvenus. Événements à découvrir tout au long de l'année. Coup de cœur.

## ■ L'O RESTAURANT

174, impasse des Genêts  
COUBLEVIE

☎ 04 76 65 95 73

[www.aquazen-pole.com](http://www.aquazen-pole.com)

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi soir.  
Formule du midi : 17,50 € (3 plats). Plat du jour : 10 €. Formule 2 plats : 15 €. Suggestion. Sur place et à emporter. Et si notre santé passait aussi par notre façon de nous nourrir ? Aujourd'hui, c'est une évidence et c'est pour cela qu'il faut absolument passer en Chartreuse découvrir l'Ô Restaurant. Dans un espace dédié à notre bien-être, l'Ô Restaurant réussit l'alliance des saveurs et l'équilibre diététique dans un cadre des plus relaxants. Première invitation à la détente, la terrasse nous permet d'évacuer tout le stress urbain. Dans le même esprit «zen», la salle climatisée affiche des tons apaisants donnant une atmosphère chaleureuse et conviviale. Si l'Ô Restaurant prolonge naturellement un moment de bien-être au sein du centre Aquazen, il est ouvert à tous les gourmands en quête d'une cuisine traditionnelle de qualité, réalisée avec des produits frais.

Ici, tout est fait maison (sauf les glaces) et la carte varie au rythme des saisons (elle change tous les trois mois). Pendant la semaine, le déjeuner nous réserve de belles surprises à savourer sans modération pour un tarif des plus raisonnables. Quelques plats vus à la carte : risotto de fruits de mer, salade épinards ou Minute de porc au caramel, wok de légumes ; Filet de dorade sébaste rôtie, frites de polente... Des suggestions avec des huîtres ou un tataki de thon. Des douceurs maison avec la mousse chocolat et un crumble de fruits. Les vendredis soir, l'Ô organise des soirées thématiques (fruits de mer, grenouilles...). Bien-être et bien manger à l'Ô Restaurant.

## Le gîte

### ■ PALLADIOR VOIRON\*\*\*

4, rue Alphonse-Bouffard-Roupé

☎ 04 76 06 47 47

[www.hotel-voiron.fr](http://www.hotel-voiron.fr)

[contact@hotel-voiron.fr](mailto:contact@hotel-voiron.fr)



Ouvert toute l'année. 82 chambres. Chambre double à partir de 79 € ; suite à partir de 124 €. Petit déjeuner inclus. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 15,90 € - formule express le midi- à partir de 39 €). Bain bouillonnant, sauna.

Impossible de manquer le Palladior, dès le premier rond-point après la sortie de l'autoroute A48. Affilié à la chaîne Best Western, gage de qualité, le Palladior est un véritable complexe hôtelier, on pourrait dire un « resort » à l'architecture ultra contemporaine où l'on redécouvre le sens du mot confort. Au total 82 chambres parfaitement équipées, dont certaines chambres familiales pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes (2 adultes et 4 enfants), sans oublier les superbes espaces de loisirs : parc, piscine chauffée, spa, sauna, salle de fitness, bar lounge, espace VIP... La salle de restaurant ne manque pas de goût à l'image des plats qui nous sont servis.

## Emplettes

### ■ BONNAT CHOCOLATIER

8, cours Sénozan ☎ 04 76 05 28 09

[www.bonnat-chocolatier.com](http://www.bonnat-chocolatier.com)

[service@bonnat-chocolatier.com](mailto:service@bonnat-chocolatier.com)

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h15 et de 14h à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30. Vente en ligne sur le site Internet. Visite de la chocolaterie sur rendez-vous (groupes). L'un des plus grands noms du chocolat français. Au centre-ville de Voiron, face à l'église aux deux flèches que l'on nomme indûment cathédrale, la belle boutique Bonnat et sa chocolaterie existe depuis 1884. Cette grande famille de chocolatiers (aujourd'hui Stéphane Bonnat est aux commandes) poursuit dans la tradition et l'on vient de loin pour y composer des ballottins d'excellence. Bonnat concocte ses chocolats fins en torréifiant les meilleurs crus de cacao mondiaux. Parmi les succès de la maison édités à base de produits régionaux, le chocolat à la liqueur de Chartreuse et celui à la noix de Grenoble. On aime aussi le Chardon bleu et le Pavé de Voiron et l'on apprécie beaucoup le salon de thé à l'ambiance feutrée pour prendre un petit gâteau de la maison. Osez le délicieux Sphinx, un dôme presque 100 % chocolat : une mousse de chocolat, enrobée d'une fine couverture de chocolat sur son petit biscuit tendre. Une parfaite réussite ! Vous pouvez aussi faire provision de tablettes de chocolat estampillées Bonnat et des deux doctes que l'on retrouve à la très chic Grande Épicerie du Bon marché à Paris.



### CAVES DE LA CHARTREUSE

10, boulevard Edgar-Kofler

☎ 04 76 05 81 77

[www.chartreuse.fr](http://www.chartreuse.fr)

[visites@chartreuse.fr](mailto:visites@chartreuse.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 18h30. Ouvert toute l'année. Visite guidée sur réservation et dégustation gratuites. Parking privé.

S'il est un nom indissociable des Alpes, c'est bien celui de la Chartreuse ! A l'origine, il s'agit d'un élixir de longue vie anonyme. Les moines du monastère de la Grande Chartreuse en établissent la composition en 1737. Cette recette ancestrale est toujours en vigueur. Mais c'est avec la Chartreuse verte (titrant 55°) que les Chartreux feront connaître au monde entier leur production. La Révolution française déloge les moines de Chartreuse. Après un passage en Espagne, les moines ne reprendront la production dans leur distillerie de Fourvoirie qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les bâtiments seront détruits en 1935 et la production sera transférée à Voiron, tandis que la sélection des plantes s'effectue dans le monastère. Ne contenant que des plantes, 130, de l'alcool soigneusement sélectionné et du miel ou du sirop de sucre pour obtenir les couleurs vertes ou jaunes, les liqueurs des Pères Chartreux vieillissent dans des foudres de chênes au fond de la plus grande cave à liqueurs du monde. En 2018 la production a été délocalisée à Aiguenoire, dans de nouveaux locaux proches d'une ancienne grange des moines. Mais les historiques caves de Voiron conservent leur vocation commerciale et continuent d'être visitées (la plus longue cave à liqueur du monde !) sur réservation.

## ■ LES SECRETS D'ANTÉSITE

### La Ratz

☎ 04 76 05 85 65

[www.antesite.com](http://www.antesite.com)

[info@antesite.com](mailto:info@antesite.com)

*Haute saison : ouvert du mardi au samedi.*

Depuis 120 ans, la meilleure façon de boire de l'eau naturellement (sans alcool, 0% sucre, 0% édulcorant, 0% conservateur, 0% colorant). Une authentique boisson naturelle et vraiment rafraîchissante à base de concentré de réglisse, voilà le secret des boissons Antésite. La gamme Antésite, sans sucre ni édulcorant et toujours à base de plantes, nous offre de la fraîcheur dans un flacon original et très pratique, puisqu'avec un simple flacon il est possible de réaliser des litres et des litres de boisson à la réglisse parfumée à l'anis, à la menthe, au citron, à l'orange, au cola ou au thé. Toutes les boissons (gammes Thésite et Fruisite) se retrouvent à la boutique.

## ■ Dans les environs

### Apprieu

#### ■ LE RÉGENCE

36, route de Lyon

☎ 04 76 65 11 64

[www.restaurant-voiron.com](http://www.restaurant-voiron.com)

[restaurantleregence@wanadoo.fr](mailto:restaurantleregence@wanadoo.fr)

*Maître Restaurateur. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Menus de 27 € à 47,50 €. Formule du midi : 15 €. Accueil des groupes.*

Ils deviennent une denrée rare... Qui ? Les vrais cuisiniers passionnés par leur métier. Alors, quand on en a trouvé un qui, en supplément, allie toutes les qualités gastronomiques de sa région natale, le Gers, aux recettes de son pays d'adoption, le Dauphiné, on le recommande sans réserve. Facile d'accès par l'A48, sortie 9, avec un parking gratuit à proximité, le Régence a tout d'une belle auberge de village comme on se l'imagine encore : généreuse et gourmande. La première tradition perpétuée au Régence, c'est celle de l'accueil et de l'hospitalité. A deux en amoureux (réservez une table près du bar...), en famille ou entre amis (il y a même une salle privatisable si vous êtes nombreux), chacun trouve sa place dans un décor chaleureux pour savourer une cuisine maison pleine de goût qui ravira tous les palais. A la carte : des cuisses de grenouilles à la persillade, une spécialité de foie gras poêlé aux pommes ou aux pruneaux ou au vinaigre de framboise, une autre spécialité avec la frittée de foie gras aux morilles et des ravioles de Romans pour nous rapprocher de l'Isère. Beau travail autour du canard (cuisse confite, magret sur braise, magret aux noix du Dauphiné et au miel) et du bœuf. Poissons selon le marché. Coup de projecteur particulier sur l'automne et la saison de la chasse avec des gibiers préparés dans les règles de l'art, accompagnés de sauces délicieuses. Sur réservation et lors de soirées à thème, d'autres spécialités du Sud-Ouest : choucroute de la mer, paella ou couscous pour varier les plaisirs. Belle sélection de vins au verre présentés sur l'ardoise. Le plaisir se prolonge jusqu'au



© Samuel GRAND - Fotolia

La cathédrale de Voiron.

dessert avec une traditionnelle soupe de pruneaux à la crème d'armagnac par exemple et le café accompagné d'une guimauve enrobée de chocolat. Le Régence : une adresse rare.

## La Murette

#### ■ LE PETIT CHARLOT

325, rue le Grand-Arbre

☎ 04 76 05 90 90

[www.resto-petit-charlot.fr](http://www.resto-petit-charlot.fr)

*Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi ; le vendredi soir. Fermé samedi et dimanche, sauf sur réservation pour les groupes (minimum 10 pers.). Menus de 19 € à 29 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15 € (grande assiette avec entrée, viande ou poisson, fromage ou dessert et café). Plat du jour : 9,50 €. Terrasse. Parking.*

Entre Voiron et Paladru, Le Petit Charlot attend tous les gourmands au cœur de La Murette pour partager les meilleurs instants gourmands. Maison familiale de tradition tenue par Alexandre Charlot, avec sa sœur en salle, Le Petit Charlot a tout d'une grande adresse. Au programme, une cuisine traditionnelle française de qualité, copieuse et savoureuse. Ambiance détendue pour se faire plaisir autour d'assiettes généreusement servies. De belles salades pour commencer, des cuisses de grenouilles persillées, un filet de sole aux morilles, une escalope savoyarde, 9 déclinaisons de ravioles ou 5 recettes de burgers maison pour varier les plaisirs avec le nouveau Cheese' Charlot en 3 versions : Isérois, Vercors ou Savoyard. Sans oublier la proposition du jour affichée à l'ardoise offrant un excellent rapport qualité-prix. Autre plaisir au dessert avec un fondant au chocolat Bonnat. Le Petit Charlot version traiteur met son savoir-faire au service de vos événements (mariage, baptême...) en s'adaptant à votre budget et à vos envies.

# PORTES DE L'ISÈRE

*Ce territoire s'étire le long des boucles de la Bourbre entre Lyon et Grenoble. Il cache dans les replis de ses collines une architecture traditionnelle de terre où le pisé traditionnel a su revivre dans l'architecture contemporaine de*

*la ville nouvelle de L'Isle-d'Abeau. Ce pays situé à proximité immédiate de Lyon, aux portes de la chartreuse et de la Savoie représente un véritable poumon vert pour les Lyonnais à la recherche d'oxygène.*

## BOURGAIN-JALLIEU ★

Les origines de Bourgain remontent à « Bergusia », petit village gaulois de chasseurs et pêcheurs au carrefour de vallées entre le plateau des Terres Froides et la plaine de Lyon. Restée modeste à l'époque gallo-romaine, la ville subit le déferlement des Burgondes puis des Francs. Le régime féodal en place, Bourgain passe alors d'une souveraineté à l'autre avant d'être liée définitivement au Dauphiné en 1293 puis de bénéficier d'une chartre de franchise en 1298. Le mandement de Bourgain comprenait aussi Ruy et Jallieu. La section de Jallieu, réunie à Bourgain en 1654, en avait été distraite et érigée en commune indépendante en janvier 1791. Le rapprochement définitif entre Jallieu et Bourgain fut entériné par l'acte de réunion des deux communes, effectif en janvier 1967. L'essor économique de la ville débuta à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle (fabriques de toiles peintes, d'indiennes, moulins, battoirs). Au XIX<sup>e</sup> siècle, cotonnades et usines d'impression sur étoffe précédèrent les industries textiles et mécaniques. La soierie et la fabrique des métiers furent les activités employant le plus jusqu'aux années soixante-dix. A l'orée du XX<sup>e</sup> siècle, la ville deviendra, avec les usines Brunet-Lecomte, Diederichs et Dolbeau le centre le mieux outillé en France pour l'impression sur étoffe. Aujourd'hui, Bourgain-Jallieu peut s'enorgueillir d'être la capitale de la photogravure. Si le passé de Bourgain-Jallieu est celui d'un petit centre rural et commercial du Bas-Dauphiné, son avenir est celui d'une ville moyenne dynamique à l'image de son club de rugby : le CSBJ qui est ici omniprésent.

### ■ OFFICE DE TOURISME CAPI

1, place Carnot

☎ 04 74 93 47 50

[www.bourgainjallieu.fr](http://www.bourgainjallieu.fr)  
ot@capi38.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Fermé le jeudi après-midi.

### ■ VISITE DU VIEUX BOURGAIN

Office de tourisme

☎ 04 74 93 47 50

[www.bourgainjallieu.fr](http://www.bourgainjallieu.fr)

Sur réservation. Dates des visites sur le site de l'office de tourisme. Durée : 2 heures 30. Adulte : 5 €.

Parce qu'il connaît sa ville sur le bout des ongles, c'est le président de l'office de tourisme lui-même, Yves Lacour, qui vous fera découvrir l'histoire de Bourgain-Jallieu à travers une vingtaine de panneaux explicatifs. Du temps

des Allobroges, des Romains et des Burgondes, de ses origines au Moyen-Âge, la promenade dure 2h30 à travers l'histoire. Elle vous permettra de découvrir les vestiges de l'époque féodale. Du mal des Ardents à la peste ainsi que de l'évocation des grands courants religieux du XI<sup>e</sup> siècle au XVII<sup>e</sup> siècle, de la Révolution et de l'essor économique de la ville au XIX<sup>e</sup> siècle.

## Points d'intérêt

### ■ MUSÉE DE BOURGAIN-JALLIEU ★

17, rue Victor-Hugo

☎ 04 74 28 19 74

[www.bourgainjallieu.fr](http://www.bourgainjallieu.fr)

[musee@bourgainjallieu.fr](mailto:musee@bourgainjallieu.fr)

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 14h à 18h. Gratuit. Installé dans la chapelle Saint-Antoine du XV<sup>e</sup> siècle et l'hôtel-Dieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, tous deux réhabilités pour l'occasion, le musée — qui fête cette année ses 90 ans d'existence — est consacré à l'ennoblissement textile en Nord-Isère et au peintre post-impressionniste Victor Charreton. Remarquable collection de tissus et étoffes imprimés, et histoire des techniques et des hommes qui ont marqué cette aventure. Au musée, en plus des expositions permanentes, des expositions d'art contemporain et des expositions temporaires, comme « Indigo » du 18 mai au 17 novembre 2019, sont visibles par tous les publics.

## Le couvert

### ■ BISTROT COLETTE

2, place Jean Jacques Rousseau

☎ 04 74 43 31 70

<http://bistrotcolette.com>

Maitre Restaurateur. Ouvert tous les jours de 10h à 1h. Formule du midi : 18 €. Plat du jour : 10 €. Formule 2 plats : 14 €. Menu Lyonnais 25 €. Menu Grenouilles : 26,50 €. Menu enfant : 7 €.

Colette est une mère lyonnaise comme on les aime, une mère pleine de savoir-faire et de recettes traditionnelles qui aime partager de bons plats généreux. Une Colette qui aime aussi une certaine modernité dans son décor, offrant un lieu un peu plus « cosy » qu'un bouchon lyonnais. Un bistrot contemporain qui joue la carte gagnante de l'authenticité à la lyonnaise, c'est ce que l'on préfère ! Essai marqué pour Colette qui retransmet aussi les





# 30 MINUTES DE HIT & POP MUSIC NON-STOP

TONICRADIO.FR   

## HIT & POP MUSIC

INFOS LOCALES • INFOS SPORTS • TOUS LES DIRECTS DE SPORT

rencontres sportives sur grand écran et propose des soirées thématiques animées pour ne jamais s'ennuyer. Ça bouge en salle avec un service efficace, comme ça bouge en cuisine pour nous préparer une cuisine pleine de saveurs réalisée à partir de produits frais. Carte à base de salade lyonnaise, saucisson chaud brioché lyonnais, quenelle de brochet, grenouilles persillées, belle entrecôte, gratin de ravioles et île flottante aux pralines. La carte des vins n'est pas en reste et celle des cocktails maison non plus. Aller chez Colette, c'est faire entrer du plaisir dans sa vie.

### ■ DOMAINE DES SEQUOIAS

54, voie de Boussieu

Ruy Montceau

☎ 04 74 93 78 00

[www.domaine-sequoias.com](http://www.domaine-sequoias.com)

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Hôtel ouvert 7j/7. Les déjeuners de la piscine 7j/7 en juin, juillet et août. Menus de 70 € à 130 €. Menu enfant : 40 € (jeunes gastronomes. Tout petits -5 ans : 20 €). Vin au verre. Menu Affaire (servi du mercredi au vendredi midi) : 40 €. Chambres de 125 € à 240 €. Petit déjeuner : 20 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Pour savourer une étoile qui se maintient – 4<sup>e</sup> année – avec brio et qui compte toujours parmi les plus prometteuses, il faut découvrir un lieu magique et un chef inspiré par la nature : Eric Jambon. Le Domaine des Séquoias, hôtel et restaurant, est tout simplement sublime, sans en rajouter, et le chef a trouvé l'audace de la simplicité dans une cuisine actuelle, respectant le mot d'ordre du maître Paul Bocuse auprès duquel il s'est formé : faire simple et bon. Cadre plein de charme dans cette belle maison qui respire l'authenticité. Salle élégante, raffinée, touches contemporaines, vue sur le parc et un accueil particulièrement souriant qui sait nous mettre à l'aise, même les jeunes enfants qui sont les bienvenus, à cette table d'exception. A travers les mariages de saveurs, on retrouve les produits de saison qui inspirent le chef. Car, avant toute chose, il y a d'excellents produits mis en valeur dans des assiettes dressées avec la même maîtrise que pour le taillage des légumes bio de chez Gilles Douillet ou la cuisson des poissons (truite de Saint-Savin,

anguilles du Fumet des Dombes...) et des viandes. Herbes sauvages, noix du parc, truffe blanche, ormeaux, homard bleu, terre végétale, saint-marcellin fumé, meringue... Il se dégage de la poésie dans cette gastronomie-là. Une adresse à découvrir d'urgence.

### ■ L'ÉTANG GOURMAND

12, chemin de Rosière

☎ 04 74 28 52 83

[www.letanggourmand.fr](http://www.letanggourmand.fr)

[letanggourmand@gmail.com](mailto:letanggourmand@gmail.com)

En été, ouvert tous les jours midi et soir, glacier l'après-midi. Le reste de l'année, ouvert tous les jours, sauf dimanche soir et lundi. Groupes jusqu'à 100 personnes. Formule du midi : 17,50 €. Plat du jour : 10,50 €. Formule 2 plats : 14,50 €. Menu unique : 32,50 €. Menu enfant : 11 €. La gourmandise est votre meilleure qualité ? Direction l'étang de Rosière, une destination qui comblera tous les gourmands. Gourmands de balades à pied ou à vélo dans un décor féérique, de balades en amoureux, en famille (jeux pour les enfants) ou entre amis. Gourmands de bon temps à passer dans un lieu merveilleux juste ce qu'il faut à l'écart de la ville (avec un vaste parking). Gourmands aussi d'une cuisine savoureuse préparée au quotidien à l'Étang Gourmand, véritable petit paradis. A deux ou en groupe jusqu'à 100 personnes, l'Étang Gourmand vous accueille dans les meilleures conditions pour partager tous les plaisirs de la table grâce à un accueil adorable, un service efficace et un chef exigeant. Un chef qui cuisine des produits frais de qualité, de préférence des produits locaux, nous livrant une carte – renouvelée 3 fois par an – pour toutes les envies : ravioles maison aux escargots, foie gras maison ou pavé de saumon gravlax aux graines de quinoa pour commencer. A suivre, un carré d'agneau de chez Morel jus de romarin, un magret de canard aux pralines roses ou une truite entière de la ferme piscicole de Saint-Savin, légumes du moment. Incontournable spécialité maison : les grenouilles persillées servies avec un gratin dauphinois. Les végétariens ne sont pas oubliés. Desserts maison dans le même esprit et belle carte des vins. Une adresse pour tous les vrais gourmands.

**■ PAPA'S KITCHEN****38, rue du Premier Atelier**☎ **04 74 93 98 99****www.mammas-kitchen.fr****contact@mammas-kitchen.fr***Ouvert tous les jours le soir ; du lundi au samedi le midi.**Prise de commande de 18h45 à 22h30 la semaine et 23h**le vendredi et samedi soir. Menu enfant : 8 €. Plat du**jour : 10 € (pasta du jour, plat du jour ou pizza du jour).**La Mamma, elle n'est plus là. Mais rassurez-vous, le**Papa a pris la relève en gardant les bonnes recettes de**la mamma qui a sûrement dû rentrer en Italie s'occuper**des parents... Ce qui n'a pas changé, c'est le lieu et son**décor feutré à l'anglo-saxonne et une délicieuse cuisine**italienne. Ambiance cool sur les banquettes confortables**pour ne rien manquer d'un cadre raffiné ou sur les**chaises des deux terrasses qui encadrent ce restaurant**au fort accent italien. L'Italie est au centre pour notre**plus grand plaisir de gourmand. Et ça commence dès**l'apéritif avec la possibilité de commander quantité**de plats et *antispasti* pour accompagner nos verres de**vins... italiens bien sûr.**A suivre, des *pizze* savoureuses aux garnitures en**provenance d'Italie, comme ces produits AOP ou ce**parmesan 18 mois. Autres plaisirs du Papa's, les pâtes**qui se déclinent en plusieurs recettes redoutables, une**fondue italienne, des *risotti*, une *scaloppina* et un fameux***tiramisù* pour terminer. Larges horaires où l'on est accueilli**à bras ouverts, même les grandes tablées. Adresse parmi**nos préférées.***■ PAUSE PAPILLES****6, rue Brunet Lecomte**☎ **04 74 19 23 66****www.pausepapilles.fr****pausepapillesrestaurant@gmail.com***Ouvert du lundi au vendredi le midi. Ouvert le soir sur**privatisation. Formule du midi : 18 € (entrée, plat et**dessert). Formule 2 plats : 15,50 €. Assiettes Papilles :**15,50 €.**Tout le monde rêve de faire une pause. Encore plus**au milieu de la journée quand la pause se mêle de**gourmandise. Direction Pause Papilles, en plein cœur de**Bourgoin face au parking Saint-Michel (c'est pratique).**Une équipe adorable pour nous recevoir autour d'une**authentique cuisine de saison. Et quand on dit « autour »,**c'est que la cuisine est vraiment au centre du restaurant !**Tout en transparence, elle montre aux yeux de tous, le**vrai travail des cuisiniers, emmenés par Brigitte, qui**s'affaient à préparer de bons produits frais de saison.**Car c'est là une autre particularité de cette adresse où la**carte s'affiche à l'ardoise au rythme du marché de saison.**Dans un cadre contemporain, délicieuse cuisine 100 %**maison avec cet hiver un gravlax de saumon maison ou**un Foie gras lui aussi maison. A suivre, un rôti de veau**et son jus ou un dos de lieu noir rôti, le tout accompagné**d'un écrasé de pommes de terre à l'aioli et de légumes**de saison. C'est meilleur que bon ! Moelleux au chocolat**et tatin avec son caramel beurre salé pour terminer.**Cocktails maison pour bien commencer le repas et cave**sélectionnée avec soin pour bien continuer. Une Pause**Papilles qui nous émoustille.***Le gîte****DOMAINE DES SEQUIOIAS****54, voie de Boussieu****Ruy Montceau**☎ **04 74 93 78 00****www.domaine-sequoias.com***Qualité Tourisme. Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année.**19 chambres. Chambre double de 125 € à 260 €. Petit**déjeuner : 20 €. Lit supplémentaire : 20 €. Animaux**acceptés (14 € par nuit). Wifi gratuit. Restauration (menu**affaire midi uniquement : 40 € ; menus de 70 € à 130 €).**Vente. Sauna.**Accueilli par un bouquet de séquoias géants dès l'entrée,**le ton est donné pour cette demeure dauphinoise nichée**dans un magnifique parc arboré de 5 ha. Calme, luxe et**volupté d'un séjour dédié à l'apaisement et à la gour-**mandise dans cette maison sur laquelle brille désormais**une étoile. On apprécie particulièrement l'hôtellerie**d'une maison où l'on a le choix entre des chambres**de goût « classique » à la Demeure, et des chambres**« contemporaines » à la ferme, chambres exquises mises**en beauté avec du mobilier de designer. Prestations haut**de gamme pour une demeure de caractère et table de**grand chef tenue par le talentueux Eric Jambon, qui sait**allier simplicité et respect des bons produits avec équilibre**des saveurs sans jamais nous saturer les papilles. De pures**merveilles pour une adresse d'exception.***Loisirs****■ PLANBOURGAIN****Chemin de Plan Bourgoïn***Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ce**circuit de 7,3 km grimpe, depuis le jardin de Ville, sur**le plateau de Planbourgoïn. Le plateau est peu arboré**mais riche car en cherchant bien vous pourrez admirer**des orchidées sauvages. Depuis l'Époque Romaine, il était**la place forte de Bourgoïn. Au Moyen Âge, le Château**de Beauregard, aujourd'hui en ruine, était la forteresse**des seigneurs jusqu'au milieu XVI<sup>e</sup> siècle. En 1347, il est**décrit comme une forteresse bien gardée.***Sorties****THE ALBION****36, rue du 1<sup>er</sup> Atelier**☎ **04 74 28 26 86****www.the-albion.fr****contact@the-albion.fr***Ouvert tous les jours de 11h à 1h. Plat du jour : 10,50 €.**Formule 2 plats : 14,50 €. Menu entrée, plat, dessert :**18 €. Formule BBC (bière, burger, café) : 18 €. Menu**enfant : 8 €. Terrasse. Concerts. Parking.**The Albion Public House est une institution dont le cœur**bat toujours à 100 à l'heure. Depuis 22 ans maintenant,**The Albion rapproche la Grande-Bretagne du Dauphiné.**Exit le Brexit, ici tout le monde veut rester dans ces murs**tellement chaleureux que l'on prend vite ses marques.**Et quand on n'est pas dans les murs, on est installé sur*

l'une des deux terrasses pour profiter du soleil qui brille plus à Bourgoin qu'en Angleterre... Décor superbe dans les anciennes usines textiles Diederichs pour ce pub qui réunit une grande famille qui ne demande qu'à s'élargir avec votre venue. Toujours un large choix de bières pour ne jamais manquer de découvrir une nouveauté à la pression. Belle carte de whiskys aussi et des rhums encore. Et pour manger ? Des salades bien composées pour tous les goûts, de fameux burgers – dont celui de la semaine qu'il faut absolument goûter –, un Sirloin steak ou un aioli de morue pour faire le grand écart, pour finir avec les glaces de la Turbine à vapeur ou un cheesecake coulis de fruits rouges. Ne pas manquer non plus le brunch du dimanche, toujours dans une ambiance conviviale, voire festive lors des retransmissions sportives sur écran géant et des nombreux concerts live. The Albion, l'adresse que les Frenchies adorent partager.

■ **BRASSERIE ESPRIT XV**  
**79, avenue Professeur Tixier**  
**Stade Pierre-Rajon**  
 ☎ 04 74 43 86 99

*Ouvert le lundi et le mardi de 8h à 18h ; du mercredi au samedi de 8h à 22h.*

Directement au stade Pierre Rajon du CSBJ, l'idéal pour être au plus près du terrain et de l'ambiance ! Et attaquer la troisième mi-temps du bon pied après le match mais aussi en dehors des matchs. Toute l'année, de nombreuses animations pour marquer des essais de costaud(e) le temps d'un verre ou d'un repas. En effet, la brasserie sert également une cuisine qui permet aux plus fort(e) s de ne pas rester affamés sur la touche (magret de canard sauce groseilles et son gratin dauphinois par exemple). Soirées thématiques avec des burgers à volonté (faut avoir une grosse faim pour bien en profiter) ou bœuf à volonté pour des carnivores particulièrement gâtés.

## Emplettes

■ **LA TURBINE A SAVEURS**  
**28, rue Lavoisier**  
 ☎ 04 74 92 54 62 [www.laturbineasaveurs.com](http://www.laturbineasaveurs.com)  
[contact@laturbineasaveurs.com](mailto:contact@laturbineasaveurs.com)

*Ouvert du lundi au jeudi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 16h ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h.*

Envie de savourer de vraies glaces réalisées par des passionnés du bon goût ne travaillant qu'avec des ingrédients de première qualité ? Futé se régale à chaque passage à la Turbine à Saveurs, maison de haute qualité pour la confection de nos glaces préférées. On s'installe à la petite terrasse et l'on choisit parmi une centaine de saveurs, des plus classiques aux plus originales. Lait entier de montagne, chocolats signés Valrhona, forte densité de fruits, chaque glace est enivrante, exhalant des parfums inédits. Quelques idées pour vos prochaines visites : cacahuète, chocolat noir brownies, menthe feuille infusée, nougat de Montélimar, framboise litchi, chartreuse verte, verveine du Velay... Il y a même des glaces pour la cuisine avec des parfums comme chèvre, cèpes ou noix du Dauphiné. On ne sait plus où donner la tête ! Une adresse incontournable que l'on retrouve avec plaisir chez différents distributeurs de la région.

## Dans les environs

### L'Isle-d'Abeau

De nombreuses découvertes archéologiques concernant la période antique ont été faites sur près de vingt sites différents. Zone de passage entre Bourgoin et Lyon, L'Isle-d'Abeau était au Moyen Âge davantage sous tutelle religieuse que seigneuriale laïque. Les deux paroisses se partageant le territoire étaient liées à l'abbaye de Cluny. Les futures terres ilotes n'eurent que tardivement une homogénéité administrative, de même la forme actuelle de leur nom, n'apparut qu'à l'époque moderne (Isle d'Artaz de 1170 à 1680, l'Isle de l'Abbé à l'ancien régime, et Isle de Beau en 1690). Trois lieux de culte détruits ou en place sont inclus désormais à la nouvelle commune, l'église paroissiale (XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles), la chapelle Saint-Germain (IX<sup>e</sup> et X<sup>e</sup> siècles) et la chapelle Saint-Théobald (XI<sup>e</sup> siècle). Aux traditions de tissage et d'élevage du vers à soie surtout présentes au XIX<sup>e</sup> siècle, de même que celle de l'extraction de la roche, répondent aujourd'hui les activités tertiaires et celles liées à l'administration de la Ville Nouvelle. Cette dernière a été créée en 1972 suite au schéma d'aménagement de la métropole Lyon-Saint-Etienne-Grenoble prévoyant la création d'une ville nouvelle au sud-est de Lyon. Mais en 1983, la loi Rocard modifie le statut des villes nouvelles : seize communes quittent la ville nouvelle, les cinq communes restantes forment alors le Syndicat d'agglomération nouvelle (SAN). Finie l'appellation ville nouvelle, les communes appartiennent désormais à la communauté d'agglomération Porte de l'Isère.

■ **LE RELAIS DU ÇATEY**  
**10, rue du Didier**  
**Le Bourg**  
 ☎ 04 74 18 26 50  
[www.le-relais-du-catey.com](http://www.le-relais-du-catey.com)  
[relais.du.catey@orange.fr](http://relais.du.catey@orange.fr)



*Ouvert toute l'année. 7 chambres. Chambre double de 70 € à 90 € ; chambre triple 105 €. Demi-pension : 97 €. Petit déjeuner : 10,50 €. Lit supplémentaire : 16 €. Wifi gratuit. Restauration (menu affaire : 29 € ; menus de 44 € à 70 €).*

Dans une authentique maison dauphinoise du XVIII<sup>e</sup> siècle, le Relais du Çatey (prononcez « Satey ») respire le calme à l'orée d'un parc à daims. Fraîche comme les légumes cueillis du matin, légère et spontanée comme le parfum des saisons, la cuisine de Dominique Ducretet intrigue, étonne puis enchante. Le chef ose des mariages délicieusement fous, des unions de saison comme ces Saint-Jacques de Saint-Brieuc poêlées, artichauts et sarrasin. Toujours au stade des entrées, un foie gras de canard poêlé au pavot, jus réduit d'un vin chaud. A suivre, un pigeon et les champignons du village d'à côté, réglisse et chou ou un poisson de ligne des côtes bretonnes, ravioles de fenouil. Pour terminer avec les fameux douillons de chocolat tainori, frécinettes et vieux rhum de la Martinique. Ses chambres exquises offrent chacune le grand confort d'une ambiance personnalisée joliment décorée dans le style régional.

## ■ GOLF PUBLIC DES 3 VALLONS

## Le Rival

☎ 04 74 43 28 84

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Réservation des départs obligatoire. Un parcours 9 trous de 2 800 m (par 36). Un parcours compact de 9 trous. 1 practice abrité et ludique. 2 putting greens et 1 zone d'approche. 1 parcours d'initiation gratuit de 300 m.

Au sein d'un espace très vallonné, le golf serpente à travers bois et champs, le long de ruisseaux et de plans d'eau. Des panoramas sur les Alpes toutes proches et sur les plaines et coteaux environnants offrent aux joueurs un cadre de jeu sans cesse renouvelé. Réputé pour son environnement naturel, mais aussi pour sa qualité golfique, le parcours propose 9 trous sur 3 045 m (par 36) qui s'inscrivent dans une grande variété de difficultés où tous les coups de golf sont représentés. Un practice de 20 places (dont 7 couvertes) et un parcours compact offrent des spectacles privilégiés pour l'initiation et l'entraînement des joueurs confirmés ou débutants. Un ensemble de structures : club house, bar, restaurant, vestiaires, pro-shop, local à chariots... vient compléter cet équipement.

## Frontonas

## ■ LE CHÂTEAU SAINT JULIEN

## 108, montée de Bouvaresse

☎ 04 74 95 65 00

chateausaintjulien38@orange.fr

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 19 € à 43 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,50 €.

Le Dauphiné est une terre de belles surprises pour les gourmands. Si l'on vous dit que vous allez manger dans un château, vous imaginez de suite vous enfermer dans de vieilles salles un peu tristes. Au château de Saint-Julien, c'est tout le contraire ! Dans cette superbe maison forte dauphinoise dont l'origine remonte au XVI<sup>e</sup> siècle, vous allez ouvrir vos horizons grâce à une magnifique verrière panoramique orientée à 180° sur toute la plaine du Dauphiné.

Unique et splendide. Mais la vue à couper le souffle ne doit pas vous faire oublier l'excellence des assiettes préparées par le chef Nicolas Vani. Une cuisine maison réalisée avec de bons produits pour des recettes de tradition qui regardent volontiers vers le soleil du Sud : tourtière d'escargots à la provençale, terrine de foie gras de canard maison et sa poire pochée au vin rouge ou ensoleillée de poivrons rouges et son demi-homard pour commencer. Sauté de grenouilles en persillade,

souris d'agneau cuite 7h sauce agrumes ou poêlée de Saint-Jacques à l'huile d'olive à la vanille. Le château de Saint-Julien est aussi le lieu idéal pour organiser un événement privé, notamment les mariages dont la maison est spécialiste, ou professionnel, comme un séminaire. Romantisme et bonne cuisine, voilà une adresse à découvrir.

## ■ COMPTOIR ET DÉPENDANCES

## La Place

☎ 04 74 95 14 14

www.comptoir-dependances.fr

contact@comptoir-dependances.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Bar ouvert uniquement le matin. Formule du midi : 14,50 €. Menu unique à 23 €. 8 chambres. Chambres de 60 € à 85 €. Petit déjeuner : 8 €.

Du plaisir avant tout. Et le plaisir, on le trouve chez Comptoir et Dépendances dans les choses simples de la vie. Quel bonheur de savourer un bon carpaccio, un tartare, des ravioles du Dauphiné, des côtes d'agneau en croûte de noisette sur la terrasse de cette belle auberge de village. Une auberge restaurée avec goût et simplicité par deux passionnés : Laurence et Laurent Derhé. Ce dernier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, nous emmène faire des voyages gustatifs à travers tous les terroirs de France et d'ailleurs. Le plaisir, c'est celui du vin que l'on partage dans une ambiance détendue. Quel bonheur de se retrouver autour d'une table pour savourer une jambonnette de dinde, jus brun et légumes ou un pavé de cabillaud à la crème d'endive. Cuisine volontiers canaille et grande convivialité. Des soirées dégustation offrent d'autres occasions de découvrir les vins du monde entier. Une adresse passionnée et passionnante qui peut créer une véritable dépendance, celle du plaisir que l'on y prend.

## Saint-Alban-de-Roche

## ■ LA CERISE SUR LE GÂTEAU

## 2, place de la Fontaine

☎ 04 74 28 83 88

www.lacerisesurlegateau38.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi soir. Entrée, plat et dessert. Menu Duo : 29,50 €. Menu Découverte : 37 €.

Une Cerise qui n'est pas que sur le gâteau, puisqu'elle se retrouve aussi sur les réseaux sociaux – faites donc un tour sur la chaîne YouTube de la maison : Cherry Cook TV ! Mais c'est encore mieux en vrai quand on savoure l'accueil de Sophie et de Franck dans un lieu magique (il



accès direct à la plage



bar



blanchisserie



climatisation



discothèque



distributeur d'argent



eau potable



équitation



espace fumeurs



établissement non-fumeurs



fitness



golf miniature



handicap malentendant



handicap malvoyant



handicap mental



handicap moteur



jardin ou parc



jeux



lave-linge / laverie



location de vélos



magasin d'alimentation



navette aéroport



pêche



piscine intérieure

paraît qu'ils ont même la recette de la potion magique...). Dans un décor coloré qui donne la pêche, au cœur d'un superbe village de pierre, on découvre une formule qui se décline en buffet. Que l'on se rassure de suite, pas n'importe quel buffet. Des buffets raffinés de grande qualité et de fraîcheur où chaque plat est commenté par la maîtresse de maison. Des plats composés selon le marché de saison, à partir de produits frais : on insiste, mais c'est tellement vrai, de qualité, avec la provenance clairement affichée, pour une cuisine « de l'instant » présentant une vingtaine d'entrées et de desserts, ainsi que des woks changés chaque jour selon les arrivages de viandes, poissons ou abats. Tout est fait maison pour notre plus grand plaisir, mariant produits d'ici et saveurs d'ailleurs. Enfin, autres cerises sur le gâteau : la carte des vins offre une sélection intelligente de bouteilles à prix raisonnable et l'on peut suivre des cours de cuisine. Un seul conseil : réservez !

### ■ L'EMULSION

57, route de Lyon

Lieu-dit La Grive

☎ 04 74 28 19 12

[www.lemulsion-restaurant.com](http://www.lemulsion-restaurant.com)

[lemulsion@orange.fr](mailto:lemulsion@orange.fr)

*Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h. Menus de 44 € à 75 €. Formule du midi : 29 € (entrée, plat et dessert).*

L'émulsion a bien pris et le Futé en est ravi. Confirmation d'une étoile acquise l'an passé par le chef Romain Hubert qui ne cesse de nous étonner. Un chef natif de l'Isère qui s'est installé en famille, avec son épouse Oriane, dans une ancienne ferme rénovée dans un petit village du nord Isère. Pari osé, comme celui de démocratiser la cuisine gastronomique auprès d'un plus large public que celui des restaurants un peu trop « ampoulés ». Et là encore, c'est une véritable réussite avec des tarifs toujours abordables malgré l'étoile, mais également un accueil adorable – merci Oriane – et une ambiance à la fois détendue et raffinée qui sied aussi aux vraies grandes tables. Assiettes et produits d'exception aux associations de saison, comme ce foie gras de Santalé/betterave, oignons du potager de la Botte, hibiscus. Tous les plaisirs de la table accessibles à tous les gourmands, dans une adresse qui dépoussière sérieusement la gastronomie. Un grand bravo à l'émulsion.

## Saint-Savin

### ■ CHÂTEAU DE DEMPTEZIEU

[www.le-demptezieu.com](http://www.le-demptezieu.com)

[info@le-demptezieu.com](mailto:info@le-demptezieu.com)

*La visite extérieure est libre toute l'année.*

Cet édifice dont la construction remonte au XIII<sup>e</sup> siècle se dresse au dessus du bourg. Fief de la puissante famille des Alleman pendant trois siècles, il est le lieu où naquit Hélène Alleman, la mère du célèbre Chevalier Bayard. Le château se compose d'un donjon circulaire bien conservé relié à 3 tours d'angles. Il a subi jusqu'à nos jours de nombreuses transformations. Il est actuellement en cours de restauration.

### ■ LAC CLAIR

#### Chapèze

Ce site de plus de 20 ha, regroupant le Lac Clair, le Grand Gaillot et le Jublet est un espace naturel où cohabitent en harmonie quelques espèces végétales rares et protégées – notamment la maïs de Bohème – différentes espèces de poissons et plusieurs espèces d'oiseaux aquatiques. Différentes espèces de poissons peuplent le lac : gardons, tanches, carpes, brochets, perches-soleil et royales, black bass... Délivrance de cartes de pêche à la journée et à l'année sur parrainage d'un sociétaire saint-savinois.

### ■ LES 3 FAISANS

100, rue des Auberges

☎ 04 74 28 92 57

[www.les3faisans.fr](http://www.les3faisans.fr)

*Maître Restaurateur. Fermé du 15 au 30 novembre. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; le lundi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 32 € à 60 €. Formule du midi : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse.*

Une belle adresse pour les gourmands à la recherche de saveurs de saison à base de produits frais travaillés et réalisés par le chef Francis Vera : pain, pâtisserie, glaces et bien sûr le fameux foie gras. Amateurs de foie gras, voilà votre temple ! Le chef le cuisine toute l'année et de façons originales : cabillaud fumé mayonnaise mangue-coriandre ou des asperges crème carbonara et œuf coulant pour commencer. Cochon de pays crème de maïs et pop-corn black pearl ou un filet de dorade grillée, riz soufflé au persil pour continuer. Mention très bien pour l'accueil de Florence, la décoration chaleureuse et la créativité de la cuisine de Francis Vera. Très belle cave de 200 références environ où l'on trouve petits récoltants et grands crus à tous les prix.

### ■ LE DEMPTEZIEU

105, rue Hugues-de-Demptezieu

☎ 04 74 28 90 49

<http://le-demptezieu.com>

[info@le-demptezieu.com](mailto:info@le-demptezieu.com)

*Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 25 € à 58 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 €.*

Nous voici sur les hauteurs de Saint-Savin, un village décidément riche de bonnes surprises gourmandes ! Dans cet ancien café-restaurant, à l'ombre du château où naquit le chevalier Bayard, nous sommes reçus par Corinne Bello, hôtesse charmante, pendant que son mari Yves réalise une cuisine à la manière d'une œuvre d'art. A travers ses compositions 100 % maison, on sent tout le plaisir de faire partager sa passion pour une cuisine qui évolue avec son temps : foie gras de canard maison aux figues, chutney de poires et gelée de vin chaud ; demi-homard entièrement décortiqué en cocotte, dans son coulis aux petits légumes fondants ; demi-pigeonneau, cuit rosé, sa cuisse farcie, jus corsé. Pour terminer sur un dessert maison. Bravo encore pour le menu enfant, peu cher et original, ainsi que pour les plats à emporter qu'il faut, bien entendu, commander à l'avance. Une adresse à découvrir en amoureux, mais aussi en famille, puisque les enfants peuvent jouer en sécurité sur la terrasse ombragée.



**■ LILI PARADIS****2175, chemin de Moulin-Vieux****09 53 75 62 93****www.lili-paradis.fr****liliparadis@gmail.com**

Ouvert toute l'année. Chambre double de 295 € à 395 €. Dîner romantique aux chandelles et petit déjeuner copieux inclus. Bain bouillonnant, sauna.

Un lieu incroyable et un coup de cœur du Futé. Envie d'être « love, love », de s'offrir une parenthèse à deux ou de déclarer sa flamme à l'élue de son cœur ? Lili et Didou nous offrent un véritable paradis ! Une belle demeure dans un cadre de nature préservée, telle qu'on en voit sur papier glacé dans les magazines. Non, on ne rêve pas et le merveilleux accueil de Lili nous conduit à visiter tous les espaces d'une maison qui n'en finit jamais de nous surprendre. On peut même y venir en hélico pour demander en mariage l'élue de son cœur. Mais pas besoin de voler pour se faire plaisir à deux dans ce lieu totalement magique où différentes formules nous permettent de composer un séjour parfaitement romantique. Décoration soignée dans les moindres détails, chambres ravissantes où l'on se retrouve avec plaisir et un nombre invraisemblable d'attentions charmantes pour un bien-être absolu : spa, piscine, sauna, espace de soins et massages... Alors que Monsieur peut se défouler en faisant du quad ou de l'enduro pendant que

Madame profite du soleil et des soins, avant que le couple savoure, au bord de la piscine, un merveilleux dîner aux chandelles préparé par Didou. La vie est particulièrement belle chez Lili Paradis.

**Vénérieu****■ LAC DE VENERIEU****151, chemin du Lac****04 74 18 33 50****www.presdulac.net****info@presdulac.net**

Ouvert toute l'année. Plage ouverte du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août, baignade surveillée de 12h à 18h ; dernier accès : 17h ; Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 4 €. Enfant : 3 €. Pour un accès à partir du 1<sup>er</sup> avril jusqu'au 20 décembre abonnement obligatoire : 45 €/couple – 65 €/famille. Restaurant ouvert 7j/7 le midi et les vendredi et samedi soir.

De la fraîcheur en été et des sensations toute l'année – notamment si vous pratiquez et aimez le motocross ou courir dans la boue du Mud Day. Une base de loisirs qui s'étend sur pas moins de 30 ha, dont 8 ha de point d'eau aménagé d'une plage de sable fin. Baignade surveillée (en juillet-août) sur 3 000 m<sup>2</sup>, aire de pique-nique ombragée, brasserie du monde avec des plateaux surprenants, barbecues, aire de repos, nombreuses activités sportives, volley, pétanque, pêche, rien ne manque au bonheur des familles et des pêcheurs. Chiens interdits sur la zone.

## SAINT-JEAN-DE-BOURNAY

Entre vallée du Rhône et massifs alpins, le Pays saint-jeannais se caractérise par une grande variété de paysages. Dans une ambiance rurale et dépayssante, des lieux traditionnels et chargés d'histoire s'offrent à vous : des collines avec ses vues imprenables, la majestueuse forêt de Bonnevaux d'où s'élèvent d'immenses châtaigniers, des centaines d'étangs avec une faune et flore remarquables, des constructions en pisé donnant un caractère pittoresque aux hameaux et villages que vous traverserez. En Pays saint-jeannais, comme la pierre a de tout temps fait défaut, une autre forme de bâti s'est imposée : la terre et les galets roulés. Aujourd'hui, la plupart du bâti en pisé que l'on peut observer date de la fin du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> siècle. On peut redécouvrir ces techniques de construction en parcourant les chemins des bâtisseurs de pisé, un itinéraire touristique créé à l'initiative de l'association « Isère, Porte des Alpes ». Parmi les quinze étapes proposées, quatre sont situées sur le territoire de la Communauté de Communes du Pays Saint-Jeannais : le « Moulin en pisé » à Saint-Agnin-sur-Bion, « Pisé et galets roulés » à Meyrieu-les-Etangs, « Four à tuiles » à Saint-Jean-de-Bournay et « Pisé décoré » à Artas. La ville est placée au cœur de la vallée créée par le cours de la rivière Gervonde. Outre les activités agricoles, le centre était occupé en grande partie par l'industrie textile, et auparavant par la fabrique de toiles pour la marine, ce qui lui a valu son nom de Toile-à-voile pendant la Terreur. Ce territoire fut de tout temps traversé par la

route reliant Vienne à l'Italie. Le premier regroupement de population se serait formé autour du hameau de Bournay. L'église y contribua, relayée par la suite par le château dont les vestiges dominent toujours le cœur de la ville construite au pied de la colline qu'il couronne. A partir du XII<sup>e</sup> siècle, Saint-Jean-de-Bournay est une importante châtelainie du Viennois. Le bourg est fortifié par de puissants remparts pour se protéger. Protection due aux conflits delphino-savoyards récurrents jusqu'à la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle. La communauté fut d'ailleurs affranchie par le comte de Savoie en 1292.

**Points d'intérêt****■ ÉGLISE D'ARTAS**

Renseignements auprès de la mairie d'Artas  
04 74 58 73 31.

Cette construction est citée en 1095. Le prieuré Saint-Pierre est connu en 1190. Il dépendait de l'abbaye de Cluny. En 1864, les deux chapelles latérales ont été reconstruites ; en 1899, on installe sur la façade un clocher néo-roman à côté de l'ancien. Aujourd'hui, le prieuré a été transformé en mairie et école.

**■ ÉGLISE DE BEAUVOIR-DE-MARC**

Renseignements auprès de la mairie de Beauvoir-de-Marc :  
04 74 58 78 88.

Datant du XI<sup>e</sup> siècle, l'église de Beauvoir de Marc mérite un détour pour se recueillir dans ce lieu de pleine nature.

Une peinture murale représentant saint Antoine se trouve dans l'abside de cette église médiévale datant de la fin du XI<sup>e</sup> siècle. Le plafond à caissons de la nef a été reconstitué et peint. Les deux tympans surmontant les portes d'entrée des bras du transept sont classés Monuments historiques depuis le 28 janvier 1958.

### ■ SITE DE L'ABBAYE DE BONNEVAUX

Ne subsistent sur ce site historique que peu d'éléments de l'époque cistercienne. Si l'on est observateur, on peut discerner quelques vestiges des fondations de l'ancienne enceinte du domaine abbatial, le long de la rivière... Une croix surplombant une stèle commémorative marque l'emplacement de la dernière église cistercienne. Ce passé qui a tant marqué les paysages des environs de Lieudieu est remis à jour grâce à l'investissement d'une association : « Mémoire de Bonnevaux ». Depuis 1989, cette association s'attache à faire connaître et revivre l'Abbaye de Bonnevaux. Par des randonnées commentées, des diaporamas, des expositions, des voyages, elle propose de découvrir ces espaces cisterciens. Depuis 1998, un circuit pédestre balisé est doté de 11 bornes permet de situer certains anciens domaines des moines et leurs espaces naturels. Un dépliant contenant des explications détaillées pour chaque borne est disponible au Syndicat d'Initiative, au Château de Bonnevaux ou auprès de l'association.

## Loisirs

### ■ LES CAVALIERS D'AVENTURE

#### Le Campaloup

☎ 04 74 58 76 58

Ouvert toute l'année aux cavaliers débutants ou confirmés. Guidées par un professionnel diplômé, Gilbert Da-Silva, des promenades d'une heure, sortie d'une journée avec déjeuner, randonnées nocturnes ou de plusieurs jours en bivouac ou en gîte sont possibles. On peut également randonner en étoile avec accueil de prestige, en château, en chambres et tables d'hôtes. Stages de maréchalier, d'orientation et de topographie, pension pour chevaux. Possibilité de cours particuliers à domicile.

### ■ CENTRE EQUESTRE DU MOULIN

#### Le Moulin

#### Villeneuve-Saint-Marc

☎ 04 74 58 62 01

<http://ce.moulin.free.fr>

[ce.moulin@free.fr](mailto:ce.moulin@free.fr)

Poney, chevaux. A partir de 5 ans : jeux à poney, promenade, voltige, soins. Promenades et randonnées (80 € une journée, repas compris). Accueil centres spécialisés handi-poney et handi-chevaux. Pensions, concours réguliers, manège ouvert.

Cette école d'équitation possède le label Ecole Française d'équitation, est affiliée à la FFE et agréée Jeunesse et Sport. Les moniteurs disposent de diplômés d'Etat. Dressage, sauts d'obstacle, cross, voltige, attelage, horse ball, pour des cavaliers du débutant aux plus confirmés. Ce que l'on aime aussi, ce sont les promenades à la journée ou sur plusieurs jours avec hébergement, notamment dans la forêt de Bonneveau sur les pas de Mandrin.

## Dans les environs

## Artas

### ■ GRANGE CHEVROTIERE

☎ 04 74 58 79 79

[www.artas-mairie.fr](http://www.artas-mairie.fr)

Cette ancienne grange en pisé, qui ne fut jamais vouée à l'élevage caprin, a été réhabilitée (inauguration en avril 2010) et aujourd'hui elle a vocation d'espace muséographique intercommunal. Tout au long de l'année : animations culturelles, concerts, expositions temporaires (dessins, peintures...), avec des thèmes comme « La vie rurale d'autrefois » ou le patrimoine du Pays Saint-Jeannais. Renseignements auprès du Syndicat d'Initiative d'Artas. Visites de groupes sur réservation.

## Meyrieu-les-Etangs

### ■ CAMPING DU MOULIN\*\*\*

A 1 km de la RD 522

☎ 04 74 59 30 34

[www.campingmeyrieu.com](http://www.campingmeyrieu.com)

[contact@campingmeyrieu.com](mailto:contact@campingmeyrieu.com)



Ouverture du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre. Location de chalets, mobil-homes et tentes bungatoiles. 58 emplacements (emplacements pour 2 pers.). Exposition : ombragé / mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,90 € à 16 €. 11 chalets jusqu'à 4 personnes de 310 € à 700 € la semaine ; 6 mobil-homes jusqu'à 4 personnes de 255 € à 580 €. Tente Bungalow (4 pers.) de 159 € à 340 € par semaine. Location court séjour, hors période estivale à partir de 60 € la nuit pour un mobil-home classique 4 pers. Location d'emplacements à l'année pour les mobilhomes. Animaux acceptés (2 €). Wifi gratuit.

Et si vous aviez trouvé la destination idéale pour vos prochaines vacances ? Celle qui va réconcilier toutes les envies. Envie de vous échapper des villes en plein été pour trouver la fraîcheur d'un plan d'eau surveillé où tout le monde pourra se baigner et profiter des activités nautiques (toboggan aquatique... voire notre article Base de loisirs) en toute sécurité ? Envie d'espace, de nature et de bien-être dans un camping installé sur une base de loisirs de 20 hectares où chacun trouve sa place ? Envie de confort et de services ? A une heure de route entre Lyon, Saint-Etienne, Grenoble et Chambéry, à proximité des Alpes et de la vallée du Rhône (nombreux sites à visiter à proximité), le Camping du Moulin offre tout ça et tellement plus grâce à l'excellent Mickaël Delcourt et à toute son équipe. 58 emplacements de camping spacieux (90 m<sup>2</sup>) et ombragés, 6 mobil-homes de 4 personnes, 11 chalets (à louer toute l'année) pouvant recevoir jusqu'à 8 personnes et tentes Bungatoiles pouvant abriter jusqu'à 4 personnes. Des activités ? Elles sont présentes toute la saison avec de nombreuses animations en juillet et août pour toute la famille, sans oublier le terrain de volley, le jeu de boules... et la baignade bien entendu. Une épicerie-dépôt de pain permet de remplir son panier sans bouger de ce petit coin de paradis. Le Camping du Moulin, la destination vacances qui va vous étonner.

**■ BASE DE LOISIRS DU MOULIN****A 1 km de la RD 522****☎ 04 74 59 30 34****www.campingmeyrieu.com****contact@campingmeyrieu.com**

*Ouvert du 6 juillet au 1<sup>er</sup> septembre 2019. Certains week-ends à partir du 18 mai et en septembre, se renseigner. Tarif : 5 € par adulte (7 € pour les extérieurs), 2,80 € par enfant. Carte de fidélité : 28 € avec 6 entrées adulte, 14 € avec 6 entrées enfant. Camping, bar, restaurant, glacier avec terrasse. Location nautique.*

Citadin ou pas, c'est l'été et vous cherchez la fraîcheur et le grand air ! Chaque été, la Base du Moulin déploie ses ailes à une heure de voiture de Lyon, Saint-Etienne, Grenoble et Chambéry pour vous permettre de vivre des journées (voire un séjour entier en profitant des hébergements) au bord de l'eau. Une eau de qualité, régulièrement contrôlée, pour des baignades en famille dans une zone sécurisée et surveillée par des maîtres-nageurs sauveteurs avec un petit bain pour les enfants.

Tout le monde profite à fond des nombreuses activités proposées sur les 20 hectares – au moins, on ne se marche pas dessus ! – de la Base de Loisirs. C'est parti pour une journée de fou-rire, de jeu avec le toboggan aquatique pour se jeter à l'eau, les jeux gonflables aquatiques pour s'amuser dans l'eau et l'aire de jeux sur terre pour les enfants qui ne veulent pas se reposer. Pour les grands qui veulent se détendre, l'espace bien aménagé leur permet de trouver un coin tranquille. Et tout le monde se retrouve à l'heure de manger, soit en pique-niquant avec des barbecues pour se régaler, soit au Resto de la Plage, restaurant de cuisine traditionnelle, soit à la pizzeria pour des instants gourmands à partager autour de la table. Il y a même un snack sur la plage et un glacier avec terrasse. Pour les personnes à mobilité réduite, des chaises flottantes permettent de se baigner. Un séjour à prolonger en s'installant au Camping (voir notre rubrique Hébergements). Fraîcheur, bonheur, bonne humeur : voici le programme de journées inoubliables.

## SAINT-QUENTIN-FALLAVIER

Saint-Quentin Fallavier est une commune intégrée à la ville nouvelle de l'Isle-d'Abeau, devenue agglomération Porte de l'Isère. Ville industrielle sur l'axe Lyon-Grenoble, elle a connu un important essor démographique à proximité d'une zone d'activités. Il n'en demeure pas moins des zones naturelles, la maison forte des Allinges et le château de Fallavier.

### Points d'intérêt

**■ CHÂTEAU DE FALLAVIER****Chemin de Saint-Pierre****☎ 04 74 95 56 01****www.st-quentin-fallavier.fr****secretariat@st-quentin-fallavier.fr**

*Le château est fermé de novembre à février. Ouverture en visite libre et gratuite du 1<sup>er</sup> mars au 31 octobre, les samedis, dimanches et jours fériés de 14h30 à 18h30. Gratuit.*

Situé au sein d'un espace naturel protégé, le château de Fallavier invite à la découverte d'un riche patrimoine historique et architectural. Perché sur le flanc ouest de la colline du Relong (344 m), il témoigne de plus de 1 000 ans d'histoire. Dominant les villages de Saint-Quentin, la Verpillière et Villefontaine, cette position stratégique ne manqua pas d'être mise à profit au Moyen Âge et toujours aujourd'hui pour sa vue magnifique depuis le donjon. Il a été conçu comme une véritable force capable de défendre un territoire et mettre le seigneur à l'abri de toute attaque. Il a été agrandi au cours du XIII<sup>e</sup> siècle par les comtes de Savoie. Son dernier propriétaire a contribué à sa reconstruction dans les années 1970. Depuis 1992, la commune de Saint-Quentin-Fallavier est propriétaire du château dont l'accès est libre à certaines périodes. Animations médiévales tout au long de l'année. Et pour les amoureux de la série *Kamelot*, il se murmure que c'est ici que le tournage aurait eu lieu en partie...

### Le couvert

**■ RESTAURANT FRANTONY 2****Parc d'activité de Chesnes****9, rue de Copenhague ☎ 04 74 94 24 72****www.restaurantfrantony2.fr****restaurant.frantony2@gmail.com****20 min de Lyon. Accès A43, sortie n° 5.**

*Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Ouvert les jours de fêtes et jours fériés. Menu du Marché (à midi).*

*Plat du jour : 16 €. Entrée et plat du jour : 23 €. Plat et dessert du jour : 23 €. Entrée, plat et dessert : 28 €.*

*Terrasse. Parking clientèle.*

Envie de prendre le large pour un repas gourmand ? Direction le Frantony 2, facilement accessible depuis Lyon par l'A43 (sortie 5) en 30 petites minutes. Une adresse dont la réputation n'est plus à faire, puisque la délicieuse Francesca et toute son équipe régaleront les gourmands du secteur et d'ailleurs depuis plus de 20 ans. Le Frantony 2, c'est un univers gourmand qui s'étend de la terrasse lounge où l'on partage un verre entre amis à la salle au décor élégant, convenant aussi bien aux dîners en amoureux qu'aux repas d'affaires (sans oublier l'organisation d'événements privés et professionnels avec des prestations sur mesure). Cuisine tendance gastronomique par un chef inspiré par les produits frais de saison : pâté en croûte maison aux trompettes de la mort et pistache, pickles d'oignons rouges et salade de saison ; grosses ravioles de joue braisée au vin rouge, quelques légumes rôtis et jus au gène de raisin ; quasi de veau cuit au foin, pommes grenailles à la fleur de thym et jus de cuisson ou un filet de daurade juste snacké. Desserts également maison, comme ce fameux Concerto gourmand du Frantony. Carte des vins dans le même esprit. Carte traiteur à découvrir et possibilité de plateaux à emporter. Une adresse raffinée pour des moments de détente, un des bons plans du Futé.

## Dans les environs

### Bonnefamille

#### ■ PARC ANIMALIER ET BOTANIQUE DE MOIDIÈRE

☎ 04 74 96 44 63

[www.chateau-moidiere.com](http://www.chateau-moidiere.com)

Ouvert au 1<sup>er</sup> mars au 11 novembre. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 14h30 à 18h. Fermé en cas de tempête. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 8 €.

La visite commence par le château de Moidière avec son remarquable vestibule aux décors italiens en trompe-l'œil, ses salons, sa chambre Empire, sa chapelle et... son vivarium. Oui, nous voilà bien dans un parc animalier ! La visite se poursuit donc en extérieur par une agréable promenade à pied en pleine nature parmi les prairies, bois et étangs d'un très beau parc d'une trentaine d'hectares. Vous trouverez sur votre chemin un arboretum de 2 000 arbres ou arbustes d'Europe, un zoo préhistorique présentant des silhouettes au sol grandeur nature d'espèces disparues comme les mammouths, et deux labyrinthes jeux de piste. Mais vous pourrez surtout apprécier la richesse du parc animalier. La mission de cet espace est avant tout de valoriser le patrimoine sauvage européen. Vous y observerez donc des animaux rarement visibles dans la nature ou pratiquement disparus de France comme les lynx ou les loups d'Europe, en tout 150 animaux la plupart en semi-liberté tels que des rats laveurs, des oiseaux aquatiques, des renards ou encore des moutons. Le château de Moidière propose également deux labyrinthes « jeux de piste » pour s'amuser en famille.

#### ■ L'ALOUETTE 475, route de Crémieu Lieu-dit L'Alouette

☎ 04 78 40 06 08

[www.restaurant-alouette.com](http://www.restaurant-alouette.com)

[alouette@jcmarlhins.com](mailto:alouette@jcmarlhins.com)

Qualité Tourisme. Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Samedis midis réservés aux cours de cuisine et repas de groupe. Menus de 44 € à 75 €. Jardin. Terrasse. A la croisée des routes et des voies artistiques, le restaurant du chef Jean-Claude Marlhins fait l'unanimité chez tous les gourmands de la région et dans bien des guides, dont le nôtre, depuis plus de 35 ans. Plus qu'un repas, on vient à L'Alouette écouter la partition jouée quotidiennement par un chef d'orchestre talentueux en quête de l'harmonie parfaite entre les goûts, les couleurs, les textures pour faire de chaque assiette une véritable œuvre d'art. Sur la belle terrasse naturellement ombragée par le feuillage d'un tilleul centenaire avec vue sur les bassins ou en salle dans un cadre cosy, les groupes sont aussi à l'aise que les couples venus en amoureux pour savourer une cuisine travaillée sur une partition de saison. Nouveauté de taille à L'Alouette avec l'ouverture d'une boutique proposant les produits sélectionnés par le chef.

#### ■ L'AUBERGE DAUPHINOISE

53, rue de la Liberté  
Place du Village

☎ 04 74 96 16 45

<http://auberge-dauphinoise.fr>

[aubergedauphinoise@gmail.com](mailto:aubergedauphinoise@gmail.com)

Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le samedi soir. Groupes tous les soirs sur réservation. Menus de 19 € à 38 €. Formule du midi : 14 € (entrée, plat, fromage ou dessert). Menus grenouilles proposés tous les jours. Terrasse. Aire de jeux pour les enfants.

Au cœur du village paisible de Bonnefamille, avec une place offrant un parking gratuit juste en face, une auberge de tradition pour goûter à la meilleure cuisine de terroir. Une Auberge Dauphinoise installée dans une belle maison des plus accueillantes, même pour les enfants qui profiteront – sous la responsabilité des parents – d'une aire de jeux extérieure. Des parents qui seront ravis de profiter de la terrasse dès les beaux jours et de faire une partie de boules avant ou après le repas. L'auberge s'est refait une beauté en rénovant ses salles, leur donnant une belle allure contemporaine tout en préservant la beauté et le cachet d'une auberge de campagne.

Ce qui n'a pas changé, c'est la gentillesse de l'accueil et la qualité du service dans une auberge où les groupes (menus adaptés avec formules complètes) sont aussi bien reçus que les couples ou les familles. Une vraie maison du bonheur. Un bonheur qui se prolonge naturellement à table avec la cuisine de la chef Emmanuelle, à commencer par les fameuses grenouilles servies toute l'année, notamment dans un menu Grenouilles Spécial Gourmand recommandé par le Futé. Autres plats à ne pas manquer : le gâteau de foies de volailles sauce financière, la tête de veau pomme vapeur sauce gribiche, une cuisse de canard confite dans son jus ou de grandes salades et des grillades en été. Toujours en été, assiette de friture à l'apéro. Desserts maison et carte des vins en harmonie. Et pour les fêtes, des paniers gourmands avec un délicieux foie gras maison (sur commande).

### L'auberge Dauphinoise



RESTAURANT  
TRADITIONNEL  
ET SPÉCIALITÉS  
GRENOUILLES  
ET FRITURE

Place du Village 38090 Bonnefamille

Tél. 04 74 96 16 45

[auberge-dauphinoise.fr](http://auberge-dauphinoise.fr)

## Grenay

### ■ LA CITADELLE

4, Grande Place ☎ 04 78 40 36 65

[www.lacitadelle-grenay.fr](http://www.lacitadelle-grenay.fr)

[lacitadelle38540@orange.fr](mailto:lacitadelle38540@orange.fr)

*Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du mardi au samedi le soir à partir de 19h30. Menus de 30 € à 40 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 20 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 12 €. Formule deux plats : 17 €. Terrasse.*

Il existe un contraste saisissant entre l'aspect extérieur plutôt classique et coloré de cette belle maison aux limites de la place du village et l'aspect heureusement contemporain d'un intérieur chaleureux s'ouvrant sur une belle terrasse panoramique surplombant la plaine en direction des Alpes. Les enfants s'émerveilleront à regarder l'approche des avions vers Saint-Exupéry, tandis que les adultes contempleront la cave ouverte où sont conservés quelques beaux flacons. Des adultes qui reviendront les vendredis soir pour participer aux soirées latino, une nuit enflammée animée par une école de danse... Mais à la Citadelle, le bonheur se trouve aussi dans l'assiette. Les plats du jour à l'ardoise remportent un succès mérité, sur les conseils d'un service efficace et charmant, à moins que l'on ne préfère savourer un calamar national à la plancha, un tartare de saumon au citron vert et herbes fraîches ou un tataki de magret de canard. Sans oublier la carte des pizzas, généreuses et savoureuses. Au dessert, *Futé* a succombé à un ananas rôti au vieux rhum et sa glace coco... Une adresse étonnante et futée, facile d'accès par l'A43 à 30 minutes de Lyon. Coup de cœur garanti.

## Villefontaine

### ■ LE CAFÉ DE JULES

Place ou Carré Léon Blum

Parking de l'Hôtel-de-Ville –

Centre Simone-Signoret ☎ 04 74 96 15 55

[www.cafedejules.com](http://www.cafedejules.com)

*Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Ouvert le soir uniquement sur réservation pour les groupes de 20 à 60 personnes. Plat du jour : 9,90 €. Formule plat du jour et dessert : 13,30 €. Menu «affaires» : 23,90 €. Vente à emporter. Traiteur.*

Ici, c'est une sorte de cour de récréation – celle des habitués, et comment ne pas le devenir avec ce qui est proposé ? – s'accordant une pause bénéfique entre midi et deux heures et qui veut du bon et de la variété. De vrais bon repas vous attendent, préparés de manière artisanale à base de produits frais : salade du moment bien composée, véritable fish and chips, tartare de saumon frais et d'avocat, hamburger de bœuf, magret de canard ou des raviolis du Dauphiné. Sans oublier les 10 à 15 desserts maison par jour... Une adresse qui est devenue une institution et où il est conseillé de réserver puisque le midi tous les collègues de bureau s'y retrouvent avec les gourmands de passage.

### ■ THE VILLAGE OUTLET

Parc du Couvent

☎ 04 74 95 37 01

[www.thevillageoutlet.com](http://www.thevillageoutlet.com)

[contact@thevillageoutlet.com](mailto:contact@thevillageoutlet.com)

*Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h. Ouvertures exceptionnelles et dimanches, consultez le site internet. Restauration ouverte tous les jours de 9h30 à 22h (23h du jeudi au samedi). Parking gratuit.*

► **Histoire** : Un village de boutiques à prix réduits, en voilà une bonne idée pour faire de bonnes affaires. En découvrant pour la première fois The Village, ce qui saute d'abord aux yeux, ce ne sont ni les prix (de -30% à -70% toute l'année), ni les bonnes affaires The Village annonce une tendance « premium et luxe » dans le choix des marques, mais la beauté des lieux. Pari architectural réussi à 30 minutes de Lyon (A43, sortie 6...).

► **Avantages** : Une destination shopping haut de gamme sur un site élégant et apaisé avec tous les services (shooting photos, personal shopper, atelier retouches, majordome, espaces pour enfants) ; 80 boutiques et une offre de restauration variée pour se faire plaisir.



# PORTE DES ALPES

## SAINT-PIERRE-DE-CHARTREUSE ★

Saint-Pierre-de-Chartreuse est situé au cœur du massif de la Chartreuse, aujourd'hui traversé par la route qui conduit au col du Cucheron au nord et au col de Porte au sud. C'est une vraie station climatique. Avec ses 884 habitants, Saint-Pierre-de-Chartreuse est une commune très étendue (8 012 ha). En effet, on y trouve deux églises, Saint-Pierre-de-Chartreuse-Village et Saint-Hugues. C'est sur le territoire de la commune que saint Bruno et ses compagnons ont bâti au XI<sup>e</sup> siècle le premier monastère de l'ordre des Chartreux. C'est aussi là qu'a commencé à couler des alambics le précieux élixir connu du monde entier. Les connaisseurs sauront trouver sur les pentes de sommets, comme le Petit Som ou le Grand Som, quelques-unes des plantes rares qui entrent dans la composition de ce nectar, comme par exemple la vulnéraire. Attention, on ne doit pas cueillir plus de plantes que peut contenir la poignée d'une main. Saint-Pierre-de-Chartreuse est aujourd'hui une belle petite station de moyenne montagne, qui a su diversifier ses activités touristiques sans faire disparaître son patrimoine rural et artisanal. Authentique village de montagne, à 900 m d'altitude environ, c'est également la station de ski la mieux équipée de tout le massif. On pourra y pratiquer, outre le ski alpin et de fond, le snowboard, la randonnée en raquettes et le parapente. L'été, les amoureux de la randonnée seront comblés par la grande variété de sentiers aménagés dans l'ensemble du parc : pas moins de 1 000 km.

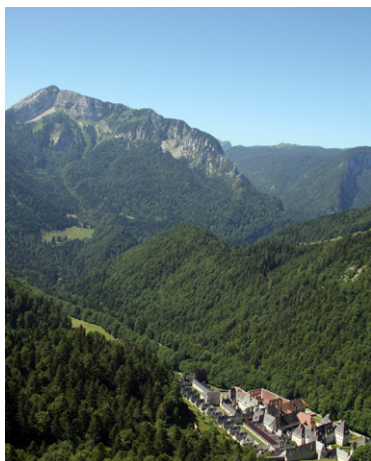
■ **OFFICE DE TOURISME CŒUR DE CHARTREUSE**  
Place de la Mairie ☎ 04 76 88 62 08  
info@coeurchartreuse-tourisme.com

### Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE LA GRANDE CHARTREUSE** ★  
La Corrierie ☎ 04 76 88 60 45  
[www.musee-grande-chartreuse.fr](http://www.musee-grande-chartreuse.fr)

Musée ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 3 novembre 2019. En avril, mai, septembre, octobre et novembre, ouvert tous les jours, sauf le jeudi, de 14h à 18h. En juin, ouvert tous les jours, sauf le jeudi, de 10h à 18h30 et le dimanche de 14h à 18h30. En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 18h30, sauf le dimanche de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8,50 € (audio guide inclus). Enfant (de 7 à 18 ans) : 3,90 €. Tarif réduit : 6,80 €. Pack famille (2 adultes, jusqu'à 3 enfants) : 21,40 €. Visites avec audioguides inclus. Billetterie et boutique en ligne. Visiter le Musée de la Grande Chartreuse, c'est vivre une journée riche en découvertes, riche en émotions. Site unique et d'une grande beauté au cœur d'une nature préservée, le vallon du monastère de la Grande Chartreuse a reçu le label Forêt d'Exception. Une balade dans cette forêt entre naturellement en résonance avec la visite du Musée de la Grande Chartreuse installé à la Corrierie, dans la

maison basse du monastère fondé par saint Bruno, ancien lieu de vie des frères à 2 km en contrebas. Le Musée de la Grande Chartreuse ouvre plus d'une porte sur le monde mystérieux des chartreux. Il permet de découvrir l'histoire et le rayonnement de cet ordre à travers le monde, mais encore d'approcher l'intimité de la vie monacale dans un lieu qui garde sa fraîcheur toute l'année (pensez à vous couvrir, même en été). À l'aide d'un audioguide en 9 langues, dont le russe et le chinois, les visiteurs vont à la rencontre des Chartreux à travers une vingtaine de salles autour du jardin du cloître. Une visite surprenante qui émerveillera autant les parents que les enfants, ces derniers (de 7 à 12 ans) profitant d'un parcours adapté pour une visite idéale en famille. Trois temps rythment la visite : le temps historique qui retrace l'histoire de l'ordre chartreux, le temps des saisons qui cadence la vie en montagne et le temps de la liturgie qui rythme la vie des pères chartreux. Parmi les temps forts d'une visite passionnante : la reconstitution d'un ermitage et des conditions de vie des moines, la fameuse galerie des Cartes et ses 79 toiles monumentales témoignant de l'extension de l'ordre en Europe, les trésors de la bibliothèque, la salle pédagogique permettant de « regarder le silence », mais encore de remarquables expositions temporaires, événements et des ateliers, pour réaliser de belles enluminures par exemple. Le musée dispose d'une salle de réunion et de séminaire, accessible aux personnes handicapées. De la spiritualité au spiritueux, la visite se termine par la découverte d'un autre trésor : la divine liqueur de la Chartreuse. Une visite passionnante qui nous ramène vers l'essentiel : la nature et l'esprit.



Le musée de la Grande Chartreuse, Saint-Pierre-de-Chartreuse.

**■ PARC NATUREL RÉGIONAL DE CHARTREUSE****Maison du Parc, Place de la Mairie**☎ **04 76 88 75 20****www.parc-chartreuse.net**

Un massif imposant que cette Chartreuse à cheval sur la Savoie et l'Isère. D'un côté, Grenoble et Voiron, de l'autre Chambéry et l'avant-pays savoyard et le lac d'Aiguebelette. L'homme et les Chartreux ont façonné le paysage. Depuis le paléolithique, des traces humaines se rencontrent, notamment dans des grottes. Il faudra attendre l'année 1084 pour l'installation de Bruno de Cologne à Saint-Pierre de Chartreuse qui fonda un désert dans une zone vierge et isolée. Une Grande Chartreuse qui connut un apogée jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle. Le relief, l'activité et la faune et flore du massif de Chartreuse lui ont valu de passer en Parc naturel régional. Innervé de gorges profondes, doté de nombreuses hautes falaises, avec des lignes de crêtes coupées par deux vallées transversales (les impressionnantes gorges du Guiers Vif et du Guiers Mort), ce petit massif préalpin possède toutefois des sommets importants comme la pointe de Chamechaude, culminant à 2082 mètres. Le randonneur occasionnel ou averti trouvera de nombreuses randonnées intéressantes dans ce parc. Si les sommets sont à vif, plus bas, les forêts envahissent la vue et s'accrochent sur les contreforts. Ainsi, les villages ruraux aux confins du Voironnais vous feront découvrir la région des caves de la mystérieuse liqueur de Chartreuse. À ne pas manquer non plus, la partie orientale du massif autour de Saint-Pierre-de-Chartreuse et de Saint-Pierre-d'Entremont. Sur la place de la Mairie de Saint-Pierre-de-Chartreuse, le relais du Parc naturel régional de Chartreuse vous apportera toutes les informations dont vous aurez besoin pour découvrir la zone.

**Le couvert****■ ORÉADE****Route de Perquelin****Le Bourg**☎ **04 76 50 34 48****www.oreade-balneo.com**

*Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Autres soirs sur réservation. Menu Marché : 18 €/3 plats. Menu Plaisirs : 28 €/3 plats. Menu enfants : 9 €.*

Ma santé, mon bien-être, mon bonheur, cela passe par un séjour chez Oréade. Un séjour complet où la gourmandise est comme la cerise sur un gâteau composé de balnéo au grand air de la Chartreuse, de sauna, de yourte de repos avec massage bien-être et d'un repas dans le même esprit. D'ailleurs, il est possible de manger sous la yourte à partir de 8 convives. Sous la yourte, en terrasse face aux montagnes ou au restaurant dans un cadre sobre et moderne, la cuisine de Christine se compose de produits sains, de saison et de qualité issus du terroir, offrant de belles associations de saveurs au rythme du marché : tarte poires et bleu de chartreuse, suivie de bœuf de Chartreuse aux épices, riz basmati et légumes de saison, pour terminer avec un tiramisu banane, pommes et spéculoos. Une cuisine plaisir qui sait s'adapter à votre régime alimentaire (végétarien, allergies...). Oréade, une adresse complète pour notre bien-être.

**Fermes-auberges****LA FERME DE BRÉVARDIÈRE****269, Brévardières**☎ **04 76 88 60 49****www.brevardiere.fr**

*Ouvert du jeudi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 21,90 € à 23,90 €. Menu enfant : 9,60 €. CB non acceptée.*

À proximité du monastère de la Grande-Chartreuse, il est un lieu où l'on aime venir se recueillir d'une tout autre manière. Un lieu gourmand, une auberge de montagne, une belle maison tenue par deux passionnés de leur terroir, celui de la Chartreuse, Céline et Philippe. Outre leur goût commun pour ce beau pays, ils partagent également l'amour des bons produits du jardin et celui, plus particulier, pour le safran cultivé sur place. Un produit rare et savoureux que l'on retrouve dans un menu Safran qui tient toutes ses promesses : kir safran, salade et tarte



Le massif de la Chartreuse.

salée, sauté de porc au safran (un délice), fromages de Chartreuse et dessert maison ! Qui dit mieux ? D'autant que le cadre est merveilleux, la maison superbe avec sa cheminée et l'accueil adorable. Franchement, on se régale autant d'un pain maison cuit dans le four à bois que d'une savoureuse viande de Chartreuse. Après ce repas qui surprendra plus d'un gastronome, on peut visiter la safranière, notamment lors de la floraison en automne, et repartir avec des produits maison à base de cette épice méconnue (safran pur, confiture, sirop, sel aromatisé...). Pour prolonger le plaisir, profiter de l'air pur de la Chartreuse et de produits de qualité, il faut réserver le gîte de qualité situé au-dessus de l'Auberge.

## Le gîte

### ■ CABANES CHARTREUSE INSOLITE

#### Les Essarts

☎ 07 71 17 07 43

[www.cabaneschartreuse-insolite.fr](http://www.cabaneschartreuse-insolite.fr)

*Ouvert toute l'année. Chambre double de 120 € à 160 €. Petit déjeuner inclus. Cabane pour 2 pers. à partir de 130 € / nuit le week-end. Wifi.*

Sans doute l'expérience la plus sensationnelle à vivre, un rêve qui devient réalité : dormir au cœur de la forêt et des pistes de ski sur le domaine Cœur de Chartreuse dans des cabanes perchées, cachées entre les sapins et les épicéas. Goûtez au silence, à la beauté du site, retrouvez-vous en pleine nature en couple ou en famille pour vivre des moments uniques à partager dans l'une des deux cabanes -la Trafolle et la Bordée- pouvant accueillir de 2 à 6 personnes. Des cabanes en bois tout confort -chauffage par un poêle électrique, salle de bain complète, connexion Internet...-, et hyper chaleureuse pour admirer d'inoubliables couchers de soleil depuis la terrasse et passer des nuits rythmées par les sons de la nature. Autre bonheur, celui de chausser les skis en descendant de la cabane et de partir directement sur les pistes du domaine ! L'accès se fait par les télécabines au départ de Saint-Pierre-de-Chartreuse. Un coup de cœur pour ces hébergements originaux qui conviennent aussi bien aux séjours en amoureux qu'aux séjours en tribu.

## Gîtes

### ■ L'ANCOLIE SPORTIVE

#### Chemin de Perquelin

☎ 06 09 83 54 15

[www.ancolie-sportive.com](http://www.ancolie-sportive.com)

[contact@ancolie-sportive.com](mailto:contact@ancolie-sportive.com)

*Clévacances (2 clés). Pour 5 personnes. Tarifs pour 2 personnes : 65 €/1 nuit, 120 €/2 nuits, 165 €/3 nuits, 200 €/4 nuits... Réduction si vous faites le ménage. Wifi gratuit.*

L'Ancolie, c'est pour la belle nature environnante, envoûtante en toute saison. Sportive, c'est parce que les propriétaires de cette belle demeure cartusienne sont deux véritables sportifs accomplis qui pourront vous guider lors de vos sorties en Chartreuse. Normal, vous êtes bien chez Claudie et Benoît Laval, ce dernier étant le créateur de Raidlight Vertical et le fondateur de la Station de Trail qui se trouve à 50 m de la maison ! L'Ancolie Sportive, c'est donc

le refuge douillet de tous les sportifs (départ des pistes de ski à 300 m) et amoureux de nature à la recherche d'un gîte confortable, mais aussi d'un esprit animé par le sport. Trois chambres chaleureuses, récemment réaménagées, d'un bon niveau de confort et d'un équipement adapté pour un séjour sur mesure : entrée indépendante pour 2 chambres, possibilité de cuisiner, douche et WC privatifs, draps et serviettes inclus, local pour le matériel de sport, TV, accès wifi gratuit. Et pour se détendre après une journée d'activités en pleine nature, l'Ancolie Sportive propose en partenariat avec Oréade des séjours incluant les repas, balnéo et massages. Le bonheur en somme.

## Chambres d'hôtes

### ■ LE VALOMBRE

#### Chemin du Grand Logis

☎ 04 76 53 20 74

[www.le-valombre.fr](http://www.le-valombre.fr)

[jp@le-valombre.fr](mailto:jp@le-valombre.fr)



*Gîtes de France (4 épis). Chambre double de 76 € à 106 €. Petit déjeuner inclus. Accès espace bien-être : 15 €/jour/personne. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes 31 €, vin compris). Bain bouillonnant, sauna.*

Vous cherchez un endroit douillet, une superbe maison (ancienne étable des pères chartreux parfaitement rénovée) dans un environnement de nature exceptionnel ? Ne cherchez plus, vous avez trouvé : le ValOmbré. La bâtisse a un charme fou avec ses vieilles pierres et, plus que du charme, elle a du caractère, une âme apaisante, idéale pour trouver le repos et se ressourcer. C'est d'ailleurs ce que vous propose Jean-Pierre et Eric qui vous accueillent dans l'une des 5 chambres d'hôtes portant des noms de pierres colorées qui donnent le ton au décor. Grand confort pour des chambres de bon goût où l'on se repose après une journée passée à randonner sur les chemins (dont un part de la maison vers le sommet du Charmant Som) ou sur les pistes de ski. Et pour se détendre, un magnifique espace bien-être, un sauna et un bain à remous, ainsi qu'un petit espace fitness. Table d'hôtes sur réservation pour ne pas avoir à ressortir de ce petit paradis. Un véritable cocon de bonheur.

## Campings

### ■ CAMPING SITES ET PAYSAGES

#### DE MARTINIÈRE\*\*\*

#### Route du Col de Porte

☎ 04 76 88 60 36

[www.campingdemartiniere.com](http://www.campingdemartiniere.com)

[camping-de-martiniere@orange.fr](mailto:camping-de-martiniere@orange.fr)



*Qualité Tourisme. Fermé du 15 septembre au 5 mai. Terrain de 2,5 ha. 89 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,56 € à 37,56 €. Mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 266 € à 537 € la semaine. Cabane 4 pers. de 371 € à 780 € la semaine. Chalet bois de 4 à 5 personnes de 462 € à 800 € la semaine. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration. Pétanque. Supermarché à 10 km.*

Quand un terrain de camping offre bien plus que du terrain à disposition pour y mettre tentes et locatifs, *Futé* recommande. Car ce qui fait l'une des grandes qualités de ce camping 3 étoiles, c'est bien son environnement, la nature à l'état pur du massif de Chartreuse dont chacun peut profiter à son rythme, sportif ou contemplatif. De nombreux forfaits et possibilités d'hébergement, de la tente au chalet, de nombreux services pour passer des vacances l'esprit tranquille, et surtout de nombreux loisirs et activités, de la piscine chauffée aux jeux pour les enfants, sans oublier les randonnées et tous les autres sports à pratiquer tout à côté de ce camping idéal pour toute la famille.

## Loisirs

### ■ STATION DE TRAIL DE CHARTREUSE

#### Le Bourg

#### Chemin de Perquelin

☎ 04 76 53 35 65

[www.stationdetrail.com](http://www.stationdetrail.com)

[contact@stationdetrail.com](mailto:contact@stationdetrail.com)

*Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. La Station de Trail vous accueille 7j/7 dans son espace d'informations ouvert à tous. Accès au parcours de trail, Internet et tests de matériels : gratuit. Topos des parcours (imperméables) : 1 €. Complexe sportif : 3 €/journée, 5 €/week-end, 15 €/semaine, 130 €/an.*

C'est en 2011 que Benoît Laval, sportif de haut niveau passionné de trail, crée la toute première Station de Trail à Saint-Pierre-de-Chartreuse. Porté par un entrepreneur visionnaire qui a su marier territoire et savoir-faire, notamment dans son Outdoor Lab où sa société Raidlight conçoit les meilleurs produits pour le trail, Station de Trail ne tarde pas à conquérir la France et l'international avec l'ouverture d'une trentaine de Stations de Trail et plus de 400 parcours. Une superbe réussite qui nous encourage à partir sur les chemins et les sentiers de la Chartreuse à la découverte de 16 randos-trail adaptées à tous les niveaux, des débutants aux trailers avertis qui se lanceront dans un Grenoble/Saint-Pierre-de-Chartreuse. Et pour celles et ceux qui veulent se dépasser, 5 «KMV» (Kilomètre Vertical) les attendent. Pour s'entraîner, 4 parcours ateliers permettent de se mettre en condition ou de tester son matériel (notamment l'Atelier Côte). La Station dispose d'un stade de trail, d'une salle running-fitness bien équipée afin de continuer à courir même dans les pires conditions météo, d'un espace test de matériel gratuit (avec carte d'identité) des marques Raidlight et Vertical, d'un espace de ski de randonnée ouvert en hiver et la possibilité de pratiquer la marche nordique en été. Après l'effort, le réconfort avec une pause détente au centre Oréade qui vous permet de vous plonger dans 2 bains chauds extérieurs et un sauna. Le trail pour tous, selon son niveau (possibilité de suivre un coaching spécifique), dans des paysages de rêve, c'est à la Station de Trail de Chartreuse.

### ■ STATION SAINT-PIERRE

#### [www.ski-alpin-chartreuse.com](http://www.ski-alpin-chartreuse.com)

[ski-info@ski-alpin-chartreuse.com](mailto:ski-info@ski-alpin-chartreuse.com)

Avec près d'un kilomètre de dénivelé, 1 télécabine, 2 télésièges, des téléskis, la station de Saint-Pierre-de-Chartreuse offre une grande variété de glisses pour toutes

les sensations. C'est incontestablement la « grande » station de ski alpin du massif de la Chartreuse. La télécabine est située au centre du village jusqu'aux crêtes de la Scia pour 35 km de pistes reliées au domaine du Planolet. Pour le ski nordique : 50 km à Saint-Hugues, plus l'aller-retour de 25 km Saint-Hugues – Le Sappey – dans le cadre de la traversée de la Chartreuse. En été, la station a aménagé les pistes pour la pratique du VTT.

## Détente, forme

### ■ VERTICAL

#### Le Bourg

#### Chemin de Perquelin

☎ 04 76 53 35 55

[www.verticalmountain.com](http://www.verticalmountain.com)

La montagne est votre terrain de jeu. Vertical est la marque qui va vous permettre de prendre encore plus de plaisir lors de vos sorties. Marque française créée il y a plus de 25 ans, développée par l'ingénieur Benoît Laval avant d'être récemment reprise par Rossignol, Vertical propose une large gamme de vêtements et matériel technique. Notamment avec la fameuse membrane MP+® imperméable et respirante à la fois et bien d'autres innovations imaginées par des sportifs comme ces sacs à dos «allégés» avec des systèmes plusieurs fois récompensés. Vertical propose une gamme complète de vêtements et de matériels imaginés et conçus par des passionnés qui connaissent toutes les contraintes de leur sport et de l'environnement en montagne. Installée à Saint-Pierre-de-Chartreuse, Vertical poursuit sa quête du meilleur rapport prix/technicité. Le partenariat entre la Fédération Française de Randonnée et Vertical pour partir sur les chemins de Grandes Randonnées parfaitement équipés de la tête aux pieds avec des produits techniques légers et performants, du porte-topo à la veste Camino en passant par le sac à dos Aventure. Des plus hauts sommets aux chemins de Grandes Randonnées, Vertical vous accompagne dans toutes vos aventures.

## ■ Dans les environs

## Les Echelles

### ■ OFFICE DE TOURISME –

#### COEUR DE CHARTREUSE

11, place de la Corderie

☎ 04 79 36 56 24

[www.chartreuse-tourisme.com](http://www.chartreuse-tourisme.com)

[info@coeurchartreuse-tourisme.com](mailto:info@coeurchartreuse-tourisme.com)

*Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h.*

*Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h.*

Un territoire au cœur du massif de la Chartreuse et de son Parc Naturel Régional. Un territoire au caractère montagnard et rural qui s'étend au-delà des limites de l'Isère, puisqu'il comprend 17 communes, 7 en Isère et 10 en Savoie (d'ailleurs un des Offices de tourisme se trouve en Savoie aux Echelles, l'autre à Saint-Pierre-de-Chartreuse). Découvrez l'espace découverte du Guiers et le relais du Parc naturel de Chartreuse en accès libre. Sur place, il est possible d'acheter son permis de pêche,

des billets pour les festivals des alentours, connaître les activités culturelles, acquérir des cartes et des topo-guides de randonnées. Accueil très souriant, sympathique et compétent.

#### ■ AUBERGE DU MORGE

**3601, route de Lyon**

☎ 04 79 36 62 76

**www.aubergedumorge.com**

**contact@aubergedumorge.com**

*Fermé en décembre et janvier. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 45 €. Menu enfant : 16 €. Chambres doubles à partir de 72 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Animaux interdits. Accueil motard. Jardin. Terrasse. Parking.*

Dans un écrin de verdure et sur une terre d'exception - celle de la Chartreuse -, Yolande et Gil Bouvier tiennent depuis plus de quarante ans une auberge de caractère auprès de laquelle, cascades et rivières à truites s'écoulent au calme. 7 chambres personnalisées et cosy procurent tranquillité et confort. L'allure de la vieille bâtisse invite d'ailleurs à une halte paisible. La décoration et l'aménagement sont soignés et la chaleur du rustique côtoie la modernité harmonieusement. Au restaurant, la cheminée s'apprécie au cœur de l'hiver autant que la terrasse verdoyante l'été, autour d'une cuisine inspirée, raffinée et des produits de saison. L'accueil est chaleureux, y compris pour les motos qui seront à l'abri sous un porche pour la nuit.

#### ■ BASE DE LOISIRS RIVIER'ALP

**2, passage de la Poste**

☎ 04 79 36 56 24

**www.rivieralp.com**

*Ouvert de début juin à début septembre. En juillet et août, ouverture tous les jours de 10h30 à 19h. Nocturnes les jeudis soirs du 12 juillet au 2 août. Entrée : 4 € (+ 17 ans). Enfant : 3 €. Gratuit pour les -3 ans.*

Au cœur de la Chartreuse, un site parfaitement réhabilité s'ouvrant sur le décor grandiose des montagnes, une base de loisirs au naturel. Un site de baignade unique en son genre en Chartreuse puisqu'il s'agit d'une piscine écologique (eau naturelle, sans traitement chimique ou apport de chlore). Plaisirs aquatiques dans une piscine naturelle (shorts interdits, maillots de bain et douche au savon obligatoires avant d'accéder à la piscine) avec plusieurs bassins : un bassin de marche, un bassin de découverte, un grand bassin et un bassin sportif pour les nageurs. 7 hectares de nature, 6 000 m<sup>2</sup> de plage (prévoir le parasol, car peu d'ombre), pour que chacun (les personnes à mobilité réduite ont un accès adapté) trouve sa place et se détente pleinement dans cet environnement splendide. Dans la base de loisirs des jeux d'eau, des animations programmées : poney le lundi, etc. Et un snack panoramique pour faire une pause gourmande entre deux activités. De belles journées en perspective.



# PORTES DU VERCORS

## PONT-EN-ROYANS ★

C'est le souffle coupé que l'on découvre le site incroyable de Pont-en-Royans avec ses maisons suspendues au-dessus des eaux tumultueuses de la Bourne. Ce site, qui avait déjà en son temps émerveillé Stendhal, a été inscrit aux Monuments historiques. On visite également les ruelles du village médiéval.

■ **OFFICE DE TOURISME SAINT-MARCELLIN – VERCORS – ISERE**  
**48, Grande Rue**

☎ 04 76 36 09 10

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

### Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE L'EAU**

**Place du Breuil**

☎ 04 76 36 15 53

[www.musee-eau.com](http://www.musee-eau.com)

[infos@musee-eau.com](mailto:infos@musee-eau.com)



Ouvert toute l'année. De avril à septembre de 10h à 19h30. Juillet et août de 10h à 20h. De novembre à fin mars, de 14h à 19h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6,90 €. Enfant (de 5 à 14 ans) : 4,50 €. Groupe (20 personnes) : 5,50 €. Famille (2 adultes et 2 enfants) : 18,40 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Animations.

Au pied des falaises du Vercors d'où s'écoulent les eaux impétueuses de la Bourne, le musée de l'Eau profite d'un décor de rêve pour nous informer sur les enjeux planétaires

liés à cette ressource vitale : l'eau. Dans le cadre du village aux maisons perchées au-dessus de la Bourne, le musée de l'Eau nous accueille dans un bâtiment contemporain réalisé par Andréa Bruno. Le mariage des genres, ancien et moderne, est un modèle de réussite et ce musée se fonde naturellement dans le paysage. Il propose un concept original, à la fois ludique, interactif et pédagogique, permettant à tous les publics de prendre conscience des différents enjeux : locaux avec le Vercors dont il faut préserver la pureté des eaux ou lointains avec les conflits autour de l'eau, mais aussi humains avec un corps composé essentiellement de cet élément que les enfants boivent de moins en moins naturellement au profit de boissons plus artificielles. Ici, chacun comprend le cycle naturel de l'eau, un cycle immuable pour la bonne marche de notre Terre. Salle de cinéma 3D, animations, visites guidées, eaux du Vercors et du monde, bar à eaux (avec dégustation)... Toute la famille apprend en s'amusant au fil de l'eau. Un musée faisant partie d'un ensemble unique – en pleine rénovation – avec hôtel, restaurant et salles de conférence, à consommer sans aucune modération.

### Le gîte

■ **HÔTEL ET RESTAURANT DU MUSÉE DE L'EAU\*\*\***

**Place du Breuil**

☎ 04 76 36 15 53

[www.musee-eau.com](http://www.musee-eau.com)

[musee.eau@wanadoo.fr](mailto:musee.eau@wanadoo.fr)



Pont-en-Royans.



© Philippe Giffard - Fotolia

Les grottes de Choranche.

Ouvert toute l'année. 31 chambres. Chambre double de 66 € à 74 €. Pension complète : 78 €. Demi-pension : 63 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire. Restauration (menu du jour : 12,90 € ; menus de 17,50 € à 39,50 €).

Avec le Musée de l'Eau, l'hôtel et le restaurant forment un ensemble complet pour accueillir les visiteurs dans un cadre enchanteur. Après la rénovation du musée dans un style très contemporain, c'est au tour de l'hôtel et du restaurant d'être modernisés pour mieux nous recevoir dans ce pays magnifique où certaines chambres s'ouvrent directement sur une cascade ! Véritable havre de paix au bord de l'eau, l'hôtel propose 31 chambres très confortables et peut accueillir les groupes sans problème.

Il nous permet de visiter les sites de Pont-en-Royans, mais également de rayonner dans ce magnifique pays du Royans au pied du Vercors (à 20 min des stations de Méaudre ou Villard-de-Lans). La visite du musée de l'Eau est gratuite pour les clients de l'hôtel et il fait bon s'attabler au restaurant labellisé Marque Parc, afin de savourer une authentique cuisine de terroir réalisée à partir de produits locaux, notamment en provenance des fermes du Vercors. Carte des vins, mais aussi bar à eaux d'ici et d'ailleurs avec chacune ses vertus bienfaisantes. Pour un séjour plein de ressources et de vitalité, direction Pont-en-Royans.

## ■ Dans les environs

### ■ GROTTE DE CHORANCHE



☎ 04 76 36 09 88

[www.visites-nature-vercors.com](http://www.visites-nature-vercors.com)  
[info@visites-vercors.com](mailto:info@visites-vercors.com)

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h30. Départ des visites guidées toutes les

30 min. Se renseigner pour les horaires de visite en dehors de juillet et août. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 11,50 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 7 €. Visite guidée (bien se couvrir).

Quand la nature prend une autre dimension, mise en scène et en lumière par les hommes, c'est le spectacle souterrain de la Grotte de Choranche. Ouverte depuis 50 ans au public, la visite de la Grotte est l'œuvre de trois spéléologues passionnés qui ont commencé à aménager l'exceptionnelle grotte de Couffin, devenue la Grotte de Choranche. Reprise par l'un des fils des trois spéléologues, Laurent Garnier, le spectacle de l'une des plus belles grottes de France prend chaque année une nouvelle dimension. Bien sûr, il y a toute la beauté mystérieuse et intérieure d'une grotte remarquable, notamment par ses fabuleuses stalactites fistuleuses, véritable forêt féérique de stalactites (pailles de calcite qui « tombent ») fines et cristallines surplombant les lacs et les rivières souterraines. Dans ce monde étrange et fascinant, peuplé d'animaux improbables comme les protées, batracien contemporain des dinosaures, toutes les visites sont guidées dans une démarche de préservation et de respect de cet environnement fragile. Un environnement sublimé par des jeux de lumière extraordinaire, donnant à voir toute la magie et les dimensions impressionnantes de ces salles souterraines. Lumières dynamiques de la galerie Serpentine, son et lumière projeté sur les parois gigantesques – 25 m de hauteur, 40 m de diamètre ! – de la salle de la Cathédrale, le spectacle est fantastique. Une heure de visite à couper le souffle pour toute la famille. En surface : espace boutique souvenirs, terrasse panoramique pour continuer à contempler le paysage du Vercors tout en pique-niquant, un bar et une brasserie pour savourer un Grotte Burger, une tarte aux légumes et un dessert maison. Un spectacle merveilleux accessible à tous (notamment aux personnes handicapées en fauteuil roulant).

# SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

## Points d'intérêt

### ■ L'ABBAYE

★  
*Visite libre : tous les jours de 9h à 19h (messe dimanche à 10h30 sauf dernier dimanche du mois). Visites guidées proposées par les Amis des Antonins.*

L'histoire de l'abbaye est étroitement liée aux reliques de saint Antoine l'Égyptien, aux vertus miraculeuses, rapportées en Dauphiné vers 1070. En effet, ces reliques auraient comme vertu de guérir un des fléaux du Moyen Âge, le « mal des Ardents » ou « Feu de saint Antoine » qui conduisait à la démence. C'est donc autour de ces reliques que des moines bénédictins firent construire une église abbatiale dès le XI<sup>e</sup> siècle. Mais ces moines seront vite remplacés par des antonins, un ordre hospitalier de moines médecins, alors que l'abbaye s'agrandit dans un style gothique remarquable. Connaissant sa période faste aux XIV<sup>e</sup> et au XV<sup>e</sup> siècles, l'abbaye rayonne à travers le monde chrétien, alors que d'importants travaux en font l'une des réalisations les plus flamboyantes, tant par son architecture que par sa décoration. Impressionnante par ses dimensions, 62 mètres de longueur, 32 mètres de largeur et 22 mètres de hauteur (plus large que haute, l'abbaye était d'abord destinée à recevoir de nombreux pèlerins), l'ensemble ne manque ni de grâce ni d'élégance avec ses fresques, ses statues et ses trésors. Les bâtiments abbatiaux, attenants à l'église gothique, permettent de découvrir le mode de vie des Antonins et la puissance de l'ordre.

### ■ LE MUSÉE DE SAINT-ANTOINE L'ABBAYE

★  
**Le Noviciat**

☎ 04 76 36 40 68

[www.musee-saint-antoine.fr](http://www.musee-saint-antoine.fr)  
[musee-saint-antoine@isere.fr](mailto:musee-saint-antoine@isere.fr)

*De mars à juin, tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h. En juillet et août, tous les jours sauf le mardi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. En septembre, octobre et novembre, tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h. Gratuit. Entrée gratuite aux expositions, concerts, spectacles et ateliers sauf indication.*

Installé sur le site exceptionnel de l'Abbaye, dans l'ancien Noviciat des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, le musée départemental de Saint-Antoine l'Abbaye a fait l'objet d'un remodelage complet du parcours consacré à l'histoire de l'abbaye et de l'ordre des Antonins. Ainsi, la visite toujours gratuite permet de mieux appréhender (contenus

multimédia, outils numériques avec une application dédiée, espaces plus contemporains...) les *Chroniques d'une abbaye* à travers l'art de construire au Moyen Âge, la fondation de l'Abbaye et son évolution jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle ou la médecine à l'époque moderne. Le parcours muséographique s'articule également autour des jardins médiévaux, quatre jardins dont un surprenant et magnifique Jardin céleste d'inspiration arabo-andalouse, sans oublier la fontaine de l'Agneau mystique, réalisation du plasticien Pierre Buffa. Ne pas manquer non plus l'exposition consacrée au Millénaire d'histoire antonine (1119-2019). Une visite pleine de surprises plongeant toute la famille dans un univers merveilleux.

## Le couvent

### ■ AUBERGE DE L'ABBAYE

**234, Grande Cour**

☎ 04 76 36 42 83

[www.auberge-abbaye.com](http://www.auberge-abbaye.com)

[courriel@auberge-abbaye.com](mailto:courriel@auberge-abbaye.com)

*Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu du Marché de l'Auberge : 30 €. Menu Dégustation : 60 € ou 95 €. Accueil des groupes. Terrasse.* Un vent nouveau souffle sur une adresse qui fera le « buzz » dans les mois qui viennent. Futé, toujours en avance d'un temps, retrouve avec plaisir la grande place du village médiéval pour aller à la rencontre de Franck et Yann Fontaine qui ont repris la direction de l'Auberge de l'Abbaye, institution locale. Le cadre ne change pas, restant toujours aussi magnifique – maison du XIV<sup>e</sup> siècle, murs en pierre, cheminée et terrasse incontournable –, ce qui change, c'est une cuisine réalisée par deux chefs très talentueux. Expérience et créativité, savoir-faire et poésie avec au cœur de l'assiette : le produit. Le résultat nous met la tête dans les étoiles en toute simplicité. Actuel et intemporel.

## Le gîte

### ■ GITE LA MIELLERIE

**Le village**

☎ 04 76 36 45 32

[www.miellerieabbaye.com](http://www.miellerieabbaye.com)

[jmrenevier@hotmail.fr](mailto:jmrenevier@hotmail.fr)

*Pour 2 personnes. Tarifs de 85 €/jour à 130 €/jour selon la saison. Forfait ménage 50 € obligatoire.*

## Le chantier des bâtisseurs

A l'occasion de la Fête Médiévale des 10 et 11 août 2019 (droit d'entrée à la fête médiévale), les visiteurs se laisseront conter l'histoire des bâtisseurs du Moyen Âge. Là, dans la basse cour de l'Abbaye, ces hommes, artisans et artistes des plus beaux édifices (dont un tailleur de pierre de Saint-Antoine l'Abbaye) feront des démonstrations de leur savoir-faire ancestral utilisant des techniques inédites. A ne pas manquer.

■ **Fête Médiévale**, les 10 et 11 août 2019.

Relaxation, repos et découverte au cœur du village classé parmi les Plus Beaux Villages de France de Saint-Antoine l'Abbaye. Il suffit de réserver son séjour dans ce gîte pour 2 personnes installé dans un ancien local d'extraction du miel entièrement rénové par Katy et Jean-Marc Renevier. Superbe gîte mêlant le charme de l'ancien et le confort moderne, notamment avec une étonnante baignoire balnéo lumineuse pour se détendre à deux dans l'eau bouillonnante après des journées bien remplies. Cuisine entièrement équipée, lave-linge, sèche-linge, télévision... rien ne manque à notre confort.

## Sorties

### ■ MIRIPILI, L'ÎLE AUX PIRATES

**Etang de Chapaize** ☎ 04 76 38 54 55

[www.miripili.com](http://www.miripili.com)

[contact@miripili.com](mailto:contact@miripili.com)

*Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30. Fermeture annuelle d'octobre à avril. Haute saison de début juillet à fin août. Se renseigner pour les autres périodes. Adulte : 11,70 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 9,70 €. Tarif réduit : 10,70 €, Forfait famille : 38,80 € (2 adultes + 2 enfants), 47,50 € (2 adultes + 3 enfants). Forfait Miripili et Jardin ferroviaire : 17,40 €/adultes, 13,70 €/enfants, 56,30 €/famille. Accueil enfants.*

A quelques kilomètres du Jardin ferroviaire, au bord de l'étang de Chapaize, êtes-vous prêt à vivre de fabuleuses aventures pour trouver le trésor du capitaine Crochet ? De beaux moments à vivre en famille sur cette île aux pirates où chacun se plonge dans le monde de Peter Pan. Les parents redeviennent de grands enfants sous le regard émerveillé de leurs chères têtes blondes et partagent les épreuves – force, adresse, toucher, patience, énigmes... – en découvrant le monde des pirates. Une sortie familiale recommandée par la *Futé*.

## Éplettes

### ■ MIELLERIE HYDROMELLERIE DE L'ABBAYE

**Place de l'Abbaye**

☎ 04 58 22 00 04

[www.miellerieabbaye.com](http://www.miellerieabbaye.com)

*Du 10 février au 31 décembre le magasin est ouvert tous les jours sauf les lundi et mardi. En juin : ouvert du mardi au dimanche soir. Semaine : de 10h30 à 12h et de 14h à*

## Quel beau village !

Et si le centre du monde ne se trouvait pas à la gare de Perpignan, mais plutôt à Saint-Antoine-l'Abbaye ! Classé parmi les Plus Beaux Villages de France, ce village isérois se trouve non seulement aux frontières de l'Isère et de la Drôme, sur les chemins de Compostelle, mais se révèle comme l'une des plus merveilleux trésors de la région Auvergne Rhône-Alpes. Un site exceptionnel au pied des Alpes, dans un décor de coteaux pentus, avec son église abbatiale monumentale, fleuron de l'architecture gothique, et son village étagé aux « goullets » (petites rues) pittoresques.

*17h30. Samedi et dimanche : de 10h30 à 12h et de 14h à 19h. En juillet et août ouvert tous les jours. Semaine : de 10h30 à 12h et de 14h à 18h30. Samedi et dimanche de 10h30 à 12h et de 14h à 19h.*

Si la gourmandise est un péché, chacun doit y succomber en entrant à l'Hydromellerie de l'Abbaye. Une boutique gourmande au pied de l'abbaye, idéal pour se faire absoudre ses péchés..., ouverte depuis 30 ans où l'on est reçu par un couple charmant de passionnés du miel et des bons produits qu'il permet de fabriquer, Jean-Marc et Katy Renevier. Si le couple Renevier ne fabrique plus de miel, Jean-Marc et son associé continuent de fabriquer d'excellents produits à partir de ce nectar naturel, nous livrant hypocras (fameuse boisson médiévale de vin sucré avec du miel) et l'hydromel (boisson fermentée composée d'eau et de miel, des pains d'épices, du vinaigre de miel). De l'hypocras qui se décline en blanc, rouge et rosé, alors que l'hydromel se présente en pétillant (même tradition que le champagne) avec la cuvée Saint-Antoine, une cuvée Prestige, demi-sec, brut et vieillissement prolongé. Dans la boutique, d'autres produits locaux et gourmands : des pains d'épices (orange, tradition, figues/gingembre, noix et marrons) qui restent moelleux longtemps, mais encore des confitures artisanales, de l'huile de noix du Moulin Léon, des huiles essentielles, des cartes postales, des bougies, des jouets ou un déguisement médiéval pour se fondre dans le décor. Une adresse qui fait partie du patrimoine gourmand de Saint-Antoine-l'Abbaye.

## Découvertes de Saint-Antoine l'Abbaye

Pour découvrir tous les trésors de Saint-Antoine l'Abbaye, il faut prendre au moins une journée (mais un séjour sur place est encore plus agréable). Facile d'accès par les grandes voies routières, le village permet de vite oublier sa voiture et chacun flâne à son rythme dans les ruelles. D'ailleurs, il existe un Sentier du Flâneur permettant de parcourir tout le village et ses proches alentours (fiche à retirer au parking en bas du village ou à l'Office de Tourisme). Tous les renseignements à la page Saint-Antoine l'Abbaye sur le site :

■ [www.tourisme.pays-saint-marcellin.fr](http://www.tourisme.pays-saint-marcellin.fr)

Pour les groupes ou pour les personnes qui souhaiteraient une visite guidée du village, il faut vous adresser aux Amis des Antonins qui organisent très régulièrement des visites très documentées du village.

■ [www.les-amis-des-antonins.com](http://www.les-amis-des-antonins.com)

## SAINT-MARCELLIN

La ville de Saint-Marcellin, dont le nom ne peut manquer d'évoquer un délicieux fromage, est riche d'un passé historique dont témoignent encore aujourd'hui de nombreux vestiges. Siège du conseil delphinal au temps du dauphin Humbert II, Saint-Marcellin se dote, à cette même époque, d'une enceinte fortifiée. La ville devient, à partir du XVII<sup>e</sup> siècle et jusqu'à la Révolution, un centre religieux important.

■ **SAINT-MARCELLIN VERCORS ISERE TOURISME**  
2, avenue du Collège ☎ 04 76 38 53 85  
[www.tourisme.pays-saint-marcellin.fr](http://www.tourisme.pays-saint-marcellin.fr)

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30.  
Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30. Haute saison en juillet et août.

### Le couvert



**LA TIVOLLIÈRE**

Château du Mollard ☎ 04 76 38 21 17  
[www.lativolliere.com](http://www.lativolliere.com)

Maitre Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 37,50 € à 47,50 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 24 € (entrée, plat et dessert). Formule 2 plats : 18 €. Terrasse.

Mariage réussi entre le passé et le présent, le classicisme et la créativité contemporaine, La Tivollière fait partie de nos adresses préférées. Pour le classique, tout commence par un magnifique château du XIV<sup>e</sup> siècle dressé sur son écrin de verdure face aux montagnes du Vercors. Pour la modernité, c'est en 1986 que la famille Serve – Christine, la sœur, et Jean-Yves, le frère, 6<sup>e</sup> génération de restaurateurs – remet ce lieu au goût du jour, lui offrant ainsi un souffle qui n'a jamais cessé d'inspirer les propriétaires. Le restaurant s'installe dans la magnifique salle d'armes qui prend des couleurs, notamment grâce aux expositions qu'elle accueille sur ses murs. Dès les beaux jours, la terrasse permet de contempler le spectacle de la nature tout en profitant des plaisirs d'une table tenue par Christine Serve, maître restaurateur qui a à cœur de perpétuer le meilleur de la tradition tout en la détournant à chaque saison grâce à sa parfaite maîtrise des cuissons ou des harmonies dans un esprit toujours créatif. Ainsi, classicisme et modernité entrent en fusion pour nous présenter des plats équilibrés (mis en avant pour un équilibre nutritionnel optimal) et savoureux sur une carte de saison. Superbe carte des vins. Deux salles (30 personnes chacune) adaptées pour organiser mariages, baptêmes et autres réunions de famille ou professionnelles.

### Le gîte

■ **LES PORTES DU VERCORS\*\***  
8, boulevard Gambetta ☎ 04 76 38 24 31  
[www.lesportesduvercors-hotel.com](http://www.lesportesduvercors-hotel.com)  
[contact@lesportesduvercors-hotel.com](http://contact@lesportesduvercors-hotel.com)

36 chambres. Chambre double 68 €. Petit déjeuner : 9 €. Parking inclus. Soirée étape : 75 €. Animaux acceptés (5 €/nuit). Wifi gratuit.

Aux portes du Vercors, un bâtiment moderne au cœur de Saint-Marcellin, à 200 mètres de la gare, pour une étape agréable sur la route des vacances ou bien pour un séjour aux... portes du Vercors. À l'image de l'hôtel, des chambres actuelles, fonctionnelles et plutôt bien équipées, certaines offrant plus d'espaces pour accueillir une famille. Pas de service de restauration, mais des partenariats avec des restaurants proches. Possibilité d'organiser des séminaires dans une salle pouvant recevoir jusqu'à 35 personnes.

### ■ Dans les environs

#### Chatte

■ **MAISON RAMBERT – RAVIOLES ARTISANALES**  
670, ZA La Gloriette ☎ 04 76 64 10 92  
[www.raviole-maison-rambert.com](http://www.raviole-maison-rambert.com)  
[info@raviole-maison-rambert.com](mailto:info@raviole-maison-rambert.com)

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé jours fériés. Entrée libre. Accès facile et parking assuré pour tous les véhicules.

La Maison Rambert est une entreprise artisanale implantée depuis plus de 30 ans. Patrice et Gilles Rambert perpétuent la fabrication des ravioles de tradition selon une recette originale de leur grand-mère. Ravioles traditionnelles, au chèvre frais, au bleu du Sassenage et la véritable Marcelline se dégustent en apéritif ou en plat principal. Découverte des secrets de fabrication en regardant un film haute-définition. À la boutique de vente directe, toute la gamme des produits frais (ravioles et Marcellines), la gamme surgelée (ravioles, Marcellines et gnocchis) et des produits locaux (fromage saint-marcellin, vin de noix, saucissons, etc.). Une adresse de terroir.

■ **LE JARDIN FERROVIAIRE** ★  
2, route de Lyon ☎ 04 76 38 54 55  
[www.jardin-ferroviaire.com](http://www.jardin-ferroviaire.com)  
[contact@jardin-ferroviaire.com](mailto:contact@jardin-ferroviaire.com)

Fermé du 2 novembre au 1<sup>er</sup> avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin et en septembre, ouvert tous les jours de 14h à 19h en semaine et de 10h30 à 19h les week-ends, vacances scolaires, jours fériés et ponts. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 11,50 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 8 €. Forfait famille (2 adultes et 2 enfants) : 35 €, (2 adultes + 3 enfants) : 42 €. Possibilité de forfait avec Miripili.

Parce que nous sommes tous de grands enfants qui continuent de rêver devant les petits trains. Tels des géants dans un jardin extraordinaire créé par Christian Abric – plus de 200 espèces dont de superbes bonzaïs plantés en pleine terre –, nous partons en famille à la découverte des villes, curiosités (palais idéal du facteur Cheval, abbaye de Saint-Antoine, téléphérique de Grenoble, etc.) et paysages du Dauphiné en suivant l'un des plus grands réseaux ferroviaires miniatures en plein air d'Europe : 1 100 m de réseau, 30 trains et 250 wagons. Un jeu d'observation vous permettra de découvrir le nom d'un arbuste, alors que de nombreux films se retrouvent en vrac dans le jardin.





© P. Baudouin

Jardin des fontaines pétrifiantes de La Sône.

## Murinais

### ■ L'AUBERGE DES SAVEURS

110, rue du Souvenir Français

☎ 04 76 64 23 09

[www.auberge-des-saveurs.com](http://www.auberge-des-saveurs.com)

[aubergedessaveurs@orange.fr](mailto:aubergedessaveurs@orange.fr)

Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Sur réservation du lundi au mercredi à partir de 10 personnes. Menus de 24 € à 37 €. Assiette Bistrot campagnarde : 13 €.

Des saveurs du terroir qui nous enchantent dans une nature préservée. Située dans un petit village au cœur du triangle Lyon, Valence et Grenoble, aux abords de l'immense forêt de Chambaran, l'Auberge des Saveurs porte bien son nom et sait nous retenir dans ses murs en proposant, en plus de la table, un hébergement en gîte. L'accueil des propriétaires, Fleur et Jean-Paul Chemin, est adorable. et l'on se sent de suite comme chez soi, entre le terrain de pétanque, les jeux pour les enfants, la terrasse et les salles chaleureuses – pierres et poutres apparentes – qui peuvent accueillir aussi bien les groupes, les familles que les individuels. On admire les expositions de peinture, mais surtout une carte aux accents du terroir : cuisses de grenouilles, menu friture sur réservation, foie gras, ravigoles, gibiers en saison, cabris et chevreau, caillette, tête de veau, friture, poulet aux langoustines, langue de bœuf, mais encore cuisson sur

pierre..., avant de craquer pour une glace artisanale ou une crêpe. Adresse savoureuse où l'on déguste la vie (et le saint-marcellin...) comme nulle part ailleurs.

## La Sône

### ■ LE JARDIN DES FONTAINES PÉTRIFIANTES

184, impasse des Tufières

☎ 04 76 64 43 42

[www.jardin-des-fontaines.com](http://www.jardin-des-fontaines.com)

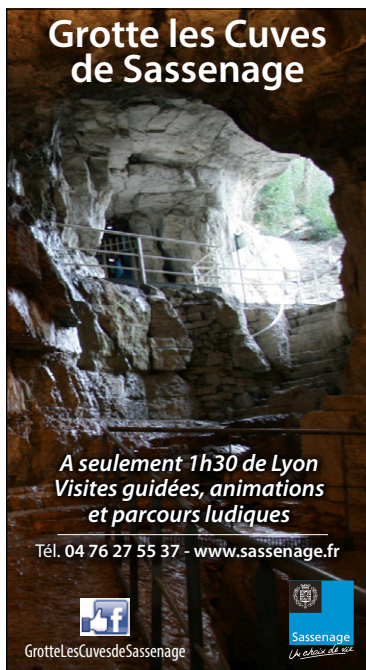
Ouvert du 1<sup>er</sup> mai au 15 octobre 2019. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 19h. Haute saison de juin à août. En dehors de cette période, se renseigner pour les horaires. Adulte : 9,20 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 5,40 €. Pass Famille Jardin (2 adultes et 2 enfants) : 27 €. Possibilité de forfait avec le Bateau à roue et la Grotte de Thaïs.

Un jardin extraordinaire, qui a obtenu le label national «Jardin Remarquable» en 2018, où l'on vient faire un tour du monde botanique avec des plantes rares de tous les coins du monde acclimatées dans un superbe décor de bassins et de cascades. Bercé par le murmure de l'eau, on admire l'œuvre de la nature dans une flânerie poétique. Plantes rares d'Asie, d'Afrique, d'Amérique ou d'Australie acclimatées dans un décor féérique, un véritable paradis terrestre et aquatique. Harmonie des couleurs et des senteurs, on se sent dans son élément naturel. Pour les randonneurs, le jardin se trouve au départ d'un sentier. Toutes les commodités sur place.

# SASSENAGE

Avant de s'engager sur la route qui mène aux hauts plateaux du Vercors, Sassenage, au pied du massif, mérite une halte. Cette commune, au sortir de l'agglomération, est riche en curiosités telles que la jolie demeure des Sassenage agrémentée d'un vaste parc et les fameuses grottes où la fée Mélusine reposerait.

La partie ancienne de la ville et son église du XX<sup>e</sup> siècle ne manquent pas d'intérêt, quoiqu'un peu à l'ombre du massif aux beaux jours. Intéressantes également, les journées début septembre où Sassenage en fête honore ses fromages, dont le fameux bleu de Sassenage.



## Grotte les Cuves de Sassenage

*A seulement 1h30 de Lyon*  
Visites guidées, animations  
et parcours ludiques

Tél. 04 76 27 55 37 - [www.sassenage.fr](http://www.sassenage.fr)



GrotteLesCuvesdeSassenage



## Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE SASSENAGE**  
Rue du Plaçage ☎ 04 38 02 12 04  
[www.chateau-de-sassenage.com](http://www.chateau-de-sassenage.com)

Le parc est ouvert en accès libre et gratuit du lundi au vendredi, de 9h à 17h30 toute l'année et les dimanches de la mi-juillet à la mi-août de 14h à 17h30. Les pique-niques sont interdits le parc, ainsi que les deux-roues et les animaux.

À quelques minutes de Grenoble, le château de Sassenage nous emmène bien plus loin que nous l'avions imaginé. Dans un cadre féerique, au sens littéral du terme puisque la fée Mélusine représentée sur la façade du château veille depuis des siècles sur la famille Béranger-Sassenage, toute la famille est plongée au cœur de la légende dans une maison qui réserve bien des surprises. Des visites guidées toute l'année, mais encore des visites théâtralisées avec la marquise et des visites enchantées pour les enfants. Autre merveille, le parc paysager du château de Sassenage est le cadre parfait pour des balades romantiques.

### ■ LES CUVES DE SASSENAGE

Place Louis Reverdy

☎ 04 76 27 55 37

[www.sassenage.fr](http://www.sassenage.fr)

Juillet et août : visites tous les après-midi, départs à 14h, 14h30, 15h, 15h30, 16h, 16h30, 17h et 17h30. Se renseigner pour mai, juin, septembre et octobre. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 5 €.

Situées sur un site classé patrimoine naturel sur les contreforts du parc du Vercors, les Cuves de Sassenage attirent depuis fort longtemps peintres, poètes, explorateurs, photographes ou simples promeneurs en quête d'un lieu enchanteur. Elles doivent leur nom aux deux « marmites de géant » creusées dans la pierre à leur entrée. La grotte des Cuves se découvre entre visites guidées, animations et autres promenades spéléologiques avec l'Accrogrotte®, parcours souterrain riche de sensations. Dépaysement garanti loin, et pourtant si près, de l'agitation du monde extérieur. Une visite appréciée en été pour la fraîcheur naturelle de la grotte.

## VINAY

Au pied du Vercors, sur les contreforts du Pays de Chambaran, les plaines et les plateaux de Vinay abritent pas moins de 7 000 ha de noyers ! Situé à l'intérieur du site du Grand Séchoir, cet office de tourisme intercommunal nous oriente vers toutes les richesses touristiques de la vallée de la noix : séchoirs classés, randonnées, producteurs, sites touristiques du sud Grésivaudan.

■ **LE GRAND SÉCHOIR**  
705, route de Grenoble ☎ 04 76 36 36 10  
[www.legrandsechoir.fr](http://www.legrandsechoir.fr)

Accueil vélo. Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, tous les jours sauf lundi de 10h à 18h. Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars, tous les jours sauf lundi de 14h à 17h30. Fermé en janvier, le 1<sup>er</sup> mai et 25 décembre. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation.

Elle fut le premier fruit à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée en 1938. La plantation de 600 000 arbres a façonné les paysages entre les falaises du Vercors et les plaines de l'Isère et la culture de ce fruit a marqué l'histoire des femmes et des hommes sur tout un territoire. Celle qui vient de célébrer 80 ans d'une histoire gourmande, c'est

la noix de Grenoble. Un fruit d'exception à découvrir de manière ludique et scientifique au Grand Séchoir de Vinay. Un lieu entièrement dédié à la noix de Grenoble montrée, racontée sous tous ses aspects. Dans les murs d'un ancien séchoir à noix, un cadre contemporain et un parcours muséographique formidable pour toute la famille. Coup de cœur pour la merveilleuse Cabane à Histoires, espace où les enfants peuvent choisir l'histoire qu'ils vont écouter. Un lieu vivant, un lieu de partage, un lieu inspiré où l'on apprend sérieusement tout de la noix en s'amusant. La visite se prolonge à l'extérieur avec le Conservatoire de noyers, l'Arboretum des noyers du monde entier et un parc paysager. Enfants et parents retrouvent les héros du conte *Poucette* d'Andersen dans ce jardin merveilleux. Espace dégustation pour savourer la noix de toutes les manières : en chocolats, bonbons, gâteaux, huiles, vins, bières... et dans son thé avec une préparation signée Lu Shan à déguster au salon de thé. Le « plus » : l'obtention prochaine du label Accueil Vélo et la création de boucles au départ du Grand Séchoir pour sillonner la région. Le Grand Séchoir : de grands moments à partager en famille.

# VALS DU DAUPHINÉ

*Vallées, vallons et collines... les lignes courbes et ondulantes du relief donnent aux Vals du Dauphiné une douceur apaisante. Partout, la verdure domine mais ses nuances de couleur surprennent, séduisent. Verdures qui flottent toujours avec l'eau d'un lac, d'un étang ou d'une rivière. Situé à proximité immédiate de Lyon, aux portes de la Chartreuse et de Savoie, ce secteur est un véritable poumon vert pour les Lyonnais. 500 km de parcours balisés accessibles aux randonneurs, aux cavaliers et aux vététistes : ancien espace frontière entre la France et la Savoie, les Vals comptent d'innombrables châteaux et maisons fortes, caractérisés par leur situation en belvédère. Les propriétaires*

*de ces demeures historiques vous ouvriront d'ailleurs grand leurs portes comme à Virieu ou à Vaulserre et plus généralement pour pour les journées des jardins ou les journées du Patrimoine. Hauts chapeaux et grandes bottes, cette expression dauphinoise caractérise à elle seule, l'architecture particulière de cette partie de l'Isère. Les murs en pisé (terre crue prélevée sur place et comprimée par couches successives) sont en effet doublement protégés de l'humidité par des toits à quatre pans, couverts de tuiles écailles et de hautes fondations de pierres. Des constructions qui restent très présentes et des toits dauphinois qui imposent leur élégance où que l'on soit dans les Vals du Dauphiné.*

## LES ABRETS EN DAUPHINÉ

Les Abrets-en-Dauphiné est une nouvelle commune regroupant les anciennes communes des Abrets, de La Bâtie-Divisin et de Fitiellieu. Les Abrets (dit désormais Les Abrets-en-Dauphiné) est une coquette cité, aux portes de la Chartreuse, son développement, depuis l'époque médiévale, est lié à sa situation géographique : lieu de passage et de transit vers les cols alpins et l'Italie. Le terme « Abrets » vient de Albrez Albretum ou Arbreta (du latin *Arbor* : ce qui est relatif à l'arbre). Un lieu boisé donc qui aurait été donné en 1124, aux futurs Templiers qui y installèrent une commanderie (domaine rural composé de plusieurs bâtiments) destinée à l'hébergement des chevaliers de passage, des pèlerins et des marchands, en route pour Rome et Jérusalem. Vers 1263 s'installe un autre ordre de moines chevaliers : les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem qui fondèrent un hôpital. C'est à eux que le village doit son expansion autour de l'église Saint-Jean-Baptiste située à l'emplacement de l'église actuelle. En 1317, ils devinrent seuls maîtres de la commune des Abrets suite à la confiscation des biens templiers. Lieu de passage hier, les Abrets l'est encore : un village d'accueil, de loisirs, de passage, d'activités, au centre d'un réseau autoroutier conduisant aux principales agglomérations alpines, Annecy, Chambéry, Grenoble, Lyon.

### ■ OFFICE DE TOURISME

Rue Gambetta ☎ 04 76 32 11 24

[www.tourisme-valsdauphine.fr](http://www.tourisme-valsdauphine.fr)

[tourisme.lesabrets@valsdauphine.fr](mailto:tourisme.lesabrets@valsdauphine.fr)

Ouvert uniquement en juillet et août du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

## Points d'intérêt

### ■ LE DOMAINE DES FAUVES

567 RN 1075 - Fitiellieu

☎ 04 76 55 28 88

[www.ledomainedesfauves.com](http://www.ledomainedesfauves.com)

[info@domainedesfauves.com](mailto:info@domainedesfauves.com)

Ouvert du 16 février au 11 novembre 2019. Horaires détaillés disponibles sur le site. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 10 €. Pass annuel : 24 € adulte, 20 € enfant. Accès handicapé. Buvette. Restaurant, snack. Aires de pique-nique. Aires de jeux pour les enfants. Accès personnes handicapées. Parking gratuit.

En 2018, ce parc animalier situé aux Abrets en Dauphiné (Isère) a célébré ses 50 ans... Un demi-siècle de passion pour les fauves, et les animaux en général !

Pour toute la famille, le Domaine des Fauves est un parc zoologique qui présente la plus grande collection de prédateurs en Auvergne Rhône-Alpes : lions, tigres, guépards, jaguars, loups, hyènes, rapaces, dans un cadre agréable et accessible à tous.

Depuis 4 ans (changement de propriétaire), le lieu connaît une réhabilitation permanente des enclos : espace des lions, des lynx, des hyènes... Mais également une modernisation des structures d'accueil et de repos pour le public : snack (avec terrasse et salle) situé au cœur du parc, avec une possibilité de déjeuner face aux animaux, de nombreux jeux pour les enfants, une boutique relookée...

► **Plusieurs animations** sont proposées tout au long de l'année comme le spectacle « Prédateurs des cieux », présentant des oiseaux carnassiers, les nourrissages quotidiens commentés en direct, la visite du territoire des loups (supplément de 2 €), mais aussi des activités sur rendez-vous comme les séances d'immersion concernant le métier de soigneur-animalier...

► Et toujours : **l'espace pour les tout-petits** « Graines de fermiers » avec des ateliers adaptés à leur âge. Avec le jeu « Safari quizz », les plus grands pourront découvrir l'animal totem de l'année, en parcourant le zoo à la recherche d'indices et apprendre à toujours mieux connaître les animaux.

► Les **nouveaux lodges du zoo**, permettront une expérience rare et insolite : dormir aux côtés des loups... Sensations garanties !

■ **PARC BISSO****RN75****Rue Aristide-Briand**

Considéré à la fois comme un ensemble sportif et un espace de verdure, ce parc de 6 ha propose de nombreuses activités. Outre le terrain de football, on y trouve une piscine chauffée et couverte avec sa plage engazonnée, un skate-park, un mini-golf, une aire de jeux pour les enfants, trois courts de tennis... Utilisant les sous-bois, vous pourrez vous entraîner sur un parcours sportif si le cœur vous en dit, ou tout simplement vous promener dans cette zone de verdure arborée avec des dizaines d'espèces différentes.

**Le couvert**■ **L'AUBERGE DU PUIITS****8, rue Lamartine**☎ **04 76 32 14 24****www.aubergedupuits.fr**

*Maitre Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; le samedi soir. Les vendredis soirs sur réservation. Formule du midi : 18 €. Menu végétarien : 24,50 €. Menu Gourmet : 29,50 €. Accueil de groupes et menu groupe à partir de 15 personnes.*

Si l'on peut volontiers tomber dans la marmite de cette auberge, on peut aussi tomber dans son puits gourmand. Belle maison dauphinoise traditionnelle dans un écrin de verdure, terrasse ombragée et fleurie, salle chaleureuse pour partager des repas à deux, en famille ou entre amis (puisque les groupes jusqu'à 55 personnes sont accueillis sur réservation), tous les plaisirs de la table sont réunis dans cette Auberge qui a fêté ses cinquante ans l'an passé, tenue depuis une dizaine d'années par les excellents Mylène et Éric Choirat. Cuisine de tradition particulièrement soignée, réalisée avec des produits locaux sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité. Les saveurs sont garanties à chaque plat et particulièrement avec les spécialités maison de la cheffe Mylène Choirat (maitre restaurateur) : pâté en croûte chaud sauce financière ou rognons de veau panés et ris de veau braisé, crème au vinaigre de cidre. Autres délices, les poêlées de ravioles, le fromage

blanc de Montferrat à la crème et les pâtisseries maison au jour le jour. Carte des vins dans le même esprit de partage et de qualité. Plaisir d'être ensemble autour d'une authentique table gourmande.

**Le gîte**■ **LES TOURNESOLS****371, route de Vermenot**☎ **04 76 31 00 69****www.gitelestournesols.fr****djellal@gitelestournesols.fr**

*Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 12 personnes (7 chambres). Tarifs selon le nombre de personnes et la durée. Exemple pour 4 pers : 744 €/semaine.*

Un gîte de France labellisé par Tourisme et Handicap, même pour les chambres à l'étage car il dispose d'un ascenseur. Un peu à l'écart de la commune de Fitolieu, une maison qui propose cinq chambres situées au rez-de-chaussée et au deuxième étage de l'habitation des propriétaires. Bien au calme dans ce coin de campagne, on se repose et l'on part à la découverte de la région et des sites de loisirs alentour.

**■ Dans les environs****Virieu-sur-Bourbre - Panissage**

A deux pas du lac de Paladru, au cœur de la Vallée de la Bourbre, voici un territoire à découvrir en suivant les circuits mis en place par le restaurant La Guinguette et ses partenaires.

Le premier circuit comprend une visite de l'entreprise Bigallet, un repas gastronomique à midi et une visite du château de Virieu l'après-midi. Le circuit « Sur les pas de Jongkind » propose une conférence le matin, un repas gastronomique à midi et une visite guidée des paysages peints par Jongkind. Un autre circuit laisse le choix entre la visite de l'entreprise Bigallet ou du château de Virieu, suivi d'un repas gastronomique et d'une animation avec chanteur l'après-midi.

**LE PONT-DE-BEAUVOISIN**

Situé à la limite de l'Isère et de la Savoie, Pont-de-Beauvoisin, cité du meuble, a toujours eu une place importante sur la route de l'Italie tant sur le plan commercial que stratégique. Sa particularité réside dans le fait que la cité est accolée à son homologue savoyard « Le Pont de Beauvoisin » dont il est séparé par le Guiers, frontière naturelle.

Pont-de-Beauvoisin qui n'était constitué au départ que d'une seule commune fut scindé en deux communes distinctes en 1376. L'actuel pont qui, en centre-ville, relie les deux rives est appelé François I<sup>er</sup> car c'est lui qui le fit reconstruire (à partir de 1518) pour permettre à ses troupes de franchir facilement le cours d'eau. On devine les rares restes des remparts au bord du Guiers

(plus visibles côté Savoie). Quelques vieilles maisons surplombant le Guiers ont échappé à la destruction du pont en 1940. Dans le centre, les immeubles datent du XVIII<sup>e</sup> siècle, période à laquelle la ville est profondément marquée par l'activité de contrebande du célèbre Mandrin.

■ **MAISON DU TOURISME LES VALLONS****DU GUIERS****25, place de la République**☎ **04 76 32 70 74****www.pays-lac-aiguebelette.com**

*Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le mardi en hiver.*



© Claude COLUMBO - FOTOLIA

Pont-de-Beauvoisin.

## Points d'intérêt

### ■ MUSÉE DE LA MACHINE À BOIS ET DE L'OUTILLAGE À MAIN Place Professeur-Trillat

☎ 04 76 37 27 90

[www.museeboispont.wixsite.com/boismuseebois.pont@laposte.net](http://www.museeboispont.wixsite.com/boismuseebois.pont@laposte.net)

Ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 30 avril et du 1<sup>er</sup> octobre au 15 décembre, tous les samedis et dimanches de 14h à 18h. Du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre, ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 2 €. Visite pour les groupes toute l'année sur rendez-vous.

Un musée unique en France. Le Pont-de-Beauvoisin, cité du meuble depuis François 1<sup>er</sup>, possède un Musée de la machine à bois et de l'outillage à main de tout premier ordre. Sur 400 m<sup>2</sup>, ce musée restitue l'ambiance d'un atelier de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Il offre une grande diversité de machines exposées et a enrichi récemment ses collections. Une machine à bois, type combiné de marque Danckaert Bruxelles datant de 1920 a été installée dans ses locaux.

## Le couvert

### ■ LA VERRIÈRE

Centre Commercial Hyper U  
ZI. la Baronnie

☎ 04 76 32 97 92

[www.laverriere-restaurant.com](http://www.laverriere-restaurant.com)  
[laverrierrestaurant@gmail.com](mailto:laverrierrestaurant@gmail.com)

Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi le midi. Service à midi de 11h30 à 14h. Le bistrôt est ouvert le dimanche matin. Réservation recommandée. Vin au verre. Plat du jour : 14,60 €. Formule entrée/plat ou plat/dessert : 16,90 €. Formule complète : 21,90 € (entrée,

plat et dessert). Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter. Boutique. Parking.

Oubliez tout de suite ce que vous avez imaginé à la lecture de cette adresse : zone industrielle, centre commercial... Oubliez et laissez-vous surprendre par l'une des meilleures adresses de ce guide ! La Verrière, tenue depuis dix-huit ans par Rémi et son épouse Delphine, profite du cadre moderne d'une galerie commerciale où se sont épanouis deux restaurateurs passionnés par leur métier. Chez ce maître restaurateur, on ne triche pas. Avec le chef Didier Arrandel, on se lève tôt pour cuisiner chaque jour des plats réalisés à partir de produits frais. Tout est fait maison, même le pain, les pâtes, les desserts... Du bon, du très bon dans cette cuisine de marché variant au rythme des saisons et toujours deux propositions de plat (poisson et viande) chaque jour. Excellents tartares de viande coupée au couteau, mais aussi de saumon frais mariné au citron. La pâte des pizzas prend le temps de lever pour révéler toutes ses saveurs. La qualité des produits est tout aussi remarquable en garniture, de la pizza blanche aux artichauts à la pizza gourmande aux six fromages. Décor chaleureux de la salle, agréable terrasse aux beaux jours, de merveilleux instants à partager à La Verrière. Carte des vins dans le même esprit de plaisir et de qualité. Une adresse que vous ne pourrez plus oublier.

## ■ Dans les environs

### Aoste

La Bourgade gallo-romaine d'Aoste, du nom de l'empereur Auguste est née en l'an 15 avant J.-C. Elle doit sa prospérité à sa situation de carrefour en bordure du Rhône, des axes qui relient Vienne à l'Italie et au plateau Suisse, ainsi qu'à ses ateliers de potiers dont les productions ont été diffusées jusque dans les îles britanniques.





**DE MARLIEU**  
Chocolaterie Familiale depuis 1906

**Visites gratuites** (sur réservation)  
pour les groupes et les particuliers  
**Magasin d'usine**



Vente en ligne **www.marlieu.fr**

241, chemin de Grand Fontaine  
38490 CHIMILIN - **04 76 66 60 00**

Accès A43 (Lyon-Chambéry)  
Sortie n°10 (A 1 mn)

### ■ MUSÉE GALLO-ROMAIN

**43, place du Musée**

☎ **04 76 32 58 27**

**www.mairie-aoste.org**

**musee@mairie-aoste.org**

Ouvert du lundi au vendredi de 13h à 17h. Fermé les weekends, jours fériés et vacances de Noël. Ouvert les samedis pour les groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4,60 €. Enfant : 3 €.

Ce musée est entièrement dédiée à l'histoire et vie quotidienne de la commune d'Aoste et de ses environs à l'époque gallo-romaine lorsqu'elle était située au carrefour des voies romaines reliant Vienne à Milan. Aoste connaît alors un essor économique, lié aux activités artisanales et commerciales. De nombreux potiers étaient installés. Vous découvrirez au centre du village un four de potier conservé in situ. Également une visite avec présentation de la cuisine romaine au musée gallo-romain d'Aoste en goûtant des mets aux saveurs antiques et méditerranéennes. Plus de 600 objets à découvrir dans ce lieu.

### ■ AU COQ EN VELOURS

**1800, route de Saint Genis**

☎ **04 76 31 60 04**

**www.au-coq-en-velours.com**

**contact@au-coq-en-velours.com**

*Fermé en janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 67 €. Parking. Hôtel trois étoiles. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.*

Vous allez vous sentir aussi bien que dans du velours à cette adresse aussi chaleureuse que gourmande. Hôtel-restaurant où il est bon de faire étape à côté de Chambéry ou du lac d'Aiguebelette. Belle demeure autrefois relais de poste avec sa terrasse naturellement ombragée par des arbres centenaires et sa salle raffinée. Raffinée comme cette cuisine gastronomique proposée par un chef passionné par les produits. Dans de superbes assiettes où le classicisme est remis au goût du jour, c'est un sans faute en toutes saisons : saint-jacques poêlées au caramel de betterave, purée de panais, foie gras de canard maison, brioche, chutney de citron, l'incontournable spécialité « Coq en Velours » servi avec son gratin dauphinois. Carte des vins en rapport. Large éventail de fromages et de desserts maison pour terminer ce repas en douceur. Accueil et service dans le même ton. Un Coq qui chante haut les valeurs de la gastronomie française.

## Chimilin

### ■ CHOCOLATERIE DE MARLIEU

**241, chemin de Grand-Fontaine**

☎ **04 76 66 60 00**

**www.marlieu.fr**

**marlieu@marlieu.fr**

**Sortie n° 10 sur l'A43.**

*Visite gratuite réservée aux groupes d'au moins 10 adultes (min. 4 ans). Pour les inscriptions individuelles, voir le site Internet ou téléphoner au 04 76 66 60 00.*

Le chocolat, ça se déguste facilement. Mais ça se fabrique comment ? Venez découvrir une entreprise familiale française créée en 1906. Venez découvrir un savoir-faire inimitable qui donne un goût formidable à tous les produits signés De Marlieu. Facilement accessible à la sortie n° 10 de l'autoroute A43, cette chocolaterie vous propose de visiter ses ateliers (sur réservation pour les groupes d'au moins 10 personnes âgées de 8 ans au moins) et de remplir votre panier gourmand dans son magasin d'usine (les chocolats De Marlieu ne se trouvent pas dans la grande distribution). Un film retrace l'histoire d'Amédée Arnaud des Essarts qui fonda cette entreprise iséroise et les nombreuses « inventions » qui ont fait le renom de la Chocolaterie De Marlieu. Une adresse à retrouver dans notre rubrique « Emplettes » pour se régaler de délicieux chocolats.

### ■ CHOCOLATERIE DE MARLIEU

**241, chemin de Grand-Fontaine**

☎ **04 76 66 60 00**

**www.marlieu.fr**

**marlieu@marlieu.fr**

**Sortie n° 10 sur l'A43.**

## Les Historiales

Années folles et folles années, c'est le thème de l'un des plus grands spectacles son et lumière de toute la région. Dans le Paris des années folles, une jeune femme découvre un monde fait de plaisir et de fêtes. Suivez les aventures d'Alice dans ce monde de l'entre-deux-guerres entre Paris plaisir et Paris du Front populaire. 1h40 d'un spectacle débutant à 22h, une centaine d'acteurs, un décor exceptionnel, de la musique et des feux d'artifice... Grandiose. Les Historiales fêtent leurs trente ans ! Ne manquez pas la soirée anniversaire le 13 juillet à 21h.

► **Les Historiales**, du 17 au 27 juillet 2019.  
Site Internet : [www.leshistoriales.fr](http://www.leshistoriales.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Et vous, vous mangez quoi comme chocolat ? Elle vient d'où cette tablette douteuse achetée en supermarché ? Consommez français et retrouvez le goût des bons chocolats fabriqués par une entreprise familiale centenaire, la Chocolaterie De Marliu.

► **Histoire** : Fondée en 1906 par Amédée Arnaud des Essarts dans une ferme du hameau de Marliu, cette chocolaterie a régalé plusieurs générations, notamment avec le fameux Bâton goûter, les images glissées dans les tablettes...

Aujourd'hui, son savoir-faire inimitable perpétue la tradition tout en créant constamment de nouvelles recettes.

► **Produits** : Parmi les spécialités incontournables de la maison : le Malakoff, le Chardon bleu praliné amande, les Palets de Chartreuse ou les Alp'Mint. De Marliu, ce sont aussi des nouveautés pour varier les plaisirs avec des palets à la liqueur de chartreuse (le meilleur du Dauphiné réuni dans une ganache) ou les Croc'Coco, et même des chocolats sans sucre et sans gluten pour les personnes intolérantes. Des coffrets à offrir, des assortiments, des chocolats pour chaque événement, des papillotes à Noël ou de beaux moulages à Pâques. Toutes les occasions sont bonnes pour venir au magasin d'usine à Chimilin ou commander en ligne sur le site Internet de la chocolaterie.

## Pressins

Du haut de cette petite commune fort active, les paysages s'étendent à perte de vue sur la chaîne de l'Épine comme la Chartreuse. C'est aussi un lieu de spectacle fort apprécié pendant les Historiales qui se déroulent durant la deuxième quinzaine de juillet.

## Romagnieu

### ■ LES FORGES DE LA MASSOTTE

La Massotte

655, chemin des Forges

☎ 04 76 31 53 00

[www.aubergemassotte.com](http://www.aubergemassotte.com)

[lesforgesdelamassotte@wanadoo.fr](mailto:lesforgesdelamassotte@wanadoo.fr)

5 chambres. Chambre double de 85 € à 100 €. Demi-pension : 79 € (par personne, à partir de 3 nuitées). Petit déjeuner : 10 €. Garage. Soirée étape : 97 €. Chèque Vacances. Restauration (repas : 34 €).

Cette ancienne maison dauphinoise, forge fondée en 1830 en bordure de la Bièvre, offre une charmante escale à cheval sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Vous commencerez par vous reposer dans un petit salon avant de rejoindre l'une des cinq chambres au décor romantique et au confort soigné dans les moindres détails. Au fil des saisons, des plats originaux composent le repas servi dans la salle à manger rustique. Un établissement de choix pour les amateurs du « bien manger, bien dormir ».

### ■ BASE DE LOISIRS DE ROMAGNIEU

Le Vorget

☎ 04 76 32 55 69

[www.romagnieu.fr](http://www.romagnieu.fr)

Ouvert tous les jours du 1<sup>er</sup> juin au 31 août de 10h à 18h30. Pour prendre le frais, se détendre, cette base de loisirs aménagée au bord d'un plan d'eau propose une plage et une baignade surveillée tout l'été. Pêche, pique-nique, tennis, jeux de boules, mur d'entraînement et d'escalade, plate-forme de plongeon, parcours de santé, chacun trouvera l'activité qui lui convient, payante ou gratuite. Il ne reste plus qu'à reprendre des forces au bar, service de restauration rapide, pour repartir piquer une tête.

## LA TOUR-DU-PIN

Au cœur d'une nature restée authentique et généreuse, au creux des vallons verdoyants et boisés, dans la vallée de la Bourbre, La Tour-du-Pin est une jolie bourgade qui a su garder son charme provincial. Ses dimensions humaines permettent une douceur et une qualité de vie agréables, cultivées avec art par ses habitants, les Turripinois. Capitale administrative du Nord-Isère, sous-préfecture et chef-lieu de canton, la ville aux deux triptyques s'ouvre

sur les montagnes et les lacs glaciaires proches. Cité marchande depuis le Moyen Âge, la ville n'a jamais cessé de démontrer sa vitalité économique sachant allier savoir-faire et modernité. En parcourant ses rues piétonnes ou les communes voisines, on découvre avec douceur une âme qui sent bon le terroir. Son cadre et son environnement permettent de pratiquer de nombreuses activités culturelles ou de loisirs et de profiter d'hébergements confortables.

## La ville aux deux triptyques

Les triptyques de La Tour-du-Pin, comme leur nom l'indique, sont des tableaux en trois parties, peints sur des panneaux de bois. Le premier réalisé au XVI<sup>e</sup> siècle par un auteur anonyme qui, peut-être, séjourna à La Tour-du-Pin, illustre les différents épisodes de ce que l'on appelle la Passion du Christ. L'observation minutieuse de cette œuvre permet de se familiariser avec les personnages et les symboles de la religion chrétienne tout en découvrant les secrets de cette étonnante peinture du XVI<sup>e</sup> siècle aux influences à la fois italiennes, flamandes et germaniques.

Le second, œuvre d'un des maîtres contemporains de l'art sacré Arcabas, a été peint à la demande de la ville pour l'église de La Tour-du-Pin. Il rappelle le récit de l'Adoration des Mages venus d'Orient pour vénérer Jésus enfant et lui apporter chacun un cadeau : l'or, l'encens et la myrrhe. Ce triptyque permet de découvrir une peinture contemporaine, les couleurs carnées et dorées de l'art iconographique et celles plus chatoyantes du bleu vif, du rouge, de l'orange, du violine et de l'améthyste. Symphonie luxuriante qui célèbre la joie de la naissance.

### ■ OFFICE DE TOURISME DE LA TOUR DU PIN

6, place Antonin-Dubost  
Les Halles – Espace Culturel

☎ 04 74 97 14 87

[www.valsdudauphine.fr](http://www.valsdudauphine.fr)  
[tourisme.latourdunpin@valsdudauphine.fr](mailto:tourisme.latourdunpin@valsdudauphine.fr)

*De juin à août : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. De septembre à mai : mardi, mercredi, vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30, jeudi de 9h à 12h30 et samedi de 9h à 12h.*

L'office de tourisme vous propose des balades urbaines et autres déambulations au cœur des Vals du Dauphiné. Le Grand Tour vous permet de faire un tour complet de La Tour-du-Pin. Le Circuit des Fontaines indique clairement les étapes de votre parcours ; une Visite Flash vous permet de voir l'essentiel un peu de temps ; la Balade Gourmande vous permet de découvrir les spécialités de la ville ; tandis que Art Co vous permet d'admirer les œuvres installées à partir de 2009 lors du festival d'Art Contemporain « Ronde d'un art du monde ». D'autres visites « atypiques » permettent de se promener en calèche ou en musique à travers La Tour-du-Pin. Enfin, la boutique de l'office de tourisme propose un cartoguide des Vals du Dauphiné pour découvrir à pied, à vélo ou à cheval près de 500 km de sentiers balisés dans la région.

## Points d'intérêt

### ■ ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION

Rénové en 2000, cet édifice a été construit dans un style néo-gothique à l'emplacement de l'ancienne église romane devenue trop exigüe. Elle abrite une œuvre majeure du patrimoine artistique régional, un triptyque du XVI<sup>e</sup> siècle rejoint plus récemment par une œuvre contemporaine du même type. Parmi les autres trésors de cette église, on remarquera aussi les sculptures du Lyonnais Aubert, auteur du maître-autel, des chapelles latérales et de la chaire en chêne de Bourgogne ainsi qu'une Vierge à l'Enfant due aux ciseaux du sculpteur J. H. Fabisch.

### ■ MAISON DES DAUPHINS

Rue d'Italie

☎ 04 74 83 24 44

[www.latourdunpin.fr](http://www.latourdunpin.fr)

Angle des rues d'Italie et de Châbons.



*Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours. Gratuit.*

Classée Monument historique, cette belle maison date de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Cette bâtisse, qui a été restaurée en 1994 abritait les vices châtellains en charge de l'administration de la ville. Il s'agit d'une demeure typique de l'architecture urbaine de la Renaissance. Sa façade côté rue d'Italie est inscrite à l'inventaire des Monuments historiques. Chargé de référence gréco-romaine, son étage noble repose sur un large cordon mouluré évoquant les architraves de l'architecture antique. Ne manquez pas de descendre l'escalier à vis pour aller admirer la très belle cave voûtée et son puits. Au rez-de-chaussée, un espace accueille une salle d'exposition et la maison du Patrimoine présente des collections privées.

## Le gîte

### ■ HÔTEL DE FRANCE

12, avenue Alsace-Lorraine

☎ 04 74 97 00 08

[www.hotel-de-france-isere.com](http://www.hotel-de-france-isere.com)

[contact@hotel-de-france-isere.com](mailto:contact@hotel-de-france-isere.com)

*Ouvert toute l'année. 22 chambres. Chambre double de 55 € à 59 € ; suite de 73 € à 85 €. Petit déjeuner : 9 €. Garage : 6 € (moto : moins 50 %). Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit.*

L'Hôtel de France se situe en plein centre-ville, à quelques minutes de la sortie de l'autoroute, face au Champ-de-Mars. Hôtel familial et convivial situé à proximité de toutes les commodités. En plus des chambres de bon confort, la maison dispose d'un appart'hôtel pour des séjours plus longs. Les repas sont servis en collaboration avec le restaurant Le Bec Fin, mais on peut se prélasser sur la terrasse privée pour savourer de bons moments de repos avant de repartir. Des offres à découvrir pour aller visiter le parc Walibi à proximité.

## Loisirs

### ■ CENTRE NAUTIQUE DES VALS DU DAUPHINÉ

446, avenue Général-de-Gaulle

☎ 04 74 97 42 75

[www.valsdudauphine.fr](http://www.valsdudauphine.fr)

[contact@valsdudauphine.fr](mailto:contact@valsdudauphine.fr)



© Musée du Tisserand Dauphinois

Musée du tisserand dauphinois.

*Horaires selon les périodes scolaires (disponibles sur le site Internet). Entrée : 3,20 €. Enfant : 1,70 €. Gratuit pour les moins de 5 ans.*

Un centre nautique particulièrement bienvenu lors des fortes chaleurs estivales, mais dont on apprécie le grand bassin couvert pendant la saison hivernale. En plus des baignades rafraîchissantes dans le bassin extérieur, des cours de natation, des activités nage avec palmes, l'équipe du centre nautique vous propose un jardin aquatique pour les plus jeunes, des activités comme l'aquabike et de l'entretien en douceur pour les seniors.

## Emplettes

### ■ LE MIRON DE LA TOUR

Impossible de ne pas se laisser tenter par le Miron de la Tour, une savante composition artisanale, à base de nougatine, praliné, pâte d'amandes et citron confit à ne pas confondre avec l'apéritif éponyme à base de citron doux et vin blanc sec de pays. En vente chez Michel Galante au 16, rue de la République (visite-dégustation), mais en vente également à la Pâtisserie Vermare (au 32, rue Aristide-Briand). Le Miron Boisson est en vente dans la plus ancienne boutique de la ville, la Maison Gonin, 20, rue d'Italie.

## ■ Dans les environs

### La Bâtie-Montgascon

Les nombreux usagers de la nationale 516 qui de La Tour-du-Pin mène à Aix-les-Bains et Chambéry connaissent bien la Bâtie-Montgascon, bourg vivant

et animé, et halte appréciée à mi-chemin entre Lyon et le cœur de la Savoie. Mais combien d'entre eux savent qu'il fut un temps surnommé La Croix Rousse du Bas-Dauphiné, indiquant ainsi l'étonnante prospérité de l'industrie de la soie en cette modeste commune, une vieille histoire qui se confond avec celle du tissage dans la région.

### ■ MUSÉE DU TISSERAND DAUPHINOIS

76, rue des Tisserands

☎ 04 74 83 08 99

[www.museedutisserand.fr](http://www.museedutisserand.fr)

[musee@batie-montgascon.com](mailto:musee@batie-montgascon.com)

*Fermé de novembre au 1<sup>er</sup> mars. Ouverture le 2 mai pour les individuels. Ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation. Fermé les dimanches en juillet et août. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 2,50 €.*

Véritable musée vivant. Dans une ancienne usine de tissage réhabilitée, remarquable par sa toiture à sheds, sur 700 m<sup>2</sup> d'exposition, des métiers à bras avec mécanique Jacquard, façonnés, velours, des dévidoirs, des canetières à pédales fonctionnent pour faire revivre le tissage d'antan. Des documents sur la soierie, des films vidéo complètent une visite guidée par des canuts (tisserands de la région lyonnaise) passionnés. Une section du musée est réservée aux métiers mécaniques et aux métiers moins connus du tulle et de la dentelle. L'exposition se décompose comme suit : histoire du tissage de la soie, préparation du tissage, le tissage sur métiers à bras, la passementerie, le tissage sur métiers mécaniques, le tissage du tulle et de la dentelle. Le musée propose des animations et des ateliers (se renseigner sur le site).



## Cessieu

### ■ AUX QUATRE VENTS

**Le bois de Cessieu**  
**1, route de Vernavant**  
 ☎ 04 74 83 62 94

*D'avril à septembre, ouvert tous les jours sauf les lundis et mardis. Le reste de l'année, ouvert jeudi midi, vendredi et samedi midi et soir, dimanche midi. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 16 € (avec boisson et café). Menu : 27,50 €.*

Sans doute l'une des adresses à la fois les plus traditionnelles et les plus originales qui soient ! La tradition, c'est 18 ans de bons et loyaux services auprès des gourmands de la région. Des gourmands qui ont fait des Quatre Vents leur seconde maison. A Cessieu, dans la belle campagne des Vals du Dauphiné, on aime se balader avant le repas (ou après, c'est bien aussi) en direction de la chapelle Saint-Joseph pour admirer le panorama sur les Alpes. Il fait toujours beau, car le soleil est dans le cœur de Magali, la propriétaire. A la découverte des cuisines de nos terroirs, du Dauphiné à la Dombes, du Lyonnais au Périgord, chacun se fait plaisir dans une ambiance hautement conviviale. L' incontournable spécialité maison, celle qui nous fait venir de très, très loin !, ce sont les grenouilles persillées accompagnées de pommes paillassons. Nombreuses salades composées avec de bons produits et beaucoup de goût, une andouillette à la moutarde ou un filet de truite à l'oseille. Belle carte des vins pour accompagner chaque plat. Des douceurs dans le même esprit à l'heure des desserts avec de belles coupes glacées et la célèbre Pavlova d'Erika, dessert meringué fondant et craquant à la fois à ne surtout pas manquer. Des gâteaux compris dans les menus quand vous organisez un événement privé (anniversaire, baptême ou autre). A la croisée des chemins, les Quatre Vents nous portent naturellement vers cette destination gourmande.

## Dolomieu

### ■ LA MATINIÈRE

**3, place du Champ-de-Mars**  
 ☎ 04 74 88 05 76

[www.hotel-restaurant-lamatiniere.com](http://www.hotel-restaurant-lamatiniere.com)



*Logis (1 cheminée). 5 chambres. Chambre double 51 €. Pension complète : 94,50 €. Demi-pension : 78,50 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Formule étape : 67 €. Jeux pour enfants. Restauration (menus de 28 € à 38 € ; restaurant fermé mercredis et dimanches soirs).*

Pour un séjour réussi en pays dauphinois, voici une maison conjuguant à merveille bonne table et hôtellerie confortable au cœur du village de Dolomieu. La Matinière, c'est une demeure de caractère où l'on profite pleinement d'une nature préservée et du calme de cette magnifique campagne iséroise. Où l'on profite aussi de l'accueil chaleureux de la famille Fraisse et des saveurs d'une table classée 2 cocottes par les Logis. Chambres simples mais parfaitement tenues et bien équipées pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes. Au restaurant, en salle ou sur la belle terrasse estivale avec son espace équipé de jeux pour les

enfants, la cuisine généreuse et raffinée varie selon les saisons et le marché. Dans la cuisine du chef, on apprécie les influences du Sud qui se mêlent aux produits du terroir avec, notamment des poissons bien préparés. Menu du jour à seulement 16 € : 3 plats, café et un quart de vin pour une excellente adresse où l'on revient à chaque déjeuner.

## Favergeres-de-la-Tour

### ■ LE TRAVERSOUD

**484, chemin sous l'Ecole** ☎ 04 74 83 90 40  
<http://garnier.traversoud.free.fr>



*Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple 50 € ; chambre double 60 € ; chambre triple 76 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés. Connexion Internet. Restauration (repas : 25 € en table d'hôte). Sauna.*

Au calme de la campagne, une belle demeure dauphinoise en pisé entièrement rénovée qui a su conserver son caractère d'antan pour nous offrir le meilleur du confort moderne. Relaxation garantie dans un sauna mis gratuitement, chose rare, à notre disposition. Repos complet dans trois chambres indépendantes et parfaitement aménagées aux noms de peintres, tandis que l'on profite d'une nature préservée dans un parc ombragé avec des jeux adaptés pour les enfants. Copieux petit déjeuner avec des confitures maison et des produits locaux. Le soir, table d'hôtes familiale, où l'on découvre une cuisine élaborée avec soin par Nathalie avec des produits frais, parfois du jardin. Les desserts maison sont des délices à ne pas manquer. Possibilité de faire de belles balades aux alentours.

## Le Passage

### ■ CHÂTEAU DU PASSAGE

**2, route de Virieu** ☎ 04 78 22 10 26  
[chateau-du-passage.jimdo.com](http://chateau-du-passage.jimdo.com)  
[saintro@neuf.fr](mailto:saintro@neuf.fr)

*Ouvert du mi-juillet à fin août. Se renseigner pour les jours et horaires de visite. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. De passage au Passage ? Ne manquez pas la visite estivale du château par les propriétaires en personne. Cette ancienne maison forte bâtie au XV<sup>e</sup> siècle, séduit par son architecture imprégnée de l'esprit dauphinois avec des combles couverts de tuiles écailles. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le château fut doté d'une chapelle avec trois autels de marbre et un grand escalier d'honneur. Un beau parc entoure le château et ses dépendances. A voir particulièrement, le grand escalier avec sa cage, les toitures, la salle de billard, le salon et chambre du rez-de-chaussée et l'aile sud. Un des plus remarquables châteaux du Dauphiné.*

## Rochetoirain

### ■ LE ROCHETOIRAIN

**10, route du Village**  
 ☎ 04 74 97 60 38  
[www.lerochetoirain.fr](http://www.lerochetoirain.fr)  
[lerochetoirain@wanadoo.fr](http://lerochetoirain@wanadoo.fr)



Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 32 € à 46 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 23 € (3 plats). Terrasse.

Une vraie surprise, une adresse étonnante qui réussit à merveille le contraste entre modernité et tradition. Sébastien et Émilie Eyraud respectent et bousculent à la fois les conventions – affichant un BIB gourmand bien mérité ! Et pour ce faire, il en faut du métier, du talent, voire de l'art pour faire bouger les gourmets « traditionalistes » et les gourmands contemporains. Restaurant chaleureux, salon en retrait, et surtout terrasse merveilleuse s'adaptant selon les saisons, même en hiver. Dans ce cadre bucolique, cuisine de haut vol par un chef passionné qui ne se pose aucun interdit. Plats au rythme des saisons et d'une inspiration *no limit*. À découvrir, le « burger qui déchire à la truffe et au beaufort » sans se priver des cuisses de grenouilles qui se déclinent à toutes les envies, de la traditionnelle persillade au curry vert qui pique. Une maison gourmande parmi les plus surprenantes de ce guide.

## Saint-Didier-de-la-Tour

### ■ L'AMBROISIE

64, rue du Lac ☎ 04 74 97 25 53  
www.restaurant-ambroisie.com  
ambroisie2@wanadoo.fr

*Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au lundi le midi. Menus de 55 € à 95 €. Menu Simplicité à partir de 30 €. Accueil des groupes. Terrasse.*

Une étoile Michelin bien méritée pour le chef André Taormina. Dans cette magnifique maison posée au bord d'un lac romantique (Saint-Valentin obligatoire à cette adresse !), il faut partager chaque instant et profiter de chaque bouchée. Salle apaisante à l'image du décor naturel, terrasse ombragée, L'Ambroisie nous fait vite oublier l'agitation de la ville pour prendre le temps de vivre et de bien manger. Cuisine élaborée avec un soin infini par un chef amoureux des bons produits. Des compositions de saveurs dans des assiettes colorées à croquer : Saumon, pomme de terre, pressé de chou rouge cet hiver ou œufs brouillés à la truffe de saison. Pigeon servi en croûte, truffe et foie gras, terre et mer selon le marché. En saison, il faut au moins une fois goûter au menu « truffes ». Carte des vins dans le même esprit de délicatesse et d'harmonie. Un rapport qualité/prix exceptionnel pour une adresse étoilée.

## Saint-Andras

### ■ LE PAS DE L'ANE

145, chemin de la Brocardière  
☎ 04 76 32 01 78 – www.lepasdelane.com  
jroberge@hotmail.fr

*Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 69 € ; chambre double 89 € ; chambre triple 119 €. Petit déjeuner inclus. Gîte, location à la semaine de 405 € à 509 €. Restauration (repas : 28 € ; panier pique-nique sur demande : 11 €). Quiétude et beauté de la campagne dauphinoise et d'une maison charmante qui nous ouvre grand les portes de cinq*

chambres thématiques exceptionnelles. Dans un cadre reposant de nature préservée, on s'installe dans l'une des chambres selon ses envies : marine, asiatique, africaine, champêtre ou zen. Spacieuses et confortables, disposant d'une literie formidable, elles nous offrent un séjour de détente absolue. Sur le chemin de Compostelle, le Pas de l'Ane accueille volontiers les pèlerins ou les amoureux de belles randonnées. Dans le jardin, on écoute le chant des oiseaux et le murmure du ruisseau dès l'heure d'un petit déjeuner qui compte parmi les meilleurs de la région ! Il faut dire que Josiane adore cuisiner et prépare de nombreux plats savoureux et copieux dès le matin... Autant dire que la table d'hôte offre d'autres moments de bonheur. D'ailleurs, le bonheur est omniprésent en cette adresse où l'on peut également profiter de massages relaxants prodigués par des praticiennes confirmées. Une adresse *Futé* à ne pas manquer.

## Saint-Victor-de-Cessieu

### ■ CHÂTEAU DE VALLIN

923, chemin de Vallin

☎ 04 74 33 45 19

*Ouvert du 14 juillet au 25 août 2019, tous les dimanches de 14h à 18h. Ouvert pour les groupes de Pâques à la Toussaint. Tarif unique : 5 € (gratuit pour les -14 ans). CB non acceptée.*

Dominant la vallée verdoyante de La Tour-du-Pin, ce château est un petit joyau niché au cœur de 200 hectares de forêts, de prés et d'étangs. Autant dire que la nature est omniprésente, qu'elle soit sauvage ou façonnée par l'homme, notamment dans un magnifique parc avec son allée des tilleuls (70 arbres splendides), de majestueux cèdres du Liban plusieurs fois centenaires et des jardins romantiques où l'on aime se promener. Le château, une demeure privée, se visite également à certaines périodes. Bâti au XIV<sup>e</sup> siècle par la famille Vallin, qui le possédera pendant 5 siècles, il abrite de belles peintures murales dans un salon néo-gothique, ainsi qu'une salle à manger romantique. Une visite pour se mettre au vert et rêver.



# PAYS VIENNOIS

## VIENNE ★★

L'origine de son nom vient de Vienna, mot celte signifiant « bourgade au bord de l'eau ». Installée au bord du Rhône, la capitale des celtes Allobroges sera fidèle à César pendant la guerre des Gaules. Fidélité qui lui accorde la promotion de colonie latine en 50 avant J.-C. avant de passer colonie romaine sous Auguste en 16 avant J.-C. Elle connaît alors une expansion fulgurante : de magnifiques monuments voient le jour à l'intérieur de ses 7 km de remparts. Avec 30 000 habitants, elle est alors l'une des plus grandes villes de la Gaule. Capitale d'un diocèse de sept provinces au IV<sup>e</sup> siècle, Vienne tombe en 468 aux mains des Burgondes et les rois en feront une de leurs résidences vers 475. C'est à cette époque que la vie religieuse s'y développe intensément au point que la ville gagne le surnom de « Vienne la Sainte ». Au XI<sup>e</sup> siècle, l'empereur d'Allemagne hérite du royaume de Bourgogne. Vienne devient ville d'Empire avant d'être rattachée à la France en 1450. La cité va alors peu à peu décliner au profit de sa grande rivale : Lyon. Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que l'activité économique de la ville repart avec l'installation de fabriques de draps. Au XIX<sup>e</sup> siècle, cette industrie emploie plus d'un tiers de la population, mais durant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la concurrence accrue fait disparaître peu à peu cette activité. Aujourd'hui, Vienne abrite 30 000 habitants, comme dans l'Antiquité. Malgré quelques industries de pointe, l'activité est essentiellement tertiaire avec un restaurant de prestige (La Pyramide) et un marché, le samedi matin, réputé comme l'un des plus importants de France. Très dynamique culturellement, la ville organise chaque année plusieurs festivals dont le plus célèbre, Jazz à Vienne, depuis 1981.

### ■ PAVILLON DU TOURISME

**Cours Brillier ☎ 04 74 53 70 10**

**www.vienne-condrieu.com**

*Ouvert toute l'année, tous les jours sauf le 1<sup>er</sup> janvier, le 1<sup>er</sup> mai, le 11 novembre et le 25 décembre. Horaires selon saison. Du 18 juin au 31 août 2019, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.*

À l'entrée de Vienne, un espace d'accueil incroyable pour partir à la découverte des « Secrets de Vienne ». Ouvert en 2015, ce Pavillon du tourisme donne les clés de la ville et invite à visiter tous les sites alentours, à commencer par le vignoble avec un incontournable « mur à vins » de plus de 10 mètres de haut présentant toutes les appellations d'origine protégée des côtes du Rhône septentrionales de Vienne à Valence. Les gourmands pourront même privatiser un espace Côte et cuisine avec vue sur le Rhône pour déguster et se régaler des meilleurs vins et mets de la région. Bien d'autres richesses à découvrir avec les visites guidées d'une ville abritant plus de quarante monuments classés. Coup de cœur pour les visites « Patrimoine express » qui, en 1h, nous font connaître les plus beaux sites et monuments de Vienne. Pour explorer davantage le territoire, choisissez les visites thématiques (Vienne antique, Vienne au temps des Templiers, Vienne souterraine, Découvrez les sites archéologiques...). Pour rapporter les meilleurs souvenirs de Vienne, la boutique du Pavillon du tourisme vous propose une sélection de produits locaux. La meilleure façon de découvrir Vienne.

► **Autre adresse :** Boutique du Musée de Saint-Romain-en-Gal-Vienne – RD 502 – SAINT-ROMAIN-EN-GAL-VIENNE ☎ 04 74 57 33 71. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h.

## Tarifs des sites et monuments à Vienne

Vienne a la bonne idée de proposer des billets jumelés pour découvrir un maximum de sites et musées sans trop dépenser.

► **Billet simple.** 1 site monument, dont le cloître Saint-André (hors période d'exposition) : 3 €/normal, 2 €/réduit (étudiant, groupe + de 15 personnes).

► **Billet passe.** 3 musées, Théâtre Antique et Musée de la Draperie : 6 €/normal, 3,80 €/réduit (étudiant, groupe + de 15 personnes).

► **Billet Intermusées.** Musées et sites de Vienne et Saint-Romain-en-Gal : 8 €. Billets Pass et Intermusées disponibles uniquement à l'accueil des musées viennois.

### Conditions

Gratuité : pour tous le premier dimanche de chaque mois, pour les visiteurs ayant moins de 18 ans, groupes scolaires et accompagnateurs, chômeurs, RMistes.

Les musées de Vienne sont ouverts tous les jours, sauf le lundi. Retrouvez tous les musées de Vienne sur le site [www.musees-vienne.fr](http://www.musees-vienne.fr).



# 30 MINUTES DE HIT & POP MUSIC NON-STOP

TONICRADIO.FR



LYON **98.4**    BOURGOIN **97.8**    VIENNE **95.1**

VILLEFRANCHE **94.7**



INFOS LOCALES • INFOS SPORTS • TOUS LES DIRECTS DE SPORT

## Agenda viennois

■ **Festival international Jazz à Vienne** : 39<sup>e</sup> édition, du 28 juin au 13 juillet 2019 (voir notre encadré sur Jazz à Vienne).

Contact : Jazz à Vienne – 21, rue des Célestes ☎ 04 74 78 87 87, Infoline ☎ 0 892 702 007 (0,34 €/min) – [www.jazzavienne.com](http://www.jazzavienne.com)

■ **Festival d'humour** : de la mi-mars à début avril dans la salle du Manège. Tout d'abord intitulé festival de café-théâtre et d'humour, ce festival voit le jour en 1981 sous l'impulsion de quelques membres de la maison des jeunes et de la culture, et prend corps entre les deux communes de Vienne et Seyssuel. Puis, au fil des années – 38<sup>e</sup> édition en 2019 –, un développement intercommunal prend forme pour y intégrer les 18 communes qui composent l'agglomération viennoise.

Contact : Maison de Jeunes et de la Culture – 11, quai Riondet ☎ 04 74 53 21 96.

■ **Foire de Vienne** : octobre 2019. Cet événement populaire fête sa 13<sup>e</sup> édition. « Envie de Vienne » fédère 150 commerçants, le comité d'animation des marchés et le comité des Cafetiers Hôtelières et Restaurateurs (CHR). Il réunit plus de 600 commerçants sur l'emplacement du grand marché et dans les rues piétonnes. Des animations prennent place un peu de partout dans la ville, des salons thématiques (salon du terroir, de la décoration, de l'auto). Des surprises, déambulations, tombolas sont entre autres prévues samedi et dimanche.

Renseignements : Association Foire de Vienne ☎ 04 74 31 44 03 – [www.foire-de-vienne](http://www.foire-de-vienne)

■ **Festival Sang d'Encre** : 25<sup>e</sup> édition en novembre 2019. En novembre, festival du roman policier au théâtre municipal et à la salle des fêtes. L'idée originale de ce festival vint d'un auteur de livres dans « la Série Noire », des ouvrages chez « Baleine » et dans « la Souris Noire », François Joly. Créé en 1995, ce festival remporte un franc succès et attire chaque année d'illustres auteurs de polars. Un prix Sang d'Encre, ainsi qu'un prix lycéen sont attribués, récompensant le travail des meilleurs auteurs.

Contact : Maison de Jeunes et de la Culture – 11, quai Riondet ☎ 04 74 53 21 96. Fax : 04 74 31 98 93 – [www.sangdencre.org](http://www.sangdencre.org)

## Points d'intérêt

### ■ ÉGLISE ET CLOÎTRE DE SAINT-ANDRÉ-LE-BAS

Place du Jeu-de-Paume

☎ 04 74 85 18 49

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, du mardi au dimanche de 9h30 à 18h. Du 2 novembre au 31 mars, du mardi au dimanche de 13h à 17h30. Fermetures exceptionnelles les 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai, 1<sup>er</sup> novembre, 11 novembre et 25 décembre. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 €. Tarif avec exposition : 3,50 €.

Du VI<sup>e</sup> siècle à 1791, l'église et le cloître faisaient partie d'un riche et puissant monastère qui s'étendait sur plusieurs rues et allait jusqu'au Rhône. Un premier bâtiment avait été construit au IV<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> siècle sur d'anciens entrepôts souterrains romains. Détruite au VIII<sup>e</sup> siècle, l'église actuelle est reconstruite au IX<sup>e</sup> siècle, pour être transformée et surélevée au XII<sup>e</sup> siècle, dans un style roman viennois qui rayonnera en dehors de Vienne, plus particulièrement à Lyon et à Autun. Le cloître, qui faisait également partie de l'abbaye fondée au VI<sup>e</sup> siècle, a été dégagé en 1937-38 des constructions sous lesquelles il était enseveli. Lors de sa restauration, on a pu remettre en place certains des éléments qui le composaient et qui avaient été dispersés dans divers bâtiments de la ville. On pourra admirer la multitude de colonnettes et de chapiteaux sculptés qui l'ornent, ainsi qu'une remarquable collection de stèles funéraires. Trois salles avant d'arriver au cloître accueillent régulièrement des expositions temporaires.

### ■ LE JARDIN ARCHÉOLOGIQUE DE CYBÈLE ★

Situé entre les rues Ponsard et Victor-Hugo, ce jardin en pente présente les vestiges d'un ensemble de monuments romains, ainsi qu'une canalisation ayant été utilisée pour les thermes construits sous l'actuel théâtre municipal. Cet ensemble comprend, dans la partie nord, un portique aux deux arcades survivantes (l'une est considérée comme l'entrée du forum). Lors des fouilles effectuées dans l'entre-deux-guerres, de nombreux objets (monnaies, poids, aiguilles, bracelets de verre et céramique, lampes, amphores...) ont été retrouvés et sont maintenant exposés au musée des Beaux-Arts. Lieu de concerts magiques (et gratuits) pendant le festival de Jazz.

### ■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE – ÉGLISE SAINT-PIERRE

Place Saint-Pierre

☎ 04 74 85 20 35

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, du mardi au dimanche de 9h30 à 18h. Du 2 novembre au 31 mars, du mardi au dimanche de 13h à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 €.

Cet édifice chrétien du VI<sup>e</sup> siècle est le plus ancien de Vienne et la plus ancienne église de France. Sa traversée des siècles ne s'est pas faite sans subir maints remaniements, agrandissements et changements. Elle n'en a pas moins conservé son plan basilical et sa vaste nef charpentée. Son clocher-porche rectangulaire date du XII<sup>e</sup> siècle. Depuis 1895, l'église abrite les collections du musée lapidaire : pierres gravées ou sculptées, sculptures antiques, dont la célèbre Tutela, déesse protectrice de la ville, découverte à Sainte-Colombe, inscriptions... ainsi

que les nombreux objets découverts dans le jardin de Cybèle. À côté, ont été dégagés les bases et les différents niveaux de construction de l'ancienne église Saint-Georges. Ont ainsi été mis à jour un oratoire du VI<sup>e</sup> siècle et de remarquables vestiges de tombes.

### ■ MUSÉE DES BEAUX-ARTS ET D'ARCHÉOLOGIE

Place Miremont

☎ 04 74 78 71 04

*Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, du mardi au dimanche de 9h30 à 18h. Du 2 novembre au 31 mars, du mardi au dimanche de 13h à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 €.*

Situé au 1<sup>er</sup> étage de l'ancienne halle à grains, il a depuis sa création en 1895, subi divers aménagements. On peut y remonter le temps jusqu'à la préhistoire avec l'évolution du matériel en pierre, en fer et en bronze. La période gallo-romaine y est ensuite représentée par des objets de la vie quotidienne, statuettes en bronze, argenterie du III<sup>e</sup> siècle. On découvre également une belle collection de faïences des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, ainsi que des peintures d'artistes dauphinois du siècle dernier.

### ■ MUSÉE ET SITE ARCHÉOLOGIQUE DE SAINT-ROMAIN-EN-GAL

RD502

☎ 04 74 53 74 01

<http://musee-site.rhone.fr>  
saintromain@rhône.fr

*Ouvert toute l'année. Fermeture : 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai, 1<sup>er</sup> novembre et 25 décembre. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Horaires du site archéologique. Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre : du mardi au dimanche de 10h à 18h. Du 2 novembre au 31 mars, du mardi au dimanche de 10h à 17h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 18 à 25 ans) : 3 €. Gratuit pour tous, le 1<sup>er</sup> dimanche de chaque mois (sauf journées événements).*

La vallée du Rhône représente le plus beau couloir de circulation depuis l'Antiquité. Alors, quittez l'autoroute, la route, pour aller à la découverte de notre passé. Sur la rive droite du fleuve, face à Vienne, un site merveilleux sur plus de 3 ha va vous faire remonter l'histoire à travers les vestiges d'un quartier résidentiel et commercial des I<sup>er</sup> et IV<sup>e</sup> siècles de notre ère. Les architectes Chaix et Morel ont conçu un bâtiment résolument moderne, léger et lumineux pour abriter tous les trésors découverts sur les berges du Rhône. Entre autres richesses, le visiteur pourra admirer une exceptionnelle collection de mosaïques et de peintures gallo-romaines, partager un véritable « art de vivre » dans l'une des plus riches cités de la Gaule romaine. Dans les bâtiments du musée, se trouve également « l'Atelier de Restauration de Mosaïques » créé en 1981 et qui depuis, s'est taillé une réputation nationale voire internationale dans ce domaine spécifique. Il est parfois ouvert pour les journées du Patrimoine. Renseignements auprès du musée ou de l'office de tourisme de Vienne

## Jazz à Vienne

Du jazz, du jazz, du jazz (mais pas que du jazz) ! 39<sup>e</sup> édition pour cet événement incontournable : Jazz à Vienne. Le festival de jazz par excellence, mais un festival qui sait s'ouvrir à d'autres genres. Le festival Jazz à Vienne, ce n'est pas une scène, mais quatre : Théâtre Antique, Club de Minuit, JazzMix Scènes de Cybèle. Sur 250 concerts proposés pendant le festival, 200 sont gratuits ! Nombreuses animations autour des scènes : création jeune public, jazz parade, Lettres sur cour, les Mosaïques au Musée Gallo-Romain... et bien d'autres événements à ne pas manquer et à retrouver lors de nos « brèves » en direct du festival !

### Calendrier du festival 2019, du vendredi 28 juin au samedi 13 juillet

- **Vendredi 28 juin** : Up Above my Head – Michelle David
- **Samedi 29 juin** : Chilly Gonzales, Chassol, Gogo Penguin
- **Lundi 1<sup>er</sup> juillet** : Ben Harper – Zac Harmon
- **Mardi 2 juillet** : Bobby McFerrin – José James
- **Mercredi 3 juillet** : Chick Corea – Juan Carmona Septet
- **Jeudi 4 juillet** : Snarky Puppy – Kokoroko
- **Vendredi 5 juillet** : Hocus Pocus – Tom Misch
- **Samedi 6 juillet** : Charlie Winston – Ibeyi
- **Dimanche 7 juillet** : Kassav – Calypso Rose – Mizikopeyi, Créole Big Band
- **Lundi 8 juillet** : Chucho Valdès Stet – Omar Sosa & Yilian Canizares
- **Mardi 9 juillet** : Diana Krall – Paul Jarret & Jim Black
- **Mercredi 10 juillet** : John Zorn
- **Jeudi 11 juillet** : Parovoz Stelar – Yom & The Wonder Rabbit
- **Vendredi 12 juillet** : Manu Dibango – Fatoumata Diawara
- **Samedi 13 juillet** : Thomas Dutronc – Neneh Cherry – Bonga – Anomalie – Papatef – Obradovic Tixier



### ■ NOTRE DAME DE PIPET

*Accès libre.*

Dominant Vienne et le Théâtre antique, belvédère magnifique où il faut monter pour admirer la vue sur la vallée du Rhône, la plate-forme de Pipet devait déjà abriter un des monuments les plus importants de la ville romaine. S'il reste bien peu de traces, hormis quelques murs de soutènement, de ce sanctuaire primitif, c'est qu'il était établi sur une position stratégique où l'on édifia une forteresse. Le château de Pipet fut détruit en 1633, épargnant les murs romains, et l'on planta de la vigne sur le site. En 1856, la colline fut consacrée à la Vierge et une chapelle fut érigée en l'honneur de Notre-Dame-de-la-Salette. Lieu sacré chargé d'histoires, Notre-Dame-de-Pipet compte parmi les lieux emblématiques de la cité qu'il faut avoir visité, à pied si l'on est courageux, en voiture sinon avec accès jusqu'au sommet devant la chapelle.

### ■ PRIMATIALE SAINT-MAURICE

**Place Saint-Maurice**

*Accès libre.*

Cette cathédrale est sans doute la plus importante du Sud-Est et la plus prestigieuse du Dauphiné. Composée de plusieurs éléments édifiés entre le XI<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle, ses bâtisseurs ont fait preuve d'un rare talent pour associer harmonieusement tous ces éléments et en faire ce chef-d'œuvre d'édifice roman inséré dans une cathédrale gothique. À peine arrivé, on peut remarquer, dans la majestueuse façade, les trois portails aux tympans et voussures richement sculptés, et on admirera des piliers romains en lause portant une soixantaine de chapiteaux à feuillages ou motifs historiés du XII<sup>e</sup> siècle, véritables chefs-d'œuvre de l'art roman viennois. La cathédrale de Vienne, dévastée en 1562-1567, a subi d'autres dommages au fil des siècles ainsi que plusieurs restaurations, ce qui ne l'a pas empêché de toujours garder sa majestueuse beauté.

### ■ LA PYRAMIDE

**Rond-Point de la Pyramide**

**[www.lapyramide.com](http://www.lapyramide.com)**

*Accès libre.*

Unique témoin du cirque romain, et non pas « tombeau de Ponce Pilate » comme auraient voulu le croire quelques romantiques, la Pyramide se dresse au beau milieu du boulevard Fernand-Point. Cet obélisque (car en fait de pyramide, il s'agit d'un obélisque...), placé sur le terre-plein central de l'hippodrome de la ville antique, balisait la course de chars. Haut de 15,50 m et large de 4 m à la base, il en existe peu de similaires dans le monde gallo-romain. À noter que ce monument exceptionnel a fait l'objet d'une restauration.

### ■ LE TEMPLE D'AUGUSTE ET DE LIVIE



*Accès libre.*

Érigé au début du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. sur l'emplacement du forum (vaste lieu où pouvait se tenir un marché, une assemblée du peuple, un tribunal), ce temple est le joyau de la Vienne romaine, bien que les portiques et thermes qui le cernaient aient disparu. Dédié à Rome et à Auguste, puis à son épouse Livie, il est transformé en église au début du Moyen Âge. Ses colonnes disparaissent alors dans la maçonnerie « afin d'en faire un édifice clos ». Temple de la raison en 1792, tribunal de commerce en 1795, il devient musée au siècle dernier et retrouve son éclat grâce à l'intervention de Prosper Mérimée qui fait dégager ses colonnes à partir de 1845. Le temple fait actuellement l'objet d'une réhabilitation en vue d'une réouverture au public qui ne peut l'admirer, pour l'instant, que de l'extérieur.

### ■ LE THÉÂTRE ANTIQUE



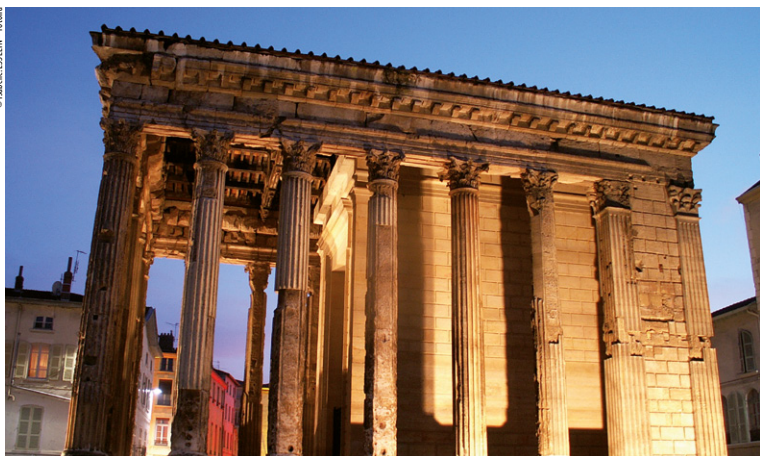
**7, rue du Cirque**

☎ 04 74 85 39 23

**[www.theatreantiquevienne.com](http://www.theatreantiquevienne.com)**

**[billetterie@theatreantiquevienne.com](mailto:billetterie@theatreantiquevienne.com)**

*Travaux de revalorisation du théâtre antique. Fermeture de mi-mai à début juin pour Jazz à Vienne. Réouverture normale en juin 2019. Du 1<sup>er</sup> avril au 31 août, tous les jours de 9h30 à 18h. Du 1<sup>er</sup> septembre au 31 octobre, ouvert tous les jours sauf lundi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Ouvert du 2 novembre au 31 mars, du mardi au dimanche de 13h à 17h30.*



*Le temple d'Auguste et de Livie à Vienne.*

C'est le grand théâtre, sur le mont Pipet, probablement édifié à l'époque d'Auguste (I<sup>er</sup> siècle après Jésus-Christ). Ce théâtre, qui pouvait jadis accueillir jusqu'à 13 500 spectateurs, est considéré, avec ses 132,40 m de diamètre, comme l'un des plus importants de l'Antiquité romaine. Il dépasse en surface et capacité d'accueil ceux de Lyon, Orange et Arles... Comme à Fourvière, le mur de scène, long de 72 m, a malheureusement disparu. Restauré dans l'entre-deux-guerres (de 1923 à 1938, 80 000 m<sup>3</sup> de terre sont déblayés), il a retrouvé avec bonheur sa fonction initiale : il accueille chaque année, à la belle saison, des spectacles, dont le très fameux Festival International de jazz. Le cadre du théâtre est évidemment magnifique pour les soirées musicales d'été et son acoustique est on ne peut plus adaptée à cet événement international. Amateurs de jazz et néophytes en la matière ne pourront qu'apprécier la beauté et la qualité du spectacle. À noter qu'un nouveau chantier de valorisation du théâtre antique rendra le site encore plus agréable à visiter.

## Le couvert

### ■ LA BARCAROLLE

**20, rue de la Charité ☎ 04 26 05 32 56**

*Ouvert du mardi au samedi de 17h à 1h. Sur réservation le reste du temps. Ouvert tous les jours jusqu'à 2h pendant Jazz à Vienne. Plats à 16 €.*

Big up à La BarCarolle, un bistro gourmand dans l'esprit jazzy que l'on aime partager à Vienne. À La BarCarolle, les nuits sont encore plus belles que les jours, même quand ceux-ci s'allongent en été. La BarCarolle, c'est d'abord l'adorable Carole qui reçoit ses clients comme elle reçoit ses amis. Ici, on ne fait pas semblant d'avoir des sentiments, on les exprime à travers sa joie de vivre. On fait de belles rencontres et on savoure la vie à pleines dents toute l'année et notamment lors du Festival de Jazz (puisque La BarCarolle est tout à côté du Théâtre Antique). Le vin est bien présent avec une sélection personnelle des plus pertinentes. À l'apéro, autour d'un bon verre, les gourmands commencent par partager (ou pas...) des crostinis, des planchettes de charcuterie ou de fromages. Les plats cuisinés s'affichent à l'ardoise de saison avec un fameux cassoulet du Sud-Ouest qui a notre faveur. Mais encore des travers de porc au chou braisé ou un tajine de canard et ses petits légumes, sans oublier un poulet basquaise. Il y a aussi les plats de partage (ou pas...) avec un camembert chaud et ses mouillettes, des escargots, un gratin de pommes de terre au munster, pour terminer avec un moelleux au chocolat. Une BarCarolle que l'on a envie d'embrasser à pleine bouche gourmande. Cuisine, vins, musiques du monde, musiques d'ici, soirées animées, bonheur et plaisir, toutes les raisons sont bonnes pour vivre de grands moments à La BarCarolle.

### ■ ESPACE PH3

**14, boulevard Fernand-Point**

**☎ 04 74 53 01 96**

**www.lapyramide.com**

**pyramide@relaischateaux.com**

*Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Formule du midi : 25 € (1 plat, 1 dessert, 1/2 eau minérale et 1 café).*

Prélude à la haute gastronomie, l'Espace PH3 est une invitation quotidienne à la gourmandise par la famille Henririoux. Intégré à la Pyramide, l'espace PH3 de Pascale et Patrick Henririoux, offre un cadre contemporain aux lignes à la fois dynamiques et apaisantes. C'est vraiment le lieu idéal pour un déjeuner d'affaires ou un repas de famille. La carte du PH3 (3 entrée, 3 plats et 3 desserts) varie au rythme du marché de saison, mais le travail du chef reste toujours remarquable, avec une cuisine inspirée par l'humeur du moment et les bons produits du marché du jour. Ce printemps : filet de truite cuit à la plancha, embeurrée de poireaux, beurre de citron vert. Un autre jour, une aile de raie portion, croquant de fenouil, huile parfumée au chorizo... A déguster avec plaisir, tout simplement. Le bonheur à portée de portefeuille.

### ■ UNE FILLE EN CUISINE

**18, place Saint Maurice**

**☎ 04 74 85 43 18**

*Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Formule du midi : 14 €. Plat du jour : 10 €. Formule 2 plats : 12 €. Menu : 26 €.*

Une belle nouveauté s'est installée sur la place Saint-Maurice. La fille dont il est question dans l'enseigne de ce restaurant, c'est Valérie – qu'il faut appeler Val parce que les Viennois la connaissent déjà – qui nous mijote au quotidien de bons petits plats de saison à base de produits frais de qualité. Et voilà une formule midi à prix imbattable pour se faire plaisir sans compter. Petites tables en terrasse, salle aux notes bleutées et aux pierres apparentes, c'est cosy et plein de fraîcheur. Cuisine de saison qui n'hésite pas à se tourner vers les spécialités montagnardes en hiver (miam la raclette...) et de belles salades en été. À la carte, une blanquette de la mer ou un magret de canard en émincé. En été, des glaces à de larges horaires pour faire une pause en visitant Vienne. Les groupes sont les bienvenus pour organiser des événements privés dans un ravissant caveau. Nouveauté remarquée par le Futé.

### ■ L'ESTANCOT

**4, rue de la Table Ronde**

**☎ 04 74 85 12 09**

*Ouvert du mardi soir au samedi le midi et le soir. Fermé les jours fériés. Menus de 26,50 € à 35 €. Formule du midi : 20,50 €.*

Dans une petite rue du centre ancien de Vienne, qu'il fait bon faire une pause à l'Estancot. Belle terrasse installée dans la pente douce, salle chaleureuse à l'image de l'accueil et du service, l'Estancot a fait ses preuves, ne réservant que de bonnes surprises aux visiteurs. Côté cuisine, Bruno Ray réalise des plats maison, des spécialités régionales et des recettes de tradition faites à partir de bons produits. Incontournables : les criques (à base de pommes de terre, persillade et œuf) et les paillassons avec de nombreuses variations, comme cette Bourguignonne (œufs pochés en meurette), cette Lyonnaise (andouillette artisanale à la graine de moutarde), cette Périgourdine (escalope de foie gras chaud au porto) ou cette Escargotière (escargots du Rozay et champignons forestiers). Petite carte gage de qualité avec un beau travail autour des fruits de mer et du poisson, mais encore une Pluma de cochon grillé, sauce chorizo. Desserts maison. Carte des vins en rapport pour des harmonies réussies. Une adresse sûre pour se faire plaisir.

**CHEZ NOUS****8, rue des Clercs**

☎ 04 74 53 02 73

*Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Plat du jour : 9 €. Formules 3 plats de 17 € à midi à 22 € soir, dimanches et jours fériés.*

Faire simple et bon, c'est ce qu'il y a de meilleur. Alors, dans le dédale des petites rues de Vienne, quand on découvre Chez Nous, on n'a plus envie de repartir. Restaurant familial tenu par une cuisinière d'origine portugaise, l'adorable Judith aime mêler les saveurs et les plats traditionnels de son pays à la cuisine française. Résultat dans une salle charmante : gourmandes et gourmands viennent savourer une cuisine au goût du jour. Plats inscrits à l'ardoise cet hiver : une salade de foie de volaille, un saucisson lyonnais pommes de terre vapeur, sauce au vin rouge et échalotes ou ravioles de Saint-Jean sauce aux cèpes. Destination le Portugal en fin de semaine avec une délicieuse morue ou un cassoulet de la mer. À noter que les végétariens et végétaliens sont les bienvenus. Belle sélection de vins au verre. Une adresse à découvrir sans tarder.

**■ LE PROVENCE****20, rue Voltaire**

☎ 04 74 85 12 03

**www.restaurant-leprovence-vienne.fr**  
**restaurant-leprovence@wanadoo.fr**

*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 20 € à 26 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 11 € (et 14,50 €). Menu grenouilles : 24 €. Menu gambas : 22 €. Terrasse.*

Il y a la Provence qui se trouve un peu plus au sud de Vienne, et il y a Le Provence qui se trouve au cœur de la ville pour nous régaler toute l'année. Une pépite comme Futé les aime, juste ce qu'il faut à l'écart des voies de circulation pour nous proposer la plus belle terrasse de Vienne à notre goût tout en étant facilement accessible. Au Provence, même si l'on n'est pas en Provence, les cigales chantent autour d'une maison rayonnante de bonheur depuis 18 ans grâce au travail de Didier. Accueil toujours souriant de la charmante Noémie et cuisine remarquable. Un cuisinier qui nous fait partager sa passion pour les bons produits préparés dans des conditions d'hygiène irréprochables. La spécialité maison est bondissante puisqu'il s'agit des incontour-

nables cuisses de grenouilles en persillade avec leur menu dédié. Autre menu dédié aux gambas qui sont flambées au whisky. A la carte, des salades gourmandes, des escargots de Bourgogne, une nage de coques et Saint-Jacques safranée aux petits légumes, des poissons frais, un filet de truite sauce citronnée ou une fricassée de foies de volailles aux pleurotes. Tarte aux pommes ou panna cotta maison. Belle carte des vins aux accents régionaux. Faites-nous confiance, Le Provence fait partie de nos meilleures adresses.

**■ LA PYRAMIDE****14, boulevard Fernand-Point**

☎ 04 74 53 01 96

**www.lapyramide.com****pyramide@relaischateaux.com**

*Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 149 € à 180 €. Formule du midi : 69 € (menu du Marché).*

Pour la partie historique, rappelons que cette auberge du XIX<sup>e</sup> siècle fit les beaux jours des gourmands le long de la Nationale 7 qui s'arrêtaient chez l'un des papes de la gastronomie française : Fernand Point. Mais La Pyramide a parfaitement passé le cap d'un nouveau siècle en s'inscrivant dans une belle modernité grâce au travail de l'excellent chef Patrick Henriroux. Avec son épouse Pascale, il a su donner une nouvelle vie à ce haut lieu de la gastronomie brillant de ses étoiles dans un guide rouge. Même philosophie en salle que dans les assiettes avec cette modernité maîtrisée par un chef mariant couleurs, saveurs, textures d'ici et d'ailleurs. Tout commence par le Bubble de saison. Puis vient le temps des becs à sel avec une crème soufflée de dormeur au caviar Oscietre, émiettee de tourteau et gaufrettes aux herbes ; des asperges vertes de Roques Hautes, palet de polenta torréfiée, mousseux à la rigotte de Condrieu ; une pomme de ris de veau à la truffe de Richerenches, pulpe de cresson et rosti truffé ; pour terminer avec un suspens au chocolat dominicain Tainori, gelée chocolat gingembre, fraîcheur de passion. Cave magnifique de 600 crus et historique collection de Chartreuse. Une adresse unique qu'il faut s'offrir au moins une fois dans sa vie.

**■ LE SAINT ROCH****20, rue Boson**

☎ 04 69 32 68 11

**lesaintroch@outlook.fr**

## Le Provence

Restaurant

Cuisses de grenouilles

Cuisine du sud et du terroir



**20, rue Voltaire - 38200 Vienne - Tél. 04 74 85 12 03 - Port. 06 77 78 92 49**

**www.restaurant-leprovence-vienne.fr**



Ouvert du lundi au samedi le midi ; le jeudi et le vendredi le soir. Menu du jour Alberto : 15 €. Menu Calogero : 26 €. A deux pas de la cathédrale Saint-Maurice, le Saint-Roch est le refuge des gourmands en quête d'une bonne adresse. Façade sobre et élégante à l'image d'une salle chaleureuse avec ses tables fleuries, sa belle vaisselle, ses notes jazzy ou autres selon l'humeur du chef. Le Saint-Roch, c'est un restaurant tendance gastronomique doté d'un véritable chef, le jeune et talentueux Maxime. Formé au Bec Fin, meilleur apprenti de France, passé par l'étoilé Beau Rivage, il s'inspire de la cuisine d'un Régis Marcon (travail sur les champignons...) ou d'un Pierre Gagnaire. Travail personnel de grande qualité, notamment autour des légumes – parfois surprenants avec des légumes asiatiques –, cuisson parfaite des poissons avec des filets de cabillaud de Terre-Neuve au beurre demi-sel, crème de coquillages et des viandes avec une noix de veau pâtissière d'Auvergne rôtie au thym citronné, sauce pistache. Fromages de la région et desserts maison dans le même esprit. Imbattable, le menu du jour Alberto pour un rapport qualité-prix exceptionnel ! Une adresse au grand cœur qui mérite toute votre attention gourmande. Un Saint-Roch hautement recommandé.

#### ■ LA SCARPETTA

24, cours Romestang

☎ 04 74 53 13 67

ristorantelascarpetta24@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 16,80 € (pizza ou pasta). Menu salade : 17,80 €. Menu Bambino : 11,50 €.

*Carpe diem* : ça veut dire « cueille le jour présent ». Profite de l'instant et du bonheur d'être à La Scarpetta, un air d'Italie souffle au cœur de Vienne 100 % authentique du décor, avec de nombreuses photos noir et blanc de vieux films italiens, des assiettes révélant tous les parfums de l'Italie. Quelques marches pour descendre du niveau de la rue, bar très accueillant et cuisine ouverte. Rien à cacher pour cette adresse où l'on cuisine des produits de qualité en provenance d'Italie. Tout est fait maison et les assiettes se montrent aussi généreuses que savoureuses ! Quelques marches plus haut, une salle chaleureuse et un service parfait. Parfait comme ces plats qui satisfont toutes les envies d'Italie.

Pizzas à la pâte de grande qualité garnies de produits sélectionnés avec soin. Classiques, spéciales, calzone, elles nous régaleront. Mais La Scarpetta – qui veut dire « pantoufle » en italien – ne reste pas les deux pieds dans le même chausson ! Les antipasti maison sont divins, les salades pleines de fraîcheur, les pâtes se déclinent à l'envi, tartares et carpaccios sont réalisés avec d'excellentes viandes et servis avec de délicieuses pizzellas... sans oublier les scallopina alla milanese ou veneziana, valdostana, primavera. Hamburgers maison si n'avez pas encore fait votre choix. Bien garder une place pour des desserts dans le même esprit de générosité et de qualité avec une panna cotta et un tiramisù exceptionnels. Apéritifs et vins italiens pour compléter le voyage. Coup de cœur pour cette destination gourmande.

NOUVEAU



*La Scarpetta*  
Ristorante - Pizzeria  
Caffè - Trattoria



24, cours Romestang  
38200 VIENNE  
☎ 04 74 53 13 67



#### ■ LES SAVEURS DU MARCHÉ

34, cours de Verdun

☎ 04 74 31 65 65

www.lesaveursdumarche.fr

saveurs.du.marche@wanadoo.fr

Fermé en juillet. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 17 € (menu du Marché). Menu Saveur : 28 €. Mille et une saveurs : 37 €.

Une adresse devenue une référence, sans doute parce qu'elle a senti avant bien d'autres qu'il fallait se tourner vers les bons produits de saison plutôt que de proposer n'importe quoi à des gourmands avertis. Dans ce quartier de Vienne un peu à l'écart du centre-ville, mais proche de la Pyramide, des passionnés de cuisine et de bons produits vous reçoivent dans un restaurant charmant. Un restaurant surprenant tenu par Valérie, Sébastien et leur équipe proposant une cuisine de bistrot soignée à midi et une cuisine plus raffinée, plus gastronomique, en soirée.

Le tout au fil du marché de saison. Plats en fonction des arrivages du jour réalisés par un chef inspiré par les produits. Recettes traditionnelles (pot-au-feu, poulet au vinaigre, joue de porc confite, filet de saumon à l'oseille) pour des assiettes remises au goût du jour avec talent. Le dîner fait monter le niveau et les plats deviennent des œuvres d'art. Très belle carte des vins de la vallée du Rhône, condrieu et côte-rôtie en tête. D'ailleurs, un nouveau bar à vin a vu le jour. Adresse recommandée.



## Le gîte

### ■ GRAND HOTEL DE LA POSTE\*\*

47, cours Romestang

☎ 04 74 85 02 04

[www.hoteldelaposte38.com](http://www.hoteldelaposte38.com)

[hoteldelapostevienne@orange.fr](mailto:hoteldelapostevienne@orange.fr)

*Qualité Tourisme. Citotel. Ouvert toute l'année. Fermé 2 semaines en août et 1 semaine à Noël. 38 chambres. Chambre double de 71 € à 120 €. Petit déjeuner : 12 €. Garage. Chèques non acceptés. Animaux acceptés (7 €/ nuit). Wifi gratuit.*

Un hôtel historique dans un bâtiment datant du XVIII<sup>e</sup> siècle récemment rénové. À proximité immédiate de la gare SNCF, du Théâtre Antique (parfait pour les concerts et le Festival Jazz à Vienne), de tous les sites à visiter, du célèbre marché du samedi matin, des restaurants et des autres commerces, cet établissement adhère Citotel à su conserver le charme de l'ancien tout en nous apportant un confort actuel (chambres climatisées et insonorisées). Accueil adorable pour partir à la découverte de Vienne et de toute la région.

### ■ HOTEL IBIS SAINT-LOUIS\*\*\*

Place Saint-Louis ☎ 04 74 87 03 37

[www.ibishotel.com](http://www.ibishotel.com)

h6867@accor.com

80 chambres. Chambre double de 70 € à 120 €. Petit déjeuner : 9,90 €. Animaux acceptés (payant). Wifi gratuit. À l'entrée nord de Vienne, facilement accessible depuis l'autoroute du soleil sur l'axe Lyon-Marseille et s'ouvrant sur le centre piéton vers tous les monuments et les commerces, voici l'hôtel moderne qu'il manquait à la ville pour accueillir tous les publics. À commencer par les vacanciers sur la route des vacances qui veulent faire une agréable étape à Vienne (en direction des Alpes ou de la Méditerranée), ville exceptionnelle par son patrimoine et son « bien vivre ». Autre public conquis par cette nouvelle adresse, tous les amateurs de musique, de jazz notamment, venus assister aux concerts qui se tiennent au Théâtre antique à deux pas de l'hôtel. Au carrefour des routes ensoleillées, accueil chaleureux et chambres parfaites (dont 30 adaptées pour les familles et 5 pour les personnes à mobilité réduite) à l'Ibis Vienne Saint-Louis, porte d'accès à tous les bonheurs de séjourner à Vienne.

### ■ LA PYRAMIDE\*\*\*\*

14, boulevard Fernand-Point

☎ 04 74 53 01 96

[www.lapyramide.com](http://www.lapyramide.com)

[pyramide@relaischateaux.com](mailto:pyramide@relaischateaux.com)

*Ouvert toute l'année. 20 chambres (et 4 suites). Chambre double de 160 € à 300 € ; suite de 350 € à 460 €. Petit déjeuner : 26 €. Parking inclus. Animaux acceptés (20 € par nuit). Wifi. Restauration.*

La maison de Pascale et Patrick Henriroux demeure d'exception classée en Relais & Châteaux, est une étape gastronomique et étoilée à proximité du Rhône. L'accueil est parfait derrière les murs de cette belle maison de caractère avec son jardin à la française. Cette Pyramide abrite une cave unique avec la plus belle collection de liqueurs de Chartreuse au monde ! Table exceptionnelle à retrouver dans notre rubrique « Restaurants ».

## Sorties

### ■ AILLEURS

20, rue de la Table-Ronde

☎ 06 48 57 03 06

[www.rest-ailleurs.com](http://www.rest-ailleurs.com)

[cote-boson@orange.fr](mailto:cote-boson@orange.fr)

*Ouvert les soirs de spectacle, jeudi, vendredi et samedi. Spectacle seul : 17 €. Formules spectacle et repas : 26 € (assiette apéritive dînatoire) et 32 € (plat et dessert maison). Pourquoi aller voir Ailleurs ? Parce qu'Ailleurs, c'est bien ici, et qu'il ne faudrait pas manquer de se divertir, de s'amuser une seule soirée à Vienne. C'est Édith qui a créé par sa propre volonté et de ses propres mains ce lieu à part, un café-théâtre parmi nos bonnes adresses. Il faut dire que la cuisine est bonne et que la programmation l'est tout autant. Les spectacles live sont à 20h45, mais il est possible de commencer à manger dès 19h pour se mettre en appétit. Dans un lieu vraiment original, on pourrait dire « authentique » si ce terme n'était pas arrangé à toutes les sauces, Édith – personnage haut en couleur, femme de cœur qui sait ce qu'elle veut – fait venir les meilleurs noms de la scène comique pour nous détendre les maxillaires et l'esprit dans ce monde trop sérieux. La meilleure façon de se changer les idées, c'est d'aller voir Ailleurs !*

### ■ LE BAR A VIN DES SAVEURS

34, cours de Verdun

☎ 04 37 04 51 90

<https://baravin-vienne.fr>

[saveurs.du.marche@icloud.com](mailto:saveurs.du.marche@icloud.com)

*Ouvert du mardi au vendredi de 18h à 23h ; le samedi de 19h à 23h45.*

La seule question que l'on pourrait se poser devant cette nouveauté, c'est : « Pourquoi ne pas l'avoir créé avant, ce bar à vin ? » Parce que Valérie et Sébastien, les propriétaires des Saveurs du Marché, ont saisi l'opportunité d'acheter un appartement appartenant à leur restaurant. Un appartement avec un petit jardin transformé en terrasse. Un appartement transformé en délicieux bar à vin après d'importants travaux. Un décor original avec de belles ferronneries pour savourer en soirée une sélection de bonnes bouteilles de la région, mais pas que, à savourer au verre. Et pour grignoter, toujours une cuisine de qualité avec des planches de bons produits, des rillettes maison ou des ravioles du Royans au parmesan. Autres belles sélections en bières, whiskeys et rhums.

### ■ LA BARCAROLLE

20, rue de la Charité

☎ 04 26 05 32 56

*Ouvert du mardi au samedi. Ouvert tous les jours jusqu'à 2h pendant Jazz à Vienne.*

Ce n'est pas une colle, mais où les soirées sont-elles plus folles ? À La BarCarolle bien sûr ! Un véritable refuge festif et gourmand au cœur de Vienne avec ses habitués et les nouveaux venus accueillis à bras ouverts par l'adorable Carole. Tout proche du Théâtre Antique, La BarCarolle offre les meilleurs « avant/après » du Festival de Jazz. Du déjeuner à l'ardoise à la planchette à partager (ou pas) en fin de soirée autour d'un bon verre de vin sélectionné avec soin en passant par l'apéro qu'il est interdit de bâcler !



La BarCarOlle est un lieu de vie, d'échange, de partage dans un esprit de grande convivialité et de respect de l'autre. Ouvert au monde, La BarCarOlle propose de belles soirées concert live et des animations pour vivre pleinement «l'esprit du vin». Entrez dans la ronde de La BarCarOlle, une adresse unique recommandée avec joie.

### ■ ESPLANADE SAINT-VINCENT

8, rue Calixte-II

☎ 04 74 53 53 58

<http://esplanade-saint-vincent.com>

[contact@esplanade-saint-vincent.com](mailto:contact@esplanade-saint-vincent.com)

A côté des jardins de la cathédrale Saint-Maurice, en plein cœur de ville, voici un lieu d'exception qui reçoit des concerts de jazz lors de soirées musicales ouvertes à tous, et qui vous accueille également pour organiser séminaires et réceptions, repas ou cocktails professionnels ou privés. C'est l'ancienne école Saint-Vincent-de-Paul, entièrement rénovée, qui sert de cadre magique à ce lieu unique. Décor raffiné aux lignes actuelles, plafonds lumineux créant une lumière douce, ambiance chaleureuse et des prestations personnalisées orchestrées par une équipe de professionnels de la restauration. Quel que soit votre projet, vos envies, les espaces de l'Esplanade Saint-Vincent s'adaptent à vos besoins. Pour vos réceptions, l'espace traiteur vous propose un service de restauration de grande qualité. Pour vos séminaires, une salle de 90 places parfaitement équipée (audio-vidéo, Wifi...), permet de travailler dans les meilleures conditions. Un service sur mesure pour toutes les occasions.

### ■ SPINA CAFE

14, boulevard Fernand Point

☎ 04 74 53 81 94

[www.lapyramide.com](http://www.lapyramide.com)

[pyramide@relaischateaux.com](mailto:pyramide@relaischateaux.com)

Ouvert le mardi et le mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; du jeudi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Dans le giron de la Pyramide de Patrick Henriroux, voici le Spina Café qui tire son nom de la célèbre «aiguille» romaine. Un café éphémère où l'on aime se retrouver exclusivement en terrasse dès les beaux jours – en prolongeant la saison le plus possible – pour partager de bons moments *after work* ou lors du Festival de Jazz. La spécialité de la maison, un fameux mojito à la chartreuse absolument incontournable. Le reste de l'année, le Spina Café propose une épicerie fine où l'on peut retrouver de délicieux produits de la région, notamment les vins de la Vallée du Rhône, et des gourmandises à emporter chez soi pour un plateau télé haut de gamme.

## Emplettes

### ■ LE COMPTOIR DES VIGNES

Zone artisanale la Gère Malissol

☎ 09 73 11 79 79

[www.comptoirdesvignes.fr](http://www.comptoirdesvignes.fr)

[cdvienne@gmail.com](mailto:cdvienne@gmail.com)

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 19h.

Et si l'on partageait du plaisir ? Dans un milieu du vin qui met souvent en avant la « technique », il ne faudrait

**NOUVEAU**

## comptoir des vignes



• VINS • SPIRITUEUX • BIÈRES •



Zone artisanale  
la Gère Malissol  
38200 Vienne

09 73 11 79 79

[www.comptoirdesvignes.fr](http://www.comptoirdesvignes.fr)



pas oublier (en tenant compte de toutes les recommandations sanitaires) que boire du vin est, depuis l'Antiquité, avant tout un plaisir. Sur les hauteurs de Vienne, facilement accessible (parking gratuit), le Comptoir des Vignes offre un lieu chaleureux et convivial pour découvrir en toute simplicité une large gamme de vins, de spiritueux – beau choix de rhums, de whiskies... –, mais aussi des bières, des produits du terroir, des thés et du café en vrac. Tenu par Joseph Déal, un passionné du vin qui ne cherchera pas à vous en mettre plein la vue, le Comptoir des Vignes rend le vin plus humain. Vins du terroir rhodanien, mais pas seulement avec des ouvertures dans toutes les régions avec une sélection de qualité. Une cave pour faire de belles découvertes grâce aux conseils avisés de Joseph qui saura vous écouter et orienter votre choix pour de parfaits accords mets et vins ou réussir un cadeau. D'ailleurs, il est possible de réaliser des coffrets à compléter avec des produits d'épicerie fine. Possibilité également de découvrir la cave et de commander sur Internet, mais il serait dommage de se priver des conseils du caviste. Un Comptoir à déguster sans modération (alors que pour l'alcool, faites attention).

### ■ MAISON AVENEL

4, place Miremont

☎ 04 74 85 15 92

[maisonavenel@orange.fr](mailto:maisonavenel@orange.fr)

Ouvert du mardi au vendredi de 7h à 19h.

Une maison qui vient de remporter un prix national pour son dynamisme commercial. Comme quoi, on peut faire aimer la viande, même les abats dont Avenel est le spécialiste, à une époque où le végétarisme est tendance. Superbe décor pour cette adresse contemporaine où l'on trouve des produits d'excellence comme ce bœuf AOP fin gras du Mézenc. Equipe souriante à votre écoute pour vous préparer des spécialités bouchères et de bons petits plats traités au rythme des saisons. Pour accompagner votre foie gras, la Maison Avenel vous conseille par exemple les confitures de la maison Bruneton, un autre de nos chouchous. Une maison recommandée.

## Marchés

### ■ MARCHÉ HEBDOMADAIRE DE VIENNE

☎ 04 74 78 30 00 (mairie)

Chaque samedi dans le centre-ville, le deuxième plus grand marché de France avec 6 km de linéaires. On y trouve des fruits et légumes, des fromages fermiers, de la charcuterie, mais aussi produits exotiques, de bonnes affaires vestimentaires.

## ■ Dans les environs

## Chanas

### ■ C-FUTÉ

30 ter, rue du Dauphiné ☎ 04 69 32 56 50

<http://chanas.c-fute.fr>

contact@c-fute.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le vendredi et le samedi de 9h à 19h.

Consommer plus, consommer mieux, mais payer moins, c'est possible ? C'est surtout futé ! Alors quand le Futé a découvert C-Futé, la nouvelle enseigne qui vous fait payer moins cher des produits de marque, il a eu un grand coup de cœur. Formé dans l'agroalimentaire, le propriétaire de C-Futé en connaît tous les rouages. Chez

C-Futé, on ne fait pas du discount, mais du déstockage de marques qui ne peuvent pas vendre leurs produits aux grandes surfaces en raison de «DLC» (Date Limite de Conservation) trop courtes. Travaillant en direct avec les industriels de l'agroalimentaire, C-Futé nous permet de remplir nos placards et notre frigo de produits de qualité à prix réduits. 300 m<sup>2</sup> d'épicerie, de surgelés, de produits frais, mais aussi d'articles ménagers ou d'hygiène. Aoste, Nestlé, Soignon, Danone... et bien d'autres grandes marques affichent des prix incroyables ! Un seul conseil du Futé : créez un compte et inscrivez-vous à la newsletter de C-Futé pour recevoir la liste des derniers arrivages (possibilité de commander en Drive avec paiement en caisse). Un plan 100 % futé.

## Chonas-l'Amballan

### ■ LE COTTAGE\*\*\*

616, chemin du Marais ☎ 04 74 58 83 28

[www.domaine-de-clairefontaine.fr](http://www.domaine-de-clairefontaine.fr)



11 chambres. Chambre double de 95 € à 130 €. Petit déjeuner : 12,30 €.

Non loin du Domaine de Clairefontaine dont il dépend, le Cottage est une ancienne ferme dauphinoise entièrement rénovée dans un style contemporain au milieu d'un parc, abritant 11 chambres où le raffinement le dispute à l'élégance dans une catégorie digne d'un quatre étoiles. On écoute avec une grande attention l'éloge de la nature composée par un chef virtuose des saveurs (voir à Domaine de Clairefontaine). Des moments épicuriens dans un cadre douillet.

### ■ DOMAINE DE CLAIREFONTAINE\*\*\*\*

chemin des Fontanettes

☎ 04 74 58 81 52

[www.domaine-de-clairefontaine.fr](http://www.domaine-de-clairefontaine.fr)

contact@domaine-de-clairefontaine.fr



# c-futé

Chaque semaine les marques moins chères !  
Acheter C-FUTÉ, c'est :

- Une consommation responsable
- Des économies
- Une garantie qualité
- Un vaste choix
- Une alimentation toujours plus variée



Du lundi au jeudi : 9h-12h30 et 14h30-19h  
Vendredi et samedi : 9h-19h non-stop



30 ter, Rue du Dauphiné 38150 Chanas - ☎ 04 69 32 56 50

Ouvert toute l'année. Chambre double de 140 € à 180 €. Petit déjeuner : 16 €. Wifi. Restauration (menus du midi : 35 € ; menus de 70 € à 125 €).

Dans un magnifique parc au cœur d'un petit village non loin de l'ancienne Nationale 7, le Domaine de Clairefontaine ouvre ses portes à tous les gourmands avides de découvrir la magnifique cuisine de Philippe Girardon. Dans cette belle maison de maître, où l'on peut dormir pour profiter pleinement des lieux (mais on conseillera l'Hostellerie du Marais Saint-Jean juste à côté), on s'attable dans un cadre élégant et raffiné où les plats sont réalisés avec des produits du terroir travaillés avec un soin particulier, qui mérite bien d'avoir la tête dans les hautes sphères étoilées. Parmi les « Incontournables » de cette belle saison printanière : le foie gras de canard mi-cuit mariné au saké du Pilat, carpaccio d'ananas Victoria et mousseline de shiitakés de l'Isère ; un Saint-Pierre de petits bateaux, couteaux et caviar d'aubergine, fumet au vin doux de Condrieu ou un filet de veau du Limousin, cuit lentement, millefeuille de blettes à la fleur de sel Kampot, jus à la sarriette ; chocolat Valrhona Caranoa, ganache montée, lait fermenté glacé, extraction de fruits secs torréfiés et crumble croustillant pour un merveilleux mariage au final. Des délices qui nous émerveillent à chaque saison pour une grande adresse.

## Estrablin

### ■ LA VIENNOISE

**Z.A. du Rocher** ☎ 04 74 79 41 34

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Dans cette zone d'activités des hauteurs de Vienne facilement accessible (et où l'on se gare aisément), la Viennoise présente le meilleur du terroir côté viande, charcuterie et salaisons. Suivez le petit cochon et le *Petit Futé* pour arriver devant la Viennoise. À l'intérieur, une équipe sympathique pour vous servir des viandes de qualité à la découpe (ou emballées pour une plus longue conservation) et des spécialités bouchères préparées avec grand soin. À surveiller, les promotions qui font régulièrement chuter les prix, déjà très raisonnables, de produits de qualité. Jolis choix de saucissons de pays, des terrines, du vin et des bières, ainsi que d'autres produits d'épicerie fine pour compléter votre panier gourmand. Une enseigne justement réputée à retrouver désormais à Ampuis avec l'ouverture de la D48.

## Septème

### ■ LE CHÂTEAU DE SEPTEME ET SES REMPARTS

**351, route des Remparts** ☎ 04 74 58 26 05

[www.chateau-septeme.com](http://www.chateau-septeme.com)

[chateaudesepteme@gmail.com](mailto:chateaudesepteme@gmail.com)



Ouverture au public le 13 avril 2019. Visite du domaine et « immersion en 1480 » : tous les week-ends de 14h à 18h, petites vacances scolaires zone A tous les jours de 14h à 18h et grandes vacances scolaires tous les jours de 10h30 à 18h. Visite « Vie de château » : samedis à 18h sur réservation. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 4 à 15 ans) : 6 €. Forfait famille : 26 €.

Un joyau du Dauphiné qui reprend vie avec de nombreuses animations autour de la vie en 1480. Un château et son parc, avec ses paons en liberté, où l'on franchit les barrières du temps pour se plonger entre Moyen Âge et Renaissance. Le château a pour origine une maison forte du XII<sup>e</sup> siècle, rehaussée par la suite pour devenir le donjon actuel. Au cours des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, d'autres bâtiments furent construits autour d'une cour intérieure qui devint la place principale de la ville. On y trouve encore aujourd'hui la prison et un vieux puits profond de 60 m destiné à ravitailler en eau la population en cas de siège. Au XVI<sup>e</sup> siècle, sous l'influence de la Renaissance italienne, seront construits une galerie à portiques et deux étages de loggias reliant le donjon à la tour ronde. Les visites sont « participatives » et ludiques. Possibilité de fêter son anniversaire ou d'organiser un événement privé au château (mariage...).

## Seyssuel

### ■ DOMAINE DES 7 FONTAINES

**622, route des 7 fontaines**

☎ 04 74 85 25 70

[www.domainedes7fontaines.com](http://www.domainedes7fontaines.com)

[contact@domaine-de-clairefontaine.fr](mailto:contact@domaine-de-clairefontaine.fr)

Ouvert toute l'année. Fermé dimanche du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> avril. 17 chambres. Chambre double de 62 € à 155 €. Petit déjeuner : 14 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé inclus. Appartement (2 adultes et 2 enfants) : de 150 à 250 € par nuit. Restauration (menus : 39 € et 49 €).

Sur les hauteurs de Vienne, facilement accessible par la N7 depuis Lyon, voici une belle adresse nichée coquettement dans un parc paisible où l'on peut profiter d'une faune insolite, puisque l'on y a croisé des kangourous blancs ! Pour une étape confortable, classement 3 étoiles, les chambres sont uniques et possèdent chacune leur charme particulier, traditionnel ou plus contemporain. Le restaurant, à la décoration moderne et à l'agréable terrasse ombragée, propose une cuisine « évolutive » qui suit à merveille le rythme des saisons. À la carte, ce sont les produits qui tiennent la vedette. À commencer par le foie gras, la grenouille, la volaille fermière, le chevreuil ou la dorade, pour terminer avec le cassis par exemple. Le tout accompagné d'une belle carte des vins de la région. Une adresse pleine de charme et d'attentions.

## REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE

*Les monts du Lyonnais, Saint-Laurent-de-Chamousset.*

© Chris29 - Fotolia



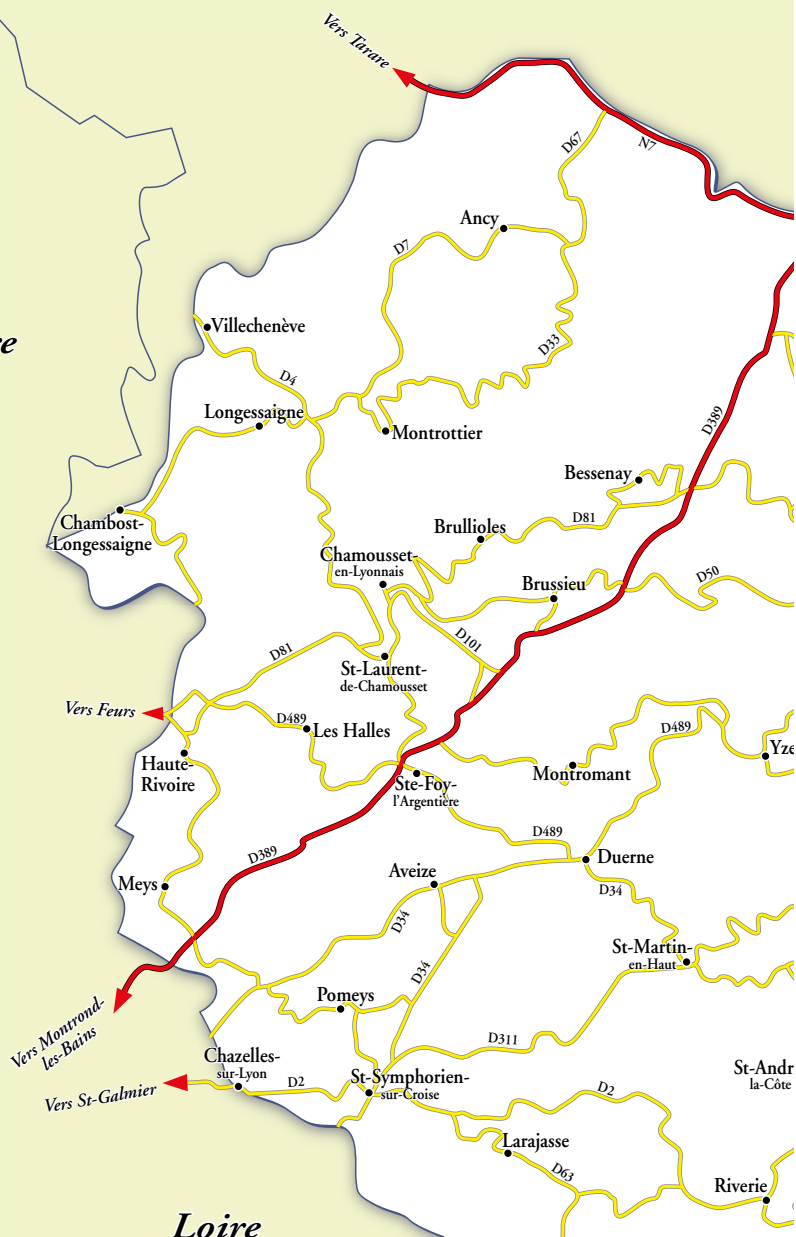


# LE LYONNAIS





Loire



Loire



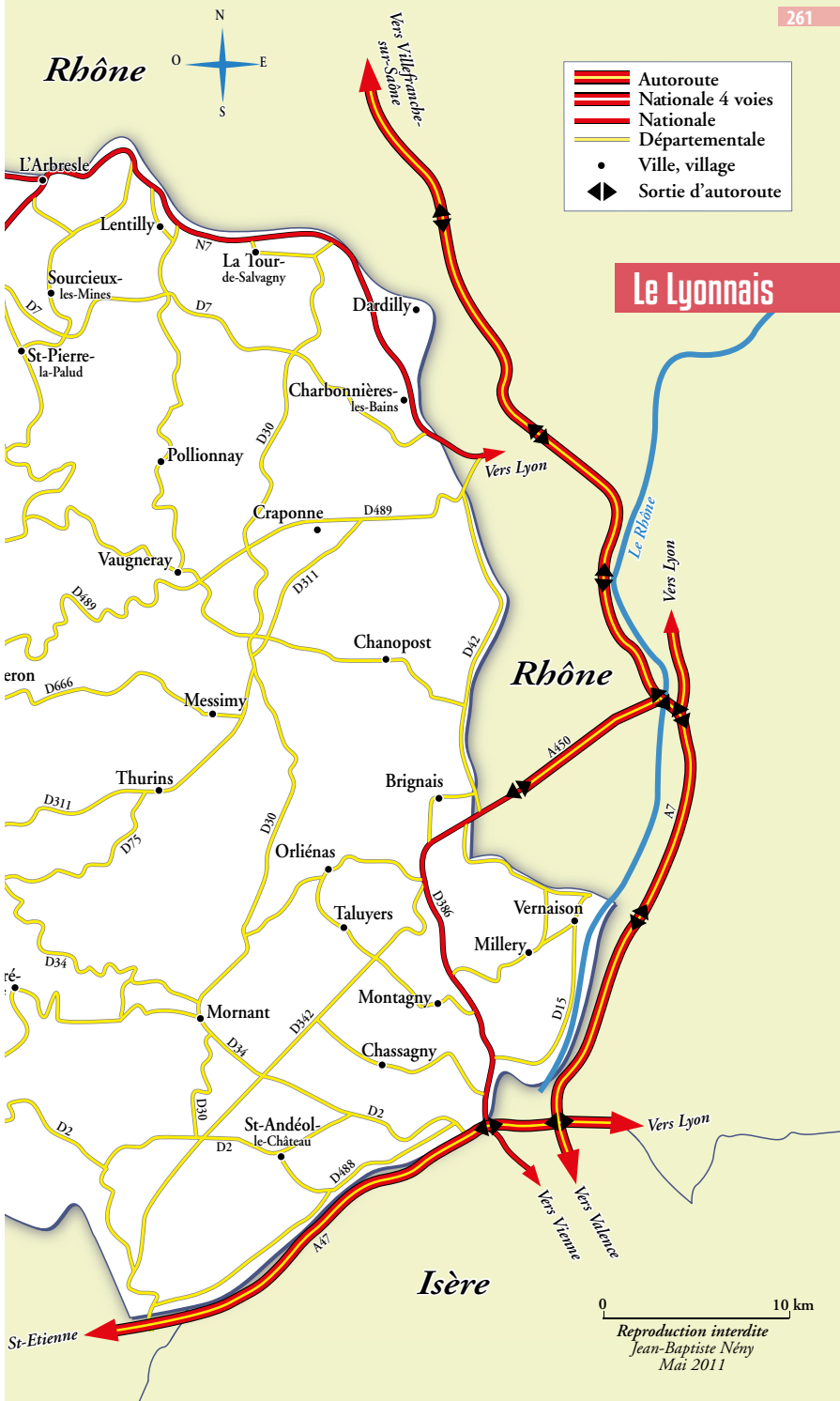
Vers

Rhône



- Autoroute
- Nationale 4 voies
- Nationale
- Départementale
- Ville, village
- Sortie d'autoroute

Le Lyonnais



0 10 km

Reproduction interdite  
Jean-Baptiste Néry  
Mai 2011

# LE LYONNAIS

## MONTS DU LYONNAIS

A cheval sur les départements du Rhône et de la Loire, les monts du Lyonnais se situent au cœur d'un triangle Lyon-Saint-Etienne-Roanne. Par sa position, ce territoire rural, classé en zone de montagne, bénéficie de nombreuses interactions avec les pôles urbains limitrophes. Il est composé de trois cantons (Chazelles-sur-Lyon, Saint-Symphorien-sur-Coise, Saint-Laurent-de-Chamousset). De nombreux éléments participent à l'identité des monts du Lyonnais : sa topographie (bastion de moyenne montagne), ses paysages (façonnés par l'homme et l'agriculture), son histoire (tradition industrielle ancienne), son économie (territoire agricole, savoir-faire industriels et artisanaux...). Le territoire de Chamousset-en-lyonnais regroupe 14 communes, riches en histoire, en patrimoine bâti et en musées (musée agricole de la Cadole, musée Jacques Cœur, musée du Clocher, musée Rémi Cuisinier, maison de la Milote). Un lieu qui allie mémoire commune et modernité de part ses diverses attractions touristiques : Salva terra, les mini-trains, le centre aquatique Escapad, le train touristique, le sentier muletier, les lamas de Lafayette, l'espace quad Activert, les circuits de randonnées... il y en a pour tous les goûts dans cette communauté de communes dynamiques.

### Saint-Laurent-de-Chamousset

Plus qu'un village, une belle petite ville célèbre pour son marché aux veaux qui se déroulent les lundis matin. Un château à visiter en saison estivale avant ou après avoir profité d'un moment de détente au centre aquatique Escap'ad.

#### ■ OFFICE DE TOURISME

218, rue du Lavoir

☎ 04 74 70 90 64

[www.tourisme.cc-montsdulyonnais.fr](http://www.tourisme.cc-montsdulyonnais.fr)

[tourisme@cc-montsdulyonnais.fr](mailto:tourisme@cc-montsdulyonnais.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Fermé le jeudi matin et les jours fériés.

### Points d'intérêt

#### ■ LA CHAPELLE SAINT-BONNET

Cette chapelle a été construite sur un ancien lieu de culte païen suite au décès en 722 de saint Bonnet évêque de Lyon. De nombreux petits sanctuaires ont ainsi été édifiés après le passage de la dépouille mortelle du saint que l'on transportait de l'île Barbe à Clermont-Ferrand, sa ville natale, afin d'implanter la Chrétienté. Au XII<sup>e</sup> siècle, en ce lieu situé près de la Voie Aquitaine, se trouvait un hospice dépendant de la Commanderie de Chazelles. On y a rendu la justice jusqu'en 1793. Le lieu s'appelait alors Saint-Bonnet-les-Places, « Places » signifiant « routes ». Lieu de pèlerinage jusque vers 1950, on y amenait les jeunes enfants qui avaient des difficultés pour marcher.

#### ■ LE CHÂTEAU DE CHAMOUSSET

Il a été démoli en 1283, reconstruit un siècle plus tard puis restauré entre 1860 et 1880 par l'architecte Duthoit, disciple de Viollet-le-Duc. François 1<sup>er</sup> y séjourna vers 1530 et accorda le privilège de construire dans le village une halle pour abriter foires et marchés ; celle-ci se situait sur l'actuelle place du Plâtre, il n'en reste que la pompe. Pendant la dernière guerre, le comte et la comtesse de Saint-Victor mirent le château à la disposition des résistants dirigés par le colonel Mary-Basset. C'est là qu'a été organisée la libération de Lyon.

### Loisirs

#### ■ CENTRE AQUATIQUE ET DE LOISIRS ESCAP'AD

Le Pontet

☎ 04 37 58 40 00

[www.escapad-loisirs.fr](http://www.escapad-loisirs.fr)



Ouvert le lundi et le jeudi de 12h à 14h et de 17h à 19h ; le mardi et le vendredi de 17h à 22h ; le mercredi de 15h à 19h ; le samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Horaires spécifiques lors des vacances scolaires et des grandes vacances ; se renseigner. Adultes de 4,70 € à 6 €. Tarifs complets sur le site internet en fonction des saisons. Restauration. En toute saison, le centre Escap'Ad vous propose de passer des moments agréables, de sport, de détente et de convivialité. Côté aquatique : bassin de natation de 25 m, bassin ludique avec toboggan de 75 m à toit ouvrant et rivière à contre-courant, spa, hammam, sauna, bassin de détente avec bulles de massage, banquette à bulles et cascade d'eau. Côté loisirs : un bowling de 6 pistes informatisées, une salle de jeu (flipper, billard, baby-foot, jeux électroniques), une de fitness et une de musculation, toutes deux dotées d'un équipement complet, de grandes marques, à la pointe de la technique. Des cours de fitness et d'aquagym (stretching, abdo-fessier, step) sont encadrés par des éducateurs. Après autant d'effort, vous pourrez profiter de la petite restauration du snack ou vous allonger sur les grandes pelouses ! A noter qu'il est possible d'organiser des événements à Escap'ad, qui peut accueillir 400 personnes en hiver et 600 personnes l'été : formule fêtes ou anniversaires, organisation de séminaires...

### Emplettes

#### ■ LE MARCHÉ AUX VEAUX

Le marché aux veaux du lundi matin est renommé dans toute la région. La tradition des marchés remonte à 1497, avec l'autorisation donnée par Charles VIII, roi de France, au comte Jean de Saint-Symphorien (seigneur

de Saint-Laurent-de-Chamousset) d'établir un marché chaque lundi et trois foires par an (11 juin, 29 septembre, 6 décembre). Ce marché concerne spécifiquement, depuis 1972, les veaux de 8 jours à 5 semaines qui sont exclusivement amenés par des agriculteurs éleveurs laitiers. Les négociants présents n'ont le droit d'accéder à l'aire de vente qu'après le coup de sifflet à 10h. Vers 10h15, les ventes sont terminées et les éleveurs acheminent leurs veaux vers les camions des négociants.

### ■ LES RUCHERS DE LA BREVENNE

521, chemin du Blanc

☎ 04 74 70 54 11

*Ouvert le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermeture annuelle en janvier. Sur les marchés, à Lyon place Carnot le mercredi de 16h à 19h. Vente à la ferme.*

Tilleul, lavande, acacia, sapin, châtaignier, Bruyère... les variétés de miel ne manquent pas aux Ruchers de la Brevenne. Chantal et Michel Carton, ces passionnés d'abeilles font transhumer leurs ruches dans différents coins de France pour dénicher ces parfums subtils. Ce couple d'apiculteurs produit également de la cire, de la gelée royale et du pollen. En plus, vous apprendrez à mieux connaître ce monde fascinant des abeilles en savourant chez eux du pain d'épice, des bonbons au miel, de l'hydromel, du nougat ou des confitures.

## ■ Dans les environs

### Brulliolles

Son nom viendrait de Brogiolus qui en patois signifie « petit bois ». Bien ensoleillé et protégé du nord par le mont Pothu et le crêt Montmain, Brulliolles bénéficie d'une situation exceptionnelle qui lui épargne les nappes de brouillard qui noient les vallées du Cosne et de la Brévenne. Elle fut occupée successivement par les Ségusiaves (1300 av. J.-C.) et les Romains qui s'en servirent comme point stratégique de surveillance. La première mention de la commune remonte au XII<sup>e</sup> siècle. La seigneurie de Brulliolles a appartenu à différentes familles (les Oingt au XII<sup>e</sup> siècle, les Buillaux au XIV<sup>e</sup> siècle). Elle fut ensuite rattachée à la seigneurie de Chamousset. L'église fut construite en 1872 pour remplacer l'ancienne. De cette dernière, il ne subsiste que l'encadrement du portail en pierres jaunes surmonté d'une pietà, qui a été remonté sur la petite butte de la Mazalière. On appelle ces ruines « Les Portes de Brulliolles ». La chapelle Saint-Roch, près du cimetière, a été érigée en 1759 pour protéger le village des maladies contagieuses et de la peste. Jean-Marie Fontanière, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, fit construire trois petits oratoires : le premier, dédié à l'Immaculée Conception, le second à saint Antoine de Padoue et le troisième au Sacré-Cœur. Pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, les pèlerins affluent de toute part et organisent des processions pour remercier la Vierge des guérisons obtenues à Lourdes.

### ■ LE MONT POTHU

La Pierre Pothu, traditionnellement associée à un ancien autel druidique, et ses pierres bleues (roches basaltiques) ont fait du mont Pothu un lieu mystique où l'on vient presque comme en pèlerinage. Il est auréolé de légendes.

Jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, des jeunes couples venaient danser près de la Pierre, reliée au culte de la fécondité, certains de s'attirer bonheur et prospérité. Gargantua s'y serait disputé avec le diable.

### ■ LE PLACE NEUVE\*\*\*

2, rue de la Chapelle

☎ 04 72 54 55 24

[www.leplaceneuve.fr](http://www.leplaceneuve.fr)

[leplaceneuve@gmail.com](mailto:leplaceneuve@gmail.com)



*7 chambres. Chambre double à partir de 62 €. Wifi gratuit. Restauration (menu midi : 15 €. Menu Sens et Saveurs : 25 €). Hammam, sauna.*

Prendre soin de soi et se ressourcer dans le cadre champêtre d'un charmant village des Monts du Lyonnais. Le Place Neuve fait partie de ces adresses qui nous font vite oublier le stress urbain. Un hôtel-restaurant tenu par les excellents Edith et Emmanuel Janody. Tous les deux passés par de très grandes maisons lyonnaises (notamment Bocuse, la Rotonde ou la Villa Florentine), ils ont voulu partager leur savoir-faire en nous mettant au vert. Un hôtel à taille humaine avec de belles chambres personnalisées et parfaitement équipées. Toute la beauté d'une maison de caractère avec le confort d'aujourd'hui. Autre plaisir du Place Neuve, la table. En terrasse ou en salle, le chef vous servira des plats réalisés à partir des produits du marché de saison. Une cuisine raffinée avec, cet hiver, un Dos de poisson, légumes d'hiver, jus de maïs et popcorn aux truffes ou un Quasi de veau, jus de viande à la sauge, crapiaux de pomme de terre aux olives et pousses d'épinard. Fabuleuse carte des vins avec une sélection de petits producteurs. Espace détente pour se relaxer en toute sérénité. Une vraie surprise hautement recommandée.

### Brussieu

Son histoire fut marquée par un homme, Jacques Cœur, exploitant des mines de plomb argentifère. Depuis des temps très anciens, elles ont été exploitées à Pampailly. En 1388, un acte fait état de leur vente à Hugues Jossard. Puis Jacques Cœur, grand argentier de Charles VII les acquiert. Elles deviennent alors les plus importantes et les plus modernes du Royaume de France. Leur existence, longtemps ignorée de nos contemporains, a été retrouvée grâce à la lecture du procès de Jacques Cœur. Depuis 1980, des fouilles archéologiques menées au bord du ruisseau du Cosne ont permis de retrouver les vestiges de bâtiments annexes de l'exploitation. L'église est du XVI<sup>e</sup> siècle, comme l'atteste une pierre datée de 1557. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, elle fut agrandie, l'entrée inversée et le clocher transformé. On trouve sur la porte, ornée de cœurs et de coquilles en fer forgé, les insignes et le blason de Jacques Cœur.

### ■ LA MAISON DE LA MINE D'ARGENT

« JACQUES CŒUR »

Route du Moulin

Résidence de la Bascule

☎ 04 74 70 90 64

*Ouvert pour les Journées du Patrimoine. Ouvert sur réservation.*

Ces mines d'argent, exploitées de manière industrielle depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, puis rachetées par le grand argentier du Roi de France, Jacques Cœur, existent donc depuis fort longtemps et font partie intégrante du patrimoine de la commune. Réhabilitées par des fouilles archéologiques depuis une trentaine d'années, les Mines d'Argent sont présentées à travers une Maison moderne dont le contenu nous projette à travers maquettes, vidéos et bornes interactives dans la vie quotidienne des mineurs. Une collection de minerais et d'outils d'époque pour mieux comprendre le travail des hommes et la richesse du sous-sol.

## Haute-Rivoire

Le nom d'Alta Rivorja, utilisé jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle, donne lieu à plusieurs interprétations, dont le pays de la haute rivière ou le pays planté de hauts chênes. La première mention de cet ancien village fortifié date de 918. On ignore à quelle époque ont été érigés les remparts qui, dans le passé, entouraient de façon presque circulaire quelques maisons autour de l'église. Deux musées vous racontent l'histoire locale. Dans la campagne environnante, on peut voir de nombreuses fermes à l'architecture régionale caractéristique et au hameau de Hauteville une belle bâtisse très ancienne.

### ■ LA CHAPELLE NOTRE-DAME-DES-GRÂCES

Située à La Bourie, elle fut construite par Odet Gazanchon, seigneur de Chavannes, au XVII<sup>e</sup> siècle, après le décès de son épouse Benoîte Ressaicaud, pour répondre à un vœu mentionné dans son testament. À l'extérieur, à gauche, sur la croix ancienne aux quatre évangélistes, sont inscrits ces mots : « si l'amour de Marie en ton cœur est gravé, en passant ne t'oublie de lui dire un Ave ». Sur la façade de la maison voisine, une niche abrite une statue de l'apôtre saint Jean bénissant.

### ■ LA LÉGENDE DE SAINT GORGOLU

Saint Gorgolu aurait été un ermite qui vivait dans les bois du Bancel : il dormait sur une pierre qui a gardé la forme d'un homme couché, avec son chien à ses pieds ; les deux trous que l'on peut encore voir lui servaient à

mettre le sel et le poivre ! La légende dit que les jeunes filles qui se couchaient un moment sur cette pierre augmentaient leurs chances de trouver un mari dans l'année. Un jour, saint Gorgolu, monté sur sa mule aurait été poursuivi par un loup. Se voyant près d'être rejointe, la mule s'élança et frappa si fort le rocher que son pied y imprima la trace de son sabot. Elle fit un tel bond qu'elle atterrit de l'autre côté de la vallée. On peut encore voir cette trace sur le chemin de la Ronce, en haut d'une petite côte, au lieu-dit le Pas de la Mule.

### ■ L'ÉGLISE ET MUSÉE DU CLOCHER

*Pour la visite du clocher, ouvert en juillet et août tous les dimanches de 14h30 à 18h.*

L'actuelle date de 1836 et a remplacé l'ancienne, trop petite, certainement romane. La façade aux trois œils-de-bœuf a trois portails à linteaux droits, et au-dessus un fronton triangulaire. Au-dessus encore, un autre fronton triangulaire renferme le grand œil-de-bœuf, et enfin, un autre fronton circulaire couronne le tout. L'intérieur est très sobre, conformément aux directives du Concile Vatican II. Le clocher est majestueux. Sa visite permet de découvrir la charpente de 1679 et le carillon de 1844. Au pied du clocher, la croix de l'ancien cimetière présente en son centre les initiales DR (peut-être celles du forgeron qui l'a fabriquée).

### ■ SALVA TERRA – PARC MIEUXIEVAL DE HAUTE-RIVOIRE

La Voie Romaine ☎ 04 74 26 35 92

[www.salva-terra.com](http://www.salva-terra.com)

[contact@salva-terra.com](mailto:contact@salva-terra.com)

Ouverture le 1<sup>er</sup> avril 2019. Hors vacances scolaires zone A : dimanches et jours fériés de 13h à 18h30. Pendant vacances scolaires zone A : dimanche, lundi, mardi, mercredi, jeudi de 13h à 18h30 (20h en juillet-août). Fermé vendredi et samedi. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 5 à 7 ans) : 6 €. En juillet et août, de 8 à 16 ans : 12,50 € et de 17 à 60 ans : 15,50 € (plus de 60 ans : 14,50 €).

Un bond dans le temps. Bienvenue au XIII<sup>e</sup> siècle pour une nouvelle saison ! À Salva Terra, on vous offre la possibilité



La tente seigneuriale, Salva Terra.



de voyager dans le temps et plus précisément au Moyen Âge, à l'époque des chevaliers, des troubadours, des baladins, des cracheurs de feu et des chevaliers. Savant mélange d'activités ludiques, historiques, sportives et artistiques, Salva Terra se visite en famille et émerveille aussi bien petits que grands. Derrière les remparts de la cité féodale, on rencontre des personnages hauts en couleurs. Le seigneur Astar de l'Auriga nous reçoit dans sa tente richement décorée, Isabelle de Peyrac nous dévoile les secrets des femmes, le scribe nous offre les couleurs et les lettres du Moyen Âge, le forgeron nous initie au travail de l'acier, l'armurier aux armes, l'archer nous présente l'art des flèches sous sa tente et l'on se retrouve au campement des Saltimbanques qui nous réservent toujours de bonnes surprises avec leurs jeux médiévaux, leur atelier musical ou poétique et leurs séances de jonglage. Les évolutions équestres et les combats en armures très réalistes sont vraiment impressionnants. Cet été, une nouvelle animation sur la naissance de la métallurgie au Moyen-Âge. Un moyen ludique et vivant de mieux comprendre une période passionnante et souvent oubliée de notre histoire.

### ■ LABYLAND

**375, rue du Pavé ☎ 06 14 46 42 26**  
**www.labyland.com**

*Ouvert en juillet et août 7j/7 de 13h à 18h. Ouvert les week-ends en septembre. Entrée : 7,50 €. Enfant : 6 €. Qui n'a jamais de rêve de se perdre dans un grand champ de maïs ? Une expérience à vivre en famille ou entre amis en parcourant les chemins taillés au milieu des maïs de plus de 2 mètres (difficile de voir par-dessus et de se repérer). Des plans réalisés sur informatique et particulièrement diaboliques pour vous mettre la tête à l'envers. Accessible de 4 à... 99 ans, ce labyrinthe naturel garantit de bons moments (ne croyez pas que vous allez vous en sortir si facilement), d'amusement (attention, ne pas s'énervier après sa compagne, son compagnon, ses enfants et accepter de se perdre pour mieux se retrouver). Jeux sur mesure, notamment pour apprendre aux enfants (et aux adultes) à respecter l'environnement.*

### Montromant

Montromant doit son nom aux Romains : Mont-Romain ou mont des Romains. Au début de notre ère, le village a sûrement servi de camp de base pour la construction puis l'entretien et la surveillance de l'aqueduc romain construit sous le règne de l'Empereur Claude de 41 à 54 après Jésus-Christ. Au XIV<sup>e</sup>, la famille de Montromant est mentionnée puis les barons d'Yzeron deviennent seigneurs du lieu. Sous la Révolution, Montromant était un des centres de la « Petite Vendée » lyonnaise, accueillant des prêtres réfractaires, des déserteurs, des insoumis et résistants aux ordres du gouvernement. Par la suite, le village se distingua par son adhésion au bonapartisme puis se rallia progressivement à la République. Le XIX<sup>e</sup> siècle a modelé le village par les grands travaux qui le marquèrent : des routes ouvertes, une nouvelle église. En 1849, l'ancienne église, sans doute romane, entourée d'un petit cimetière devenant trop exigü, un projet de reconstruction est élaboré. Les habitants ne sont pas d'accord : il y a les partisans de l'église du haut, et ceux de l'église du bas. Un bâtiment provisoire, en bois, couvert

de paille, est construit. On finit par se mettre d'accord en 1858. Les travaux sont achevés en 1869.

### ■ L'AQUEDUC DE LA BRÈVENNE

L'un des 4 aqueducs construits par les Romains, avec ceux des monts d'Or, du Gier et de l'Yzeron. Celui-ci prend sa source à Aveize et traverse plusieurs communes des monts du Lyonnais avant de rejoindre Lyon par Lentilly et Dardilly. La pente du canal est régulière sur tout son parcours. Le canal, maçonné, est en majorité souterrain. Ainsi, dans les monts du Lyonnais, ce ne sont pas des ponts qu'il faut chercher au gré des promenades mais des trous ! On peut encore le repérer sur presque tout son parcours du bois de la Bonnette au bois de la Cure ; il est remarquablement conservé. Très récemment a été ouvert un sentier balisé grâce auquel on peut suivre l'aqueduc sur environ 400 m ; ce sentier empreinte sur une partie de son parcours une voie romaine.

### ■ LE VALLON DU ROSSAND

Une partie du bassin du Rossand, petite rivière que l'on alimente la Brèvenne, a été classée « zone protégée » en 1982, en raison du caractère encore sauvage du site. Du grand-duc à la musaraigne, on relève 48 espèces d'animaux dans ce lieu privilégié. Des points les plus élevés (Pilon, Crêt des Fayes, Chervolin) la vue est exceptionnelle sur les Monts du Forez, les Monts de Tarare, le Mont Pilat et même les Alpes par temps favorable.

### Montrottier

Commune charmante où l'on se balade à la découverte du portail de l'ancien Prieuré du XV<sup>e</sup> siècle, les halles construites sous Louis XIV qui en 1693 confirme le privilège des marchés de Montrottier. On découvre encore l'église, dont deux panneaux du XV<sup>e</sup> siècle sont classés Monuments historiques, le château de la Rouillère, le presbytère d'Albigny, qui occupe l'emplacement de l'ancien château, la croix de Mazieux et la chapelle Saint-Martin-les-Périls, dont l'origine remonte au XII<sup>e</sup> siècle. Montrottier vous propose également son « Observatoire des paysages » à travers plusieurs parcours. Des plaquettes et livrets explicatifs pour chaque sentier sont à retirer à la mairie.

## fête des œufs

Depuis 1963, tous les dimanches de Pâques, les poules de Montrottier sont prises d'une frénésie de ponte. Selon les organisateurs de cette fête sans pareille, elles en pondraient 40 000 dans la nuit qu'elles cacheraient dans le village. Une fête familiale et entièrement gratuite, l'occasion de prendre l'air et de s'amuser en cherchant des œufs frais ! Au fil des 56 années d'existence de cette fête, elle s'est étoffée avec des défilés, des animations, un marché fermier, une exposition artisanale... le tout assuré par des bénévoles. Bien sûr, les repas sont préparés avec des œufs issus d'élevages biologiques et des produits locaux. Ambiance festive pour une journée réussie.

## Sainte-Foy-l'Argentière

La plus ancienne mention connue de la commune remonte à 1134. Sainte-Foy prit différents noms mais le nom « argenteria » revenait souvent, rappelant les mines de plomb argentifère proches. La commune est la plus jeune du canton, puisqu'elle a été créée en 1791. Des activités très diversifiées existaient dès l'Ancien Régime : mines de houille exploitées du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle, fabrique de porcelaine, tuilerie-briqueterie, d'abord sous forme artisanale, puis dans le cadre d'une société industrielle, atelier de tissage créé en 1905 (qui existe toujours rue du Stade et qui a évolué vers les textiles modernes), scierie mécanique, salaisons... L'exploitation houillère favorisa l'approvisionnement énergétique des manufactures qui allaient éclore progressivement dans les monts du Lyonnais. La ligne de chemin de fer Lyon - Montbrison par la vallée de la Brévenne fut décrétée d'utilité publique en juin 1868, concédée aux frères Mangini et ouverte à l'exploitation début 1876. Un embranchement particulier conduit à la Grande Tuilerie du Rhône. Depuis 1989, le Train Touristique des Monts du Lyonnais partant de l'Arbresle circule sur cette ligne.

### ■ MINI TRAIN DES MONTS DU LYONNAIS

#### 5, place de la Gare

☎ 06 72 81 16 41

<http://minitrain.ml.free.fr>

*Le parc ouvre ses portes le 1<sup>er</sup> mai. Calendrier complet sur le site Internet. Se renseigner pour les horaires. Adulte : 3,50 €, Enfant (de 2 à 12 ans) : 3 €.*

Réunissant les amateurs de modélisme ferroviaire de toute la France et au-delà, le Mini-Train des Monts du Lyonnais vous fait découvrir depuis 22 ans cette activité ainsi que la traction à vapeur. L'entrée donne droit à un parcours de 20 min à travers les 4 000 m<sup>2</sup> du parc, à bord de l'un des 10 wagons tractés par les Decauville 030 et Saint-Leonard 130 (locomotives à vapeur) ou autres engins thermiques ou électriques. Les wagons, réalisés à l'échelle 1/5<sup>e</sup> ou 1/7<sup>e</sup>, vous emmèneront pour deux tours de circuit, sur des ponts, sous des tunnels, en gare, au poste d'aiguillage... Un moment de joie pour les petits et grands mais également un moment d'apprentissage pour tous les amoureux des vieilles machines.

### ■ CHÂTEAU DU MARQUIS DE FENOYL

#### Place du château

Mentionné au XV<sup>e</sup> siècle, il est agrandi à différentes périodes, passant entre les mains de plusieurs familles. Il appartient à la famille de Fenoyl depuis 1771. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, le château est formé de trois corps de logis en U et de quatre tours entourant une cour. Après la construction de l'église, pour garder l'équilibre avec la tour

sud-ouest, est construite une échauguette en poivrière sur console. La tour sud-ouest est ensuite légèrement surélevée et la tour sud-est crénelée.

### ■ LA FABRIQUE DE PORCELAINE

Le même marquis de Fenoyl décide d'investir ses capitaux dans la création d'une manufacture de porcelaine. L'approvisionnement énergétique ne posait aucun problème et la matière première était proche (kaolin à Haute-Rivoire). On fit appel à une main-d'œuvre qualifiée originaire de Haute-Vienne et du Jura où le travail de la porcelaine est traditionnel. Il fit breveter des isolateurs qui ont d'abord servi pour le télégraphe puis pour l'électricité. En 1936, la manufacture occupait environ 300 ouvriers et produisait de la vaisselle, des articles pour pharmaciens et de la porcelaine à feu. Aujourd'hui, cette usine n'existe plus ; les fours, trop dangereux, ont été détruits dans les années 1980.

### ■ LA GRANDE TUILERIE DU RHONE

Des tuileries artisanales existaient dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle mais on ne sait pas exactement quand elles apparurent. A cette époque, les tuiliers faisaient tout à la main et moulaient les tuiles sur leurs cuisses. La famille de Fenoyl de nouveau fut à l'origine, vers 1880, d'une tuilerie mécanique qui, développée ensuite par la famille Balay, devint la Grande Tuilerie du Rhône. Elle n'a cessé depuis d'évoluer et de se moderniser. Actuellement, lorsqu'on arrive de la Loire par la RN89, on aperçoit l'immense aire de stockage et les nouveaux bâtiments de la Grande Tuilerie du Rhône rebaptisés depuis 2000 « Imerys Toiture - Tuiles Sainte-Foy ».

### ■ LES MINES DE HOUILLE

L'exploitation de la houille en surface à Sainte-Foy est très ancienne. L'exploitation des mines daterait de 1740. En 1752, il y avait déjà 7 ou 8 puits ouverts. Le village s'est surtout développé quand un membre de la famille de Fenoyl a acheté et développé les mines de charbon. Au début, il n'y avait que des galeries à ciel ouvert, puis des puits qui allaient jusqu'à 600 mètres de profondeur ont été creusés. En 1812, on disait Sainte-Foy-les-Houilles. L'exploitation a été arrêtée en mars 1931 puis a repris de 1940 à 1945, pendant l'occupation, pour alimenter les foyers domestiques. Il ne reste actuellement aucune trace visible de cette exploitation minière si ce n'est un terrier vers la zone d'activités du Val d'Argent.

## Saint-Martin-en-Haut

Située à la porte des Monts du Lyonnais, à 750 m d'altitude, Saint-Martin-en-Haut est une des plus vastes communes du Rhône, nichée dans un « poumon vert ».

## Découverte et loisirs à Saint-Martin-en-Haut

Si loin et si proche de la métropole lyonnaise, Saint-Martin-en-Haut propose à tous les amoureux de nature et de patrimoine de superbes idées de balades et de sorties à faire toute l'année en famille. Découverte de curiosités naturelles lors de randonnées sur le sentier des mégalithes, pierres levées autour desquelles on raconte beaucoup de légendes, VTT sur des boucles bien balisées, sentiers géobiologique et botanique, découverte de fermes et de productions artisanales de haute qualité, équitation, pêche... Les activités sont nombreuses. Et si le temps ne se prête pas à sortir, le Paradiso offre deux salles de cinéma.

## Village médiéval de Rochefort

Situé tout près de Saint-Martin-en-Haut, Rochefort est un village fortifié qui connut son apogée aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, et qui déclina après la guerre de Cent Ans. Il possédait une enceinte de 350 mètres, avec quatre portes, un vintain, une tour au sud-ouest et un donjon. La chapelle romane fut un lieu fort fréquenté par les pèlerins en route pour Saint-Jacques-de-Compostelle (le vitrail du chœur et les piédroits de la première chapelle en témoignent). L'église possède un vitrail du XV<sup>e</sup> siècle et une magnifique « piéta » (fin XV<sup>e</sup> début XVI<sup>e</sup> siècle). En bas du château, la croix Saint-Pierre a la particularité d'être à double face : sur un côté la croix du Christ, sur l'autre la Vierge et saint Jean. Elle était tournée pour s'adapter aux différentes fêtes religieuses. Table d'orientation vers le chemin du Vachon.

Comme de nombreuses communes du Lyonnais, elle garde l'empreinte de l'Empire romain, visible dans plusieurs lieux-dits (Croix-Foréz, Fontfroide, le Suc, la Chèvre...). L'occupation par les Ségusiaves, un peuple celtique a laissé quelques empreintes : dolmen de Vaudragon, roche Mathiole... Après les conquêtes barbares, le territoire passe aux mains de Lothaire, petit-fils de Charlemagne, puis la baronnie de Rochefort devient propriété de l'archevêché de Lyon. Réunie en 1312 au royaume de France, elle est alors un véritable carrefour et un lieu de passage des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Sa terre fertile est propice à l'agriculture et la production de laits, fromages, fruits rouges et légumes. Ils sont en vente sur les marchés et quelquefois à la ferme. Ses nombreux sentiers, praticables à pied, vélo ou cheval, cheminent à travers bois, vallons et prés.

### ■ OFFICE DE TOURISME DES MONTS DU LYONNAIS

Maison de Pays  
Place de l'Eglise

☎ 04 78 48 64 32

[www.tourisme.cc-montsdulyonnais.fr](http://www.tourisme.cc-montsdulyonnais.fr)  
[tourisme@cc-montsdulyonnais.fr](mailto:tourisme@cc-montsdulyonnais.fr)

Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le jeudi de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h. Fermé le jeudi matin.

L'office de tourisme-Maison de Pays vous accueille à Saint-Martin-en-Haut toute l'année. Avec ses trois salles d'expositions, vous pourrez découvrir les traditions, l'art et de nouveaux horizons.

### Points d'intérêt

#### ■ L'ÉGLISE

Construite à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle selon le style roman auvergnat du XII<sup>e</sup>, elle renferme une richesse artistique majeure : copies de Rubens et de Murillo, un immense

tableau de la Nativité de Joanny Poncet réalisé en 1846, une statue de la Vierge, les sculptures de quatre évangélistes et un orgue de 1923, mosaïques représentant saint Martin, et de magnifiques vitraux représentant les 10 Commandements.

### Le couvert



**LE P'TIT VIAND'ART**  
59, Grande Rue

☎ 09 86 22 43 85

[www.leptitviandart.fr](http://www.leptitviandart.fr)

[leptitviandart@gmail.com](mailto:leptitviandart@gmail.com)

Ouvert du jeudi au lundi le soir ; du mercredi au lundi le midi. Formule du midi : 13 €. Plat du jour : 8,50 €. Le soir, à la carte.

Une enseigne sans équivoque qui vous annonce tout de suite la couleur : bienvenue aux amoureux des bonnes viandes ! Un vrai restaurant de viande ouvert depuis 5 ans dans la Grande Rue de Saint-Martin-en-Haut. Bon, il y a bien un poisson du jour, mais il reste l'intrus sur une carte tournée exclusivement vers la viande. Et quelle viande ! Des viandes charolaises de haute qualité en provenance directe des abattoirs de Cuiseaux en Saône-et-Loire. Des viandes sélectionnés et préparés par Loïc, un ancien boucher de métier devenu cuisinier pour notre plus grand plaisir gourmand. Jérôme officie dans une salle chaleureuse pour nous présenter des plats généreux et savoureux : excellents tartares, énorme onglet ou poire, fameuse tête de veau sauce gribiche, côte de bœuf, mais encore une escalope de veau ou un magret de canard entier. Burgers maison. D'ailleurs tout est maison, même les sauces ou les frites. Et pour accompagner ces viandes d'exception, une belle carte des vins s'impose, mais aussi une carte des bières qui pourrait bien nous faire changer de breuvage. Un P'tit Viandard qui a tout d'une grande adresse.



SINCE 2014

**LE P'TIT VIAND'ART**

RESTAURANT DE VIANDE    BAR À BIÈRES

69850 Saint Martin en Haut 59 Grande Rue  
09 86 22 43 85 - [www.leptitviandart.fr](http://www.leptitviandart.fr)

**Spécialités bouchères**  
**Burgers maison Abats**

## Le gîte

### ■ LE RELAIS DES BERGERS

2, place Neuve

☎ 04 78 48 51 22

[www.hotel-relaisdesbergers.com](http://www.hotel-relaisdesbergers.com)

[lerelaisdesbergers@wanadoo.fr](mailto:lerelaisdesbergers@wanadoo.fr)

9 chambres. Chambre simple 52 € ; chambre double à partir de 63 € ; chambre triple 79 €. Chambre quadruple 89 €. Wifi gratuit. Restauration (formule du jour : 9,50 €. Menu du jour : 13 €. Menus de 22 € à 33 €).

La beauté d'un lieu : une belle place de village traditionnelle s'ouvrant vers les Monts du Lyonnais. La beauté d'un établissement qui a bénéficié d'une belle rénovation pour nous accueillir dans un cadre contemporain des plus chaleureux et des plus réussis. On adore cette beauté naturelle et cette beauté composée qui font de ce Relais des Bergers une adresse à part. Bien sûr, il y a les chambres tout confort classées deux étoiles pour nous permettre de profiter plus longtemps de la gentillesse des propriétaires, mais il y a surtout un restaurant d'excellente réputation où l'on vient se faire plaisir aussi bien en couple qu'en famille dans un cadre élégant et une ambiance conviviale. Des plats «simples» réalisés avec des produits de qualité. Au menu Lyonnais, salade fagotière ou Lyonnaise, grenouilles en persillade ou volaille fermière de Saint-Martin-en-Haut. Au menu Gourmet, foie gras et magrets fumés maison, mignon de veau aux morilles ou sandre rôtie et sa fondue d'échalote. Des saveurs d'ici servies dans un décor des plus réussis.

## Sorties

### ■ LE MAD

Chemin du Parc

☎ 04 78 48 59 54

[www.le-mad.net](http://www.le-mad.net)

Fermé en août. Ouvert le vendredi et le samedi de 23h à 5h. Et veille de jours fériés. Privatisation possible.

Insolite, original, le Mad va hanter vos nuits. Ce qui est fou, c'est que de jour, on ne dirait pas vraiment un club de nuit. Une belle maison façon demeure en haut d'une côte, au bout d'un chemin bordé de nature, et à l'intérieur une discothèque fantastique qui va vous changer des «boîtes» de conserve traditionnelle. Une ambiance unique dans un environnement des plus agréables. Toutes les fins de semaine et veilles de jours fériés, venez danser, vous amuser dans les 2 salles : la première avec son bar illuminé est orientée musique actuelle le vendredi et musique généraliste (actu, années 80, disco, rock et Madison) le

samedi. La seconde salle est un pub-karaoké à l'esprit fun où les chansons sont entrecoupées de séquences dansantes. Pour les associations, le Mad propose des soirées «clés en main» pour tous vos événements privés.

## ■ Dans les environs

### Aveize

Le nom de cette commune comptant une quarantaine de hameaux pourrait venir du verbe aviser, regarder. En effet, de par son altitude (de 433 m à 933 m), la commune offre de nombreux points de vue assez exceptionnels. Deux tables d'orientation permettent ces observations : l'une, en contrebas du bourg sur la route menant à Sainte-Foy-l'Argentière, l'autre au lieu-dit Les Courtines, point culminant. Balades sur le sentier de l'aqueduc. Aveize se situe sur la ligne de partage des eaux : au Nord, l'Orjolles se jette dans la Méditerranée tandis qu'au Sud l'Orzon rejoint l'Atlantique.

### ■ L'ÉGLISE

Dédiée à saint Pierre, l'église d'Aveize date de 1884 et fut construite (en deux années seulement !) à la place du cimetière qui entourait l'ancienne église. Cette dernière devenait trop étroite et menaçait de tomber en ruine sur les fidèles. Devant l'ancienne église se trouvait une croix datant du XV<sup>e</sup> siècle qui est maintenant installée à proximité du cimetière. La place de l'église est le point de départ pour des randonnées autour d'Aveize.

### ■ FERME PEDAGOGIQUE DE LA COURTINE

La Courtine-du-Bas

☎ 04 74 26 00 05

Ouvert toute l'année. Visite commentée d'une exploitation agricole. Tous les jours. Sur réservation. Tarifs groupe de 6 € à 7,50 €.

La Courtine est une exploitation laitière où l'on peut s'offrir un grand bol d'air en famille tout en découvrant les animaux de la ferme : vœux, vaches, cochons, chèvres, brebis, chevaux de trait et tous les animaux de la basse-cour. Visite de la ferme pour mieux comprendre le parcours du lait et la fabrication du beurre et du fromage, ainsi que des ateliers pour aller à la rencontre des animaux et du milieu agricole. Vous pouvez assister à la traite et même participer au ramassage des œufs.

### ■ L'ARGENTIÈRE

[www.ch-argentiere.fr](http://www.ch-argentiere.fr)

[cma@ch-argentiere.fr](mailto:cma@ch-argentiere.fr)

Hameau situé au pied de la montagne du Châtelard, le site tire son nom des mines de plomb argentifère qui

## Aveize, tête de l'aqueduc de la Brévenne

C'est le versant droit de la vallée de la Brévenne qui est concerné par les 70 km de l'aqueduc qui porte son nom car les ruisseaux y sont nombreux et relativement abondants. D'une pente moyenne de 1,4 mm par mètre, il débute à Aveize avant de traverser le territoire de 15 autres communes et d'atteindre Lyon. À Aveize, on trouve 500 m de canal enterré et des prises d'eau à Orjolles et au Jacquemont. D'autre part, on raconte que des poussières d'or ont été trouvées dans le ruisseau de l'Orjolles.

furent exploitées jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Sous la direction de l'abbé de Savigny, le seigneur Aymon de Coise fonda en 1273 un couvent pour ses filles désirant devenir religieuses. Pendant la Révolution, les ordres et congrégations religieuses sont supprimés : tout ce qui appartenait aux chanoinesses fut mis en vente permettant l'enrichissement d'Aveize. Le bâtiment deviendra successivement un lieu d'hospitalité pour les réfugiés du Nord en 1916, un asile pour infirmes et vieillards en 1925, un hôpital militaire en 1944-1945 et un sanatorium en 1950. Avec le temps, bâtiments et clochers s'écroulèrent et il ne reste que le porche de l'entrée de ce couvent dans le parc aménagé à proximité du centre médical actuel.

## Coise

Coise est réputée pour sa troupe de théâtre, fondée en 1946 et toujours très active, et sa « fête du pays » qui réunit tout le village sur des thèmes variés depuis 1958.

### ■ CHAPELLE DE LA PEUR OU NOTRE-DAME DE LA SALETTE

Site consacré à la Vierge et qui domine la vallée, elle fut construite en 1875 grâce à une famille de Coise qui avait fait le vœu d'édifier un sanctuaire à la Vierge si l'un de ses fils évitait le départ à la guerre lors du tirage au sort. La chapelle de la Peur tire sans doute son nom de là. Elle devint très vite un petit lieu de pèlerinage et l'on y amenait les enfants qui tardaient à marcher. Visites le dimanche. Une procession aux flambeaux a lieu pour la fête du 15 août.

### ■ FARIGOULE ET SERPOLET

1, place de l'Eglise

☎ 04 78 44 49 90

[www.farigoule-et-serpolet.fr](http://www.farigoule-et-serpolet.fr)

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 25 € à 32 €. Menu enfant : 12 €.

Une belle adresse imaginée par Catherine, originaire du village, et Thierry, qui vient du Sud, pour nous inviter à un voyage culinaire au pays du soleil – même s'il brille toujours dans les Monts du Lyonnais. Fraîcheur et saveurs sont au programme de cette maison aux pierres apparentes. On s'installe sur la terrasse pour profiter autant de la convivialité des lieux que du son des cloches de l'église voisine, alors que la salle nous reçoit dans un cadre modernisé. Fauteuils confortables, tables bien mises, service charmant, tout est mis en œuvre pour vous faire goûter à cette cuisine réalisée avec des produits de saison mêlant avec bonheur terroir et exotisme comme pour ce Pavé de cabillaud rôti à la sauce terriyaki, cacahuètes et coriandre, risotto ou ce Cromesquis de boudin noir, pickles d'oignons rouges, chutney d'abricot et quenelles aux deux pruneaux. Carte des vins intéressante.

## Duerne

Commune située sur la ligne de partage des eaux, elle tiendrait son nom du mot « diurne » (de jour), les rayons du soleil venant la caresser en premier. Duerne est en effet perchée plus haut que les autres communes, à 800 m d'altitude. Sagesse et mémoire, telle est la devise

du pays, à l'image du patriarche dont la silhouette orne les murs à l'entrée du village. Plusieurs sites mégalithiques sont célèbres pour les légendes qui leur sont rattachées. Le village de Duerne possède encore de nombreux autres attraits : le Puits Saint-Jean, sur la route de Sainte-Foy-l'Argentière, qui date de l'époque napoléonienne et une vingtaine de croix dont La Croix de la Forêt, érigée entre 1744 et 1747 à la période de la peste. Son bénitier servait à bénir les pestiférés qui n'avaient pas le droit d'entrer à l'église. L'un des événements locaux est la Randonnée des Chevreuils qui a lieu le 3<sup>e</sup> dimanche d'octobre.

### ■ LE BACHAT

A l'attention de ceux qui ne sont pas d'ici, signalons d'abord que le « bachat » est un réservoir, en bois ou en pierre, placé sous une arrivée d'eau. Construit en 1911 en même temps que le réseau d'adduction du village, qui alimentait aussi un lavoir, un autre bachat et deux pompes, son eau fraîche provient de cinq captages répartis sur la colline des courtines. Il est situé à l'intersection des routes allant à Aveize et Sainte-Foy-l'Argentière.

### ■ LE CRET DES FAYES OU DES FEES

Il renfermerait les vestiges d'un temple druidique, ainsi qu'un veau d'or. Ce site aurait été occupé par les Gaulois qui offraient des sacrifices à la Lune, une de leurs déesses. Il n'est pas surprenant d'entendre raconter qu'il suffit de soulever des mottes d'herbe pour voir briller des bijoux et des pièces de monnaies, preuves des nombreuses offrandes faites aux dieux. On prétend même que le sol est noir à cause de tous les sacrifices qui s'y sont déroulés.

### ■ LA ROCHE SAMSON

Dans ce village où plusieurs sites sont célèbres pour les légendes qui y sont rattachées, vous trouverez cette pierre branlante au lieu-dit « Le Moulin du pêcheur ». Elle n'a pas été lancée du mont Pilat par Samson comme l'affirme la légende ! D'autres racontent que cet énorme rocher barrait le chemin et que seul Samson pût le déplacer. On distingue encore à la surface du rocher ce qui pourrait être l'empreinte de ses doigts.

## Grézieu-le-Marché

### ■ L'ÉGLISE

Elle est dédiée à Saint-Barthélemy. Sa construction débute en 1881 pour remplacer l'ancienne église (1824), très critiquée. Elle est édifiée en granit rouge, dans le style romano-byzantin très en vogue à l'époque. Le porche monumental qui précède l'édifice est d'un effet saisissant avec ses deux grandes colonnes et ses taureaux ailés assyriens. La variété d'origines des pierres qui composent cette église (pierre de Volvic, de Villebois, de Tournus, marbre blanc d'Italie, de Tarascon, d'Arles) est surprenante. Le bénitier du côté droit (de 1663) et les tables de communion en fer forgé des chapelles latérales sont classés Monument historique. Devant l'église, sur la place, trône un tilleul de Sully, symbole de la paix retrouvée sous Henri IV. La croix la plus ancienne du village daterait de 1660 et se situe sur cette même place.



**■ LE BARRAGE**

Construit en 1932 sur la Gimond au terme d'un accord difficile entre deux communes, il est situé sur Grézieu mais appartient à Chazelles-sur-Lyon. Il était destiné à approvisionner la ville en eau potable et répondre aux besoins grandissant de l'industrie de la chapellerie. Aujourd'hui, il fournit toujours Chapelles en eau et sert de lieu de promenade et de pêche. Sa superficie est de 4,71 ha.

**■ RANDONNÉES**

Deux circuits vous sont proposés autour de Grézieu, l'un de 7 km, l'autre de 9. Le premier comporte 70 % de chemins non goudronnés et passe par le ruisseau de la Gimond, Moulin-Berry, l'étang de la Borbonne, le Fouillat et le Tavernier.

Sur le parcours, vous pourrez voir les usines de salaison et de beaux points de vue. Le deuxième (60 % de chemins non goudronnés), vous emmène aux lieux-dits Cléménçon, le Sorlin, les Brosses, le Gazanchon, les Bruyères et la Combette. La route fait le tour du barrage de la Gimond.

**Larajasse**

Une commune rurale dont le principal atout touristique est une nature préservée, offrant un paysage très vallonné, puisque sur la commune l'altitude varie de 530 m à 938 m au sommet du crêt des Loives. C'est donc un site idéal pour pratiquer la randonnée sur des sentiers balisés, le VTT, le cheval, mais aussi le ski de fond, avec des panoramas superbes. Dans les nombreuses fermes, on peut encore découvrir les productions gourmandes locales avec des charcuteries, des fruits rouges et autres fromages.

**■ LA CHAPELLE DE SAINT-APOLLINAIRE**

La chapelle Saint-Apollinaire, du nom du saint protecteur des enfants et du bétail, est située dans le hameau du même nom. Construite par Hugues de l'Aubespain au XIII<sup>e</sup> siècle, elle est la chapelle des lépreux. Une légende rapporte que saint Apollinaire aurait vécu en ermite sur le gros rocher proche de la chapelle. Le rocher porterait l'empreinte de son pied-bot : de nombreux pèlerins y amènent les enfants qui ont des difficultés à marcher. Pendant la Seconde Guerre mondiale, cette chapelle et ses alentours fut aussi un refuge pour les maquisards et une base de parachutages alliés : ce lieu avait pour nom « vinaigrette » pour Londres et la résistance. En 1984, une stèle a été élevée en souvenir.

**■ LA CHAPELLE SAINT-PIERRE**

Elle a été construite en 1706, à l'emplacement de l'ancienne chapelle du château qui se dressait au sommet de la colline de Saint-Pierre-de-Pizay et qui fut détruite par un incendie : il n'en reste que quelques ruines. Après son abandon, la chapelle fut restaurée en 1880 ; elle renferme un bénitier remarquable. Il y a peu de temps encore, on y venait en pèlerinage pour préserver les enfants de tous les événements fâcheux de la vie et pour qu'ils deviennent beaux et forts. De sa plateforme, elle offre une belle vue, dégagée à 360°, sur les villages environnants et la chaîne des Alpes avec le Mont-Blanc.

**■ FERME DÉCOUVERTE  
AU PIED DES SÈCHÈRES****Basson**

☎ 04 78 48 48 45

Afin que les enfants des villes ne pensent pas que viandes et légumes grandissent dans des barquettes, il est agréable de les emmener visiter des exploitations agricoles pour mieux comprendre le monde naturel. Ferme typique des Monts du Lyonnais à 800 m d'altitude, Au Pied des Sèches vous accueille avec vos enfants pour découvrir les animaux de cette exploitation laitière. Vaches bien entendu, mais aussi animaux de la basse-cour, cochons, chèvres et lapins.

**■ L'ÉGLISE DE LAMURE**

L'église de Lamure date de 1864 et est à l'origine de la naissance de ce petit bourg qui n'était jusque-là qu'un gros hameau. Ensuite avec l'établissement du cimetière, d'un couvent de religieuses (devenu depuis l'école publique) et de commerçants et artisans, ce hameau s'est transformé en véritable village. Avant sa construction, les fidèles se rendaient à la messe à la chapelle de Saint-Apollinaire.

**■ RESTAURANT LE NEZEL****Le Nezel**

☎ 04 78 48 40 69

**www.lenezel.fr**

*Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 29,50 € à 35,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,80 € (entrée, plat fromages dessert et café).*

Manger zen au Nezel, c'est se retrouver autour d'une bonne table pour partager des moments gourmands sans pression aucune. Juste savourer l'instant présent et chaque bouchée d'une cuisine particulièrement délicieuse réalisée par Hervé Coche. En salle, c'est Sophie Coche qui nous accueille dans ce cadre enchanteur au cœur des Monts du Lyonnais. A 45 km de Lyon, la campagne a des vertus apaisantes et le grand air ouvre les appétits. Dans cette belle maison contemporaine, élégante, raffinée, les assiettes se composent en harmonie de saveurs d'ici et d'ailleurs. Mélanges toujours réussis par un chef qui officie depuis plus de 15 ans derrière ses fourneaux. Il y a les formules autour d'une planche thématique, de la Corrèzienne à l'Océane en passant par l'incontournable Mc Coche (burger steak haché et foie gras). Il y a les menus avec un entrelacé de magret de canard fumé et foie gras, dés de mangue rôtie, un filet de maigre cuit sur peau, brochette d'encornet et cube de lard fumé, sauce aux morilles ou un pavé de selle d'agneau sur un lit de fenouil confit et olive noire, jus au parfum de garrigue. Desserts maison et carte des vins de même qualité. Destination bonheur.

**■ PONEY CLUB DU ROSSON****La Côte**

☎ 04 78 44 56 07

**www.poneyclub-rosson.com****poneyrosson@hotmail.fr**

Dans une ambiance conviviale, sans doute la meilleure façon de découvrir le monde du cheval en compagnie d'Anne-Sophie Caniaux, monitrice diplômée d'Etat.

Baptême à poneys, éveil à poneys, séances d'initiation par le jeu, cours d'équitation, stages pendant les vacances scolaires, après midi récréatives, camps sous tipis pour les vacances d'été, journées thématiques, randonnées, pension pour les chevaux.

## Meys

Le village conserve quelques vestiges de ses fortifications médiévales (piédroits des portes est et ouest) ainsi que deux blasons de Guillaume de Gadagne, seigneur de Meys à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle (l'un au-dessus de la porte du presbytère et l'autre dans un mur en face de l'église). À l'entrée du bourg, se dresse fièrement le légendaire Puits de la Motte, que les jeunes sont invités à riquer (toucher de la tête) s'ils veulent se marier dans l'année. Depuis 30 ans le dernier dimanche d'août, la Fête de la Batteuse fait revivre une journée de travail à la campagne.

### ■ RESTAURANT LES MOISSONS

#### Le Bourg

☎ 04 74 26 66 41

[www.moissons.fr](http://www.moissons.fr)

contact@moissons.fr

*Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert tous les jours fériés. Fermeture 3 semaines en septembre. Menus de 22 € à 34 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14,50 €. Vente à emporter.*

Parmi la moisson de bonnes adresses à récolter, voici une adresse qui se détache aisément. Au cœur du village de Meys, étape idéale après Sainte-Foy-l'Argentière pour une promenade dans les Hauts du Lyonnais (les motards sont bien accueillis), Les Moissons sont tenues par John Kaulfuss et Didier Chaverot, originaire de Haute-Loire. Pour leur première affaire, ils ont choisi une demeure de caractère modernisée avec beaucoup de goût. Opération réussie dans les deux salles aux teintes joyeuses et chaleureuses, avec une salle des Moissons d'une élégance toute naturelle. Côté cuisine, les deux chefs alternent un mois sur deux derrière les fourneaux, perpétuant la tradition d'une incontournable spécialité maison depuis des années : les cuisses de grenouilles persillées. Au menu des Moissons par les deux toqués des fourneaux : assiette de foie gras de canard mi-cuit au cognac, gésiers confits et confiture de figue, un rôti de cuisseau de veau croûte de champignon, jus aux cépes et un dessert maison. Carte des vins dans le même esprit régional de qualité. Des Moissons à faire en famille, entre amis ou à deux en amoureux. De belles Moissons à savourer.

## Pomeys

### ■ LE CHÂTEAU DE PLUVY

[www.tourisme.cc-montsdulyonnais.fr](http://www.tourisme.cc-montsdulyonnais.fr)

Château au fort contraste architectural : l'aile gauche semble complètement étrangère au centre et à l'aile droite. On dirait qu'une belle maison de campagne restaurée côtoie par hasard une demeure seigneuriale avec son lourd appareillage en pierre de taille, son donjon à mâchicoulis et sa massive tour carrée et crénelée. En



Eglise du village de Meys.

fait, au XII<sup>e</sup> siècle la grange fut transformée en résidence. Les propriétaires du XIX<sup>e</sup> siècle vont ensuite construire à sa place un petit château, de nombreuses fois rénovées par Violet le Duc. Les deux ailes devaient être démolies et reconstruites mais une seule le fut, d'où la dissymétrie du château.

### ■ MUSÉE DE L'Océanie

#### La Neylière

☎ 04 78 48 40 33

[www.musee-oceanie.fr](http://www.musee-oceanie.fr)

contact@musee-oceanie.fr

**En voiture : suivre la départementale 311 vers Saint-Symphorien-sur-Coise puis départementale 71 vers Pomeys.**

**Route sur la gauche à mi-chemin entre Saint-Symphorien-sur-Coise et Pomeys, avant le stade de foot.**

*Ouvert toute l'année, tous les dimanches à 15h. Sur réservation pour les groupes en semaine. Adulte : 3 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 1,50 €. Visite guidée.*

Cette maison bourgeoise fut vendue en 1850 à 5 ecclésiastiques parmi lesquels Jean-Claude Colin. Après d'importants travaux, les bâtiments perdirent toute allure châteline pour devenir un lieu de prière. C'est là que vont être écrites par Jean-Claude Colin les « constitutions de Marie » qui deviendront les règles des Maristes en 1873. Des milliers de jeunes novices vont y être formés avant d'être envoyés en mission d'évangélisation partout dans le monde et plus particulièrement en Océanie. Aujourd'hui, la Neylière est un lieu de prière, de réflexion et de rencontre, de formation et d'information. Elle abrite le Musée de l'Océanie, contenant ce que les missionnaires ont rapporté de leur rencontre avec les peuples de Mélanésie et de Polynésie.

■ **CAMPING D'HURONGUES\*\*\*\*****Hurongues**

☎ 04 78 48 44 29

[www.camping-hurongues.com](http://www.camping-hurongues.com)[campinghurongues@orange.fr](mailto:campinghurongues@orange.fr)

Fermé du 15 octobre au 15 avril. Réservation recommandée. Terrain de 3,6 ha. 114 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 20 €. Location mobile-home de 51 €/nuit en basse saison à 89 €/nuit en haute saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 €/jour).

C'est au cœur des Monts du Lyonnais qu'est situé ce charmant camping haut de gamme aux activités adaptées à toute la famille. Un camping qui a changé de propriétaires cette année, avec une équipe jeune et dynamique qui va redonner un coup de fraîcheur à cet établissement au cœur de la nature. Il conviendra parfaitement à ceux qui aiment le calme, la nature avec ses 4 ha de verdure et sa forêt de chênes, ainsi que le repos (emplacements spacieux et mobil-homes design tout confort avec des éclairages à led). Pour vos loisirs, vous avez une piscine couverte ou découverte !, une aire de jeux et une table de ping-pong.

**Saint-Symphorien-sur-Coise**

Ce village, autrefois Saint-Symphorien-le-Château, était une ville fortifiée entourée de murailles épaisses et de tourelles. Elle était protégée par une herse, un pont-levis, des meurtrières et des mâchicoulis. On y pénétrait par trois portes : Gouvard, Chadut et Rivier, la seule encore visible. La tour et la moitié du mâchicoulis furent démolies en 1900 par l'acquéreur du « Château des Comte » (appelé aussi « Maison de l'Obéance ») qu'il fit raser pour construire sa résidence bourgeoise. Sur la place du Marché, dans le Vieux Bourg, se trouve la maison natale d'Antoine Pinay, fils de chapelier, qui fut maire de Saint-Chamond et président du conseil sous la IV<sup>e</sup> République. A l'arrière, la place de la Bouterie, où avait lieu le marché de porcelets, a conservé son architecture moyenâgeuse. En descendant la rue Porte-Chadut, on arrive au quartier de la Brèche qui domine la vallée de l'Orzon où étaient implantées les tanneries qui donnèrent aux habitants le nom de Pelauds. On y voit encore quelques maisons basses habillées de galeries sous l'avent desquelles on mettait sécher les peaux après le tannage. A l'époque moderne apparurent les industries du meuble et celles de saison, qui ont connu jusqu'alors une grande expansion. Ces dernières produisaient, il y a quelques années, 17 % de la production française de saucisson. Saint-Symphorien-sur-Coise est labellisé « Plus Beau Détour de France ».

■ **L'ÉGLISE**

Au XIII<sup>e</sup> siècle, les chanoines-comtes de Lyon achetèrent et démolirent la plus grande partie du château pour construire à sa place une église de style roman remplaçant la trop petite église de Saint-André-des-Arcs. Deux siècles plus tard, Pierre Girard, cardinal natif de Saint-

Symphorien, décide de faire construire une grande et belle église gothique dans laquelle il veut être enseveli. La forme de l'église est assez originale. Le terrain étant exigu, la construction du transept, qui donne à l'église une forme de croix, s'est avérée impossible. Les voûtes à croisées d'ogives de la grande nef, sont portées par d'imposants piliers octogonaux d'une sobriété cistercienne, reflet de la personnalité austère, rigoureuse et économe du fondateur. Au fil des ans, l'intérieur de l'église va s'enrichir d'un mobilier de grande valeur qui, pour sa majeure partie, est classé. On peut remarquer des meurtrières qui prouvent que l'église tenait alors lieu de forteresse en cas de conflits.

■ **LA MAISON DES MÉTIERS****Rue Henri-Petit**

☎ 04 78 44 37 57

[www.maisondesmetiers.fr](http://www.maisondesmetiers.fr)[contact@maisondesmetiers.fr](mailto:contact@maisondesmetiers.fr)

Ouvert toute l'année, tous les jours pour les groupes. Ouvert aux individuels le 2<sup>d</sup> dimanche du mois : visite guidée à 15h. Ouvert mardi et vendredi après-midi pendant les vacances scolaires (sauf Noël) : visite guidée à 15h. Adulte : 5 €. Enfant (jusqu'à 16 ans) : 3 €.

Dans un monde où le savoir-faire des artisans n'est certainement pas assez valorisé, voilà une belle initiative que le Futé tient à saluer. Ouverte sur les métiers d'hier et d'aujourd'hui qui compose la tradition industrielle et artisanale des Monts du Lyonnais, de nombreux bénévoles vous présentent leurs activités dans cette maison de caractère. Nombreuses démonstrations : travail du cuir (chaussure, sellerie, tannerie), du bois, du chapeau de paille, des salaisons... Des ateliers différents à découvrir tous les mois.

■ **L'HORIZON HOTEL-RESTAURANT\*\*****1592, avenue du Forez**

☎ 04 78 44 72 72

[www.hotel-restaurant-lhorizon.fr](http://www.hotel-restaurant-lhorizon.fr)[hotel-restaurant-lhorizon@outlook.fr](mailto:hotel-restaurant-lhorizon@outlook.fr)

Ouvert toute l'année. 18 chambres. Chambre double à partir de 68 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés (6 € par nuit). Wifi gratuit. Restauration (menus de 24 à 38 €).

A l'entrée de Saint-Symphorien-sur-Coise, l'Horizon s'ouvre à la fois sur un superbe paysage – les collines verdoyantes des Hauts du Lyonnais – et sur un hôtel de grande qualité, création de l'excellente maison Rivollier. Une belle bâtisse contemporaine abritant un hôtel deux étoiles et une brasserie de qualité au goût du jour. On « oublie » sa voiture et ses soucis sur le grand parking de l'Horizon pour se consacrer pleinement à son séjour gourmand. Terrasse panoramique pour admirer le paysage, mais surtout larges baies vitrées sur une salle spacieuse à l'élégance actuelle pour savourer une cuisine gourmande réalisée à partir de produits frais : blanquette océane, souris d'agneau confite ou un bœuf braisé de 12h et petits légumes façon pot-au-feu. Un plaisir à prolonger en réservant l'une des 18 chambres sobres et confortables.



# GRAND LYON

## Charbonnières-les-Bains



Charbonnières, du latin carboniare (charbon de bois) était réputée, bien avant la découverte de ses eaux, pour ses riches forêts exploitées par les bûcherons. C'est à la fin du XVIII<sup>e</sup> que la ville va basculer dans l'univers de l'eau. La légende dit que l'âne Cadichon, abandonné, puis retrouvé s'abreuvant, a découvert la source grâce à laquelle Charbonnières entamera sa transformation en une ville thermale. En réalité, c'est à l'abbé Marsonnat que revient cette découverte, en 1778. Il l'analysa et découvrit ses propriétés curatives. La source fut ouverte officiellement en 1843. On buvait l'eau pour se soigner, puis rapidement vint l'idée de s'y baigner. Dès lors, le succès de la ville ne cessa de croître et atteignit son apogée mi-XIX<sup>e</sup> siècle, avec 2 piscines, 12 hôtels et 20 000 curistes pour une population de 500 habitants ! Charbonnières devint Charbonnières-les-Bains. La ville attirait les curistes, mais aussi les turfistes attirés par le champ de course de Saint-Luce où couraient non pas des chevaux, mais des ânes ! Le casino vit le jour en 1882. Éléments thermaux et ludiques seront regroupés sous une seule appellation, « la station hydrominérale intercommunale Charbonnières-les-Bains – La Tour-de-Salvany ». Au XX<sup>e</sup> siècle, le succès du thermalisme décroît. Après les guerres, les frères Bassinet, dirigeants de la « Société des Eaux minérales » tenteront de lancer de nouveaux projets (spectacles de grande envergure, rallye Lyon-Charbonnières en 1947, hippodrome). Mais ces ambitions sont démesurées, et les projets trop onéreux. Le casino changera plusieurs fois de mains avant que le groupe Partouche, en 1991, le rachète et le remette à flots. Il deviendra en quelques années un des plus grands casinos de France. Sur ce petit territoire se concentrent une multitude d'attrait touristiques : thermalisme, casino, hippodrome, rallye... que beaucoup de communes peuvent envier !

## ■ Dans les environs

### Craponne

Ville verte de l'ouest lyonnais, au pied des Monts du Lyonnais, Craponne fait partie de la Métropole. La commune fut longtemps la capitale des blanchisseurs du Lyonnais, histoire retracée dans un musée associatif.

### ■ AQUEDUC ROMAIN

Pour franchir les difficultés dues au relief, il fallait avoir recours à une conduite forcée avec construction d'un réservoir surélevé commun aux deux siphons et un pont siphon au fond de la vallée. Voila la reconstitution de ce qu'étaient les réservoirs des Tourillons avec ses 2 rampants et ses 12 arches dont la plus haute atteignait 16 m par rapport au niveau du sol. La longueur totale de l'édifice atteignait 70 m. Ce double siphon est exceptionnel. Il faut aller en Turquie à Aspendos, ancienne colonie grecque pour voir un siphon presque identique ; il est triple au

lieu d'être double. Aujourd'hui, de cette construction, il ne reste que deux piles d'arches hautes de 12 m environ à 2,6 m l'une de l'autre. Elles sont inscrites aux Monuments historiques mais non encore classées, ce qui empêche de les restaurer et de les montrer vraiment aux amateurs de vieilles pierres.

### ■ MUSÉE DE LA BLANCHISSERIE

104, rue Joachim-Gladel

☎ 04 78 44 31 36

[musee.blanchisserie@orange.fr](mailto:musee.blanchisserie@orange.fr)



*Fermé en août. Ouvert le dimanche de 15h à 18h. Visite guidée à 15h30. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 €. Label Tourisme & Handicap.*

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle des blanchisseurs lavaient, au bord de l'Yzeron ou du Ratier, le linge des enfants mis en nourrice. La terre étant pauvre, les paysans se transformèrent très vite en blanchisseurs et lavèrent le linge jusqu'en 1914 environ, dans les « plates » installées au bord de l'Yzeron, avec leur planche, leur batillon, leur brosse et leur savon. L'activité se développa : 256 ateliers de blanchisseurs en 1911 pour 2 000 habitants. Le musée, situé dans l'ancienne usine de Joseph Gladel, fabricant de machine à laver, témoigne de leur histoire. Animé par des anciens blanchisseurs, le musée retrace la vie de la « buye » (lessive en patois). Vous saurez tout sur la façon de laver, rincer, essorer, sécher...

### ■ LA PRAIRIE PONT CHABROL

☎ 04 78 57 82 82

*Sentiers pédestres en accès libre.*

Classée en ZNIEFF, zone naturelle d'intérêt faunistique et floristique, cette prairie de la moyenne vallée de l'Yzeron abrite trois mares riches en biodiversité caractéristique des milieux humides. La plus grande des trois, située à proximité du pont Chabrol, est particulièrement intéressante. On y observe de nombreux oiseaux : bécasse, pivoir, bergeronnettes, rouge-gorge, merle, grive, mésange, pinson, étourneau, geai, pie et corneille. Cette mare est également fréquentée par des rapaces tels que la buse, l'épervier, et même le faucon. Sur votre chemin, vous pourrez aussi voir quelques mammifères, mulot, rat musqué, lapin de garenne, et toutes sortes de reptiles et batraciens, comme le triton alpestre, le triton palmé et la salamandre tachetée, ainsi que des insectes très divers dont une vingtaine d'espèces de libellules, et de petits mollusques. Des panneaux d'interprétation le long du sentier des berges de l'Yzeron vous aideront dans votre découverte.

## Dardilly

Ville accueillante, ville fleurie, intégrée au Grand Lyon, Dardilly a hérité d'une riche histoire commencée à l'époque gallo-romaine dont subsistent les vestiges de l'aqueduc romain de la Brévenne. Autre incontournable de la commune, la maison natale de saint Jean-Marie Vianney.

■ **MAISON DU CURÉ D'ARS**

2, rue du Curé-d'Ars

☎ 04 78 66 19 09

www.arsnet.org

info@arsnet.org

*Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h30 à 17h. Gratuit.*

Le saint curé d'Ars est né le 8 mai 1786 dans cette maison de Dardilly et y vécut jusqu'à l'âge de 20 ans. Il fut alors promu curé d'Ars-en-Dombes en février 1818. Dans cette maison, propriété d'un de ses arrière-petits-neveux, les meubles et l'aménagement de l'époque (XVIII<sup>e</sup>) ont été conservés. Depuis 1962, les objets souvenirs du curé d'Ars sont présentés dans les vitrines. Jean-Marie Vianney est mort à Ars le 4 août 1859. Il fut canonisé le 31 mai 1925 par le pape Pie XI. Le pape Jean-Paul II était venu se recueillir dans ce lieu de mémoire à l'occasion du bicentenaire de la naissance du curé d'Ars en 1986.

■ **RESTO BOL D'AIR**

77, avenue de Verdun

☎ 04 78 66 14 55

www.restoboldair.com

resa@restoboldair.com

*Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du mardi au vendredi le soir. Formule du midi : 19,50 €. Formule 2 plats : 16,50 €. Carte en soirée.*

Avec ses airs facétieux de café de village au cœur de Dardilly, le Bol d'Air pourrait bien ressembler à une institution, le côté sérieux de ce terme en moins. Car Au Bol d'Air, on fait tout sérieusement, et d'abord une cuisine réalisée avec les bons produits du marché, sans se prendre au sérieux. Alors, il faut s'installer à l'ombre de Victor (non, on ne vous propose rien de douteux, mais de prendre place au pied du marronnier qui veille jalousement sur l'ombre de la terrasse) ou dans une salle délicieusement vintage pour savourer la cuisine d'un homme du Sud-Ouest. Georgy, originaire de Castelnaudary, nous propose de temps en temps un cassoulet (uniquement d'octobre à mai, sinon sacrilège), mais nous propose surtout une authentique cuisine à base de produits frais. Pas de vraie carte permanente, mais une ardoise qui varie en fonction des arrivages et des saisons. Difficile donc de vous dire exactement ce que vous pourrez manger avec grand plaisir, mais pourquoi pas des Sardines de Saint-Guénolé en escabèche maison ou un Gaspacho Andalou maison et copeaux de Manchego. Très belle carte des vins, notamment en bio, alors que le Bol d'Air fait également caviste en proposant des vins à emporter. Normal, avec 100 références de vins à la carte ! Tous les 20 du mois, le vin est encore à l'honneur lors d'une soirée festive. Un Bol d'Air plus que jamais recommandé.

■ **CAMPING DE LYON\*\*\*\***

Porte de Lyon

☎ 04 78 35 64 55

www.camping-lyon.com

*Ouvert toute l'année. Terrain de 6 ha. 163 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement de 19,50 € à 22,50 €.*

*A la journée : tente toile et bois (jusqu'à 6 personnes) de 41 € à 90 €, roulotte (jusqu'à 4 personnes) de 59 € à 95 €, mobil-home 1 chambre de 50 € à 74 €, 2 chambres de 65 € à 95 €, 3 chambres de 86 € à 118 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4,50 € par jour en haute saison). Wifi gratuit.*

Il est possible de camper aux portes de Lyon (transports en commun à disposition pour visiter la ville). Le Camping International de Lyon, situé à Dardilly (entrée nord de Lyon) vous accueille sur ses 163 emplacements ombragés et verdoyants répartis sur 6 ha, à quelques minutes du centre-ville, accès rapide. Lieu idéal pour un séjour à Lyon sur la route des vacances, ce camping dispose d'une piscine, indispensable en été, et d'un point de restauration avec une terrasse en bois. Si l'on peut camper sous tente, on peut également louer des mobil-homes, chalets, des tentes et même des roulottes. Des jeux pour les enfants complètent la panoplie d'un camping haut de gamme.

**Dommartin**

Entre ville et campagne, Dommartin est une ville aux origines rurales devenue ville résidentielle aux portes de l'agglomération lyonnaise.

■ **LE RESTAURANT DE LA PLACE**

7, place de l'Eglise

☎ 04 78 43 52 17

*Ouvert tous les jours le midi. Bar ouvert de 7h à 20h non stop. Fermé le dimanche après-midi. Ouvert le soir sur réservation pour les groupes. Plat du jour : 9,80 €. Formule : 16,50 € (entrée, plat, fromage ou dessert et café). Suggestions de 15,50 € à 18,50 €.*

Face à l'église du village, une belle petite place pavée avec une fontaine, quelques places de parking et le Restaurant de la Place. Un restaurant dont la réputation n'est plus à faire, où l'on retrouve Valérie au bar et en salle, son mari, spécialiste des desserts maison et le chef Damien Goudé, croisé à la Rotonde époque Philippe Gauvreau. Avec de larges horaires, le Restaurant de la Place nous accueille, toujours avec le sourire, aussi bien pour boire un bon café dans une salle façon bistrot, un apéro à partager entre copains et, surtout, à l'heure du déjeuner pour savourer une cuisine de qualité. Ici, le chef travaille des plats traditionnels, proposant des assiettes savoureuses et généreuses.

Des plats pour satisfaire toutes les envies et tous les appétits : toujours un poisson frais, un bœuf bourguignon, des tagliatelles fraîches elles aussi, une poule sauce suprême... Ne pas manquer le jeudi, une fois par mois, les Lyonnaises du chef. Chacun se régale et garde une place pour les desserts maison. Les vins sont sélectionnés avec la même passion. Une adresse d'habités que l'on hésite à donner tellement on voudrait la garder pour soi...

**Ecully**

Importante commune située dans les collines de l'ouest lyonnais, tout à côté de Lyon, Ecully a su conserver son caractère de village tout en offrant de nombreux services à ses habitants.



## ■ FROMAGERIE DAGONET

14, avenue Raymond de  
Veysière

☎ 09 87 53 67 04

dagonetjean@gmail.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30 ; le samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h30.

Une petite merveille que cette fromagerie très récemment ouverte par Jean Dagonet, un expert du bon goût. Une sélection de produits régionaux d'une grande finesse pour réveiller nos papilles et sublimer nos repas de fêtes de fin d'année. Tous les produits de la Fromagerie Dagonet se dégustent d'abord avec les yeux. A travers les vitres de superbes armoires réfrigérées avec nébulisation pour une conservation optimale, une délicieuse sélection de fromages n'attend que de plonger dans vos paniers mesdames et messieurs. Une adresse fûtée pour les épicuriens et les fins connaisseurs à quelques minutes de Lyon, dans la belle ville d'Ecully. Bravo Jean et bienvenue parmi les coups de cœur de notre guide.

**NOUVEAU**

## ■ MUSÉE DE SCIENCES BIOLOGIQUES

DOCTEUR MERIEUX

309, avenue Jean-Colomb

☎ 04 37 20 01 01

www.musee-docteur-merieux.com

musee.docteurmerieux@orange.fr

Ouvert du mercredi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h ; le dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans.

Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3 €.

Un Musée de Sciences Biologiques... A première vue, vous n'êtes pas forcément emballés à l'idée d'une visite « scientifique ». Mais si vous lisez le *Petit Futé*, c'est que vous êtes curieux et que vous aimez nous suivre dans des lieux surprenants.

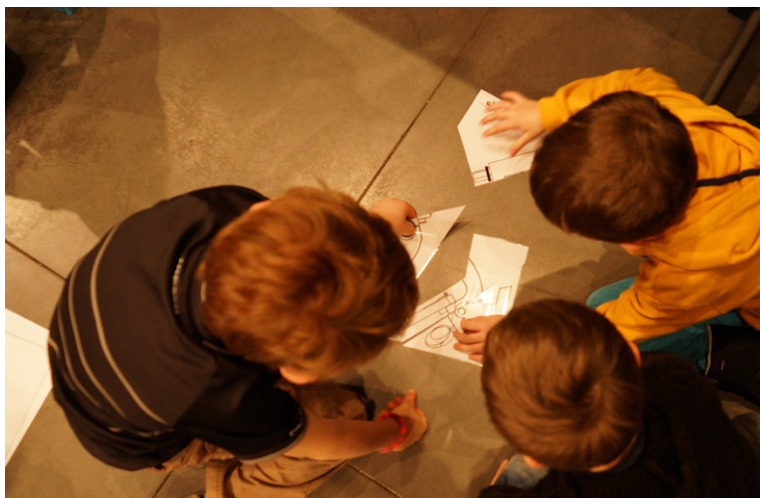
Nul doute que ce musée en est un ! Installé dans la maison Carmino, du nom d'un blanchisseur qui a longtemps travaillé pour les établissements Mérieux, ce musée dédiée à la biologie est tout simplement passionnant, permettant de découvrir -à différents niveaux de lecture pour les petits comme pour les grands- les grands enjeux de santé publique d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Bien sûr, « l'aventure Mérieux » retrace l'histoire de la famille Mérieux, mais à travers elle c'est surtout l'histoire et les progrès de la biologie contemporaine que l'on peut découvrir grâce à des approches claires (remarquable travail de vulgarisation) et pédagogiques. Ainsi, plusieurs thèmes peuvent être abordés avec des publics de tous âges (de nombreuses visites et activités pour les scolaires sont proposés tout au long de l'année, se renseigner auprès du musée) : les principes de la vaccination, la culture des virus et des bactéries, l'histoire de la médecine, les différents types de microbes et micro-organismes, les moyens de lutte contre les épidémies, les maladies émergentes... Laissez-vous surprendre par une visite qui vous en apprendra bien plus que vous ne le pensez dans un domaine finalement essentiel, la santé humaine.

## Francheville

Sur les hauteurs de la métropole lyonnaise, Francheville est une ville attractive dont la démographie ne cesse de croître. Une ville au relief marqué entre Francheville-le-Haut et Francheville-le-Bas avec la moitié de son territoire en zone naturelle.

## Marcy-l'Etoile

Dans l'ouest lyonnais, Marcy-l'Etoile affirme son identité dans un slogan : « Small but smart ». Une ville connue dans le monde entier par ses entreprises au centre de la recherche et de la formation sanitaire. La ville abrite l'un des poumons verts de la métropole lyonnaise avec le parc de Lacroix-Laval.



Atelier enfants, musée de sciences biologiques docteur Mérieux.

## La-Tour-de-Salvagny

La Tour-de-Salvagny est un véritable poumon vert, au relief vallonné. Exempt de constructions modernes, traversé par des chemins piétonniers, ce site se caractérise par son unité de verdure. Plusieurs ruisseaux viennent alimenter en eaux la commune, pour le plus grand plaisir des pêcheurs et des promeneurs. En plus d'une flore exceptionnelle et riche, il faut souligner la présence d'une faune variée : hérissons, écureuils, belettes, renards, lièvres, lapins, putois, sangliers, chevreuils... Des observations effectuées ont permis de compter 106 espèces d'oiseaux (chouettes hulotte, fauvelles, pics vert, buses, mésanges, pigeons ramier, grives, héron, col-vert...). Des passages d'oies grises et de cigognes sont observés à l'automne par des membres de différentes associations. Enfin, les zones humides permettent à plus de 15 espèces de batraciens et reptiles d'y trouver refuge. À noter que le vallon de la Beffe abrite plusieurs couples de blaireaux, dernière espèce de plantigrade, avec l'ours, vivant sur le sol français.

### ■ LA ROTONDE

200, avenue du Casino

☎ 04 78 87 79 79

[www.pavillon-rotonde.com](http://www.pavillon-rotonde.com)

[contact@pavillon-rotonde.com](mailto:contact@pavillon-rotonde.com)

Fermé du 27 juillet au 27 août. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au vendredi le midi. Brunchs dimanches à l'hôtel le Pavillon de la Rotonde 65 € (vin), 80 € (champagne). Menus de 95 € à 135 €. Menus du midi (mercredi, jeudi et vendredi) : de 37 € à 62 €.

Cette Rotonde, confortablement installée à l'étage du Casino le Lyon Vert, nous fait tourner la tête. Avec à sa tête le chef Jean-François Malle, la Rotonde nous emmène dans les étoiles, puisqu'elle conserve la sienne dans un célèbre guide rouge. Une étoile largement méritée quand on découvre un lieu exceptionnel, entièrement dédié au plaisir des sens et une cuisine gastronomique remarquable. Il faut dire que le parcours du chef Malle est un véritable sans-faute, lui qui a même remporté le titre tant convoité à Lyon de «Champion du Monde de pâté en croûte». Une cuisine fine, inventive, créative qui sublime les saveurs d'excellents produits aux accents du terroir, mais aussi d'ailleurs. Avec l'excellence comme seul but, c'est toute une brigade qui nous emporte vers des sommets culinaires. Bien sûr, on commence avec le fameux pâté en croûte «Champion du Monde», pour continuer avec un bar côtier et kumquat, mousseline vanillée, concombre acidulé et oignons rouges ou un chevreuil rôti aux aïreles, courge, salsifis, choux de Bruxelles et jus poivrée. Un repas divin qui se termine avec une réalisation du chef pâtissier. Accueil, service, cadre, tout est au diapason de la perfection trouvée dans les assiettes.

### ■ CASINO LE LYON VERT

200, avenue du Casino

☎ 04 78 87 02 70

[www.casinolyonvert.com](http://www.casinolyonvert.com)

[communication@g-partouche.fr](mailto:communication@g-partouche.fr)

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 10h à 4h. Salle des jeux traditionnels ouverte de 20h à 4h. Entrée interdite aux mineurs, pièce d'identité obligatoire. Un des fleurons du groupe Partouche et assurément l'un des plus beaux casinos de France. Ouvert à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle sur la commune de Charbonnières-les-Bains, la loi permettant uniquement aux stations thermales ou climatiques d'abriter un casino, ce superbe casino bâti sur des terrains appartenant à la commune de La Tour-de-Salvagny, deviendra le Lyon Vert en 1988. Accès aisé et rapide aux portes de Lyon, parking assuré pour partager des instants de plaisir dans ce véritable *Domaine du Lyon Vert* (comprenant un casino, mais aussi un restaurant gastronomique La Rotonde, une brasserie Le Caz, un hôtel 5 étoiles et un spa, ainsi que de nombreuses salles pour recevoir tous les événements). Cadre feutré particulièrement agréable pour jouer et tenter de remporter le fameux Megaplot (avec plus de 200 machines connectées entre elles dans 42 casinos pour des gains de folie). 334 machines à sous de 0,01 € à 5 € la mise, jeux traditionnels (les 13 tables ouvrent tous les jours à 20h) avec black jack, roulette anglaise, poker hold'em *no limit*, boule 2000 et bataille. Nombreuses animations, concerts, spectacles pour couronner le tout. Détente, évasion garanties et, si la chance vous sourit, d'autres belles surprises !

### ■ CARRÉ PLAISIR

11, rue de Paris

☎ 09 83 75 71 43

[www.carre-plaisir.com](http://www.carre-plaisir.com)

[boutique@carre-plaisir.com](mailto:boutique@carre-plaisir.com)

Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h ; le jeudi de 9h à 13h et de 15h à 19h ; le samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.

Le chocolat, c'est le plaisir à l'état pur. Alors, pour se faire plaisir sans (trop) se retenir, direction La Tour-de-Salvagny chez l'excellent Kevin Sammartano, finaliste de la Coupe de France des Jeunes chocolatiers-confiseurs. Une boutique contemporaine à l'image d'un chocolatier qui mêle avec art savoir-faire et créativité gourmande. Si les vitrines sont alléchantes, il ne faut surtout pas manquer de goûter aux créations du chef qui aime partager sa passion avec tous les gourmands. Parmi les incontournables spécialités de la maison, il faut succomber au Carré Plaisir, délicieuse association de gianduja noisette, pâte de fruit abricot et ganache badiane. Il faut craquer pour la Tablette de la Tour, chocolat noir et caramel au beurre salé, et pour les ballottins à toutes les occasions. Ici, le chocolat se parfume à la menthe, à la pulpe de passion... Des parfums qui changent avec les saisons. La fraise en pâte de fruit se marie avec une ganache à la badiane. Et pendant les fêtes, la boutique devient carrément magique ! À Pâques, les moulages enchantent toute la famille, petits et grands. Autres plaisirs : les griottes à l'alcool enrobées de chocolat noir ou les marrons glacés, la pâte à tartiner ou les perles craquantes, la pomme d'amour. Enfin, Kevin Sammartano propose de donner vie à toutes vos envies formées de chocolat en réalisant les plus belles créations sur mesure. Osez tous les plaisirs du chocolat.

## Tassin-la-Demi-Lune

### ■ LE TABAGNON

214, avenue Charles de Gaulle

☎ 04 72 38 00 54

letabagnon.tassin@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Bar, cave à vin, épicerie fine ouvert du lundi au mercredi de 8h à 19h, jeudi et vendredi de 8h à 23h et samedi de 8h à 19h. Formule du midi : 23 € (3 plats). Formule midi 2 plats : 18,50 €. Le soir, planche de charcuteries et fromages : 15 €/2 pers.

**NOUVEAU**

En vous dénichant hors des sentiers battus une nouveauté comme le Tabagnon, le Petit Futé vous gâte. A deux pas du quartier des Tuileries, entre Tassin, Francheville et Craponne, ce café comptoir, restaurant, cave à vin, épicerie fine est un véritable lieu de vie pour se régaler toute la journée. Terrasse agréable, salle vivante et conviviale, notes tropicales aux murs, décoration rustique chic, le ton est chaleureux. Une chaleur à partager avec Florian, spécialiste du vin, et Christophe au service. Le chef expérimenté Stéphane Byczko prépare une cuisine maison faite de produits frais et de saveurs de saison. Le soir, planches et tapas pour prolonger le plaisir d'être au Tabagnon.

## LES MONTS D'OR

### Chasselay

Entre les Monts d'Or et les Pierres Dorées, entre la Métropole et le Beaujolais, Chasselay est une commune abritant une importante forêt sur son territoire.

### ■ RESTAURANT GUY LASSAUSAIE

1, rue de Belle-Cize ☎ 04 78 47 62 59

www.guy-lassausaie.com

guy.lassausaie@wanadoo.fr

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 75 € à 120 €. Menu enfant : 20 €.

Guy Lassausaie a fait ses armes aux meilleures tables, à commencer par celle de Fernand Point qui fut l'inspirateur de toute une génération. Parmi les Meilleurs Ouvriers de France en 1993, le chef a pris la direction de son propre restaurant – créé par son arrière grand-père ! – au cœur du village de Chasselay. Quiétude garantie dans le parc, alors que la maison nous propose un cadre raffiné aux lignes épurées contemporaines. En un seul mot, c'est beau, pour ne pas dire magnifique. La cuisine, d'une extrême finesse, a le bon goût de mêler produits du terroir d'exception, savoir-faire d'hier et techniques d'aujourd'hui : terrine de foie gras frais de canard et artichaut truffé, réduction de vieux porto, fine tarte d'oignons à la lyonnaise. A suivre, un suprême de pigeon farci, croustis de cuisse confite, jus de pigeon aux sésames, royale de foie gras et salsifis ou un dos de bar de ligne cuit sur la peau, salsifis, morille farcie, jus réduit au poivre de Kampot. La boutique propose des produits d'épicerie fine sélectionnés et des plats à emporter. Une grande adresse très accessible pour découvrir le meilleur de la gastronomie française.

### Collonges-au-Mont-d'Or

Au fil des siècles, ce village construit sur les hauteurs a glissé vers la Saône, notamment au rythme des « folies » bâties par de riches Lyonnais venant à Collonges en villégiature. Bien entendu, si la commune doit sa renommée internationale à la célèbre Auberge du Pont de Paul Bocuse, il faut aussi aller à la découverte de son petit patrimoine, notamment autour des sources qui alimentent le village. Un sentier intitulé le Chemin de l'eau offre un parcours thématique d'environ 2h entre histoire, patrimoine bâti et nature préservée.

### ■ LE CRUSOE

Ile Roy, en face du 50 quai illheusern

☎ 06 22 94 72 51

lecrusoe.ile@gmail.com

Ouverture dès les beaux jours. Fermeture le 15 octobre. Ouvert du mardi au dimanche le midi. Réservation recommandée, surtout les week-ends. Parking. Appeler pour la navette. Possibilité de venir en bateau, kayak, paddle, canoë. Trois menus de 29 € à 45 €. Menu enfant : 12 €. Partir sur une île vers une aventure gourmande... Insensé quand on habite autour de Lyon ? Non, pas avec le Futé ! Dépaysement garanti en traversant la Saône jusqu'à l'île Roy. L'adresse n'a pas changé, mais la grande nouveauté de l'année c'est un bateau à passagers pour rejoindre votre restaurant préféré. Une institution locale depuis 1950. En pleine nature, c'est là que l'on retrouve l'esprit des guinguettes d'autrefois. Un lieu unique pour savourer une cuisine simple et sincère. Les spécialités du Crusoe : petite friture d'eau douce, grenouilles comme en Dombes, mais encore des burgers maison servis avec des frites fraîches également maison. Calme, fraîcheur, nature, détente et gourmandise, vous ne serez jamais seul pour aller sur l'île du Crusoe.

### ■ PAUL BOCUSE

40, rue de la Plage ☎ 04 72 42 90 90

www.bocuse.fr

contact@bocuse.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 20h à 21h30. Menus de 175 € à 280 €. Accueil des groupes.

Il nous manque le grand homme, mais sa grande cuisine est toujours présente. Paul Bocuse, c'est un monument : Grand Officier de la Légion d'honneur, Chef of the Century et tant d'autres distinctions ! Monsieur Paul fait briller trois étoiles depuis plus de 50 ans (record absolu) sur l'Auberge de Collonges. Savoir-vivre à la française, élégance et simplicité d'une salle entièrement rénovée, la perfection est toujours au rendez-vous, quel que soit le service. Des plats mythiques s'offrent à notre palais : la soupe aux truffes noires V.G.E., la volaille de Bresse en vessie Mère Fillieux, sans oublier la quenelle de brochet aux écrevisses sauce Nantua et les œufs à la neige de la grand-mère Bocuse. Hors catégorie pour toujours.

## Couzon-au-Mont-d'Or

Entre Saône et Monts d'Or, Couzon profite d'un environnement des plus agréables au nord de la Métropole. Autrefois, les coteaux étaient plantés de vignes. La carrière de Couzon a donné de belles pierres dorées pour bâtir, par exemple, l'église Saint-Maurice.

### ■ HOTEL DE LA GARE

26, rue Gabriel-Péri ☎ 04 78 22 17 05

[www.restaurant-hoteldelagare.fr](http://www.restaurant-hoteldelagare.fr)

[sbe.sarl@orange.fr](mailto:sbe.sarl@orange.fr)

*Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi ; du lundi au samedi le soir. Formule du midi : 21 €. Menu Hôtel de la Gare : 32 €.*

Suivez-nous sur les bords de Saône, au pied des célèbres Monts d'Or, pour découvrir l'Hôtel de la Gare. Un établissement rénové tout en conservant -et c'est fantastique- l'aspect de l'ancien, le charme d'une maison en pierres dorées du XIX<sup>e</sup> siècle. Belle terrasse ombragée d'une centaine de couverts pour partie de campagne estivale avec jeux de boules, de grandes salles et des petits salons particuliers pour des réunions de famille ou entre collaborateurs, rien ne manque pour nous recevoir et surtout pas la gentillesse de l'accueil d'un restaurant repris par Brice. Côté cuisine, le chef Sébastien Lericolais propose une cuisine gourmande de tradition réalisée à partir de produits frais de qualité, se fournissant chez les meilleurs artisans. A la carte, le sublime pâté en croûte de Sébastien Lericolais (finaliste du Championnat du Monde en 2013 et 2014) ; à suivre, une bourride de cabillaud fumé et crustacé, aioli maison ou un oignon farci à l'effiloché de cuisse de canard et son magret rôti ; pour terminer avec une tarte au chocolat revisitée, cœur coulant à la pistache. On aime aussi le menu Végétarien bien équilibré. Carte des vins séduisante. Une adresse qui revient aux origines, une véritable réussite et un coup de cœur.

## Limonest

Limonest, aux portes des Monts d'Or, c'est la ville à la campagne à quelques minutes au nord de Lyon et un site qui s'inscrit comme technopole verte, regroupant de nombreuses petites entreprises sur Techlid. De nombreux sites sont à découvrir, dont le château de la Barollière du haut de son imposante terrasse ou bien La Rousselière.

## Points d'intérêt

### ■ MUSCO

324, allée des Frères

☎ 04 69 85 96 38

[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)

[musco@chocolatseve.com](mailto:musco@chocolatseve.com)

*Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 17 ans) : 7 €. Tarifs famille (2 adultes et 2 enfants) : 28 €. MUSCO pour Musée Manufacture du Chocolat. Ouvert à Limonest par la maison Sève, ce musée gourmand permet aux visiteurs de suivre tout le parcours du chocolat, de l'approvisionnement en fèves auprès de petits producteurs à la torréfaction et aux assemblages des crus de cacao raffinés pour donner de grands chocolats. Le chocolat c'est*

toute une histoire à découvrir, mais c'est surtout de belles dégustations à partager ! Le MUSCO, ce sont aussi des ateliers de pâtisserie/chocolaterie – pour soi, ses enfants ou à offrir à ses amis, le plus beau des cadeaux – afin de réaliser toutes ses envies gourmandes. Créations de la maison Sève à la boutique.

## Le gîte

### ■ CHARME & BUSINESS HÔTEL LYON\*\*\*\*

576, avenue du Général-de-Gaulle

☎ 04 78 35 94 97

[www.cbhlyon.com](http://www.cbhlyon.com)

[contact@cbhlyon.com](mailto:contact@cbhlyon.com)



*16 chambres. Chambre double de 135 € à 155 € ; suite de 185 € à 205 €. Petit déjeuner : 15 €. Forfaits week-end, bussiness etc disponibles sur le site internet. Wifi gratuit. Restauration (restaurant gastronomique. Organisation de réceptions de mariage, séminaires...). Hammam, bain bouillonnant, sauna.*

Il est possible de partir très loin en restant très près. Le Charme & Business Hôtel Lyon, c'est une invitation au voyage aux portes de Lyon. Les adorables propriétaires de cette belle maison 4-étoiles, M. et M<sup>me</sup> Pilon, ont réussi à transformer l'une des plus anciennes auberges autour de Lyon pour en faire un magnifique hôtel de charme où chacun peut vivre son séjour selon ses envies. A quelques minutes à peine du centre de la Métropole, rapide et facile d'accès par l'A6 (direction Limonest Centre), le Charme & Business Hôtel Lyon est un lieu secret, un véritable paradis caché où l'on peut prendre le temps de vivre et de s'occuper de soi, où l'on peut vivre une belle histoire d'amour dans un cadre absolument romantique ou bien venir chercher le calme et la sérénité pour les affaires. Bon temps, plaisir de l'instant, le Charme & Business Hôtel Lyon mêle charme naturel, raffinement et prestations haut de gamme. Accueil lui aussi charmant, service impeccable, il faut se laisser porter par cette adresse pleine de ressources. A commencer par un espace spa avec hammam, bain à remous et une gamme de soins. Les chambres sont de superbes cocons, chaleureux et ultra confortables, profitant d'un équipement haut de gamme et, pour certaines, d'une terrasse privative. Pour un week-end en amoureux, *Futé* vous recommande de réserver la Suite Prestige avec sa grande terrasse privative et de vous laisser aller au bonheur. Autre bonheur des lieux, le restaurant La Gentilhordière (voir notre rubrique Restaurants) et sa cuisine sublimant l'esprit des lieux. C&BH peut également recevoir les réceptions de mariage et événements familiaux dans les meilleures conditions. L'adresse de charme.

## ■ Dans les environs

### Champagne-au-Mont-d'Or

Champagne et Mont d'Or, deux mots qui vont bien ensemble, mais qui ne suffisent pas à résumer cette belle commune des Monts d'Or. De riches demeures et des quartiers huppés, mais encore quelques lieux qui ont échappé à l'urbanisation, comme le vallon de Rochedardon.



© Maison Ampère - Musée de l'électricité

Maison Ampère - Musée de l'électricité.

## N'AUTRE MONDE

16, avenue de Montlouis

☎ 09 81 65 45 25 - lylebinh@gmail.com

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir ; du lundi au vendredi le midi. Plats à partir de 13 €. Vente à emporter.

Pas besoin de parcourir des kilomètres pour voyager dans un N'autre Monde. Destination Viêt Nam dans une avenue paisible de Champagne-au-Mont-d'Or. Belle surprise une fois la porte franchie avec un décor clair et épuré, bien loin des clichés asiatiques. Gentillesse de l'accueil, chaleur et convivialité de l'ambiance, le voyage commence dans les meilleures conditions. Tout continue parfaitement une fois attablés quand on nous présente les plats d'une cuisine pleine de fraîcheur et de saveurs. Raviolis, rouleaux de printemps, samoussas ou soupe tom yum à la carte pour débiter. Incontournable bò bún maison, pad thaï poulet ou crevettes, délicieux curry de poulet, wok aux légumes ou marmite du pêcheur pour continuer. Possibilité d'emporter tous les plats. Pâtisseries françaises faites maison pour l'atterrissage en douceur. Une « N'autre » façon de se régaler autour de Lyon.

NOUVEAU

## Poleymieux-au-Mont-d'Or

Au cœur des très prisés Monts d'Or, Poleymieux a su conserver un côté rural, un aspect village qui lui donne un charme fou. De nombreuses balades, dont le circuit des Cabornes et le sentier géologique. Incontournable musée Ampère.

## Points d'intérêt

■ MAISON AMPÈRE –  
MUSÉE DE L'ÉLECTRICITÉ  
300, route d'Ampère  
☎ 04 78 91 90 77  
www.amperemusee.fr  
ampere69250@gmail.com



Ouvert le samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Pour les groupes, visites guidées sur rendez-vous, sauf le lundi. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3 €.

Autour de Lyon, on connaît parfaitement les musées qui nous présentent les antiquités gallo-romaines ou les produits de notre terroir, mais on sait moins qu'il existe des musées relatant des aventures humaines, industrielles et savantes tout aussi exceptionnelles. C'est le cas du musée Ampère. Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore ce scientifique de génie, André-Marie Ampère naquit à Lyon en 1775 et passa son enfance à Poleymieux avant de multiplier les découvertes scientifiques et les inventions, ce qui lui vaudra de passer à tout jamais à la postérité, donnant son nom à l'unité de mesure de l'intensité du courant électrique. La « maison-musée » d'Ampère, menacée d'abord par un glissement de terrain, a connu d'importantes rénovations et se trouve au centre d'un grand projet visant à moderniser et à aménager tout le site du musée (tous les soutiens financiers sont les bienvenus). Chaque année, le musée prend ainsi une nouvelle dimension. En 2015, c'est la salle « Induction » – superbement mise en valeur avec un bel éclairage – et la « salle à recevoir » de la maison – dans le respect de la tradition – qui ont été rénovées. La grange rénovée à l'extérieur permet aussi de recevoir les groupes. A travers les objets du quotidien, on approche la vie d'Ampère à son époque.

Mais c'est surtout à travers la foison d'objets scientifiques – une des plus importantes collections en la matière – que l'on part à la découverte du travail scientifique d'un véritable génie. Une approche pédagogique et ludique du monde de l'électricité est réalisée grâce à des animations et des ateliers pédagogiques. Un livre, sous forme de bande dessinée, retraçant la vie d'Ampère, ainsi que des ouvrages biographiques ou scientifiques sont en vente au musée. Un musée qui s'ouvre sur les vignes (une cuvée Ampère existe) et sur une éolienne. Un lieu dynamique et plein d'énergie.



## Le couvert

### ■ AUBERGE DE POLEYMIEUX

**Place de la Mairie** ☎ 04 78 91 90 16

Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert les autres soirs pour les groupes, jusqu'à 50 personnes. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 17 €. Menu de l'Auberge : 26,50 €.

Ce qui n'a pas changé, c'est la beauté d'un lieu presque hors du temps. Une superbe maison en pierre de pays installée dans le virage d'une côte des Monts d'Or, à 20 minutes de Lyon centre et à proximité des rives de la Saône. Depuis 28 ans, les randonneurs et les gourmands s'arrêtent à cette adresse créée par Anne Peytel pour savourer une cuisine de terroir comme nulle part ailleurs dans une ambiance chaleureuse. Aujourd'hui, c'est Audrey Juillard qui prend le relais en redonnant un coup de jeune à cette magnifique auberge. Nouveau décor dès la terrasse ombragée aux allures lounge plus contemporaines nous invitant à profiter du bon air de Poleymieux. En insufflant un esprit plus jeune sans tomber dans l'adresse «branchée», Audrey a su conserver toute l'authenticité des lieux. Ce qui ne change pas, c'est la qualité de la cuisine maison réalisée par des cuisinières passionnées de bons produits. Cuisine de terroir pleine de saveurs. A l'ardoise lors de notre visite : ravioles du Dauphiné à la crème, terrine de caille aux raisins, souris d'agneau au thym, rognons à la crème ou un filet de lieu noir meunière sauce citronnée. Desserts maison dans le même esprit. Carte des vins régionale. Une auberge de tradition rajeunie qui perpétue un art de vivre. Le bonheur, c'est simple comme d'aller à l'Auberge de Poleymieux.

## Emplettes

### ■ L'EPIMONT

**166, route de la Rivière** ☎ 04 37 26 11 49

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 13h et de 15h30 à 20h ; le samedi de 8h30 à 13h et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 8h à 13h.

Pour dire halte à la fermeture des commerces de proximité qui font vivre nos villages, Futé veut mettre en avant l'initiative de ces femmes qui ont repris La Halle paysanne pour en faire un lieu de vie et de convivialité autour des bons produits régionaux. Un lieu ouvert à de larges horaires pour faire des rencontres à l'heure du café du matin ou en soirée au coin du comptoir. Terrasse ensoleillée, salle chaleureuse, des produits artisanaux d'ici et d'ailleurs pour remplir son panier gourmand et tout plein d'activités à partager, du cours de rock au yoga du rire, sans oublier les expos d'artistes locaux. Une adresse comme on les aime.

## Saint-Cyr-au-Mont-d'Or

### ■ L'ERMITAGE HÔTEL

**Chemin de l'Ermitage, Mont Cindre**

☎ 04 72 19 69 69

[www.ermontage-college-hotel.com](http://www.ermontage-college-hotel.com)

[contact@ermontage-college-hotel.com](mailto:contact@ermontage-college-hotel.com)



Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h30. Formule du midi : 29 € (menu du Marché). Menu de Saison : 39 €. Menu enfant : 19 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Un lieu unique sur les hauteurs des Monts-d'Or pour s'élever vers d'autres sommets gastronomiques en compagnie d'Audrey Depouilly. Déjà, le lieu. Au sein de l'hôtel Ermitage, un joyau offrant une vue panoramique sur Lyon et ses alentours, la salle de ce restaurant avec ses bow-windows marie avec bonheur luminosité naturelle et lignes contemporaines. Des tables bien mises, d'autres plus insolites, pour une cuisine «décloisonnée» qui mêle savoir-faire des «mères lyonnaises» et excentricité des grands chefs. Couteaux rôtis en persillade, pain blanc ciabatta à l'ail ou un pressé de foie gras et filet de bœuf, crème de cresson, pour suivre avec un filet mignon de sanglier mariné aux épices et cuit basse température, jus au miel et au soja, purée de patate douce et chips de gingembre.

La chef joue avec subtilité des épices, et toujours des accompagnements surprenants, tant par leur présentation que par leurs couleurs. La terrasse s'ouvre sur un cadre de verdure et l'on profite pleinement de ces instants en amoureux ou en famille. Un restaurant «sur les hauteurs» à tout point de vue !

## Saint-Romain-au-Mont-d'Or

### ■ LA DEMEURE DU CHAOS



**Domaine de la Source**

☎ 04 78 22 35 24

[www.organe.org](http://www.organe.org)

[contact@demeureduchaos.org](mailto:contact@demeureduchaos.org)

Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h à 17h. Haute saison : le week-end et les jours fériés de 14h30 à 18h30. Haute saison d'avril à septembre. Gratuit. Dans un monde formaté, il existe encore des espaces de liberté. Dans un monde trop souvent figé, la Demeure du Chaos, musée d'Art contemporain, est un espace en mouvement, évoluant au rythme des créations qui la composent dans un ensemble qui regroupe pas moins de 5 400 œuvres d'art inédites. En 1999, dans le petit village de Saint-Romain-au-Mont-d'Or jusque-là endormi (et dont certains habitants n'acceptent toujours pas la transformation de la Demeure), Thierry Ehrmann, artiste plasticien visionnaire, crée l'Organe qui deviendra la Demeure du Chaos en 2006, musée d'Art contemporain, entièrement gratuit, ouvert à tous les publics. Un lieu totalement à part, certainement unique dans le monde, qui interpelle dès son approche de nombreuses inscriptions ironiques, prophétiques, ésotériques, alchimiques gravées sur les murs. Un univers à la fois fantastique et hyper-réaliste qui se prolonge autour et dans la Demeure où sont exposées plus de 5 400 œuvres de toutes natures : sculpture, peinture, gravure, installation... L'Organe est une matière vivante et le musée en perpétuelle évolution. Si la première visite est une révélation, les suivantes le sont tout autant avec la découverte de nouvelles œuvres qui apparaissent régulièrement. Des œuvres dont certaines sont devenues des « classiques » totalement bouleversantes, comme les *Porteurs de cendres*, les fameuses *Vanitas*, le *Bunker*,

les 99 sentinelles alchimiques ou *Ground Zero*, sculpture monumentale d'acier brut et de béton évoquant le monde du 11 septembre 2001, autre point de départ pour les œuvres de la Demeure du Chaos. Un parcours muséal de 9 000 m<sup>2</sup> à découvrir comme bon vous semble, même en visite virtuelle sur le site Internet ou la page

Facebook du Musée d'Art Contemporain La Demeure du Chaos. Beauté/laideur, violence/paix, ordre/désordre, les contrastes sont saisissants et cette Demeure nous oblige à réagir face à notre monde, face à notre indifférence, face à nous-mêmes. Un authentique musée qui joue son rôle dans notre siècle naissant.

## LYON SUD - PAYS D'OZON

### Pierre-Bénite

#### ■ CHOCOLAT JASSOUD

73, rue Roger-Salengro

☎ 09 73 68 84 38

[www.chocolat-jassoud.com](http://www.chocolat-jassoud.com)

[contact@chocolat-jassoud.com](mailto:contact@chocolat-jassoud.com)

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h.

Pourquoi se priver de chocolat ? Parce que vous êtes diabétique, parce que vous craignez le sucre, le lactose, parce que vous n'avez plus confiance dans les chocolats industriels remplis de produits dérivés nocifs pour la santé ? Vous avez sans doute raison, mais le Futé a une autre solution : les chocolats de Nicolas Jassoud. Formé dans les meilleures maisons – Bernachon à Lyon, Louis Debaugé en Isère, Meunier Norbert à Grenoble, Jean-Paul Savioz, Champion du monde chocolaterie – Nicolas Jassoud aime innover en matière de chocolat. Dans cette ancienne boulangerie au cœur de Pierre Bénite, rénovée avec l'aide de la Mairie, il a créé sa propre chocolaterie pâtisserie pour nous présenter ses étonnantes et délicieuses créations maison pour garder tous les plaisirs du chocolat sans les méfaits de certains ingrédients ajoutés. Chez Jassoud Chocolat, pas de lécitine, pas de gluten, pas de sodium, de lactose et de sucre... Autant dire que les allergiques et les diabétiques (Nicolas Jassoud sait de quoi il en retourne, puisqu'il est lui-même diabétique et intolérant au lactose) seront ravis de pouvoir se régaler, mais que tout le monde est invité à goûter à tous les plaisirs du cacao. A découvrir, le Choc'All, un chocolat noir sans sucre ou le Choc'Lait (un chocolat lait sans lactose) et un Chocolat Ivoire (un chocolat blanc sans lactose non plus !). Autres merveilles à partager avec tous les gourmands : des chocolats aux épices, avec l'Indochine, des bouchées chocolat à la sève de confière (épice) ou un caramel sans sucre, au jus de bœuf. Côté pâtisseries, Nicolas Jassoud revisite les classiques : éclairs café, chocolat, vanille ; un framboisier, des tartelettes framboises, un millefeuille ou un gâteau poire chocolat. L'été, notre chocolatier pâtissier propose une pâte de tomates vertes ou des carottes enrobées de chocolat noir... Avec Nicolas Jassoud, à nous tous les plaisirs du chocolat sans modération !

### Saint-Symphorien-d'Ozon

Sur la route de l'Ancienne Nationale 7 au sud de Lyon, Saint-Symphorien-d'Ozon offre de beaux paysages entre les vastes terres agricoles et d'anciens marais humides à la grande biodiversité.

#### ■ LE TEMPS D'UNE PAUSE

19, avenue Burago di Molgura

☎ 04 78 02 73 11

[alice-chastenet@live.fr](mailto:alice-chastenet@live.fr)

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Formules : 14 €/2 plats, 17 €/3 plats. Végétarienne et dessert : 14,50 €. Entrecôte charolaise et café : 17,50 €.

Depuis Lyon, l'ancienne nationale 7 conduit toujours vers des petits coins de paradis. La voiture, on l'oublie vite sur le vaste parking juste en face du restaurant. La porte passée, ce sont tous ses soucis que l'on oublie ! Gentillesse de l'accueil et du service dans un lieu féminin, un bar, deux salles actuelles en enfilade, le décor est ravissant, encore plus quand on découvre la belle terrasse ombragée à l'extérieur et le terrain de boules : des heures heureuses à partager en amoureux, en famille ou entre amis. L'autre bonheur, c'est la cuisine d'Alice, une cuisine pleine de fraîcheur et de saveurs, puisque uniquement composée de produits frais de saison en provenance de producteurs locaux clairement affichés. Résultat, des assiettes au rythme du marché et de l'inspiration de la cheffe. Belle variété qui fera l'unanimité, des carnivores amoureux de l'entrecôte charolaise aux végétariens surpris par de très belles assiettes (tarte, salade, riz, velouté de saison, houmous et légumes le jour de notre visite). Même bonheur pour les desserts maison avec un fondant chocolat ou un lemon curd chantilly. Sélection de vins intéressante pour de belles harmonies. Un seul conseil : prendre le temps de faire une longue pause gourmande dans cette maison aux portes de Lyon.

### Ternay

A quelques kilomètres au sud de Lyon, facile et rapide d'accès par l'A7 (sortie Solaize), Ternay est sans doute le village le mieux préservé et celui qui réserve le plus de belles surprises avant d'arriver à Vienne. Ternay a su conserver en grande partie son charme médiéval autour de sa magnifique église romane Saint-Mayol et de son prieuré Saint-Pierre. En préservant ce patrimoine historique, Ternay est devenu un véritable site d'unisien, abritant également un château de la Porte, lieu paisible bien loin de l'agitation et de la circulation de la vallée du Rhône. Avec ses parcs (Parc du Grand Clos, espace boisé remarquable de 23 ha, Parc du Château, parc de 3 ha qui accueille de nombreuses manifestations, Parc de Chassagne, avec sa table d'orientation s'ouvrant sur les vallées avoisinantes), ses espaces naturels, comme celui de l'île de la Table Ronde – espace protégé –, Ternay est un village à découvrir et où il fait bon vivre.

## Points d'intérêt

### ■ CHÂTEAU DE LA PORTE

C'est un ensemble de bâtiments d'époques différentes que l'on appelle «château» et qui abrite aujourd'hui un Centre culturel. C'est au XVI<sup>e</sup> siècle que deux échevins lyonnais – Aymon de la Porte et son fils Hugues, imprimeurs rue Mercière – aménagèrent une «maison des champs» pour fuir la ville. Les bâtiments furent modifiés, notamment par Anne de Buffevent au XVII<sup>e</sup> siècle qui ajouta un grand salon, aujourd'hui rénové, et un parc admirable avec ses bassins et son réseau de canalisations. Sauvé de la ruine dans les années 1970 par une association des habitants de la commune (dans le cadre des chefs-d'œuvre en péril), le château devenu Centre culturel propose de nombreuses activités, des ateliers, des stages et différents événements tout au long de l'année.

### ■ ÉGLISE SAINT-MAYOL

Sans doute l'église romane la plus vue de France. En effet, tous les automobilistes qui sont passés par l'autoroute du Sud ont pu admirer cette splendide église, inscrite dans le mouvement de l'ordre de Cluny. C'est vers 960 qu'une petite communauté de moines bénédictins s'installe à Ternay sous le patronage de Mayeul, y fondant un prieuré Saint-Pierre dont on retrouve aujourd'hui la trace. La construction de l'église ne commença que dans la seconde partie du XI<sup>e</sup> siècle. Une église dédiée à Mayol (ou Mayeul), quatrième abbé de Cluny, personnage dont la légende rapporte qu'il fit jaillir une fontaine miraculeuse, rendant la vue à un aveugle (la fontaine se trouve à gauche dans la montée Saint-Mayol). Quant à l'église perchée sur ce promontoire naturel au-dessus du Rhône, elle abrite un mobilier remarquable et une statue de la Vierge du XII<sup>e</sup> siècle décapitée sous la Révolution.

## Le couvert

### ■ LE MAYOL

**24, Grande Rue ☎ 04 72 24 76 42**

**www.restaurantlemayol.fr**

**contact@restaurantlemayol.fr**

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Formule du midi : 17 €. Carte. Menus à 25 € et 29 €. Quand on vous dit «Mayol», vous pensez quoi, vous pensez à qui ? A un chansonnier parisien, Félix Mayol, pour les plus anciens. A Jacques Mayol et au *Grand Bleu*. Ou à cet excellent restaurant installé au cœur de Ternay, face à l'hôtel de ville. A l'intérieur, salle chaleureuse et élégante avec ses murs boisés où il est inscrit au fil rouge : Le Mayol.

Une maison comme *Futé* les aime. Une maison où l'on fait bien les choses, à commencer par la cuisine faite maison et de qualité. Au Mayol, tenu par l'adorable enfant du pays Damien Ferrandini, le chef Jonathan Jacquot travaille des produits frais et le plus souvent locaux. Qualité des produits, générosité de l'assiette, recettes traditionnelles, touches personnelles, c'est un régal : foie gras maison et confit d'oignons, gâteau au saumon fumé et St Morét, langue de chat, sauce poivre et purée maison ou filet de daurade sébaste, sauce beurre blanc à l'estragon, légumes du chef, pour terminer avec un demi saint-marcellin et une assiette de gourmandises dans le même esprit maison. Une adresse qui nous invite à la rejoindre dès l'*afterwork* les fins de semaine pour prolonger la soirée dans les meilleures dispositions. Privatisation possible.



### CHEZ ROBERTO

**CASA DI A CASTAGNICCIA**

**12, place de l'Eglise ☎ 04 72 49 78 56**

**www.chezroberto.com**

**contact@chezroberto.com**

*Ouvert tous les jours, sauf le lundi soir et le mardi soir.*

*Menus de 21,50 € à 29,50 €. Carte : 30 € environ.*

*Plat du jour : 9,90 € (sauf jeudi et vendredi, plat corse : 12,90 €). Vente à emporter.*

Parce qu'on n'a pas tous le bonheur de vivre sur l'île de Beauté ou le temps de prendre le ferry sur la Méditerranée, il suffit de suivre depuis Lyon l'A7 direction Marseille, sortir à Solaize et monter dans l'adorable village de Ternay. Parking facile pour se garer à proximité de Chez Roberto. Rien que le nom est une invitation dans le village natal du chef Roberto, natif de Castagniccia, et Arielle, corse elle aussi, femme adorable qui a le sens de l'accueil et représente fièrement son pays. Une adresse tout ce qu'il y a de plus authentique, puisque Chez Roberto on ne cuisine que des produits bruts en provenance des bons producteurs de Corse. Une véritable ambassade des meilleures saveurs de l'île. A commencer par une incontournable assiette corse composée de saucisson, prisuttu, lonzo et coppa à l'heure de l'apéro avec un bon vin corse bien entendu. Salade corse pour continuer, daurade fraîche, veau à la corse ou calamar à l'ajacienne pour se régaler. Sans oublier les lasagnes maison ou le fondant à la châtaigne. Autre bonheur signé Roberto, les pizzas cuites au feu de bois, garnies de produits corses. Des produits à rapporter chez soi grâce au petit coin épicerie : fromages artisanaux, confitures de figue ou de clémentine, tourte génoise, miel... Carte des vins aux couleurs de la Corse, mais pas seulement, et bières du pays avec la Pietra. Destination gourmande.

## LE PAYS DE L'ARBRESLE

### L'Arbresle



A cheval sur le Lyonnais et le Beaujolais, le Pays de l'Arbresle est composé de paysages variés, passant, du nord au sud, des vignes aux vallons et vergers. La moitié sud, comprenant entre autres les communes de Bessenay, Savigny, Saint-Pierre la Palud... se trouve

dans le Lyonnais. Point de charnière entre ces deux régions, l'Arbresle comporte des attributs que l'on retrouve communément dans le Beaujolais. En témoigne son église en pierres dorées, extraites des carrières de Glay à Saint-Germain-sur-l'Arbresle. Historiquement, la commune est un point de passage située sur la voie romaine, entre Lyon et Roanne. Elle fut fortifiée au XI<sup>e</sup> siècle pour



**Les Gourmands Disent...**

Ouvert du mardi au samedi non-stop de 7h à 20h

Restaurant • Salon de thé • Petit-déjeuner • Meublés

17, rue Pierre Brossolette - 69210 L'Arbresle

04 78 33 26 93 - [www.lesgourmandsdisent69.fr](http://www.lesgourmandsdisent69.fr)

tripadvisor

défendre l'abbaye de Savigny. Aujourd'hui encore on peut admirer le donjon de son château fort datant de la même époque. Le Vieil Arbresle compte de nombreuses demeures remarquables avec notamment la maison dite de Jacques Cœur, la maison natale de Barthélemy Thimonnier l'inventeur de la machine à coudre, et celle de Valous avec son puits Renaissance. Le point fort de l'Arbresle, commun dans le Lyonnais, est sa vaste étendue verte et boisée parcourue de chemins de randonnées qui vous permettront de découvrir le patrimoine local, châteaux, chapelles et fermes traditionnelles.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE L'ARBRESLE**  
**18, place Sapéon ☎ 04 74 01 48 87**  
[www.arbresletourisme.fr](http://www.arbresletourisme.fr)  
[ot.paysdelarbresle@wanadoo.fr](mailto:ot.paysdelarbresle@wanadoo.fr)  
**Lignes SNCF Lyon/Roanne et Lyon/Sain-Bel.**  
**Ligne autocar n° 186 Lyon/Cours.**

*Basse saison : ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h.*

A une vingtaine de kilomètres au nord-ouest de Lyon, au centre du département du Rhône, le Pays de L'Arbresle regroupe 18 communes au confluent du Beaujolais et du Lyonnais (Monts et Coteaux).

## Points d'intérêt

■ **ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE** ★  
 Du haut de ses 35 mètres, elle domine le vieux bourg, toute vêtue de pierres dorées. L'église néogothique fut érigée au XV<sup>e</sup> siècle et renferme des vitraux classés aux Monuments historiques. Sont classés également l'une des deux cloches de 1692 et le Christ en croix en bois sculpté et peint du XVIII<sup>e</sup> siècle. Deux statues remarquables en pierre calcaire de Glay, représentant saint Pierre et une piété, se situent dans la chapelle latérale gauche.

## Le couvert

■ **LES GOURMANDS DISENT**  
**17, rue Pierre-Brossolette**  
**☎ 04 78 33 26 93**  
[www.lesgourmandsdisent69.fr](http://www.lesgourmandsdisent69.fr)  
[restaurant@lesgourmandsdisent69.fr](mailto:restaurant@lesgourmandsdisent69.fr)

*Ouvert du mardi au samedi de 7h à 20h non-stop. Pas de restauration le soir. Plat du jour : 10 €.*

Et c'est vrai que la gourmandise est notre meilleure qualité ! Alors quand on a trouvé une adresse comme Les Gourmands Disent au cœur de l'Arbresle — facile d'accès et de parking avec la place Sapéon toute proche —, on ne peut plus s'en passer. Terrasse tranquille en plein centre-ville pour s'arrêter à de larges horaires, de l'apéro au tea time, et salle chaleureuse animée depuis 8 ans par la délicieuse Régine entourée de toute une équipe souriante et efficace au service. Un régal qui se prolonge avec la cuisine d'un nouveau chef, Dino de Santos, croisé au Bistrot de la Botte dans le Vieux Lyon. Cuisine maison réalisée à partir de produits de saison et de qualité. Cuisine sincère puisque cuisine ouverte sur la salle. Cuisine savoureuse et généreuse qui perpétue le meilleur de la tradition française et régionale, dont le fameux Cale-Faim : camembert fondu accompagné de pommes de terre, jambon de pays et salade. Idéal pour reprendre des forces et repartir du bon pied, à moins que l'on ne préfère rester partager une pâtisserie avec un thé Dammann. La halte gourmande à l'Arbresle.

## ■ Dans les environs

### Courzieu

Commune très étendue, située au creux d'un vallon entouré de collines boisées, Courzieu est connu pour son parc animalier, mais il faut encore aller à la découverte de ses hameaux typiques et de ses fermes où l'on peut savourer la production locale, notamment de fraises.

■ **PARC ANIMALIER DE COURZIEU** ★  
**Montmain-la-côte**  
**☎ 04 74 70 96 10**  
[www.parc-de-courzieu.fr](http://www.parc-de-courzieu.fr)  
[information@parcdécourzieu.fr](mailto:information@parcdécourzieu.fr)

*Fermé du 11 novembre au 15 mars. Ouvert durant les vacances de Noël. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. À partir de 12h aux inter-saisons. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 14,50 € (demi-journée : 8,50 €). Enfant (de 4 à 12 ans) : 10,50 €. En basse saison, entrée journée 8,50 € pour tous et demi-journée 5,50 € avec un chocolat offert en hiver. Pass famille : 45 €. Toilettes adaptées. Restauration.*

Une journée entre loups et rapaces cela vous tente ? Vivre des émotions fortes en contact avec le milieu naturel. C'est une journée merveilleuse que le Parc animalier de Courzieu vous propose de vivre en famille. Un parc de 20 ha dans un secteur de nature préservée, à 40 min de Lyon, créé par Jean-Pierre Vidal en 1980 afin de protéger des races domestiques en péril et de présenter les mammifères d'Europe. 34 ans plus tard – sous l'impulsion de la fille du fondateur qui apporte de nouvelles idées avec ses associés, avec une véritable volonté de développement et de nouveaux projets pour la saison – le Parc permet aux visiteurs d'approcher des espèces animales sauvages dans leur milieu naturel et de comprendre leur mode de vie. Quatre rencontres et quatre temps forts qui vont illuminer votre journée, et pour certains bien plus qu'une journée... tant les spectacles sont exceptionnels. Tout commence par la rencontre avec les loups. Après une promenade dans la Vallée des Loups, où petits et grands jouent à se faire peur, c'est l'heure du repas de la meute à 11h30. Impressionnant. L'heure du déjeuner nous amène à notre tour à nous restaurer de charcuteries du terroir et de bons gâteaux à la Catiche, point de restauration du parc, ou à sortir le pique-nique pendant que les enfants découvrent l'aire de jeux. L'après-midi, c'est au tour des rapaces de se montrer. À 14h, les grands oiseaux – aigles, vautours, faucons, buses... – frôlent nos têtes lors d'un spectacle saisissant. À 16h, ce sont les chouettes et les hiboux qui s'envolent. Entre-temps, à 15h, les visiteurs auront découvert les secrets d'une espèce plus familière et pourtant mystérieuse : l'escargot. Une journée sensationnelle dans un espace captivant, Futé adore et recommande vivement.

#### ■ AUBERGE DU PASTOREAU

##### 4, place des Hostelleries

☎ 04 74 70 88 25

*Ouvert du vendredi au dimanche le soir ; le week-end le midi. Menus de 19,50 € à 28 €. Menu enfant : 12,50 €. CB non acceptée.*

Quelle histoire ! Sur le bord de la route, à l'entrée du village, c'est un ancien relais de poste, devenu il y a fort longtemps auberge sous l'égide d'un berger (d'où le nom de Pastoreau), qui nous accueille après avoir abrité dans ses superbes murs de pierre des personnalités comme François I<sup>er</sup> ou Montaigne... De son cachet rustique, l'auberge n'a rien perdu et surtout pas sa grande cheminée et ses bougies. Grâce au travail de deux professionnels de la restauration, Emmanuel et Carole Goeuriot, elle a gagné en qualité d'accueil et de service une belle convivialité, tout en continuant à proposer une généreuse cuisine de terroir. Menus de saison avec ce printemps : saumon fumé maison, œufs pochés crème d'asperges vertes, charcuterie signée Sibilia, pour continuer avec une merveilleuse volaille fermière aux écrevisses, des grenouilles en persillade ou une tête de veau sauce gribiche ; pour terminer avec une île flottante à la praline ou une poire confite au caramel. Tout le monde y trouve son (bon) compte, les familles comme les randonneurs et les amoureux curieux qui veulent changer de décor. Vraiment originale, authentique et conviviale.

#### ■ L'AUBERGE DE LA BUISSONNIÈRE

##### Lieu-dit La Buissonnière

☎ 04 74 70 87 48

[www.labuiss.fr](http://www.labuiss.fr)

*Ouvert toute l'année. Ouvert uniquement sur réservation. Spectacle : 10 €. Menus à partir de 16 €, avant ou après le spectacle.*

Une authentique auberge selon notre définition d'un lieu simple, accueillant, convivial. Et pour conserver cette belle idée de partage, l'Auberge n'est ouverte que sur réservation. Envie d'un bon repas en famille, à partir de cinq à six personnes, d'un week-end à la campagne entre amis ? Tout est modulable dans cette « maison ferme », des plats à la disposition de la salle à manger ! Il suffit de téléphoner et Chantal et son fils nous accueillent avec la possibilité de nous héberger en gîte avec un petit déjeuner inoubliable. Côté table, on s'installe près de la cheminée ou sur la terrasse avec vue imprenable sur les Monts du Lyonnais et l'on savoure une terrine maison, une tarte salée, un fameux gratin dauphinois, un poulet ou des volailles fermières, tout en gardant une place pour les fromages de chèvre, la mousse au chocolat ou la salade de fruits de saison des vergers locaux. Après le repas, on part faire une balade en suivant les conseils de Chantal pour découvrir Courzieu et ses environs, on ramasse quelques champignons, quelques plantes que l'on préparera en omelette à notre retour. Un lieu totalement dépayssant où sont également organisés des soirées concerts et l'étonnant Festival des fromages de chèvre.

## Leintilly

#### ■ LA FERME

187, RN7

☎ 04 74 01 70 25

*Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Formule du midi : 15 €. Menu affaires : 22 €. Formule : 30 €. Vente à emporter.*

Facile d'accès depuis Lyon centre en suivant les voies rapides, facile d'accès également grâce à son parking, voici une Ferme bicentenaire bien dans l'air du temps. Une Ferme qui ne ressemble plus à une ferme, mais à un restaurant gastronomique. Si la Ferme a gardé quelques belles traces de son passé, notamment dans la cour où l'on peut encore voir les pierres servant à soutenir les charrettes d'autant, la décoration intérieure joue des notes contemporaines convenant aussi bien à un tête-à-tête romantique qu'à un repas d'affaires, comme il s'en fait beaucoup par ici. Le chef Beugnot, Toque Blanche, continue de nous proposer une cuisine de grande qualité réalisée à base de produits rigoureusement sélectionnés et travaillés maison : Terrine foie gras de canard « maison », purée de marron façon Berawecka, gelée de safran de Letra pour commencer. A suivre, un Fondant de ris de veau aux champignons rutabagas confits au sirop d'érable, ou un Filet de rouget de Concarneau aux cardons et agrumes riz venere en risotto. On termine avec un Strudel pomme-poire aux fruits secs glace au foin, et une variation de sorbets artisanaux de La Ferme. Une Ferme Futé à ne pas manquer.

#### ■ TOCKÉ

2, rue Joly

☎ 04 74 72 14 13

[www.tocke.fr](http://www.tocke.fr)

[contact@tocke.fr](mailto:contact@tocke.fr)



## L'appellation côteaux du Lyonnais

En 2008, au cœur de l'appellation, la découverte de la ferme gallo-romaine de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agny (I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.) met à jour des équipements qui attestent la culture de la vigne dès l'Antiquité. Cet usage s'est perpétué jusqu'à nos jours, et la création de l'AOC en 1984 est venue récompenser le travail des vignerons. L'aire d'appellation s'étend sur tout l'ouest lyonnais, entre les collines du nord de Lyon et celles du sud. Chez les Vignerons de Saint-Bel, cette tradition se poursuit à l'aide d'un outil de vinification moderne, qui, millésime après millésime, permet de mieux mettre en valeur le travail des adhérents.

*Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Carte : 25 € environ. Menu du midi : 16 €. Formule : 12,50 €. Menus soir de 29 € à 34 €.*

Un Tocké qui séduira tous les gourmands curieux qui suivent le Futé dans ses découvertes. Qui se cache sous la toque du Tocké au cœur de Lentilly ? C'est Romain Piquerey, un jeune chef plein de talent. En léger contrebas de la rue, une petite place, quelques tables et chaises pour une agréable terrasse, une porte et des volets rouges annonçant la couleur sur un mur de pierres. A l'intérieur, trois salles où se mélangent couleurs vitaminées, murs et plafonds (à la française) d'une blancheur immaculée, escalier «brut», tradition et modernité. A l'image de la cuisine du chef qui aime mixer plats et saveurs d'hier et d'aujourd'hui. Sur une ardoise du jour qui suit le rythme des saisons : rillettes de viande ou tarte aux maroilles ; à suivre, un filet mignon ou un filet de truite avec une fondue de fenouil et mélange de riz en accompagnement ; pour terminer avec un financier au citron ou un fondant au chocolat. Carte plus élaborée en soirée, mais toujours le même esprit «Tocké». La délicieuse Edwige Piquerey au service vous conseillera un vin local pour accompagner au mieux votre repas. A noter, un bon choix de bières lyonnaises, une douzaine, pour varier les plaisirs. Carte des cafés Gonéo avec de beaux assemblages pour tous les goûts. Le Tocké, adresse recommandée.

### Sain-Bel

A proximité de Lyon (terminus de la liaison TER avec Lyon Saint-Paul), sur un relief marqué et au milieu d'une nature préservée, Saint-Bel a conservé son côté villageois.

#### ■ CHÂTEAU DE MONTBLOY

*Ouvert toute l'année. Ouvert sur rendez-vous.*

Surplombant le vieux bourg de Sain-Bel et la vallée de la Brévenne, ce château de défense de l'abbaye bénédictine de Savigny vers 1190 devint au XV<sup>e</sup> siècle la demeure des abbés d'Albon. Vendu comme bien national pendant la Révolution, il conserve des vestiges de la muraille du XII<sup>e</sup> siècle, la chapelle et les bâtiments du XV<sup>e</sup> siècle. Il n'est possible de visiter que l'extérieur.

#### ■ CAVE DES COTEAUX DU LYONNAIS

**Les Ragots**

RD389 ☎ 04 74 01 26 13

[www.coteauxdulyonnaislacave.com](http://www.coteauxdulyonnaislacave.com)

[info@coteauxdulyonnaislacave.com](mailto:info@coteauxdulyonnaislacave.com)

*Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Depuis 1956, la Cave des Coteaux du Lyonnais réunit la récolte de 85 vignerons regroupés en coopérative dans la même démarche qualitative (anciennement sous la*

bannière « Les Vignerons de Saint Bel »). Avec une aire d'appellation en périphérie de l'agglomération lyonnaise, les viticulteurs misent sur le respect de l'environnement, par des cultures majoritairement enherbées et des traitements raisonnés. Les récoltes respectent un cahier des charges rigoureux, les rendements sont faibles et la vinification s'effectue selon les méthodes traditionnelles. Les 260 ha de vignes produisent majoritairement des cuvées en appellation Coteaux du Lyonnais (60 % de la production de l'appellation) mais aussi en Beaujolais, régulièrement récompensées aux Concours de Paris et Mâcon. On trouve aussi dans cette belle cave une grande variété de vins des appellations voisines. La Cave des Coteaux du Lyonnais propose des produits du terroir des fermes de la région et des idées cadeaux autour du vin. A quelques minutes de Lyon, une adresse incontournable pour faire provision de bonnes bouteilles et goûter à la douceur de vivre des Coteaux du Lyonnais.

### Saint-Pierre-la-Palud

#### ■ MUSÉE DE LA MINE

1, rue du Musée

☎ 04 74 70 39 66

[www.musee-de-la-mine.free-h.net](http://www.musee-de-la-mine.free-h.net)  
[lesamisdelamine@orange.fr](mailto:lesamisdelamine@orange.fr)

*Fermé de décembre à février. Musée ouvert du 1<sup>er</sup> week-end de mars au dernier week-end de novembre. Ouvert le week-end et les jours fériés de 14h à 18h. Dernière visite à 17h30. Pendant les vacances scolaires de la zone A : une visite à 15h les mardis et jeudis. Adulte : 6 €. Enfant (de 3 à 16 ans) : 4,50 €.*

Pas de charbon extrait ici mais des pyrites de fer et de cuivre, à l'origine du développement de l'industrie chimique lyonnaise. Exploitée depuis le Moyen Âge, la mine est reprise en 1840 par la société Perret qui diversifie sa production grâce à son brevet de fabrication de l'acide sulfurique à partir des pyrites : ces mines de cuivre deviennent des mines de soufre. En 1872, ils la cèdent à la Compagnie de Saint-Gobain. Cette mine fut l'une des plus importantes en Europe, mais elle fut contrainte de fermer ses portes en 1972, faute de rentabilité. Symbole d'une activité qui a façonné le pays, le musée, implanté sur l'ancien site minier et créé à l'initiative d'anciens mineurs, vous plonge dans les entrailles de la Terre au cours d'une visite guidée des galeries souterraines, chantiers miniers, du site d'extraction et de la salle des machines. Il présente également plusieurs expositions (paléontologie, collection de pierres, outillages d'exploitation) et projections vidéos.

## ■ AUBERGE LES TABLES DU BAN

235, route de la Croix-du-Ban

☎ 04 74 26 29 98

www.auberge-pollionnay.com

lestablesduban@gmail.com



Ouvert toute l'année. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Tarif chambre 91 € pour 2 personnes petit déjeuner compris. Location pour le week-end ou la semaine. Soirée étape pour couple. Label Tourisme & Handicap. Restauration (ouverture vendredi, samedi & dimanche midi & soir et lundi midi. Groupes sur réservation tous les jours (minimum 15 personnes).

Belle maison de caractère au cœur des Monts du Lyonnais, l'Auberge des Bans nous accueille dans un magnifique cadre de nature préservée à moins d'une demi-heure de Lyon. Il y a dans cette demeure quelque chose « d'aristocratique » qui nous a beaucoup plu et l'on s'imaginerait volontiers arriver à cheval jusqu'à l'auberge, d'ailleurs un parc pour les chevaux est prévu, pour savourer une cuisine de terroir servi le vendredi, samedi et dimanche, midi et soir, ainsi que le lundi midi. L'immense terrasse est le lieu idéal pour organiser réceptions et repas de famille dans une ambiance champêtre chic. Les chambres, à tarifs plus que raisonnables, sont particulièrement confortables et parfaitement équipées. Repas et ressourcement garantis. Une charmante salle de séminaire, également bien équipée (écran plasma, connection Internet, paperboard...), permet de recevoir vos réunions. Adresse mariant avec bonheur élégance et campagne.

## ■ LA SOURCE DORÉE

53, chemin du Chalet

☎ 04 72 84 94 01

la-source-doree.fr

Gîtes de France (4 épis). Chambre double 89 €. Chambre plus de 2 nuitée : 74 €. Gîte 2 à 4 pers : 390 € la semaine, 150 € le week-end. Gîte 4 à 6 pers. 650 € la semaine, 250 € le week-end. Animaux acceptés (11 €/jour). Restauration (table d'hôtes : 25 € par pers).

Pour notre bien-être, il n'y a pas que le développement qui doit être durable, il y a surtout nos propres réserves d'énergie ! Dans un cadre de nature préservée où le développement durable n'est pas une vaine utopie urbaine, la Source Dorée invente le « ressourcement durable ». Plus qu'une maison d'hôtes d'où se dégage une belle énergie, bâtie au début du XX<sup>e</sup> siècle par Hélène Mangin et Léon Bérard, la Source Dorée est une maison « ouverte » où l'on vient prendre soin de soi. La Source Dorée, c'est l'endroit idéal à la fois pour « couper », faire une véritable pause dans ce monde qui va trop vite, et pour « relier », connecter les gens, les familles, les couples, autrement que par l'informatique, par de véritables sentiments. Quiétude parfaite, plénitude du silence, beauté, douceur et chaleur de l'accueil chez Nathalie et Philippe Gaillet, qui nous reçoivent dans une maison que l'on habite pleinement le temps d'une heure, avec le salon de thé Co thé colline, d'une journée ou d'un séjour. Trois chambres pour deux personnes, spacieuses, aménagées selon l'inspiration Feng Shui pour se reposer, et ouvertes sur la nature avec balcons et terrasses. Un chalet, appartement de 85 m<sup>2</sup>, idéal

pour se retrouver en famille avec ses enfants. Autour de la grande table, sur la terrasse en été, tout le monde mange ensemble les produits bio qui peuvent venir du potager de la maison, ou se régale d'un barbecue. Une véritable ferme-auberge de charme a vu le jour comme un restaurant gastronomique «3BL» (Bon, Beau, Bio et Local), ouvert sur réservation tous les jours au déjeuner, sauf mercredi et jeudi. Lieu de vie, lieu de soins avec son espace bien-être et spa, sauna, salle de repos musical et salle de massage, lieu de ressourcement, la Source Dorée n'est pas un rêve, c'est une réalité à partager.

## Savigny

Au cœur des monts du Lyonnais, Savigny est constituée d'un centre ancien autour de l'îlot de l'abbaye correspondant à l'emplacement du monastère et du bourg abbatial.

## ■ MUSÉE LAPIDAIRE DE L'ABBAYE

DE SAVIGNY

Rue de l'Abbaye

☎ 04 74 72 09 09

Visite guidée, de début avril à fin juin ainsi que de début septembre à fin octobre : tous les premiers dimanche du mois à 15h (RV devant la mairie). En été (entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 août), visite guidée tous les dimanches à 15h. Pour les groupes : visite guidée toute l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3 €.

Aujourd'hui disparue, elle fut détruite lors de la Révolution, l'Abbaye bénédictine Saint-Martin de Savigny a marqué l'histoire de la région lyonnaise sur laquelle elle a rayonné dès l'an 817 ! Heureusement pour les trésors qu'elle contenait, un habitant du village, Antoine Coquard, a rassemblé une soixantaine de pierres sculptées appartenant à l'ancienne Abbaye. Clés de voûte, chapiteaux, colonnes et le fameux linteau de la Cène qui sont rassemblées dans ce musée peu ouvert, mais si précieux. Les visites guidées du musée et du village sont assurées par les membres de l'Association Savigny, patrimoine d'hier et de demain.

## ■ MANOIR TOURIEUX

Lieu dit Grange du Puy

☎ 06 62 80 68 51

www.manoirtourieux.com

contact@manoirtourieux.com



Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. Chambre double de 68 € à 98 €. Petit déjeuner : 5 €. Lit supplémentaire : 20 €. Tarifs dégressifs à partir de 2 nuitées. Wifi.

A moins d'une demi-heure du centre de Lyon facile d'accès par l'A89, ce superbe manoir du XIX<sup>e</sup> siècle en pierre de taille est le lieu rêvé pour organiser un mariage ou tout autre événement privé. Mais comme nous ne nous marions pas tous les jours... on profite du cadre enchanteur du Manoir Tourieux tous les week-ends pour une escapade en amoureux ou en famille avec les enfants. Le parc aux arbres centenaires et la piscine extérieure sont de petits coins de paradis, qui nous font oublier nos soucis du quotidien. Le manoir a su conserver son charme d'origine en modernisant son confort pour nous recevoir dans les meilleures conditions. Deux chambres

indépendantes au dernier étage en toute tranquillité. Des chambres élégantes et raffinées, mêlant avec bonheur des éléments d'origine et des éléments contemporains pour un résultat splendide. Pour les réceptions privées ou professionnelles, la salle Havre de pierres peut accueillir jusqu'à 110 personnes assises ou 170 personnes en cocktail. Toutes les occasions sont bonnes pour séjourner au Manoir Tourieux.

## Sourcieux-les-Mines

Le nom de la commune fait référence à l'exploitation de pyrite de cuivre et de fer qui a cessé en 1972. Son histoire est liée à celle de Sain Bel qui était le siège de la Compagnie des Mines de Sain Bel, et à celle de l'abbaye de Savigny dont elle était la propriété. Le bourg de Sourcieux-les-Mines est regroupé autour de son église gothique du XV<sup>e</sup> siècle. Certains puits de mines sont encore visibles au hameau du Sarrazin, témoins d'une activité intense qui a rythmé la vie locale pendant des siècles (les Romains auraient exploité la pyrite de cuivre au début de notre ère).

### ■ LA FALCONNIÈRE

131, chemin de la Farge

☎ 04 74 70 14 67

<http://lafalconniere.monsite-orange.fr>

[la-falconniere@hotmail.fr](mailto:la-falconniere@hotmail.fr)

*Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre simple de 52 € à 58 € ; chambre double de 62 € à 70 € ; chambre triple 86 € ; chambre quadruple 106 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Tarifs dégressifs dès 3 nuits consécutives. Restauration (table d'hôtes : 19 € par pers,*

*10 € pour les enfants de - de 12 ans). Accès à la maison d'hôtes : au rond-point de la D7, entrer dans Sourcieux-les-Mines, au 1<sup>er</sup> carrefour à gauche dir. St-Pierre-la-Palud, puis à l'intersection toujours à gauche dir. St Pierre-la-Palud (panneau vert Gîtes de France). Après le pont, 2<sup>e</sup> route à gauche : route du Bibost (panneau vert Gîtes de France) puis 2<sup>e</sup> chemin à droite : chemin de la Farge (panneau vert Gîtes de France). La maison est accessible par une route goudronnée.*

Les monts du Lyonnais ne sont jamais aussi beaux que lorsqu'ils nous invitent à une halte gourmande. À la Falconnière, chez Florence et Laurent, on trouve toute la quiétude d'une campagne verdoyante et le bonheur d'être reçu dans une maison d'hôtes familiale. Rapide d'accès depuis Lyon, 22 km, voici une ancienne et superbe ferme restaurée où l'on savoure tous les plaisirs de la région. Cadre bucolique – on préserve la nature par des Ecogestes – et charmant, maison parfaitement tenue, accueil adorable et trois chambres d'hôtes, dont l'une – la Chocolat-Noisette – sur deux niveaux, peut accueillir une famille jusqu'à 4 personnes. Les chambres Anis et Turquoise, de 18 et 22 m<sup>2</sup>, disposent toutes deux d'une salle d'eau et de toilettes indépendantes. On profite de la terrasse ombragée, du parc pour se détendre, avant de passer à table pour se régaler d'une cuisine aux accents lyonnais, réalisée avec des produits en provenance de fournisseurs locaux : quenelles, saucissons, gâteaux de foie de volailles, tarte à la praline, le tout accompagné de coteaux du Lyonnais. Notons que les professionnels sont les bienvenus pour une soirée étape, autrement plus conviviale et sympathique qu'à l'hôtel ! Pour un séjour plein de saveurs, le Futé recommande la Falconnière.

# LE PAYS MORNANTAIS

## Mornant

Le territoire de Mornant est un espace assez accidenté où se mêlent les éléments. Vallons, prés, sentiers, vergers, vignes... la terre et l'eau. Trois ruisseaux coulent sur la commune : le Fondagny, le Jonan et le Mornantet. Un lac, le lac de la Madone, destiné à l'irrigation et aux loisirs, est créé en 2001. À cela, il faut ajouter un étang de pêche, l'étang de la Tuilerie. Pays agricole, le territoire de Mornant produit céréales (le blé, l'orge), maïs, pomme de terre, colza, pêche, poire, pomme, fruits rouges et élève porcs, volailles fermières, vaches laitières, chèvres. Les herbages servent principalement à la production laitière dont le lait est commercialisé en vente directe (fromages, yaourt) ou auprès d'entreprises laitières. La production de vin bénéficie d'une appellation de « vin du lyonnais » ou « coteaux du lyonnais ». Le centre-ville concentre les commerces autour de la place de la Liberté qui accueille chaque vendredi matin le marché, dont l'origine remonte au X<sup>e</sup> siècle. Riche de son passé, le Pays Mornantais recèle de nombreux témoignages d'une vie rurale active : les fermes fortifiées, les loges, les murets de pierres sèches avec des paysages en terrasse... et d'une vie religieuse : croix de mission, sanctuaires, grottes de Lourdes... Les puits, lavoirs et moulins témoignent d'une

riche activité autour de l'eau : blanchisseuses, meuniers, chapelleries... Vous aurez l'occasion de les découvrir le long des 325 km de chemins balisés qui sillonnent le territoire mornantais.

### ■ OFFICE DE TOURISME DES BALCONS DU LYONNAIS

Boulevard du Pilat

☎ 04 78 19 91 65

[www.otbalconslyonnais.fr](http://www.otbalconslyonnais.fr)

[accueil@otbalconslyonnais.fr](mailto:accueil@otbalconslyonnais.fr)

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h.

## Points d'intérêt

### ■ ÉGLISE GOTHIQUE SAINT-PIERRE

Elle est comprise dans le circuit des églises gothiques, organisé par l'APRAC, les premiers dimanches du mois d'avril à la Toussaint (renseignements auprès de l'office de tourisme). Le chœur, le transept, les deux travées édifiées à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, présentent un style ogival très pur et sont éclairés par de grandes fenêtres en arc brisé. Les boiseries des stalles du chœur ont été dessinées par Bossan et réalisées par Claude Bernard en 1854.

**■ LA TOUR DU VINGTAIN**

Dans le vieux bourg médiéval, la Tour du Vingtain est l'un des vestiges du système de défense de la ville à travers ses fortifications. Edifiée au X<sup>e</sup> siècle, elle doit son nom à un impôt prélevé, qui représentait le vingtième des revenus d'un individu. Au XVII<sup>e</sup>, elle fut transformée en prison et resta jusqu'en 1937. Haute de 18 mètres, elle offre un beau panorama sur le village et le pays mornantais.

**■ VESTIGES DE L'AQUEDUC ROMAIN DU GIER**

Il aurait été construit sous l'empereur Claude vers l'an 40. C'est le plus long aqueduc (85 km) qui alimentait Lugdunum. Il captait les eaux du massif du Pilat depuis Yzieux dans la Loire, traversait le plateau mornantais pour rejoindre Lyon à Saint-Irénée. Il offre encore de beaux vestiges sur plusieurs endroits du territoire de la commune, notamment sur la RD63 de Mornant à Saint-Sorlin. Là, ils comportent 3 arches, une coupe de canal souterrain près du boulevard Général De Gaulle et un regard de visites. Ces ouvertures qui servaient à l'entretien des canalisations étaient construites tous les 76 mètres. Construit au I<sup>er</sup> siècle de notre ère, il a été en service pendant environ 200 ans. Il captait l'eau issue du mont Pilat pour l'amener, par 75 km de canal, jusqu'à Lugdunum. Les parties aériennes qui traversent les vallons sous forme de ponts, sont recouvertes d'un réseau réticulé de granit avec alternance d'arases de briques.

**Le couvert****■ LA ROTISSERIE**

**6, rue de la Loire ☎ 07 71 84 51 01**  
**www.larotisserieimornant.fr**  
**info@larotisserieimornant.fr**

*Ouvert du lundi au vendredi le midi. Du lundi au vendredi de 17h à 19h30 et le samedi de 11h à 13h, uniquement à emporter. Formules burgers de 11 € à 15,50 €. Vente à emporter.*

Au pied du village de Mornant, on se gare aisément devant cette Rotisserie qui met sur la broche de bons produits du terroir. Sur place au déjeuner, pourquoi pas en terrasse si le temps le permet, ou à emporter à de plus larges horaires, la Rotisserie nous propose un choix de viandes locales (volailles des établissements Balley, porcs de la ferme du Logis Neuf à Mornant, fruits et légumes, pains...) pour composer des burgers gourmands aux saveurs du terroir. Le poulet fermier peut ainsi se déguster simplement cuit à la broche ou bien pané aux épices dans un délicieux burger. Frites maison avec des pommes de terre de Mornant. Autres plaisirs grillés, les travers de porc (les lundis et vendredis), l'andouillette et la saucisse de terroir (mardis et mercredis), ainsi que la compote de pommes ou les yaourts fermiers eux aussi locaux.

**Le gîte****■ LA TRILLONNIÈRE**

**Boulevard du Général-de-Gaulle**  
**☎ 06 81 13 40 85**  
**www.la-trillonniere.fr**  
**contact@campingdesbarolles.fr**



*Ouvert toute l'année. Ouvert de mai à septembre pour les caravanes et tentes. 60 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 11,50 € à 18,50 €. Mobil-homes de 400 € à 600 € la semaine. Aire pour camping-cars.*

Au pied des Monts du Lyonnais, Mornant offre un lieu de séjour idéal pour rayonner dans toute la région lyonnaise. Grand air, grands espaces, détente à partager en famille ou entre amis afin de se ressourcer au naturel tout en profitant du confort offert toute l'année par La Trillonnière. Tenue par les adorables Bruno et Pado qui l'ont parfaitement rénover, cette hôtellerie de plein air est aussi bien adaptée aux longs qu'aux courts séjours. Six chalets entièrement équipés pour vous recevoir en toutes saisons dans les meilleures conditions et de nombreux équipements à venir pour compléter l'offre (tv, wifi...). Pour les tentes, les caravanes et les camping-cars (aire à l'intérieur du camping), emplacements délimités personnalisés par des haies. Jeux pour les enfants. A noter que les sanitaires sont adaptés aux enfants ainsi qu'aux personnes à mobilité réduite.

**Loisirs****■ MAISON DE PAYS**

**6, rue Joseph-Venet**  
**☎ 04 78 44 03 76**  
**www.maison-pays.com**  
**contact@maison-pays.com**

*Ouvert le week-end de mars à décembre le samedi de 14h30 à 18h30 ; le dimanche et jours fériés de 11h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. De mi-juin à mi-septembre ouvert également les jeudi et vendredi de 14h30 à 18h30.*

La Maison de Pays est une belle demeure du XVII<sup>e</sup> siècle située au cœur du bourg médiéval de Mornant. Vous découvrirez des expositions d'art et d'artisanat, des expositions sur le patrimoine, des produits régionaux et des collections d'objets d'autrefois.

**Emplettes****■ FERME LA BELLINE**

**La Plaine**  
**☎ 04 78 81 64 07**

*Accueil le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 9h à 12h. Créée en 2004, l'exploitation s'articule autour de la production laitière. Sébastien et Caroline proposent lait cru entier, lait cru écrémé, pot de crème crue, beurre baratté à base de crème crue, fromage blanc au lait cru entier, fromage blanc au lait cru écrémé, fromages au lait cru entier de vaches (frais, mi-sec, sec, affiné), fromages au lait cru entier de chèvres (frais, mi-sec, sec, affiné), petits fromages apéritifs déclinés en 7 variétés (ail, oignon, herbes de Provence, curry, paprika, sel, poivre)...*

**■ HISTOIRES DE FROMAGES**

**7, rue de Lyon**  
**☎ 04 78 86 90 10**  
**www.histoiresdefromages.fr**

*Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 8h30 à 13h et de 16h à 19h ; le mercredi et le dimanche de 8h30 à 12h30.*

On pourrait écouter Sophie Richart-Luna pendant des heures nous raconter ses Histoires de fromages. Car choisir un fromage, c'est aussi choisir un terroir, un producteur artisan, une méthode de fabrication, un affinage particulier... et tant d'autres choses que seule une passionnée de fromages peut vous raconter. Perpétuant le meilleur de la tradition fromagère tout en s'ouvrant à la modernité, Sophie Richart-Luna bichonne ses fromages dans une boutique à l'hygiène irréprochable. On se laisse conseiller avec plaisir et c'est parti pour un tour de France : Normandie, Nord, Corse, Pays basque, Cher, Auvergne, Savoie — avec quelques raretés comme le persillé de Tignes ou celui des Aravis, le fromage de l'Abbaye de Tamié, tomme au Marc de mondeuse fermière —, Var — région dont est originaire Sophie Richart-Luna où l'on trouve d'excellents fromages de chèvre — et, bien sûr, les fromages locaux avec les fromages de chèvre du Pilat de chez Duchamps ou les rigottes de Larajasse. Une belle histoire qui se poursuit avec d'autres spécialités comme du lait cru au pot, des faisselles, une cervelle de canut maison, des œufs frais, du riz au lait... et régulièrement des nouveautés.

### ■ MARCHÉ

Mornant possède un important marché dont l'origine remonte au-delà du X<sup>e</sup> siècle et qui se tient sur la place de la Liberté chaque vendredi matin. Le premier vendredi de chaque mois a longtemps été un jour de foire pour les agriculteurs locaux, particulièrement pour les petits porcs d'élevage. Mais depuis quelques dizaines d'années cette activité a disparu au profit d'un marché plus traditionnel.

## ■ Dans les environs

### Chassagny

#### ■ ÉGLISE SAINT-BLAISE

Construite au XV<sup>e</sup> siècle, d'architecture ogivale, elle fut agrandie sous le Second Empire et restaurée (frontons latéraux, couronnement du clocher, corniches) en 1996. Le clocher (dont l'originalité est ses créneaux en forme d'épingles à linge) et la façade sont du XIX<sup>e</sup> siècle. Un des vitraux représente saint Jacques de Compostelle. Les retables des autels latéraux peints par Erard en 1878 abritent les statues de la Vierge et de saint Blaise. En 1996, deux pierres sculptées ont été retrouvées cachées dans le clocher. Datant du XV<sup>e</sup> ou du XVI<sup>e</sup> siècle, elles représentent saint Jacques de Compostelle et un ange qui tiennent tous deux un blason représentant le lion

et le dragon ainsi qu'une croix. On retrouve ces deux mêmes statuettes (dont les têtes ont été coupées) sur le bénitier dans l'église.

### Orliénas

De son bourg médiéval fortifié, bâti au IX<sup>e</sup> siècle, subsiste une porte à arc brisé surmontée d'un mâchicoulis et d'un blason mutilé, qui invite à rentrer dans le « castrum », ancien prieuré fondé par les bénédictins de l'abbaye d'Ainay. Le patrimoine local se compose de dix-huit croix de chemins, quelques petits oratoires, les loges des champs, les murs des maisons en pierre et en pisé.

#### ■ ÉGLISE

L'église de style néo-roman est édifiée au XIX<sup>e</sup> siècle pour remplacer une église romane du XI<sup>e</sup> siècle dont une partie importante s'est écroulée en 1868. L'ancienne, que l'on a voulu sauver, a été réparée et consolidée à de nombreuses reprises mais en vain. La nouvelle fut construite en deux fois, en 1873 et 1885 (chœur et beffroi), financée par les souscriptions des paroissiens. Ses dimensions majestueuses, ses couleurs chaudes et sa décoration intérieure offrent beaucoup d'intérêt. Les sculptures du chœur et des chapiteaux sont riches et variées.

#### ■ LA FONTAINE D'ORLIENAS

On accède à la source par un petit sentier pentu partant de la route. Les eaux de la source coulent à l'intérieur d'un édifice voûté, en pierres. La couleur rouge du sol, au fond, témoigne de la présence de fer dans l'eau de la source. Mises en valeur sur les conseils du curé de l'époque, les eaux contiendraient des vertus curatives des problèmes digestifs et de maladies de peau. Les touristes affluaient et logeaient à l'Hôtel des Eaux. Des guérisons presque miraculeuses, en tout cas bien réelles comme en témoignent de nombreuses lettres, ont fait au XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècle, la renommée du village. De cette eau ferrugineuse, il est interdit aujourd'hui d'en boire étant donné le trop faible débit de la source.

#### ■ TOUR D'ORLIENAS

C'est l'une des trois tours qui occupaient les angles de l'enceinte du château médiéval, alors possession de l'abbaye d'Ainay. Elle est appelée « la petite tour », en raison de sa petitesse par rapport aux autres, car au-dessus d'elle, dans le quatrième angle se dressait une imposante église romane dont le clocher servait de tour de guet. Restaurée par la commune, elle offre un espace de 50 m<sup>2</sup> pour l'accueil d'expositions diverses (renseignements en mairie).

## Le biotope des Landes de Montagny

Les prairies humides et landes sèches du plateau de Montagny ont été classées « zone de protection de biotope ». Trois communes dont Chassagny sont concernées, les deux autres étant Montagny et Taluyers. L'intérêt du site tient essentiellement à la présence de quatre espèces rares d'oiseaux : le courlis cendré, l'oedicnème criard, le vanneau huppé, le busard cendré et le busard Saint-Martin. Trois plantes sont également protégées. Afin de mieux faire connaître la faune et la flore qui font la richesse de ce biotope, des panneaux d'informations ont été disposés aux environs.



**CHEZ BERNARD****316, rue des Veloutiers**

☎ 04 69 60 62 51

*Ouvert du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au dimanche le midi. Menu unique à 29,50 € (31,50 € avec fromage).*

A la recherche d'une authentique table de terroir ? Direction le charmant village d'Orléans. En face de la maison de Bernard, un petit parking pour garer facilement sa voiture et profiter pleinement de son repas Chez Bernard. Bernard, c'est un passionné de cuisine, plus de 40 ans de métier à son actif, qui a travaillé dans des restaurants étoilés et qui partage son amour pour les bons produits régionaux avec une cuisine 100 % maison accessible à tous les gourmands. Terrasse ombragée toute mignonne à l'image d'une salle intime, sobre et coquette, idéale pour un repas en amoureux. Très peu de couverts – il est prudent de réserver –, mais une grande qualité dans les assiettes. Service fait par le chef en personne qui vous présente ses plats de saison élaborés à partir de produits frais. Menu unique «Au coin du Fourneau» qui change chaque semaine. Ce début de printemps, toujours un trio d'entrées de saison avec une mousseline de saumon aux petits légumes nouveaux, un mesclun aux pignons grillés parfumé à l'estragon ou un soufflé de champignons, velouté aux cèpes. A suivre, la souris d'agneau confite au romarin, une marmite de pintade ris de veau aux écrevisses, un cocon de sole et Saint-Jacques, beurre blanc citron ou un tournedos de bœuf, jus au porto et beurre de morilles. Douceurs avec un excellent vacherin glacé vanille fraise, mangue et premières fraises, tûle croustillante. Chez Bernard, une adresse rare où le terroir exprime tout son talent.

**Riverie**

Au loin, les lumières de la ville scintillent. La métropole est à portée de vue, tout comme la chaîne des Alpes qui se détache en ombre chinoise à l'aube et les villages du Pilat que l'on aperçoit. Ici, au-dessus de la plaine et des sous, pas de bruit, sinon le chant des oiseaux. A quelques minutes du centre-ville de Lyon, Riverie a su conserver ses charmes du passé pour séduire les citadins en quête de sérénité et de dépaysement. Lieu de passage ancestral dans les Mont du Lyonnais, ce village situé sur un éperon rocheux est devenu un refuge idéal pour se ressourcer.

Site stratégique sur la route qui menait autrefois de Vienne à Montbrison, du Rhône à la Loire, cette place a été fortifiée dès ses origines, attestées au X<sup>e</sup> siècle. Clos par de puissantes murailles, le village prospère autour de son château, et le Moyen-Age fait de Riverie le charmant village que l'on peut encore admirer aujourd'hui en parcourant le chemin de ronde –, en grande partie sur les anciens remparts, – d'où le panorama est saisissant. La destruction partielle des remparts et du château

au XVI<sup>e</sup> siècle n'a guère changé le visage d'un village médiéval aux rues étroites, aux maisons pittoresques, à l'allure devenue au fil du temps romantique. Atypique, insolite, jalousée, adulée, cette commune demeure l'une des 12 plus petites de France et, bien sûr, la plus petite du département du Rhône. Il faut « oublier » sa voiture sur le parking à l'entrée du village et flâner dans les rues, sur les pavés devant l'auberge du village – Les 3 Archers de la Table Ronde, qui fut autrefois un hospice des chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Une pause sur la petite place de l'église tout en haut du village – proche d'une ravissante demeure d'hôtes à découvrir dans notre guide – et voir le tilleul de Sully planté en 1595 en signe de paix. L'une des plus belles escapades à faire autour de Lyon.

*Avec l'aide précieuse de M. Jacques Joly.*

**LES 3 ARCHERS DE LA TABLE RONDE****Place du Marché**

☎ 09 81 62 82 87

[www.les3archers.fr](http://www.les3archers.fr)[les3archers@gmail.com](mailto:les3archers@gmail.com)

*Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du vendredi au dimanche le soir. Menus de 29,50 € à 35,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 €. Menu Balade à Riverie (servi le midi du mercredi au vendredi) : 18,50 €. En plein cœur de la cible ! Et la cible, c'est nous, les gourmands qui demandons toujours plus de savoir-faire et de créativité aux cuisiniers de la région. Dans le magnifique décor du village médiéval de Riverie, Les 3 Archers visent au cœur et au palais. Il y a quelque chose d'enfantin à cette adresse où l'on s'amuse avec des personnages sortis tout droit d'un jeu d'échec – que l'on retrouve la tête à l'envers dans la salle la plus originale qui soit – et de très professionnel dans la cuisine de Camille Coche et de son compagnon Quentin, lui aussi derrière les fourneaux. Le résultat est magique, nous ouvrant les portes d'un univers chaleureux, joyeux et décalé où chacun trouve naturellement sa place et se régale. La cuisine met en avant la qualité des produits du terroir, les belles harmonies de saveurs, un respect de la tradition que vient bousculer la créativité de la jeunesse dans de superbes assiettes. Futé recommande aussi les « assiettes ciblées ». Les desserts maison – Camille est une spécialiste – tiennent toutes leurs promesses et la carte des vins permet d'accompagner le repas sans fausse note. Une adresse où l'on peut venir aussi bien en amoureux qu'en famille ou entre amis. Décochez une flèche, visez une de nos meilleures adresses : Les 3 Archers de la Table Ronde.*

**■ CHÂTEAU DE RIVERIE****Le Château**

☎ 04 78 48 28 38

[www.chateau-de-riverie.fr](http://www.chateau-de-riverie.fr)[contact@chateau-de-riverie.fr](mailto:contact@chateau-de-riverie.fr)**REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES**

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE

*Gîtes de France (3 épis). 5 chambres. Chambre double 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (50% pour les moins de 12 ans). Connexion Internet. Restauration (table d'hôtes : 25 €).*

C'est notre coup de cœur de l'année. L'adresse type que vous recherchez en lisant le Petit Futé Autour de Lyon. L'adresse de charme tenue par des gens adorables qui va vous faire oublier, le temps d'un week-end ou d'un plus long séjour, tous vos soucis de citadins stressés. Il faut monter sur les hauteurs de Riverie pour découvrir une superbe bâtisse du XI<sup>e</sup> siècle, ouvrant un panorama splendide en direction des Alpes, de la Vallée du Rhône et de l'agglomération lyonnaise. Derrière les murs épais de pierre, la maison d'hôtes est l'œuvre commune de Valérie et Guy Palluy. Elle, aide-soignante de métier, sait parfaitement nous recevoir, être à l'écoute de nos besoins, pour nous offrir un séjour fait de moments de détente et de convivialité. Lui, agriculteur de métier et l'un des créateurs d'Uniforme, connaît parfaitement le terroir et partage sa passion pour cette terre d'exception. D'ailleurs, un jardin avec un potager bio permet d'alimenter une table d'hôtes de grande qualité pour le repas comme pour le petit déjeuner particulièrement réussi. Il ne reste plus qu'à se reposer pleinement dans l'une des 5 chambres – capacité d'accueil de 15 personnes au total – entièrement rénovées, parfaitement équipées, alliant le charme de l'ancien à un esprit contemporain.

## Rontalon

### ■ FERME BRASSERIE LA SOYEUSE

**Route de Fondrieu**

☎ 04 78 57 52 90

<http://blog.lasoyeuse.info>

[bertrandburckle@lasoyeuse.info](mailto:bertrandburckle@lasoyeuse.info)

Bertrand Burcklé brasse sa bière bio à Rontalon. Il la fabrique à partir de l'orge des champs voisins de Soucieux et d'Orliénas. Le houblon est acheté, mais toute la chaîne de transformation se fait sur place. Il est possible de visiter le laboratoire et de découvrir les 3 étapes de fabrication : le maltage, le brassage et la double fermentation. Trois types de bières produites (blonde, ambrée et rousse), à ramener en bouteille ou en fût de 5 ou 30 litres.

## Saint-Andéol-le-Château

Le bourg a gardé la structure des villages châteaux du Moyen Âge. Il s'est construit autour de l'église et du château, symbole des pouvoirs ecclésiastiques et civils, tous deux appartenant au chapitre de Lyon. Dans le bourg vous pouvez encore voir en flânant dans les rues étroites, les écussons de portes, quelques murs et les traces du fossé.

### ■ LE VALLON DU GODIVERT

Surplombant la vallée du Giers, ce vallon est parcouru par un ruisseau offrant un habitat naturel très accueillant pour les amphibiens qui y trouvent des conditions d'humidité et de chaleur idéales. Avec ses migrations de batraciens au printemps et ses particularités botaniques. Un guide réalisé par les écoles et l'association OASIS vous permet une découverte détaillée et pédagogique des lieux (disponible au secrétariat de mairie)

### ■ ÉGLISE

Ce bâtiment rassemble à lui seul tous les éléments de l'histoire du village. A travers les époques, différents styles de construction s'y côtoient, la nef du XII<sup>e</sup> siècle, le chœur du XVI<sup>e</sup> siècle, la sacristie est encore plus ancienne. Le clocher et sa forme si particulière, la croix des pèlerins de Compostelle, les décors et les vitraux vous retracent toute l'évolution de la commune depuis le X<sup>e</sup> siècle.

## Soucieu-en-Jarrest

### ■ LA GARE

**17, rue de Verdun**

☎ 06 88 55 45 34

[lagare.soucieu@hotmail.com](mailto:lagare.soucieu@hotmail.com)

**NOUVEAU**

*Ouvert du mercredi au samedi à partir de 18h. Ouverture 1 dimanche par mois, mâchon servi de 10h à 14h.*

Si vous cherchez un lieu pour vous faire plaisir autour d'un bon verre de vin et d'une bonne ardoise de charcuterie ou de fromage, vous êtes sur la bonne voie ! Une voie qui vous amène directement à l'ancienne gare de Soucieu-en-Jarez (puisque le nom du village est orthographié ainsi sur la gare) reconvertie en bar à vin et cave à manger. Excellente idée d'avoir conservé les murs de pierres apparentes à marier avec le bois d'un mobilier chaleureux. Terrasse abritée, pétanque envisagée, comptoir et tables bistrot. Des bouteilles jusqu'au plafond pour un lieu dédié au vin et imaginé par l'excellent Charly Baroe. Son parcours, il est inscrit de manière très originale sur un panneau «Trains au départ». Du Lyonnais Mathieu Viannay à La Palmarie en passant par le Cheval Blanc de Courchevel, le sommelier s'est formé dans les meilleures maisons. Aujourd'hui, il partage sa passion dans ce lieu insolite. Large carte des vins souvent renouvelée avec de belles sélections locales (les coteaux du Lyonnais vous réservent des vraies surprises), régionales et hexagonales à prix doux. Vins au verre pour se faire plaisir tout de suite et vins en bouteille à partager et, pourquoi pas, à rapporter chez soi (tous les vins proposés sont à la vente à emporter). De belles découvertes et de merveilleux moments de partage pour une destination Futé.

## Taluyers

Entre Rhône et monts du Lyonnais, Taluyers se trouve déjà sur les hauteurs offrant quelques coteaux aux vins du Lyonnais. Belle église romane Notre-Dame avec son clocher clunisien octogonal et ses vitraux, ainsi qu'un ancien prieuré restauré.

### ■ PRIEURÉ

[www.le-prieure-taluyers.abcsalles.com](http://www.le-prieure-taluyers.abcsalles.com)

Il fut fondé en 999 sous l'autorité de l'abbé de Cluny, Odilon. Transformé par les Laurencin, prieurs et seigneurs du village de Taluyers au XVI<sup>e</sup> siècle, il fut ensuite vendu aux enchères comme Bien National au cours de la révolution de 1791, divisé et mutilé en cinq habitations. Après dix ans de restauration effectuée par Alain Chastel, architecte, le Prieuré est ouvert à des manifestations au cœur des Monts du Lyonnais.

## ■ LES SENTIERS VITICOLES

Au départ de Taluyers, la Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais a installé tout un parcours jalonné de panneaux d'information sur l'entretien de la vigne et la conception du vin. Trois sentiers, signalés sur carte, vous attendent dans les communes de Millery, Taluyers et Savigny pour une balade pédagogique et ludique de 2 à 3 heures permettant de découvrir une appellation encore méconnue, depuis le village gallo-romain jusqu'au cœur des vignobles. Au détour d'un chemin au milieu des vignes, vous pourrez également découvrir des panneaux dans les communes de Fleurieux-sur-l'Arbresle, Eveux, Dardilly et Chasselay. Vous trouverez dans les offices de tourisme des plaquettes informatives des sentiers viticoles.

## ■ CHÂTEAU TALLUY

**144, rue du Pensionnat**

☎ **04 78 19 19 00**

**www.chateautalluy.com**

**contact@chateautalluy.com**

*Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 36 € à 49 €. Formule du midi : 22 €. Chambres doubles de 19 € à 153 €. Suites à partir de 219 €. Soirée étape (dîner, nuit et petit déjeuner) : 134 €/pers. Petit déjeuner : 9,50 €.*

C'est pour trouver de pareilles adresses que vous faites confiance au Futé. Pour accéder au Château Talluy, rien de plus simple. A moins de 30 minutes de Lyon par l'A450, direction Mornant, Taluyers est un charmant village qui abrite un joyau accessible à tous. Un magnifique château construit entre les XV<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, superbement rénové par un véritable esthète, Jacques Kraemer. Pour fuir la ville, se couper du stress urbain en entrant dans la cour du Château Talluy. Parc majestueux, atmosphère romantique, l'ambiance est propice à la détente, à vivre de belles émotions. Le midi, on déjeune dans la Salle de Classe et profiter d'une cuisine « bistrot » traditionnelle particulièrement réussie. Autre salle, plus contemporaine, le Jardin du Curé offre un cadre splendide – longue cheminée *design* à gaz, lustre en verre, chaises colorées, expositions... – pour tous nos repas. A l'image des lieux, la cuisine marie tradition et modernité dans des assiettes raffinées : foie gras de canard maison, chutney de saison et toast brioché pour commencer. A suivre, une daurade royale entière ou un filet de bœuf et sa sauce saté ; pour terminer sur une tarte Tatin revisitée, biscuit noisette et glace à la crème d'Isigny. Superbe carte des vins et champagne. Une adresse Futé pour se faire vraiment plaisir.

## ■ CHÂTEAU TALLUY

**144, rue du Pensionnat**

☎ **04 78 19 19 00**

**www.chateautalluy.com**

**contact@chateautalluy.com**

*Ouvert toute l'année. 10 chambres (3 suites). Chambre double à partir de 99 € ; suite à partir de 209 €. Petit déjeuner : 12 €. Soirée étape (dîner, nuit et petit déjeuner) : 134 €/pers. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Escapade. Le mot prend au Château Talluy, une adresse parmi les plus Futé, tout son sens. Escapade : action d'échapper un certain temps aux obligations de la vie quotidienne. Et pour cela, pas besoin d'aller au bout du*

monde, mais au bout de l'A450, de suivre la direction de Mornant et de Taluyers, le tout en moins de 30 min, pour se retrouver dans un décor de rêve, celui d'un château merveilleusement rénové par un véritable passionné d'art : Jacques Kraemer. Le résultat est d'abord à couper le souffle, puis à vous redonner du souffle ! Détente assurée dans ce château entouré par un parc où l'on aime se ressourcer, pourquoi pas au milieu des œuvres d'art qui peuplent les lieux. A l'intérieur, pierres et poutres apparentes et de nombreux touches de modernité pour 7 chambres et 3 suites personnalisées selon une thématique artistique : danse, musique, peinture, mode, théâtre, fresque, sculpture, poésie, littérature, cinéma. Difficile d'en choisir une plutôt qu'une autre, il faudra revenir souvent, tant les décors inspirent à l'évasion, au bien-être. Peintures murales pour signer le thème, textes de M. Kraemer, meubles design, salles de bains magnifiques – certaines ouvertes avec baignoire sur pied. Le confort vaut celui des plus grands hôtels, à vivre dans une ambiance décontractée. Idéal pour un week-end en amoureux ou se ressourcer lors d'une escapade qui prend des airs gourmands aux deux restaurants de l'établissement ou au salon de thé. L'adresse Futé par excellence.



## CABARET CLUB

**Rond point des Platières**

**342, CD Montarcis**

☎ **04 78 44 13 38**

**www.cabaret-club.fr**

**contact@cabaret-club.fr**

**Bus depuis Perrache.**

*Ouvert du jeudi au dimanche. Tous les derniers jeudis du mois de 20h à minuit soirée Rock Latino. Vendredi de 15h à 3h non stop : toutes danses. Samedi de 21h à 3h : Ambiance. Dimanche de 14h30 à 19h : toutes danses. Entrée, comprenant parking et vestiaire, une boisson alcoolisée ou non, de 12 € à 15 €. Carte d'abonnement « Entrées illimitées », valable un mois sans consommation : 35 €. S'amuser, prendre du bon temps, se faire plaisir en partageant les bons moments, c'est tout ça le Cabaret Club et bien plus. Profiter de ce que la vie offre de meilleur, de la danse, des chansons, des sorties entre amis, ce n'est pas réservé aux jeunes. Parce que tout le monde peut être jeune dans sa tête et dans son corps, tout le monde a le droit de s'amuser, faire la fête, le Cabaret Club devrait être déclaré d'intérêt public ! Le public du Club, ce sont des personnes de plus de 25 ans qui ont envie de partager des moments festifs, de se retrouver ensemble dans un lieu unique, rempli d'amour par un patron adorable toujours bienveillant. Facile d'accès, ce Club situé entre Lyon – à 20 min – et Saint-Etienne, offre un cadre idyllique dans un parc de 5 ha. Décor splendide où chaque détail montre le soin pris par toute l'équipe pour accueillir un public composé d'habitues, de nouveaux venus, de couples, de personnes qui ne veulent faire des rencontres amicales pour rompre leur isolement. Formules « tout compris » particulièrement économiques, avec des confiseries, des goûters, des collations et des buffets bien garnis pour reprendre des forces entre deux danses. Dans un cadre parfaitement aménagé, dans une ambiance « club de vacances » animé par Gérard – un homme heureux qui rend les autres heureux – et son équipe souriante, tout le monde s'amuse et danse. Les*

DJ alternent – Gil... – pour un palpitant programme dansant. Si vous voulez rencontrer de vrais gens heureux, direction le Cabaret Club.

#### ■ DOMAINE DU CLOS SAINT-MARC

**60, route des Fontaines ☎ +33 4 78 48 26 78**

**www.clos-st-marc.com**

**contact@clos-st-marc.com**

*Ouvert du lundi au jeudi de 17h à 18h30 ; le vendredi de 15h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Et sur rendez-vous au 06 03 29 17 62.*

L'amour du terroir et une vinification traditionnelle sont essentiels pour les vignerons des Coteaux du Lyonnais qui restent à l'écoute de leur vigne. Dans ce beau et grand caveau vous pourrez découvrir le savoir-faire de ces hommes passionnés par leur métier. Les viticulteurs du Clos Saint-Marc vous proposent leurs vins AOC des Coteaux du Lyonnais (rouge, blanc, rosé) et alcools d'autres appellations sélectionnées au travers des rencontres de M. Bernard, mais aussi quelques produits fermiers régionaux (fromage, saucisson, miel...).

### Saint-Romain-en-Gier

A la même distance de Lyon et de Saint-Etienne, avec son territoire scindé en deux par l'A47 reliant les deux métropoles, Saint-Romain-en-Gier se trouve au cœur de la vallée du Gier, rivière au caractère imprévisible faisant de nombreux dégâts sur la commune lors de ses crues. Saint-Romain-en-Gier comporte de nombreux hameaux dans une nature préservée, notamment dans la partie montant vers le Pilat ou les monts du Lyonnais.

## Dans les environs

### Echalas

Sur les premiers plateaux du Pilat, regardant déjà vers la vallée du Rhône, Echalas est une petite ville dynamique qui a su conserver son caractère rural et préserver son environnement. De belles balades sur les sentiers balisés parcourant ce territoire.



#### AUBERGE DE PRÉJEURIN

**Chemin de Préjeurin**

**☎ 06 03 02 01 80**

**www.auberge-de-prejeurin.fr**

**contact@auberge-de-prejeurin.fr**

*6 chambres pour 2 à 48 €. Petit déjeuner : 7,50 €.*

Sur ce beau plateau dominant la vallée du Gier (accès facile et rapide depuis Lyon en 20 minutes par l'A7, sortie Givors ouest, direction Echalas), voici une auberge où notre naturel carnassier revient naturellement au galop ! Dans un magnifique cadre de nature préservé, air pur et vue à couper le souffle garantis, l'Auberge de Préjeurin se trouve au cœur d'un centre équestre : 28 boxes au total (dont 9 en location) et un haras où l'on peut apprendre à monter ou assister, un vendredi sur deux, à des « cours Western » avec monte western, voltige, initiation à la calèche... Une adresse pour les amoureux du cheval, mais aussi pour ceux qui recherchent un lieu afin d'organiser un événement privé (groupe de plus de 10 personnes). L'Auberge de Préjeurin permet de prolonger son séjour dans des gîtes (6 chambres) de bon confort. Une adresse particulièrement futée.

# LA VALLÉE DU GARON

### Brignais

Ancien bourg fortifié, la ville de Brignais conserve un bâti ancien qui lui confère un caractère authentique fort apprécié de ses habitants.

### Points d'intérêt

#### ■ L'ÉGLISE

Consacrée à saint Clair, patron des aveugles et des malvoyants, elle fut démolie puis reconstruite au milieu du XIX<sup>e</sup>. Elle comporte un remarquable ensemble ogival du XIII<sup>e</sup> siècle, cinq grandes verrières (huit dans les chapelles latérales, réalisées par Mauvernay, vitrier à Saint-Galmier), un orgue de 20 jeux de 1972, un clocher de quatre cloches dont la plus ancienne date de 1492. Ne pas manquer d'aller visiter le prieuré Notre-Dame de Limon qui remonte, pour sa part, à l'époque romaine et demeure un lieu de pèlerinage chaque année le 2 juillet.

### Le couvert

#### ■ L'ARDOISE

**1, rue Auguste-Simondon**

**☎ 04 72 15 77 67**

**www.l-ardoise.fr**

*Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi soir. Formule du midi : 17,50 € (3 plats). Plat du jour midi : 10,50 €. Formule midi 2 plats : 14,90 €. Les vendredis soirs à la carte.*

Partant du constat que les choses les plus simples sont souvent les meilleures, Futé peut affirmer que cette Ardoise se classe parmi les bonnes adresses de ce guide. Belle terrasse colorée qui s'ouvre sur le cœur du village de Brignais, alors que la salle nous offre une délicieuse régression vers nos années d'école. Murs blancs, vieux parquet, chaises d'écolier et tables sur ardoise pour une simplicité réussie. Même esprit pour les assiettes réalisées par Nicolas. Passé par de grandes maisons (Léon de Lyon, brasseries Bocusse, château de Pizay), le chef ne fait que du 100 % maison, travaillant des produits de qualité avec une cuisine du marché de saison.

La formule présente chaque jour une viande et un poisson différents, comme cette blanquette de veau, riz, carottes à la crème ou des farfalles crème de saumon... et un excellent tartare de bœuf pommes grenailles. Côté desserts, mousse chocolat noire façon forêt-noire. Les vendredis soir, l'Ardoise s'ouvre au monde avec des plats maison inspirés par d'autres pays. Une Ardoise simplement bonne où l'on se sent bien.

■ **LE CAFÉ 2 LA GARE**  
**11, rue Général-de-Gaulle**  
 ☎ 04 78 05 17 53

*Ouvert du lundi au samedi le midi. Ouvert les soirs et week-ends sur réservation uniquement à partir de 15 personnes. Formule du midi : 12,80 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.*

Un lieu en perpétuel mouvement, comme une gare centrale en période de départ en vacances. Règle numéro 1 : réservez votre table, c'est plus prudent. Car même quand les terrasses sont de sortie, et Dieu sait qu'elles sont jolies, le restaurant se remplit rapidement à l'heure du déjeuner, mais aussi en soirée où ça cartonne fort ! Sur la terrasse, sous les lampions et entouré d'objets insolites, ou dans une «salle provisoire» installée dans des containers aux murs ornés de magnifiques tableaux «cochons» et d'innombrables plaques liées aux gares, le bonheur est complet et nos plaisirs multiples. Commençons par signaler que pour choisir sa bouteille de vin, pas de carte, mais direction la cave ! Une cave splendide, digne des plus grands restaurants (mais attention, il y a un sanglier dedans...), qui abrite près de 150 références de vins, notamment de la Vallée du Rhône et des crus du Beaujolais (mais aussi des Bourgognes et bien d'autres trésors d'ici et d'ailleurs). Là aussi, des conseils avisés pour dénicher la plus belle harmonie mets et vins selon votre budget. Côté saveurs, on ne change pas une carte qui gagne et des plats généreux cuisinés sur place : Andouillette tirée à la ficelle, Quenelle de brochet, Tartare Charolais, Tétine de vache (oui, on est sérieux, c'est délicieux), magret de canard entier, une merveilleuse pièce de viande (la viande est à l'honneur), mais encore un poisson du marché ou de fameuses omelettes. Café gourmand, nougat glacé, tarte praline pour terminer. Enfin... terminer... Le repas se prolonge volontiers dans cette ambiance détendue. En attendant la prochaine évolution du Café 2 la Gare, profitons pleinement de cette version.

■ **Dans les environs**

■ **CHEZ MAX LA BARAQUE À FRITES**  
**24, rue Départementale**  
**GRIGNY**

☎ 06 51 30 05 06  
 lydia.isere@hotmail.fr

*Ouvert du lundi au samedi de 11h à 14h30 et de 18h à 22h ; le dimanche de 11h45 à 14h et de 18h à 22h. Menu enfant : 5,90 €. Sandwichs américains : 8 €/Géant, 5 €/demi. Assiettes (sur place uniquement) : 8 €. Hamburgers frites à partir de 6 €. Tacos frites à partir de 7 €. Salades : 7,50 €. Moules frites tous les dimanches : 14,90 €. Vente à emporter. Livraison possible pour les entreprises et les collectivités du lundi au vendredi midi.*

Futé aime bien bousculer vos habitudes. En descendant vers le sud de Lyon vous allez monter dans le Nord et découvrir une authentique Baraque à frites ! Une adresse unique dans toute la région, offrant à la fois la célèbre hospitalité et convivialité des gens du Nord avec la gourmandise d'une très tendance «street food» traditionnelle. Parking privé pour ne pas se priver,

terrasses comme des invitations au farniente en saison, belle «salle» confortable avec son nouveau bar en bois clair pour partager de bons moments au comptoir, une bière pression (nouveau) à la main. Tenue par Max et Lydia, une véritable Ch'ti, cette Baraque à frites multiplie les raisons de se régaler : sandwichs américains sauces maison, burgers garnis de viande française, paninis, tacos... mais encore des spécialités du patron avec le fish burger, l'assiette bavette ou rumsteak, les boulettes de viande en sandwich et les moules frites du dimanche midi. Top du top, les frites fraîches, à la cuisson inimitable, savoureuses et croustillantes à souhait. Le tout réalisé avec des produits de qualité dans une hygiène parfaite. Rapport qualité/prix/ambiance défiant toute concurrence. Retransmission de rencontres sportives et possibilité de privatiser les lieux pour tous vos événements. Adresse étonnante. Dépaysement, bonne humeur et gourmandise garantis.

**Chaponost**

La première preuve certaine de l'existence du village est un texte de 1225 qui mentionne le nom de Chaponost. Le village était une paroisse dépendant du prieuré de Saint-Irénée de Lyon qui détenait également des droits seigneuriaux. Le château de Chaponost servait en partie au stockage du produit de la dime. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la population vivait essentiellement de la terre : paysans propriétaires, métayers, maîtres-valets, journaliers et domestiques. Le XIX<sup>e</sup> siècle est marqué par l'expansion des infrastructures et l'ouverture sur les autres communes. Agriculture, vigne, élevage de ver à soie et artisanat (charrons, tonneliers, forgerons, veloutiers, tisserands...) étaient les principales activités de la commune. A l'instar de nombreuses communes du Lyonnais, ses agriculteurs se tournèrent au début du XX<sup>e</sup> vers la culture de la fraise, l'arboriculture fruitière, la polyculture (pommes de terre, colza, betteraves...) et l'élevage. De nos jours les témoins de ces époques passées sont : l'aqueduc romain du Gier, la porte médiévale du château, l'église de 1891, le lavoir communal de 1881, les croix de chemins, les loges des champs, petites cabanes rudimentaires servant à s'abriter, prendre le repas et ranger les outils.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL**  
**DE LA VALLÉE DU GARON**  
**Place Georges-Clemenceau**  
 ☎ 04 78 45 09 52

**www.valleedugarontourisme.fr**  
**contact@valleedugarontourisme.fr**  
**Par le train : ligne 47 Lyon/Chaponost/**  
**Brignais. Par les cars du Rhône : ligne Lyon/**  
**Brindas.**

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h ; du mercredi au vendredi de 14h à 17h30. Le dimanche de 10h à 12h uniquement de mi-mars à mi-juillet et en septembre. Antennes d'accueil du public à Brignais, Millery et Montagny.*

N'hésitez pas à franchir le seuil de l'office de tourisme de la vallée du Garon à Chaponost (qui a déménagé provisoirement au 16, rue René Chapard), très accueillant, où conseils et documentation seront très utiles à vos visites.



## Points d'intérêt

### ■ L'AQUEDUC ROMAIN DU GIER OTIVG

#### Place Georges Clémenceau

☎ 04 78 45 09 52

Construit entre le 1<sup>er</sup> et le 2<sup>e</sup> siècle de notre ère. Long de 75 km., Long de 75 km, il traverse 23 communes, dont 12 dans le Rhône. Mais c'est à Chaponost que les vestiges de l'aqueduc, apparaissant sous forme d'arches ou de murs sont les plus remarquables. Il s'étend sur 7 km sur la commune. Les ruines les plus impressionnantes sont sans doute cette succession de 72 arches sur 550 mètres, que l'on longe par la route au Plat de l'Air. Le parement qui le recouvre, constitué de petites pierres à face carrée, est unique en son genre. A visiter également, les sites du Guichardet et de la Gagére. Visites guidées de 1h à 1h30 environ pour les groupes, toute l'année, sur réservation préalable (se renseigner à l'office de tourisme).

### ■ L'ÉGLISE

*Ouvert au public de 10h30 à 17h.*

Construite en 1891 d'après le style romano-byzantin, elle est l'œuvre de sainte Marie Perrin, collaborateur de Bossan, l'architecte de Fourvière. D'ailleurs, on ne pourra s'empêcher de faire quelques rapprochements entre les deux édifices, même si leur taille diffère. Vous pourrez apprécier, outre son architecture, la vitrine de trésors qu'elle renferme, ainsi que deux tableaux du Christ, le chemin de croix et les fonts baptismaux des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles.

## Le couvert

### ■ LA POISSONNERIE

86, route de Brignais

☎ 04 72 66 11 12

[www.lapoissonnerie.eu](http://www.lapoissonnerie.eu)

[contact@lapoissonnerie.eu](mailto:contact@lapoissonnerie.eu)

Poissonnerie ouverte du mardi au jeudi de 9h à 13h et de 16h à 19h30. Le vendredi et le samedi en continu de 9h à 19h30 et dimanche de 10h à 13h. Bar à huîtres ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h, vendredi et samedi soir à partir de 18h. Restaurant ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h, le vendredi et le samedi soir à partir de 19h. Poisson du jour : 15 €. Formule entrée, plat et dessert du jour : 21 €. Rien de meilleur que de se laisser envelopper de saveurs et de douceur dans les filets de La Poissonnerie. Une adresse qui sait combler toutes nos envies de fraîcheur et d'air marin dans une ambiance conviviale et festive. Dans une authentique poissonnerie tenue par un poissonné, Frédéric Chevalet, venez manger les meilleurs poissons et fruits de mer en provenance directe des bateaux de petite pêche des ports français. Avertissement : il est fortement conseillé de réserver votre place pour monter à bord de ce bateau ancré à la route de Brignais (très facile et rapide d'accès depuis Lyon), car l'adresse est justement réputée et les places limitées (une trentaine). Le bonheur, c'est aussi de pouvoir s'installer en terrasse chauffée toute l'année pour voyager vers les côtes. Les suggestions du chef se font au fil des arrivages quotidiens et il est possible de choisir son poisson, ses coquillages ou ses crustacés sur l'étal du poissonnier pour une préparation

minute. Une préparation qui respecte le produit qui reste la vedette dans votre assiette. Un immense bonheur à partager avec ses amis dans une ambiance conviviale et détendue. Vins sélectionnés avec soin pour se marier avec les chairs iodées. Bar à huîtres pour partager d'autres plaisirs. Des plaisirs que l'on peut encore rapporter chez soi (voir notre rubrique Emplettes).

### ■ REST'O 20

Place Georges-Clémenceau

☎ 04 78 45 20 38

*Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Formule du midi : 15 €. Menus le soir à 25 € et 28 €.*

Une cuisine du moment, des vins sélectionnés avec passion. Qu'est-ce que vous attendez pour découvrir le Rest'O 20 ? Dominant la place du village de Chaponost, ce restaurant bar à vins est un lieu à la fois gourmand et festif. Un lieu de rencontre autour du comptoir tenu par Muriel et Fabrice Blanchard. Ces deux restaurateurs ont non seulement le sens de l'accueil, mais ils insufflent une joie de vivre et une belle dose de bonheur à chacun de nos repas. Salle lumineuse largement ouverte sur la place, ambiance chaleureuse, mange-debout autour de la cave bien fournie et tables bien mises, où l'on savoure quelques grenouilles (les mercredis soirs), des tapas en soirée ou bien une cuisine plus élaborée en fonction du marché de saison. Cuisine réalisée à base de produits frais par François Biot, passé par les cuisines de la Tour Rose à Lyon. Cet hiver pour se réchauffer, une Souris d'agneau au thym, une Bavette sauce vigneronne, un succulent Burger au foie gras poêlé ou des Gambas flambées au cognac. Bien entendu, l'autre plaisir du Rest'O 20 c'est sa carte des vins, notamment en Vallée du Rhône. Les soirées animées musicales, chantantes, dansantes offrent encore une occasion de se réjouir d'avoir noté l'adresse sur son carnet Futé.

## Loisirs

### ■ LA FERME DE LA DAME BLANCHE – HARAS DU GARON

Chemin de Combarembert

☎ 04 78 45 06 26

<http://fermedeladameblanche.free.fr>

*Ouvert toute l'année.*

Si la vallée du Garon peut se découvrir à pieds, un autre moyen très agréable de parcourir cette région est le cheval. La ferme de la Dame Blanche vous propose donc des balades et randonnées équestres adaptées à vos envies et votre rythme. Cours, stages, balades, pensions, compétition, ces adresses (Ferme de la Dame Blanche et Haras du Garon) vous accueilleront avec le même plaisir pour vous faire découvrir le monde du cheval.

## Sorties

### ■ LE COMPTOIR

45, avenue Paul Doumer

☎ 04 78 45 21 31

*Ouvert du mardi au vendredi de 7h à 19h30 ; le week-end de 7h à 13h. Ouvert également les jeudis et vendredis soirs.*

Face à la disparition de l'esprit de village que l'on cultivait dans les cafés aujourd'hui disparus, le Comptoir offre la plus belle alternative : le « bar de village ». Par exemple, on se retrouve dès l'aube pour prendre un café à 1 euro (de 7h à 9h, après il passe à 1,50 euro) pour bien commencer la journée en partageant les nouvelles. Perpétuant la tradition du bien-vivre ensemble, Patrice Chambon partage des instants de convivialité autour d'une autre de ses passions : le bon vin. Rencontres, amitié, c'est de la chaleur humaine à haute dose que l'on consomme au Comptoir tout en savourant de délicieuses planches bien composées de charcuteries et de fromages, de délicieuses terrines ou de nouvelles « piadina », des galettes italiennes, que l'on accompagne d'un verre de vin sélectionné avec passion. Planches à déguster, snacking, mais aussi une vraie cave à vins avec des régions bien représentées : Bourgogne, Beaujolais, Côtes-du-Rhône, Languedoc et Roussillon. Des animations le vendredi soir jusque tard dans la nuit – apéro dînatoire jusqu'à 2h du matin ! – pour bien commencer le week-end. Un Comptoir festif, gourmand et gouléant, une vraie réussite pour retrouver l'ambiance village tout près de Lyon.

## Emplettes



**LA POISSONNERIE**  
86, route de Brignais

☎ 04 72 66 11 12

[www.lapoissonnerie.eu](http://www.lapoissonnerie.eu)  
[contact@lapoissonnerie.eu](mailto:contact@lapoissonnerie.eu)

*Poissonnerie ouverte du mardi au jeudi de 9h à 13h (possibilité de commander par téléphone jusqu'à 12h et de venir chercher votre commande entre 18h et 19h30). Le vendredi et le samedi en continu de 9h à 19h30 et le dimanche de 10h à 13h.*

Si pour certains «le gras c'est la vie», pour nous la mer en fait aussi partie (de notre vie). Et La Poissonnerie, c'est la meilleure ambassade des produits de la mer dans toute la région ! Alors, direction Chaponost, à 20 minutes depuis le centre de Lyon pour faire provision de produits d'exception. Des poissons, coquillages et crustacés en provenance directe des ports de pêche français, notamment de Bretagne avec des poissons issus de la pêche artisanale, mais encore des fruits de mer qui font exploser toutes leurs saveurs en bouche. Capitaine de vaisseau, l'adorable et passionné Frédéric Chevalet, ardent défenseur des produits de haute qualité, qui nous propose un concept complet autour des meilleurs produits de la mer : poissonnerie traditionnelle, restaurant et bar à huîtres. Côté poissonnerie, le grand étal nous présente un choix incroyable des meilleurs poissons selon les saisons de pêche et les arrivages. Poissons sauvages, pêche côtière bretonne, saumon d'Écosse, flétan blanc Sterling, Kingfish Yellowtail, thon frais... Autant d'idées et de recettes pour vous régaler au quotidien ou pour des occasions exceptionnelles. Côté restauration, il faut profiter du savoir-faire du chef en matière de cuisson des poissons, de l'excellence des plateaux de fruits de mer, des différentes huîtres à déguster, sans oublier la terrasse «toutes saisons» pour se retrouver en amoureux ou entre amis. L'offre de produits traiteur signés La Poissonnerie est un autre plaisir dont il ne faut surtout pas se priver

avec, par exemple, de délicieuses rillettes de la mer, une merveilleuse soupe de poisson, un gravlax de saumon écossais et des plats du jour toujours de grande qualité. La Poissonnerie a le goût du paradis.

## Millery

Perché au sommet d'une colline à 300 m d'altitude, Millery offre un décor parfait pour les circuits de randonnée, qui permettent d'apprécier un beau panorama sur la vallée. Au printemps, le spectacle des arbres en fleurs donne aux promenades des airs de fête. Le paysage a été modelé par l'arboriculture fruitière et la reconstitution du vignoble. La qualité du vin millerlot, coteaux du lyonnais, a d'ailleurs été récompensée par l'obtention de l'AOC en 1984. Les sentiers viticoles peuvent être pratiqués en compagnie d'un viticulteur. En cas de pluie, vous pouvez donc opter pour le circuit des cavistes, nombreux à Millery et vous balader dans les ruelles tranquilles du bourg avec le document « patrimoine bâti » qui propose quatre circuits découverte. Au cœur du village, superbe église Sainte-Croix du XV<sup>e</sup> siècle (chœur, fenêtres à meneaux, voûtes en croisées d'ogives...), et place Vieille qui fut l'unique place du village jusqu'en 1838.

## Points d'intérêt

### ■ LES SENTIERS VITICOLES

La Fédération des vins des coteaux du lyonnais a mis en place des panneaux d'information sur le métier de vigneron : entretien de la vigne et conception du vin. Un dépliant gratuit est à votre disposition à l'office de tourisme. Vous retrouverez également le sentier sur le feuillet des randonnées pédestres de Millery. Une idée de sortie dominicale en famille à la fois pédagogique et ludique. Possibilité de visites de groupe commentées par un viticulteur sur réservation auprès de l'office de tourisme.

## Le couvert

### ■ LE CLOS DE MILLERY

**Place du Marché**

☎ 04 78 46 16 13

[www.le-clos-de-millery.fr](http://www.le-clos-de-millery.fr)

[felixlavaud@yahoo.fr](mailto:felixlavaud@yahoo.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi et samedi soir. Plat du jour : 9,50 €.*

Faire la plus belle des escapades gourmandes à 15 minutes du centre ville de Lyon, rien de plus simple. Direction le sud par l'A7 (sortie Solaize) ou l'A450 pour rejoindre sans encombre Millery. Petit village typique et charmant qui abrite en son cœur un restaurant bien connu des gourmands : le Clos de Millery. Tenu par Félix l'épicurien, ce Clos ouvre largement ses portes et sa belle terrasse ombragée est une invitation que l'on ne peut refuser dès les premiers beaux jours. Alors que les lyonnais et autres visiteurs auront stationné leur voiture sur le parking gratuit (ça vous change de la ville), chacun s'installe à l'ombre des platanes ou dans une salle chaleureuse pouvant aussi bien abriter nos repas romantiques en amoureux que nos repas de

famille où l'on sera bien plus nombreux ! Cuisine réalisée par un passionné du bien-manger sélectionnant avec rigueur les producteurs et fournisseurs qui propose même du thon rouge pêché à la ligne, une aubaine et à prix doux ! Parmi les suggestions de saison : une noix de joue de bœuf confite au vin rouge, tagliatelles fraîches, un gigot d'agneau sauce aux pruneaux et aux raisins secs, un burger de charolais ou un pavé de véritable thon rouge pêché à la ligne mi-cuit crème de chorizo. Dans le même esprit, les desserts sont maison et du jour comme un entremets fraise, chocolat blanc et spéculoos. Privatisation pour baptême, mariage, fête de famille et traiteur avec livraison de repas à domicile pour vos événements privés. 15 minutes, c'est le temps qui vous sépare du bonheur et d'une adresse offrant l'un des meilleurs rapport qualité-prix de la région. A partager.

### ■ LA RONDE DES SAVEURS

**19, rue de Bliesbruck**

☎ 04 78 46 35 86

**www.la-ronde-des-saveurs.fr**

**contact@la-ronde-des-saveurs.fr**

*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche sur réservation pour les groupes. Formule du midi : 17,50 €. Pizzas à partir de 10 €.*

William Long ne cesse de bouger, d'avancer et de nous donner du plaisir en nous recevant dans sa nouvelle version de la Ronde des Saveurs. Après avoir voyagé il y a quelques années, le chef est rentré pour nous livrer sa vision d'une cuisine traditionnelle revisitée avec un soin particulier. Ce qui a changé, ce n'est pas le cadre du village de Millery, ni la superbe terrasse installée dans la cour intérieure avec vue sur le clocher de l'église. Ce qui a changé, c'est le décor d'une salle refaite dans un esprit entre tradition – pierres apparentes, poutres anciennes – et modernité du mobilier. Service adorable pour nous proposer une cuisine de saison au goût du jour réalisée à partir d'ingrédients de qualité. Au fil du marché de saison, William nous régale de saveurs inspirées. Spécialités incontournables des lieux, les pizzas artisanales sont cuites

au feu de bois par un authentique pizzaiolo. Douceurs maison, personnel très agréable et efficace au service. Concerts et dîners-spectacles en soirée, une Ronde des Saveurs pour faire le plus beau des voyages gourmands.

## Emplettes

### ■ DOMAINE REGIS DESCOTES

**16, avenue du Sentier**

☎ 04 78 46 18 77

**www.regisdescotes.com**

**contact@regisdescotes.com**

*Ouvert le vendredi de 13h à 18h ; le samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h. Accueil et dégustation au caveau, jours ouvrés et sur rendez-vous.*

Des vins à l'image d'une région où l'on sait « bien vivre » aux portes de Lyon. Il faut dire que Régis Descotes perpétue en son Domaine une tradition familiale vieille de plus de trois siècles ! Autant dire que notre homme aime et connaît son terroir, sachant en tirer le meilleur des vins dans toutes les couleurs, dans trois gammes : Tradition, Prestige et Exclusives. Des vins des Coteaux du Lyonnais comme Futé les aime à découvrir au caveau en compagnie d'un homme charmant qui sait partager la passion de son métier, notamment lors des week-ends dégustation dont les dates sont à guetter sur le site.

### ■ LES JARDINS DE LA PECHETTE

**26, chemin de la Pêchette**

☎ 04 72 30 17 14

*Ouvert tous les après-midis de juillet et août. Vente sur les marchés (Vourles de juin à octobre, Mions et Chassieu). Petit Futé aime les producteurs locaux, fiers de leur terroir, qui perpétuent la tradition en proposant en vente directe et sur les marchés des produits dont la fraîcheur et le goût sont garantis de saisons. Chez Françoise et Yves Boyer, on trouve jus de pommes, confitures, fruits (cerises, pêches, abricots, poires, pommes) et légumes (tomates, courgettes, oignons, poivrons, aubergines, salades, pommes de terre, carottes...).*



Eglise de Millery.

## Pizzeria de la Traverse

Sur place et à emporter

5 Rue Bertrange Imeldange  
69390 Vourles

04 37 23 02 79 



## Vourles

A la croisée des routes, entre les Monts du Lyonnais et la Métropole, Vourles est passée en quelques années de commune rurale à commune en voie d'urbanisation. La ville reste essentiellement rurale, avec la moitié du territoire en espace naturel, et le marché aux fruits témoigne du travail des producteurs locaux.

## Points d'intérêt

### ■ L'ALAMBIC

Rue Bertrand-Imeldange

☎ 04 78 05 12 05

Vourles est dotée d'un alambic depuis 1923, date à laquelle fut créée la coopérative de distillation. Les distillateurs de Vourles produisaient du marc de raisin et de l'eau-de-vie de fruits. En 2004, l'alambic rénové est placé dans une maison de pierre restaurée, située en face de la mairie. On peut admirer le vieux pressoir et sa roue en écuréuil. Possibilité de visites pour groupe, sur rendez-vous.

### ■ ÉGLISE SAINT BONNET

L'église primitive, qui n'était alors qu'une chapelle, date de 1225, mais elle fut détruite en 1826 pour laisser place à l'actuelle. Elle abrite de magnifiques vitraux des maîtres verriers Baron, Mauvernay et Dufêtre. Les seize baies, représentatives de l'art du vitrail au XIX<sup>e</sup> siècle, sont inscrites à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments historiques. L'église est ouverte tous

les jours de 8h à 18h. Ses vitraux, ses grandes orgues à douze jeux réels et la statue de la Vierge attribuée au sculpteur Fabich sont remarquables (place de la Résistance).

### ■ MUSÉE LOUIS QUERBES

4, rue Louis-Querbes

☎ 04 78 05 12 05

Ouverture sur demande.

Curé de la paroisse de Vourles pendant 37 ans, le père Louis Querbes (1793-1859) fonda les clercs de Saint-Viateur en 1831, congrégation religieuse chargée de l'enseignement et de l'éducation des jeunes (catéchèse et liturgie). Elle compte un millier de membres répartis en 15 pays. Le Père Querbes installa en ce lieu son premier noviciat en 1838 et le musée y retrace maintenant sa vie et l'histoire de la congrégation.

## Le couvert

### ■ PIZZA DE LA TRAVERSE

5, rue Bertrange Imeldange

☎ 04 37 23 02 79

reynaudpiz@gmail.com

Ouvert tous les jours de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h. Fermé le dimanche midi. Commandes jusqu'à 21h30. Réservation recommandée. Pizzas à partir de 8 € (normale) ou 12 € (grande 40 cm). Vente à emporter.

C'est parce que vous êtes curieux et gourmands que vous êtes à la recherche de bonnes adresses en lisant ce *Petit Futé Autour de Lyon*. Et vous avez raison de nous suivre en quittant les 7 Chemins et en prenant la direction de Vourles centre. Destination La Traverse qui désigne aussi bien un vent du sud soufflant d'est en ouest, soit de l'Italie vers la France, que la meilleure pizzeria de tout le secteur. Parking aisé au cœur de Vourles avant de découvrir un restaurant tout mignon où souffle un vent d'Italie grâce à un passionné de pizzas : Didier Reynaud. Faites maison, réalisées à partir de produits de qualité, les pizzas sont composées d'une pâte à la fois croustillante et fondante, savoureuse à l'image des produits qui les garnissent. Une pâte unique pour des propositions multiples, 26 au total. Cette année, on a craqué pour la Savoyarde avec sa base blanche, une crème et des fromages de qualité, quelques olives noires pour sublimer le goût... Voyages gourmands de la Vourloise à la Catalane. Autre plaisir des lieux, la gentillesse et le sourire naturel des propriétaires qui savent gâter leurs clients de passage qui deviennent vite des clients fidèles. Laissez-vous emporter par le *Futé* à la Pizza de la Traverse, vous serez soufflé !

## Marché aux fruits

Tous les jours de mai à octobre, aux Sept-Chemins. Pas tout à fait classique, ce marché... Il commence comme appel aux troupes, sonné au clairon au petit matin. Mais cela se passe le soir, et l'ambiance est beaucoup plus rigolote. A 18h30, le garde-champêtre agite sa cloche. Le tintement du carillon donne le signal de départ au marché qui durera une heure. Tout le monde afflue aux étales des agriculteurs venus de tout le Lyonnais pour faire découvrir leurs fruits, fromages fermiers, légumes justes cueillis, viande, œufs, miel et vins. De novembre à avril, le marché a lieu uniquement le samedi de 15h à 16h.

## Le gîte

■ **CHAMBRES D'HOTES DE VOURLES**  
**7 ter, rue J.-M.-Chevalier** ☎ **04 72 31 60 45**  
**www.gites-de-france.com**



2 chambres. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 16 €. Restauration (menu familial sur réservation (16 €/pers)).

Deux chambres doubles dans une grande maison de caractère datant de 1850 et entièrement restaurée, à 15 minutes de Lyon. La première est moderne et colorée, et dispose d'une terrasse. L'autre, plus romantique, beige et blanche, se situe à l'étage. Elles contiennent toutes deux un grand lit, un bureau, une télévision, une salle de bain et des toilettes attenantes. Le séjour avec cheminée est à votre disposition. Lors de votre petit déjeuner, vous pourrez découvrir des papiers peints de Zuber, dans la salle à manger. Les musiciens sont les bienvenus, une salle de musique leur est proposée.

## Emplettes



**DIDIER GIRARD ARTISAN CHOCOLATIER**  
**Les 7 Chemins, Place du Souvenir**  
 ☎ **07 86 09 50 03**

**www.chocolateriedidiergirard.fr**  
**contact@didier-girard.fr**

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30.

Avec Didier Girard, manger du chocolat est non seulement un authentique plaisir gourmand de tous les instants, mais cela devient aussi un plaisir insolite quand on peut croquer sa ou son chéri en photo sur une tablette de chocolat ! Oui, Didier Girard a toujours des idées qui nous donnent des envies gourmandes à partager. Et cela fait plus de 25 ans que Didier Girard, chocolat pâtissier confiseur ne cesse de nous étonner. Facilement accessible depuis Lyon et ses environs par l'A450, cette boutique offre un écrin luxueux aux créations de cet artisan du goût. Si Futé apprécie l'accueil et le service adorables pour nous aider à choisir, il faut craquer pour la trentaine de chocolats réalisés par ce passionné tombé tout petit dans la marmite. De merveilleux bonbons chocolat, mélange entre des pralinés et des ganaches, du chocolat à la casse, de petites billes à croquer, les fameuses tablettes (il y en a même pour les diabétiques), des sucettes... Autres bijoux, les pâtisseries présentées en «fingers» pour des portions individuelles ou en tarte : Tarte citron, Tarte chocolat au lait, Tarte multifruits, Belle Hélène ou Pralin abricot (sans gluten), un Royal ou une Harmonie. Improbable de manquer les vacherins maison, les guimauves, les pâtes de fruits ou les sorbets maison à base de fruits de la région. C'est ici que l'on vient chercher ces chocolats à Pâques et ces macarons pour toutes les occasions. Ajoutons, à ces délices, que Didier Girard propose des cours de chocolaterie et pâtisserie afin de partager sa passion ou d'organiser la fête d'anniversaire de votre enfant. Une adresse 100 % Futé et un vrai coup de cœur pour Didier Girard, artisan chocolatier.

# LES VALLONS DU LYONNAIS

## Thurins

Au pied des monts du lyonnais, Thurins s'étend, entourée de larges plateaux vallonnés par le Garon et ses affluents, de vergers en basse altitude et de cultures céréalières et de zones d'élevage en altitude. L'histoire de Thurins se déroule en plusieurs chapitres. Au XIX<sup>e</sup>, les paysans, pratiquant la polyculture, étaient aussi artisans (cordonniers, tonneliers...). L'aménagement des axes routiers permet ensuite aux fabricants lyonnais de développer le tissage du velours à domicile dans la commune. Elle comptait, en 1896, 375 veloutiers. Début XX<sup>e</sup>, faute de rentabilité, les vignes, châtaigniers et champs de seigle ont laissé place peu à peu aux arbres fruitiers. L'essor de la production et du commerce est prodigieux dans les années soixante, grâce à l'exportation, puis dans les années soixante-dix, grâce à un long travail d'irrigation. Thurins fait vivre aujourd'hui sur ses terres quelque 80 exploitants fruitiers. Avec ses 300 tonnes de production annuelle, Thurins est devenue la capitale de la framboise. Le fruit fait vivre Thurins et Thurins lui rend hommage. Depuis 1985, le deuxième dimanche de septembre, le village se pare de multiples couleurs, et le bourg s'emplit de plus de 20 000 visiteurs venus déguster les fruits des producteurs locaux. Pommes, poires, pêches, fruits rouges se déclinent sur les étales en compotes, sirops et tartes. Tout au long de la journée, animations, défilé, ventes, concours de fruits et expositions égayent ce petit

village situé à 23 km au sud-ouest de Lyon. L'entrée et le parking sont gratuits. Flânez avec votre assiette de fruits au centre du village pour le découvrir. Autour de la place neuve se devinent des vestiges témoignant du passé médiéval de la commune, comme les deux anciennes portes de style gothique. Sur la place toujours, l'église, datant de 1835, renferme des stalles de l'abbaye de Cluny ainsi que deux bas-reliefs du XVI<sup>e</sup> siècle. Derrière le mur bordant la place se dresse le château Dugas, demeure du XVI<sup>e</sup> siècle. Un village à découvrir également lors de la foire, le troisième jeudi de mai.

## Le couvert



**AUBERGE DE LA CÔTE**  
**215, La Côte** ☎ **04 78 57 79 26**  
**www.aubergedelacote.com**

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. En juin, juillet et août, le restaurant est également ouvert les mardi, mercredi et jeudi soir et le samedi midi. Pendant cette période fermeture le lundi toute la journée et le dimanche soir. Réservation recommandée. Menu à la carte le midi : entrée et plat à la carte, fromage ou dessert offert. Menu Découverte (sur réservation) : 45 €. Les enfants mangent comme les grands, mais en demi-portion et prix divisé par deux.



Le changement dans une belle continuité pour une adresse toujours incontournable. Ce qui change, c'est que Mathieu a laissé la place à son fidèle collaborateur William qui travaillait à ses côtés depuis plus de 2 ans. Derrière les fourneaux, la chef c'est Sylvie qui était aux côtés de William depuis plus d'un an. Ce qui ne change pas, c'est le cadre magique de cette belle maison de campagne située dans un hameau de Thurins en direction de Rontalon. Un véritable petit coin de paradis où l'on ne s'ennuie jamais et où l'on se régale toujours. Bon plan au déjeuner puisque l'on vous offre le dessert pour une entrée et un plat commandés à la carte. Une carte composée de plats de saison tous plus tentants les uns que les autres. Des plats élaborés à partir de produits locaux, notamment de délicieuses viandes des Monts du Lyonnais mûrées en cave. A noter qu'en période estivale, le choix des viandes est plus grand avec des faux-filets, entrecôtes, basse-côtes... Une carte qui fait une place également à un Pavé de saumon (pêche artisanale française, toujours de la qualité dans les assiettes) cuit à l'unilatéral ou un Bar entier rôti et chips de chorizo. Moelleux au chocolat et glace vanille maison pour terminer. Belle carte des vins pour accords parfaits. Excellent rapport qualité/prix pour une adresse qui promeut les gourmandises locales en vendant sur place les saucissons de Saint-Laurent-de-Chamousset, les coulis et sorbets de Brigitte Buyer et des pains d'épices maison.

### ■ LES DOIGTS FRAMBOISES

15, place Duglas ☎ 04 78 51 01 10

[www.lesdoigtsframboises.com](http://www.lesdoigtsframboises.com)

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 6h30 à 22h30 ; le dimanche de 8h à 16h. Formule du midi : 15,90 € (entrée, plat et dessert). Formules de 19,90 € à 24,90 €. Menu Gourmet : 30,90 €. Menu Grenouilles : 26 €. Menus enfant : 5,90 € et 9,90 €.

Voilà une place de village comme on les aime, vivante et animée, avec son café restaurant réinventé. Au cœur de Thurins, tout le monde doit avoir les Doigts Framboises. Un air d'autrefois au goût d'aujourd'hui avec sa belle terrasse vitaminée, une salle cosy où l'on vient pour partager du bon temps et des tapas le lundi soir, assis dans des canapés confortables et des tables bien mises pour savourer une cuisine de saison (6 cartes dans l'année) réalisée avec de bons produits. Une cuisine qui nous a véritablement cueilli avec des mélanges de saveurs inattendus et très réussis, comme cette Tulipe de thon au lapsang souchong ou un Tartare de crevettes, ananas, mangue et noisettes. Le tout servi avec le sourire dans des assiettes dressées avec art et une ambiance conviviale. Plus traditionnelles, les cuisses de grenouilles ou la pièce du boucher à l'échalote, frites et salade. Salades généreuses et délicieuses. Pizzas dans le même esprit. Carte des vins sélectionnés toujours avec beaucoup de goût, le tout à des prix abordables. L'une des belles surprises de cette édition.

### Le gîte

### ■ MAMOUNA, CABANOTTE ET LA CABANE PERCHÉE

Le Bayard ☎ 04 78 19 10 83

[www.cabanotte.fr](http://www.cabanotte.fr) – [mo-lemoine@wanadoo.fr](mailto:mo-lemoine@wanadoo.fr)



Fermé du 1<sup>er</sup> décembre au 28 février. 3 chambres. Chambre double de 100 € à 110 €. Petit déjeuner inclus. Enfants : gratuit jusqu'à 2 ans, de 3 à 12 ans : 30 € par nuitée, petit déjeuner inclus. Cabane perchée : 150 € la nuitée, 250 € 2 nuitées. Wifi gratuit.

Une authentique source de bien-être jaillit des hauteurs de Thurins, entre Saint-Martin-en-Haut et Yzeron. Marie-Odile Lemoine a ouvert des chambres d'hôtes dans un esprit bien particulier. Forte de son expérience d'infirmière et de son désir de faire partager ses convictions de respect de l'environnement, elle a œuvré, avec l'aide d'un mari passionné par le travail du bois, à la création d'un véritable cocon de bien-être où familles, couples et futurs parents s'épanouissent le temps d'un séjour. La Cabanotte, toute de bois vêtue, offre la chaleur et le charme d'un chalet disposant d'une kitchenette ; la Mamouna envoute par ses couleurs ; la Cabane perchée réalise nos rêves d'enfants, dormir dans les arbres, à 4 m de hauteur, dans un nid douillet parfumé aux essences de bois... Ces instants de bonheur sont prolongés par un cadre exceptionnel, par une piscine aux allures méditerranéennes, une aire de jeux pour les enfants, des petits déjeuners généreux où produits bio, pains originaux et pâtisseries maison nous régaleront, et une table, uniquement sur réservation, où Marie-Odile nous prépare une cuisine parfumée et naturelle. Trois chambres d'hôtes pour une même envie de nature et de « mieux-être ».

### Loisirs

### ■ RANDONNÉE DE LA CHAPELLE DE CHATEAUVIEUX

Cette boucle de 13,8 km et longue de 5 heures prend son départ sur le parking de la mairie. Le chemin sillonne à travers bois et vergers, via le Rampeau, la Picolette, Grand Croix et Fontrobert. Vous découvrirez à l'arrivée la chapelle romane datant du XI<sup>e</sup> siècle. Au retour, le sentier redescend en passant par la Picolette, les Pins, les Bruyères, le Julin, le plat du mont, et enfin la Herse. A pratiquer à pied, en vélo ou à cheval.

### ■ Dans les environs

### Brindas

### ■ OFFICE DE TOURISME DES VALLONS DU LYONNAIS

18, montée de la Bernade ☎ 04 78 57 57 47

[www.ccvl.fr](http://www.ccvl.fr)

[office.tourisme@ccvl.fr](mailto:office.tourisme@ccvl.fr)

Basse saison : ouvert le mercredi et le vendredi de 14h à 18h. Ouvert également les jeudi aux mêmes horaires de mi-avril à fin juin et de début septembre à mi-octobre. En juillet et août, la permanence est au point Info Tourisme au centre d'Yzeron, tous les jours sauf lundi.

### ■ MUSÉE THÉÂTRE GUIGNOL

18, montée de la Bernade

☎ 04 78 57 57 40

[sophie.perez@ccvl.fr](mailto:sophie.perez@ccvl.fr)

Ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Pour les groupes horaires les autres jours sur demande. Gratuit

*jusqu'à 5 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 3 €. Restauration.*

Ouvert il y a 10 ans (bon anniversaire) à l'occasion du bicentenaire de la célèbre marionnette, ce musée est un site où l'on retrouve avec bonheur le gène de Lyon créé par Laurent Mourguet sous sa forme la plus célèbre, la marionnette et particulièrement Guignol. Dans cet espace muséographique qui s'adresse aussi bien aux parents qu'aux enfants, on découvre la belle et historique collection de marionnettes donnée par Jean-Guy Mourguet, descendant du créateur de Guignol. Pourquoi Brindas ? Les amoureux des théâtres lyonnais savent sans doute que c'est ici que Guignol rencontra son compagnon Gnafron et qu'il se maria, tandis que le maire du village est une autre figure de cette scène chère au cœur des habitants de Brindas, notamment à travers la famille Neichthausen. À noter que ce Musée est bien vivant, puisque l'on peut y assister à des représentations de pièces pour adultes ou pour enfants à des dates que l'on peut consulter sur le site : [www.ccvl.fr](http://www.ccvl.fr)

### ■ LA MAISON DE FRANCA

**1, placette des Ormeaux**

☎ 04 78 45 88 84

[www.restaurant-brindas.fr](http://www.restaurant-brindas.fr)

*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 33 €. Formule du midi : 18 €. Terrasse.*

La Toscane aux portes de Lyon ? C'est à Brindas que le décor est planté sur une placette charmante qui ouvre une parenthèse gourmande dans notre vie trop pressée. Ici, on prend le temps de savourer les bons produits italiens en provenance directe des meilleurs producteurs. Fraîcheur et qualité assurées par l'excellent Maurizio, authentique ambassadeur de la cuisine de son pays. On oublie sa voiture sur le parking et l'on découvre les deux terrasses qui sont autant d'invitations à la *dolce vita*. Et si le temps ne permet pas de se dorer au soleil, on trouve refuge dans une salle superbe mettant en valeur d'autres talents italiens, ceux des grandes marques de *design*. Décor où le bois se marie avec des lignes contemporaines pour une ambiance des plus chaleureuses. Il ne reste plus qu'à se laisser emporter dans un voyage culinaire bouleversant tous les sens. Bémols notés par le Futé, la carte ne change sans doute pas assez pour varier les plaisirs quand on est devenu un *addict* de la Maison de Franca – et ça arrive vite – et le prix du menu Dégustation continue de grimper... À la carte, les fameux antipasti et des jambons d'exception que l'on peut accompagner de miel. On continue avec les plats traditionnels que sont les pasta, fabuleuses, qui se déclinent avec leurs sauces, une fameuse escalope trentina, un osso buco divin ou une saltimbocca alla romana. Chaque jour, les suggestions sont des aubaines à ne pas manquer et les desserts tiennent toutes leurs promesses : tiramisu ou panna cotta. Carte des vins, italienne bien entendu. Un voyage haut en couleur et en saveurs.

### ■ LE RIV'S

**128, rue Pré Magné**

☎ 04 78 45 27 39

<https://lerivs.fr>

[contact@lerivs.fr](mailto:contact@lerivs.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Formule du midi : 15 €.*



© Offic du Tourisme de la Région de Lyon

Musée de Guignol à Brindas.

Une zone d'activités où vous ne seriez pas forcément allés si vous n'aviez pas lu ces lignes qui vous invitent à découvrir Le Riv's. Un peu à l'écart du grand axe qui traverse Brindas, mais facile d'accès et de parking, le Riv's offre d'abord une belle terrasse aux allures un peu lounge.

Salle bien mise avec son grand bar, accueil chaleureux et service efficace. Une salle profitant d'un bon système son qui nous laisse à penser qu'ici sont organisées des soirées festives (soirées thématiques et karaoké). À l'heure du déjeuner, on n'est pas venu pour danser, mais pour goûter une cuisine de saison réalisée le plus souvent possible avec des produits locaux. Salades composées, lyonnaise ou César, tartare de bœuf, burgers, entrecôte ou camembert en papillote. Simple et réussi.

### ■ LES MONTGOLFIERES DE L'OUEST LYONNAIS

☎ 06 74 52 53 59

<http://montgolfieresouest.free.fr>

[montgolfieresouest@free.fr](mailto:montgolfieresouest@free.fr)

*Ouvert toute l'année. Réservation obligatoire. Vol selon les conditions météorologiques.*

Et si l'on prenait de la hauteur pour voir le monde vu du ciel dans un vol paisible où la nature des vallons et des Monts du Lyonnais se révèle dans toute sa splendeur. Traversez vallons et collines sous un angle insolite, seul, en famille ou entre amis. Les vols ont lieu tôt le matin ou en fin de soirée, et ils durent environ 1 heure. Après l'atterrissage, retour en 4x4, remise du certificat d'ascension, pot pour fêter le vol.

### ■ LES DELICES DE MAMIE

**70, route Neuve**

☎ 04 78 57 35 48

*Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 20h ; le dimanche de 7h à 13h.*

Le bâtiment moderne sur cette route permettant un accès facile (parking assuré) ne laisse pas forcément augurer des bonnes choses que l'on peut trouver à l'intérieur. A commencer par un accueil souriant et un service des plus efficaces pour nous servir des produits de fabrication artisanale. Car Aux Délices de Mamie, c'est tout un authentique savoir-faire artisanal qui nous propose des pains de tradition, de délicieuses viennoiseries fondantes, mais encore de nombreuses pâtisseries et des sandwiches parfaitement composés. Il y a même des burgers et des pizzas à prendre en formule pour aller pique-niquer aux alentours. Des délices aux saveurs d'autrefois qui ne trichent pas avec la qualité.

## Grézieu-la-Varenne

Entre crêtes et vallons, des sentiers de promenade vous permettent de cheminer à travers des prés cernés de haies, des petits bois touffus et des rivières. Au détour de ces chemins, vous découvrirez un patrimoine ancien et varié : le pont romain sur le Ponterle, les fermes carrées, le viaduc ferroviaire sur la Chaudanne, les croix anciennes, et au cœur du village, le musée de la blanchisserie, la tour carrée, la tour ronde, le château de la Barge. Car Grézieu-la-Varenne a une longue histoire. Après la période gallo-romaine, le village fut au cœur des convoitises et dû se fortifier. Au début du XIII<sup>e</sup> siècle, une muraille d'enceinte fut érigée, flanquée à chaque angle d'une tour ronde de défense. Puis au XIV<sup>e</sup> siècle une tour de guet carrée fut édifiée pour surveiller la plaine ; le château de la Barge actuel date de 1598. C'est au début du XIX<sup>e</sup> siècle que Grézieu la Varenne a vu naître les premières générations de blanchisseurs. Les fermes en U se transformèrent pour devenir blanchisseries : on ajouta des ateliers, avec puits et serves, où toute la famille travaillait dur. Le « tutu », le célèbre petit train, fut de 1886 à 1954 le principal axe d'échange avec Lyon. L'ancienne gare, deux viaducs (un vers Brindas dont il ne reste que les piles et celui de l'ancienne voie du chemin de fer) en témoignent.

## ■ LE COUZ'IN

**7, Grande Rue**

☎ **04 78 48 57 82**

**contact@lecouz.in.fr**

*Ouvert du mardi au vendredi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Tapas à partir de 4 €. Ravioles gratinées à partir de 12,50 €. Buddha bowl : 14,60 €.*

Vous pensez avoir tout vu, tout entendu ? Avec le Couz'in, vous n'êtes pas au bout de vos surprises ! Une salle, un esprit totalement atypique qui nous ont fait craquer. Une table en bois flotté, du zinc et du cuivre et un superbe mur tagué par un artiste stéphanois pour le décor. C'est surprenant, tout comme de pouvoir choisir sa musique en sélectionnant un vinyle génération rock. Bruno, le bérét sur la tête au comptoir, vous passe votre disque pendant que vous savourez la cuisine maison réalisée par Caroline dans sa cuisine ouverte. Inspirées par les produits de saison, les assiettes sont généreuses, sincères, pleines de goût et les desserts délicieux. Pour hérisser vos poils de bonheur.

## Pollionnay

Commune accrochée sur le flanc est des monts de la Luère, elle domine du haut de ses 500 m le bassin lyonnais. Son territoire se partage entre bois et cultures. Le château, près de l'église, témoigne du passé moyenâgeux de la commune, du temps où Pollionnay était une seigneurie. Sa terre, autrefois vouée à la vigne, est dorénavant utilisée pour la production laitière et fruitière. Pollionnay est entourée d'hameaux anciens comme Larny et sa chapelle romane. Mentionnée dès le XIII<sup>e</sup> siècle, elle fut restaurée au XVII<sup>e</sup> et conserve de l'architecture romane lyonnaise, l'abside voûtée à chevet plat et sa petite baie. Le clocher et la croix du cimetière du XVII<sup>e</sup> méritent l'attention.

## ■ EARL NOISERAIE DU LYONNAIS

**Chemin de la Garnière ☎ 06 25 84 28 80**

*Visite et vente à la ferme sur RDV.*

La noisette, un fruit des bois ? Pas seulement ! L'EARL Noiseraie du Lyonnais constitue un ensemble de vergers



*Clocher de l'église de Grézieu la-Varenne.*

cultivés sur 11 hectares. Une exploitation reprise par Olivier Cœur depuis 2 ans. C'est à partir des noisettes produites dans les noiseraies qu'est fabriqué artisanalement, à la ferme, la Noisetine du Lyonnais. C'est un produit naturel garanti composé de 75 % de fruits. Nature ou parfumée, la Noisetine du Lyonnais ne contient aucun conservateur ni additif.

## Sainte-Consorte

■ **MUSÉE ANTOINE BRUN**  
2, avenue des Combattants  
☎ 04 78 57 57 40

[museeantoinebrun@ccvl.fr](mailto:museeantoinebrun@ccvl.fr)

Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 18h.  
Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 3 €.

Né à Saint-Consorte, Antoine Brun (1822-1900) hérite de l'exploitation familiale, mais s'adonne également à sa passion du bois. Il commence à réaliser des sabots, puis des maquettes de Lyon avec ses différents quartiers. Encouragé par ses bons résultats, il se lance dans la confection de maquettes des grands monuments du monde (basilique Saint-Pierre de Rome, la Maison Blanche, la Tour Eiffel...) dont il puise les modèles dans des revues. Les collectivités territoriales rachètent certaines de ces maquettes chez un brocanteur et inaugurent le musée autour des œuvres de ce « sabotier paysan artiste » qui donne une autre dimension à notre monde.

## Vaugneray

### ■ ÉGLISE SAINT-ANTOINE

De style néo-roman, elle fut construite en Vaugnerite, granit local, entre 1862 et 1865. Elle est imposante par sa masse : plus de 40 m de largeur au sol et une hauteur de voûte de 16 m. L'église présente un plan basilical comprenant une nef et deux collatéraux de quatre travées. La flèche du clocher date de 1897, elle est en pierre noire de Volvic, tandis que les toits sont couverts en tuiles mécaniques rouges. Une cloche, datée de 1514, a été classée parmi les Monuments historiques en 1914. Quant au monastère de la visitation, il a été racheté par la mairie et n'est pas ouvert au public.

■ **L'AUBERGE FLEURIE**  
10, place de la Mairie  
☎ 04 78 45 99 56

Ouvert du mardi au dimanche le midi. Repas sur réservation le soir. Bar à partir de 6h30.

Une Auberge Fleurie qui sent bon l'authentique adresse de village comme on les aime dans les beaux vallons du Lyonnais. Une adresse qui nous accueille à bras ouverts à de larges horaires pour faire une pause au cœur de Vaugneray, avec toute la gentillesse et la sympathie de Chloé qui se démène en cuisine pour nous préparer une cuisine de tradition qui aime regarder vers les plats lyonnais. Pas de chichis, mais du fait maison bien réalisé avec des produits de saison et un plat du jour qui mérite le détour pour faire une agréable pause gourmande entre deux balades dans la région. Belle terrasse naturellement ombragée et la tentation de ne pas repartir... ou de commencer une partie de boules avec les habitués de l'Auberge.



Détail de la maquette de l'Escurial, musée Antoine Brun.

■ **MARIELLA**  
9, rue de Lyon  
☎ 09 81 31 77 91

[www.mariella-restaurant.fr](http://www.mariella-restaurant.fr)

[contact@mariella-restaurant.fr](mailto:contact@mariella-restaurant.fr)

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au vendredi le midi. Pizzas à partir de 8 €. A la carte.

Faire une virée à Vaugneray pour goûter un coin de ciel bleu et d'Italie. C'est pas le bonheur ? Chez Mariella, la patronne s'appelle Teresa. Sourire et générosité d'une femme absolument délicieuse qui nous reçoit dans sa belle maison aux côtés de son fils Sergio en cuisine, 26 ans et déjà un grand talent. En terrasse ou dans une salle chaleureuse, voyage garanti vers le nord de l'Italie en dégustant le fameux risotto de Sergio ! Crémeux, riche en goût et en saveurs, ce risotto a séduit le Futé. Produits frais et de qualité pour composer des plats traditionnels (antipasti, escalope de veau panée à la milanaise, tagliatelles carbonara...) et de savoureuses pizzas. La pizza blanche aux épices italiennes à déguster le temps de l'apéro est un must. La poire pochée coco caramel en dessert vient sublimer un véritable moment de plaisir culinaire. Une nouveauté idéale pour un déjeuner, un dîner en amoureux, entre amis ou en famille les soirs ou les week-ends. Coup de cœur.

## Yzeron



L'histoire d'Yzeron est marquée de tout temps par sa géographie montagneuse et l'abondance de ses sources. Les Romains en ont capté les eaux pour l'irrigation de la ville de Lugdunum. C'est le second aqueduc à avoir été construit, en 20 ou 10 av. J.-C. D'une longueur de 27 km (et 13 avec la branche supérieure), il est alimenté par plusieurs sources du versant est des monts du Lyonnais.

À l'intersection de deux vallées (de l'Yzeron et du Garon), la construction du village s'est faite en raison de sa position stratégique entre le Lyonnais et le Forez. Les Seigneurs de Fontaneys et les Archevêques de Saint Martin d'Ainay édifièrent château, chapelle et église. Témoin de cette histoire, le hameau de Chateaufieux, ancien fief où il subsiste un ensemble d'anciennes fermes et une magnifique chapelle romane. Depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Yzeron constitue un point d'attraction touristique pour les citadins qui apprécient la beauté de ses paysages, la pureté de l'air et la variété des promenades. Sans oublier le 1<sup>er</sup> mai où, pour la fête de la grenouille, la foire attire une foule de visiteurs.

### ■ L'ARAIRE – MAISON D'YZERON

23, rue de la Cascade

☎ 04 78 81 07 79 (uniquement aux jours d'ouverture)

[www.araire.org](http://www.araire.org)

[laraire@wanadoo.fr](mailto:laraire@wanadoo.fr)

La Maison d'Expositions de L'Araire est ouverte de mi-avril à fin octobre, les dimanches et jours fériés de 14h à 18h. Pour les groupes, la maison est ouverte tous les jours sur réservation au 04 78 45 40 37. Adulte : 3 €, enfant de plus de 12 ans : 1 €.

La Maison d'Expositions remonte le temps et propose trois expositions permanentes : les techniques de construction des aqueducs romains qui alimentaient Lyon en eau, le matériel utilisé pour le tissage du velours dans l'ouest lyonnais de 1830 à 1930, et les foires et marchés en Pays Lyonnais. Une salle audiovisuelle diffuse également des diaporamas sur divers sujets, tels que les anciens moulins ou le vitrail. Ne ratez pas la vue panoramique sur la vallée de l'Yzeron, Lyon et les Alpes.

### ■ CHAPELLE SAINT-JEAN-BAPTISTE

Châteaufieux

☎ 04 72 41 17 30 (mairie)

Permanences d'accueil tous les dimanches après-midi de Pâques à Toussaint.

Dans l'ancien village de Châteaufieux, la chapelle du XI<sup>e</sup> siècle se dresse dans un site exceptionnel. D'un style roman très pur, elle présente une abside sur plan carré, une nef à trois travées à voûtes d'arêtes et un chœur voûté en berceau plein cintre au-dessus duquel s'élève la coupole soutenue par une série d'arcs en décrochements successifs. À l'entrée, un étonnant bénitier à deux vasques. À l'angle de l'ancien cimetière, on peut admirer une croix très ancienne (dite byzantine) et sur la place, trois tilleuls de Sully.

### ■ LA MAISON DU PARC

2, Grande-Rue

☎ +33 6 68 38 22 33

[www.la-maison-du-parc.com](http://www.la-maison-du-parc.com)

[contact@la-maison-du-parc.com](mailto:contact@la-maison-du-parc.com)

*Gîtes de France (3 épis). 4 chambres. Chambre double de 70 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (repas du soir : 20 €).*

Située au cœur du village, à deux pas du plan d'eau du Ronzey, la Maison du Parc de Pascale accueille les vacanciers depuis dix ans. La décoration des quatre chambres d'hôtes, douce et délicate, joue entre style anglais et modernité. Les chambres et leurs lourds rideaux, leurs coussins fleuris et leur parquet ciré, créent une ambiance *british* à la Laura Ashley, qui se marie à un univers moderne, spacieux, lumineux et ordonné. Chacune comporte une salle de bain et des toilettes privatives. Il est possible de prendre les repas à la table d'hôtes sur réservation. Côté loisirs, un salon de lecture pourvu de jeux de société, une aire de jeux pour les enfants et une belle piscine sont à disposition de tous les locataires.

### ■ L'HACIENDA

2, chemin de la Planile

☎ 33 1 0606797984

[www.camping-hacienda.com](http://www.camping-hacienda.com)

[campinghacienda@gmail.com](mailto:campinghacienda@gmail.com)



Ouvert toute l'année. 40 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement tente + véhicule + 1 personne à partir de 6 €. Emplacement caravane + véhicule + 2 personnes à partir de 12 €. Locations caravanes à partir de 110 €/semaine ; chalets à partir de 260 €/semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars.

Un camping qui nous emmène sur un autre continent avec un nom façon Far West : l'Hacienda. Superbe vue dégagée sur les monts du Lyonnais, le Pilat et même la chaîne des Alpes. Un site qui vous enchantera à n'en pas douter ! Dans ce cadre exceptionnel, venez vous ressourcer aux abords du village d'Yzeron. Vous profiterez de balades à pied, en VTT ou encore vous vous laisserez tenter par les restaurants gastronomiques : la cuisine est goûteuse dans cette région ! Ce qui change, c'est un tipi pour dormir «autrement» avec votre tribu. Dans ce camping, vous trouverez tout le nécessaire à 5 minutes à pied : jeux pour enfants, commerces, plan d'eau...

### ■ LAC DU RONZEY

☎ 04 78 45 05 21

Créé en 1982 à l'initiative de la Communauté de Communes des Vallons du Lyonnais, ce plan d'eau de 3ha offre de la fraîcheur aux nombreux Lyonnais qui montent sur les hauteurs d'Yzeron pour laisser en ville la nappe de pollution. On peut y passer du bon temps en famille en pratiquant le pédalo, l'après-midi en juillet et août, espace jeux pour les enfants et sentiers de randonnée pour tout le monde ! On peut également pêcher après avoir acheté une carte à l'épicerie tabac de la place centrale.

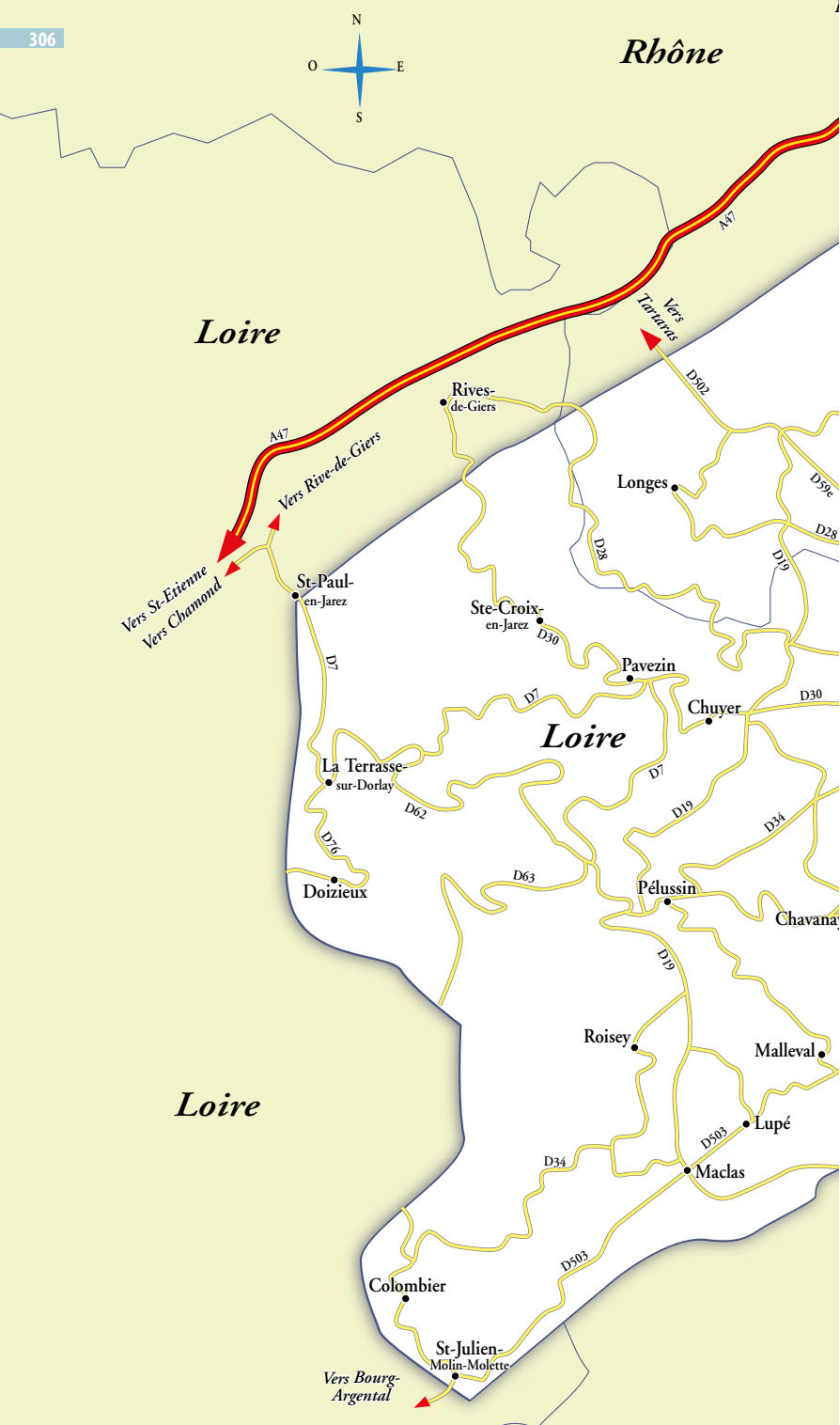


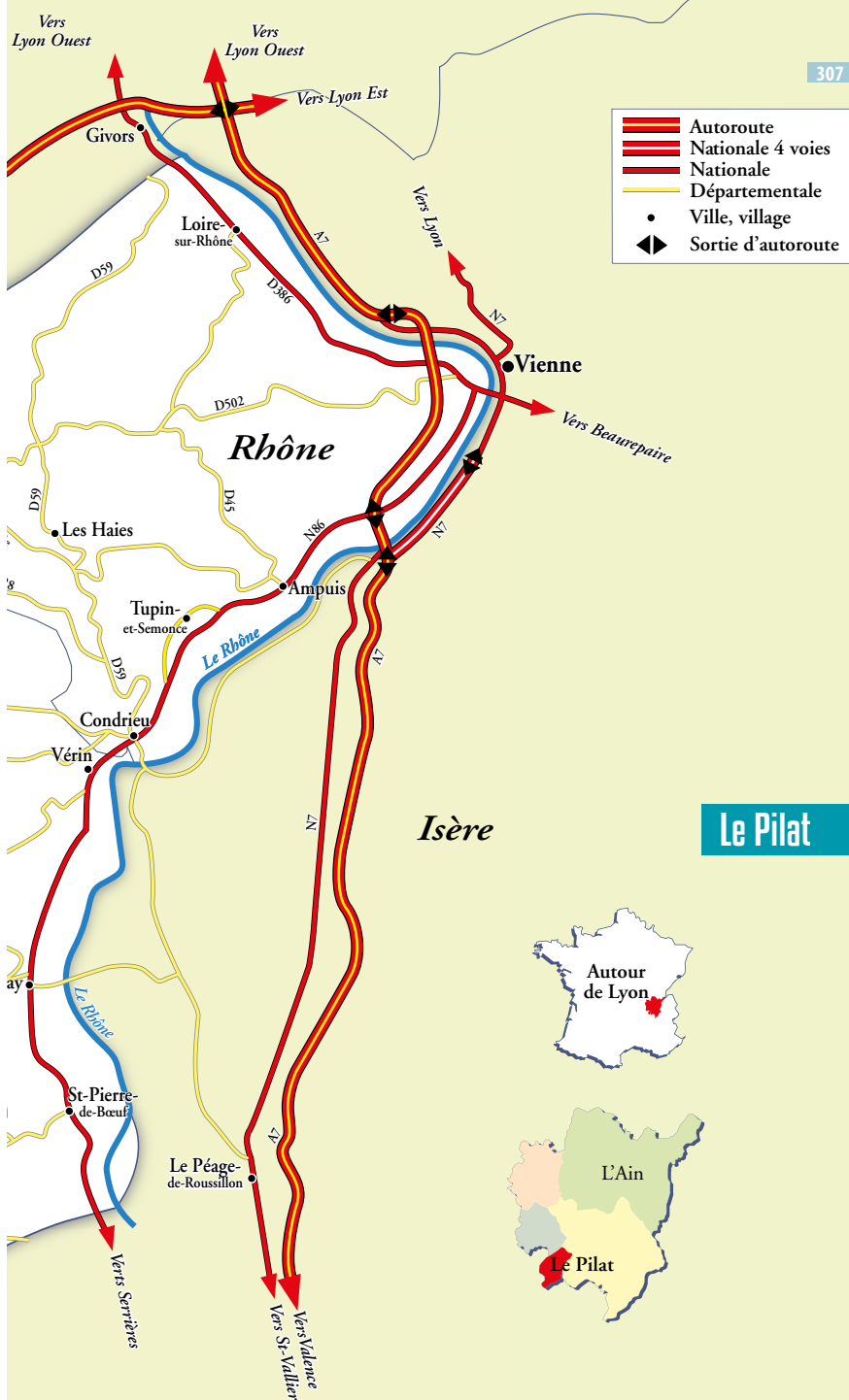
# LE PILAT



*Le vignoble de Condrieu.*

© Jakuzc - Fotolia





# RÉGION DE CONDRIEU

## AMPUIS

Juste à la sortie d'autoroute Condrieu, le village d'Ampuis est surtout célèbre pour ses splendides coteaux où la vigne donne les merveilleux vins de côte-rôtie. Première halte dans la vallée du Rhône, c'est le vignoble le plus septentrional de cette appellation. Le nom du village aurait pour origine le nom latin « emporium » désignant un marché ou une place de commerce. Un comptoir commercial aurait en effet été installé à cet endroit, bien avant l'arrivée des Romains. Depuis l'époque romaine, on cultive la vigne qui monte à l'assaut des coteaux escarpés. Il est donc possible que le mot vigne, du grec « ampelos » soit aussi à l'origine du nom de la commune. Il faut découvrir l'église du XIX<sup>e</sup> siècle qui conserve dans son abside, un bel ensemble de stalles du XVI<sup>e</sup> siècle dont les misericordes sont décorées de masques. Le château, propriété de la famille de Maugiron, fut transformé en demeure seigneuriale de style Renaissance. Avant le XVI<sup>e</sup> siècle, il était un château fort fluvial. Les belvédères des vignes offrent un panorama exceptionnel sur le vignoble en terrasses. Enfin, les sentiers balisés dont le « sentier des vignes » au cœur du vignoble sont l'occasion de belles randonnées. Du coup, comment ne pas trouver naturel qu'une célèbre foire aux vins s'y déroule chaque année au mois de janvier ? Un événement international qui a lieu le week-end le plus proche de la Saint-Vincent, patron des vignerons sur 4 jours à la salle polyvalente.

### Le couvert

#### ■ BISTROT A VINS DE SERINE

16, boulevard des Allées

☎ 04 74 45 65 10

[www.bistrotdeserine.com](http://www.bistrotdeserine.com)

[bistrotdeserine@orange.fr](mailto:bistrotdeserine@orange.fr)

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouverture exceptionnelle sur demande. Formule du midi : 25 € (menu du Chef). Plat du jour : 17 €.

Pour beaucoup, la vallée du Rhône commence vraiment à cette adresse. Depuis Lyon, direction le sud, sortie Condrieu et première halte à Ampuis au Bistrot de Serine. Dès la porte de ce bel établissement à la façade boisée franchie, on entre dans une véritable cave, avec son comptoir de dégustation, et quelques 400 références dans tous les crus et toutes les appellations de la vallée. À l'honneur, les condrieu et les côte-rôtie bien sûr, mais encore de vins de « petits propriétaires » à découvrir. À l'étage, on se restaure d'un menu complet de saison mijoté par le chef Régis Sorlin, une cuisine actuelle et de saison qui a du goût. Des salles chaleureuses, un peu bruyantes parfois, une terrasse ombragée. Vиноthèque pour choisir son vin parmi les crus de la région. Une adresse typique qui invite parfaitement à entrer en vallée du Rhône.

### Le gîte

#### ■ LE DOMAINE DES VIGNES\*\*\*

41, route de la Taquière

☎ 04 74 59 21 24

[www.domaine-des-vignes.com](http://www.domaine-des-vignes.com)

[contact@hoteldomainesvignes.com](mailto:contact@hoteldomainesvignes.com)

Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre double de 90 € à 140 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Une belle étape au pied des vignobles d'Ampuis, des caves prestigieuses des grands crus de Condrieu et Côte-Rôtie. Un établissement entre Rhône et collines qui nous propose 12 chambres de bon confort, entièrement climatisées et très agréables dans un style contemporain. Cadre moderne et chaleureux pour des chambres parfaitement équipées tenues par la charmante Cathy Cambérabéro-Clusel. Notons au passage le mariage réussi entre le monde de l'ovale et celui du vin, avec la possibilité d'acheter son vin directement au caveau de l'hôtel. Un hôtel qui peut accueillir séminaires (jusqu'à 20 pers.) et soirées œnologiques pour découvrir tous les trésors de la région.

### Emplettes

#### ■ D48 BOUCHERIE

64, 66, RD 386

Verenay ☎ 04 37 04 28 72

[maxime@dailland.fr](mailto:maxime@dailland.fr)

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 12h30 et de 14h30 à 19h30.

Dans la famille Dailland, il y a Alain à Estrablin (La Viennoise, adresse à retrouver dans notre guide) et Maxime qui vient d'ouvrir ce lieu gourmand d'exception à l'entrée nord d'Ampuis : D48. Alors, si l'on ne peut pas vous recommander de lire le formulaire D48 auquel l'enseigne fait allusion, le Futé vous recommande vivement de découvrir une boucherie-charcuterie aussi belle par son incroyable décor contemporain que bonne par la grande qualité de ses produits ! D48 c'est tout le savoir-faire traditionnel d'un authentique artisan boucher-charcutier dans un décor futuriste. Rien à cacher quand on peut voir la chambre froide et les carcasses prêtes à être débitées. Large choix des meilleures viandes pour préparer les recettes soufflées par votre boucher toujours souriant. Spécialités bouchères, morceaux sur mesure, brochettes pour l'été, saucissons pour l'apéro, fromages, jus de fruits et vins sur les tables, épicerie fine pour compléter votre panier, l'adresse est une invitation aux plaisirs de bien manger. À l'heure où les bouchers-charcutiers disparaissent de notre paysage, voilà enfin une adresse qui renouvelle le genre et de la plus belle des manières. Un grand bravo à la famille Dailland et vive le D48 !

**NOUVEAU**



### ■ DOMAINE BARGE

**8, boulevard des Allées ☎ 04 74 56 13 9010 98**  
[www.domainebarge.com](http://www.domainebarge.com)  
[barge.gilles@wanadoo.fr](mailto:barge.gilles@wanadoo.fr)

*Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 18h ; le mercredi de 9h à 12h. Samedi sur rendez-vous.*  
 Dans la famille on est vigneron depuis 1860 ! Gilles a repris l'exploitation familiale en 1993. Aidé de son épouse Alice, il cultive dans la tradition 8 ha de vignoble d'où sont issus en appellation côte-rôtie, la cuvée Du Plessy et la côte-brune. Un savoureux condrieu et un saint-joseph rouge et blanc. 4 chambres d'hôtes spacieuses dans une belle maison de village viennent, toute l'année, compléter l'adresse avec piscine et terrasse.

### ■ DOMAINE BONNEFOND

**16, rue du Port ☎ 04 74 56 12 11**  
[www.domainebonnefond.com](http://www.domainebonnefond.com)  
[bonnefond.sandrine@gmail.com](mailto:bonnefond.sandrine@gmail.com)

*Ouvert tous les jours. Prévenir de préférence avant de venir.*  
 Un domaine familial repris depuis 1990 par Patrick et Christophe qui comprend 6 ha de côte-rôtie et un ha de condrieu dont 60 ares de condrieu. Il est situé sur les hauteurs d'Ampuis, à 5 km du centre. Le condrieu « Côte Chatillon » provient de parcelles situées sur le lieu-dit du même nom. Elevé pour partie en barrique, un vin aux reflets dorés, onctueux et confit. Les parcelles des coteaux de Rozier et des Rochains donnent l'essentiel de la côte-rôtie. Le premier est un vin fin aux arômes de fruits rouges et d'épices, et la cuvée Les Rochains un vin équilibré aux parfums de vanille et de fruits rouges, persistant en bouche et qui devrait rester en cave quelques années.

### ■ DOMAINE LEVET

**22-26, boulevard des Allées ☎ 04 74 56 15 39**  
[www.coterotielevet.fr](http://www.coterotielevet.fr)  
[contact@coterotielevet.fr](mailto:contact@coterotielevet.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi sur rendez-vous.*  
 Bernard Levet, à la suite de quatre générations de vigneron, se consacre depuis 1983 à la seule mais renommée côte-rôtie. Ses 4 ha de vignes se répartissent sur les lieux-dits « Laudane » en côte-brune, « chava-roche » en côte-blonde et « baloyart » et « mollard ». Des tanins bien présents. Des arômes de fruits rouges (cassis, framboise, mure), épices animales (musc, cuir) caractérisent ce côte-rôtie qui ne demande qu'à vieillir.

### ■ DOMAINE MICHEL & STÉPHANE OGIER

**97, route de la Taquière**  
 ☎ 04 74 56 10 75  
[www.stephaneogier.fr](http://www.stephaneogier.fr)  
[contact@domaine-ogier.fr](mailto:contact@domaine-ogier.fr)

Viticulteurs de père en fils depuis des générations. Sur leurs 14 ha de vignes, situées notamment sur Ampuis, Michel Ogier et son fils Stéphane réalisent de véritables prouesses avec notamment un sublime côte-rôtie où se conjuguent élégance, émotion forte, arômes de fruits, belle trame tannique. Le connaisseur remarquera aussi une cuvée de vin de pays nommée « Rosine ». La famille Ogier nous a habitués à des rouges de caractère mais ces vigneron passionnés excellent aussi sur le blanc avec notamment la cuvée de viognier et de Condrieu. Une gamme à découvrir impérativement.



**Boucherie, Charcuterie,  
 Salaison, Fromages,  
 Épicerie fine, Vins**



**Ouvert du lundi au samedi  
 7h-12h30 et 14h30-19h30**

**64-66, RD 386 - 69420 Verenay**

**04 37 04 28 72**





## ■ MAISON GUIGAL

RN86 ☎ 04 74 56 10 22

[www.guigal.com](http://www.guigal.com) — [contact@guigal.com](mailto:contact@guigal.com)*Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.**Visite de caves et dégustation sur rendez-vous.*

Sa cave est une merveille d'architecture qui contient de précieux liquides. Sans oublier que l'on peut accéder par un ponton au château d'Ampuis où les bateaux de croisière s'arrêtent pour faire contempler une merveilleuse bâtisse. Marcel Guigal est connu pour avoir assuré la promotion des vins de la région et le développement du vignoble. Ce domaine de réputation internationale produit 3 cuvées de prestige des côte-rôtie, La Landonne (100 % syrah) vin de très longue garde, massif, concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe, La Turque (93 % syrah, 7 % viognier) vin riche, épicé, complexe avec du relief, une attaque franche et une grande puissance aromatique et La Mouline (89 % de syrah, 11 % de viognier), vin féminin, d'une texture voluptueuse au velouté soyeux, intensément aromatique. Ces cuvées sont rares et chères, car leur demande dépasse le cadre de nos frontières. Cette maison produit et commercialise une gamme de vins de toute la vallée du Rhône (côte-rôtie, condrieu, hermitage rouge et blanc, châteauneuf du pape, gigondas, tavel, côtes-du-rhône rouge, rosé et blanc). Chacun trouvera son bonheur, depuis les vins de fruit aux cuvées les plus prestigieuses.

## ■ DE L'OR EN CÔTE ROTIE

98, boulevard des Allées ☎ 04 74 56 72 29

[www.delorencooterotie.com](http://www.delorencooterotie.com)*Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h.*

Le Cercle des Vignerons d'Ampuis est devenu De l'Or en Côte Rôtie, comme pour mieux affirmer la valeur extraordinaire de ce terroir d'exception. Une cave reprise par deux femmes mettant à l'honneur les plus belles bouteilles de ce grand cru de la Vallée du Rhône. Dans un cadre agréable, les précieux flacons n'attendent que d'être dégustés, ce qui est tout à fait possible grâce à des forfaits (Village, 1<sup>ers</sup> crus, grands crus). D'autres terroirs sont aussi représentés et quelques bières locales.

## Marchés

## ■ VALFERME

Hameau de Vernay

13, route Nationale ☎ 04 74 56 15 33

[www.valferme.fr](http://www.valferme.fr) — [contact@valferme.fr](mailto:contact@valferme.fr)*Ouvert le lundi de 15h à 19h ; du mardi au dimanche de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Ouvert jusqu'à 19h30 d'avril à octobre.*

Indispensable le week-end, incontournable dans la semaine, Valferme se trouve sur l'autre rive du Rhône à quelques encablures d'Ampuis. Enfin, sur la N86, on ne peut manquer cette halte gourmande tenue en association par une vingtaine de producteurs qui se relaient pour vendre leurs produits. On vient donc faire son marché entre les rayons bien fournis, alors que les amoureux de l'agriculture bio ne sont pas oubliés. Légumes de saison, pain, fruits, fromages, saucissons, miels, noix et dérivés, mais encore volailles et, bien entendu, vins de la région, rien ne manque pour préparer le meilleur des repas avec des produits de qualité à des prix rémunérateurs pour les producteurs.

## CONDRIEU ★

Secteur le plus oriental de cette partie du Pilat, Condrieu et ses environs expriment des paysages et des produits du terroir bourrés de charme et qui invitent à la découverte. Le Rhône retrouve ici toute sa majesté et renoue avec la nature : ses bras dessinent des îles et ses courbes accueillent plage et port de plaisance. Sa force a creusé des coteaux escarpés et fertilisé des plaines, sources de formidables saveurs. C'est à l'abri de la vallée, dans un climat tempéré, que fruits et légumes sont cultivés. Juste au-dessus, sur les coteaux plongeant dans le Rhône et exposés au soleil, des terrasses de pierres réhabilitées dans les années soixante-dix trouvent de nos jours une seconde jeunesse. Elles épousent les courbes de niveau pour y accueillir des cépages précieux qui produiront les formidables condrieu et côte-rôtie. C'est aussi depuis les années soixante-dix que se développe l'élevage laitier caprin avec l'installation d'une nouvelle génération d'agriculteurs produisant la fameuse rigotte de Condrieu, qui a obtenu l'an passé son AOC après 11 années de démarches. Chef-lieu du canton cette petite ville, située à l'extrême sud du département du Rhône, a la particularité d'être au carrefour de trois départements : le Rhône la Loire et l'Isère qui était autrefois trois provinces : le Lyonnais, le Forez et le Dauphiné. La ville aurait été fondée en 59 avant Jésus-Christ par un chef romain dénommé Florus qui se serait installé le long du ruisseau de l'Arbuel. Les origines du village remontent bien à l'époque Gallo-romaine comme

le prouve l'ancien nom de Condrieu *condriacum* signifiant habitation sur l'eau. Le village fortifié du Moyen Âge devient, grâce au port, la capitale de la batellerie jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'église Saint-Etienne, du XIV<sup>e</sup> siècle reconstruite au XVI<sup>e</sup> siècle, possède un porche comportant un tympan et un linteau de style roman du XII<sup>e</sup> siècle.

## ■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE CONDRIEU

Place du Séquoia

☎ 04 74 56 62 83

[www.vienne-condrieu.com](http://www.vienne-condrieu.com)*Basse saison : ouvert le vendredi et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 13h et de 14h à 18h. Haute saison du 17 juin au 31 août.*

Un bureau d'information de Vienne Condrieu Tourisme facile d'accès sur l'axe principal traversant le village. Sur place, de nombreux renseignements pour faire de bonnes dégustations dans le vignoble ou randonner dans le parc du Pilat. En haute saison, visite guidée de Condrieu au départ du Point d'information touristique.

## Points d'intérêt

## ■ ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE ★

L'église Saint-Etienne, au cœur de la ville, date du XIV<sup>e</sup> siècle mais elle fut, comme souvent, reconstruite

à la Renaissance après sa destruction partielle pendant les guerres de Religion. Son porche comporte un tympan et un linteau de style roman d'une grande beauté. A voir également, de belles grilles enluminées sur les chapelles, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle. La petite place pavée devant le porche est le lieu de rendez-vous dominical.

#### ■ LA MAISON DE LA GABELLE ★

Site privé, renseignements auprès de l'office de tourisme ☎ 04 74 56 62 83. Des 32 greniers à sel du Lyonnais sous le règne de Louis XIV, seul subsiste celui-ci. La gabelle était un impôt royal de l'Ancien Régime sur le sel, essentiel alors pour la conservation des aliments. Chaque personne devait acheter au prix fixé par l'administration une quantité donnée de sel par an au sein d'un grenier à sel. Cette solide bâtisse du XVI<sup>e</sup> siècle, de style Renaissance, appartenait au gouverneur de la gabelle. On peut y observer les fenêtres à meneaux, les mascarons et le corbeau d'angle sculpté qui représente un dragon.

#### ■ LA TOUR DU GARON

Vestige du « vieux Condrieu », c'est une ancienne tour d'angle des fortifications datant du XI<sup>e</sup> siècle. Bien entendu, Condrieu est avant tout un nom magique pour les amateurs de grands vins blancs, les amateurs de fromage, la célèbre rigotte de chèvre, et ceux qui veulent prendre de la hauteur depuis les belvédères et admirer le panorama sur une vallée du Rhône trop industrialisée (mais il faut bien vivre !) sur l'autre rive.

## Le couvert

#### ■ LES TERRASSES DU ROZAY

**NOUVEAU**

32, montée du Rozay

☎ 04 37 04 21 44

[lesterrassesdurozay@gmail.com](mailto:lesterrassesdurozay@gmail.com)

Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 25 € à 33 €. Formule du midi : 18 €.

Un ou deux petits virages au-dessus de Condrieu, voici une nouvelle destination gourmande. Sur ce plateau surplombant la vallée du Rhône, tout proche des célèbres vignobles (la cave d'un domaine se trouve même juste en face), Les Terrasses du Rozay s'ouvrent sur le Pilat. Une vue sensationnelle sur une nature préservée, le bon air à l'écart de l'agitation du monde (il y a un grand parking pour « oublier » sa voiture) et une table de qualité pour partager d'excellents moments à deux en amoureux, en famille ou entre amis. Salles rénovées chaleureuses à l'image d'un accueil adorable et d'un service remarquable de gentillesse et de professionnalisme. Les jeunes professionnels talentueux, ce sont Pauline Hettler (formée au lycée Jehanne de France à Lyon) et Thomas Bernard (apprenti chez Georges Blanc) qui nous proposent une cuisine de tradition : terrines maison, incontournables grenouilles, spécialité de poissons frais, produits locaux, fromage d'à côté et vins, bien entendu, du terroir ! Ne pas manquer le mille-feuille maison pour terminer en douceur. Une vraie découverte et un vrai bonheur.



*Une exceptionnelle  
sur le Pilat*

## Les Terrasses du Rozay



32, montée du Rozay

69420 Condrieu

Tél. 04 37 04 21 44



[lesterrassesdurozay@gmail.com](mailto:lesterrassesdurozay@gmail.com)

## Le gîte

### ■ HOTELLERIE BEAU RIVAGE\*\*\*\*

2, rue du Beau-Rivage

☎ 04 74 56 82 82

[www.hotel-beaurivage.com](http://www.hotel-beaurivage.com)

[info@hotel-beaurivage.com](mailto:info@hotel-beaurivage.com)

Ouvert toute l'année. Chambre double de 169 € à 270 € ; suite 340 €. Petit déjeuner : 19 €. Animaux acceptés (12 €/ nuit). Wifi gratuit. Restauration (menus de 41 € à 99 €). Assurément l'une des plus belles maisons et l'une des meilleures tables s'ouvrant directement sur le Rhône. Pris entre les coteaux et le fleuve, le Beau Rivage porte bien son nom. Le lieu est superbe et il flotte sur Condrieu un doux air de vacances au bord de l'eau. Une grande maison qui ne ressemble à aucune autre. D'ailleurs, aucune de ses chambres ne ressemble à une autre, puisqu'elles sont toutes personnalisées. Mais elles profitent toutes d'un équipement haut de gamme. Comment ne pas craquer pour une suite avec terrasse donnant sur le Rhône ? Plus romantique, on ne voit pas ! Dormir, c'est bien. Manger, c'est encore mieux. Deux chefs – Ludovic Mounier et Émile Gabarre – aux commandes d'une cuisine d'exception mettant à l'honneur les délicieux produits de la région, mais aussi les épices et les saveurs venues d'ailleurs : truite lustrée au miel de citron vert ou quenelle de brochet au salpicon de homard. À suivre : canette des Dombes laquée, golden et shiitaké ou l'incoronable volaille de Bresse, truffes et foie gras en vessie (sur commande 48 h à l'avance). L'ensemble s'accompagne d'une harmonie de vins servis au verre, plein d'élégance et de raffinement. Une adresse à part dans le paysage des bords du Rhône.

## Emplettes

### ■ CÔTE À CÔTE

10, route Nationale 86

☎ 04 74 31 59 06

[letseb@hotmail.fr](mailto:letseb@hotmail.fr)

Ouvert du mardi au vendredi de 6h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 7h30 à 18h.

C'est bien beau d'être au pays du vin, mais qu'est-ce qu'on mange ? Réponse : de la vraie bonne viande française sélectionnée par Sébastien Gaudray. Passionné par un savoir-faire en voie de disparition, celui de tripiier, il perpétue une tradition familiale (son grand-père était boucher et son père tripiier ambulant sur les marchés) par passion. Sur la façade de Côte à Côte, des têtes de bœuf et à l'intérieur de la boutique un étal des plus appétissants. Avec son épouse Lætitia, Sébastien Gaudray propose des viandes de grande qualité qu'il choisit lui-même. Des morceaux pour tous les jours, tendres et savoureux, et des pièces d'exception avec des viandes mûrées, mais encore un exceptionnel bœuf fin gras du Mézenc ou un Black Angus particulièrement goûteux. Viandes rouges, mais aussi du veau du Limousin ou de la région, du porc fermier d'Ardèche... Pour compléter notre panier : abats, andouillettes, tête de veau, ris de veau, rognons... et des plats traiteurs. En été, c'est un millier de brochettes maison qui partent chaque week-end, dont les brochettes parfumées avec une recette secrète de cocktail. Un véritable artisan du bon goût.

### ■ DOMAINE GEORGES VERNAY

1, RN86

☎ 04 74 56 81 81

[www.georges-vernay.fr](http://www.georges-vernay.fr)

[pa@georges-vernay.fr](mailto:pa@georges-vernay.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Georges Vernay est une des « figures » emblématiques de la région. Le condrieu lui doit sa notoriété. Il s'installe en 1953 avec seulement 1,5 ha de cépage de Viognier situé sur le coteau de Vernon qui est aujourd'hui le fleuron de la maison. Pendant de nombreuses années, il a défendu ces vignes plantées sur des coteaux abrupts pour qu'elles soient reconnues à leur juste valeur. Sa fille, Christine, a repris l'exploitation de 18 ha. La cuvée Les Chaillées de l'Enfer est issue de 2 ha de vignes d'une quarantaine d'années et Le Coteau de Vernon, est élevé sur lies fines

© Pharo



Vue sur le Rhône et la région de Condrieu.



**PHILIPPE BRUNETON**  
Meilleur confiturier de France

LES SAISONS DE ROSALIE 80 route de Sainte Croix 69420 LONGES  
☎ 04 37 22 64 67 - contact@confiture-bruneton.com - www.confiture-bruneton.com

pendant 12 à 18 mois selon les années, dont 20 % de bois neufs. Fleuron des rouges, les superbes côte-rôtie dont « Les Maisons Rouges » un vin harmonieux avec une belle finesse en bouche.

### ■ DOMAINE RÉMI ET ROBERT NIERO

Rue de la Mairie  
Impasse du Pressoir  
☎ 04 74 56 86 99

www.vins-niero.com  
domaine@vins-niero.com

**En face de l'office du tourisme de Condrieu en traversant la rue de la Mairie.**

Ouvert le jeudi et le vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h ; le samedi de 9h30 à 12h30. Le lundi, le mardi et mercredi sur rendez-vous.

Etre viticulteur en A.O.C. Condrieu et Côte-Rôtie, c'est une passion qui anime la famille Niero depuis trois générations. Depuis une vingtaine d'années, c'est Rémi Niero qui s'occupe, toujours avec la même passion, du domaine familial sur les pentes abruptes qui descendent majestueusement vers le Rhône. Vignoble splendide, terroir d'exception, pour deux grands vins, deux grands crus parmi les meilleurs que l'on ait pu déguster. Côté Condrieu, où le cépage viognier règne en maître des terrasses, Rémi Niero possède 4 parcelles de plus de 3 ha, sur lesquelles il produit de merveilleuses cuvées, comme Chéry, réalisée avec des vieilles vignes et élevée en partie en fûts de chêne.

Les Ravines, autre cuvée de Condrieu, est une autre invitation à la gourmandise. Sans oublier la cuvée spéciale Héritage, quintessence du savoir-faire du Domaine en matière de viognier. Côté Côte-Rôtie, Rémi et Robert Niero possèdent 2 ha où sont produits des syrah, cépage unique, offrant des arômes intenses et d'une rare élégance. Soucieux de l'environnement, Rémi Niero pratique une viticulture raisonnée, faisant même des essais en bio pour exprimer au mieux toute la puissance de ce terroir.

## ■ Dans les environs

### Longes

Au pied des premières montagnes du Pilat, ce bourg a été classé « village remarquable » par le comité départemental du tourisme du Rhône. Un village pittoresque composé de maisons en schistes, typiques du Jarez. La légende dit que Longes viendrait de la villa longa reçu par le géant Longus pour service rendu à Jules César durant l'hiver 53-52 avant Jésus-Christ.

### ■ MONT MONNET

C'est l'un des belvédères dominant le fleuve d'où l'on peut contempler un panorama mémorable s'ouvrant sur les Alpes à l'horizon. A une hauteur de 782 m, à cheval entre les départements du Rhône et de la Loire, on y trouve outre une table d'orientation et l'on profite d'une belle vue sur la vallée du Rhône, la chapelle dédiée à Notre Dame des Grandes Roches accompagnée de sa statue de la Vierge.

### ■ CONFITURE BRUNETON

80, route de Sainte Croix

☎ 04 72 24 96 46

www.confiture-bruneton.com

Ouvert le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

La confiture est un produit d'excellence qui marque les esprits en même temps que les papilles. C'est un merveilleux souvenir d'enfance, des odeurs, des saveurs que l'on peut aujourd'hui retrouver grâce à la meilleure confiture qu'il nous ait été donné de goûter : la confiture de Philippe Bruneton. Ce chef passionné par les « confitures cuisinées » a remporté la même année, en 2004, le titre de Meilleur Confiturier de France et le Trophée du Savoir-Faire Rhône-Alpes, alors qu'en 2017 il devenait Lauréat Talents Gourmands. Profitant d'un terroir – entre Pilat et Vallée du Rhône – riche en fruits, plantes aromatiques et fleurs sauvages, Philippe Bruneton compose des confitures délicieuses comme un artiste maîtrisant parfaitement la technique. Avec sa compagne Marie-Françoise, ces deux amoureux curieux de la nature prennent tout le temps nécessaire à l'élaboration de « confitures-plaisir » aux saveurs originales. Justement, la gamme Origine permet de savourer le fruit, et notamment les fruits de la région Auvergne Rhône-Alpes : fraises de l'Isère, groseilles du Lyonnais, abricots des Baronnies, pêches de vigne du Jarez, cerises noires et poires du Pilat... La gamme Confidence propose des mélanges inattendus entre fruits, épices, herbes, voire chocolat ! Pour un résultat divin et des harmonies fondantes de plaisir : figue aux zestes d'orange, poire au chocolat et à l'orange, reine-claude au thym citron.... Enfin, la gamme Quintessence (uniquement sur commande) révèle des parfums d'exception autour de la truffe ou du champagne par exemple. D'autres produits d'excellence signés Bruneton avec les gelées de vin, les merveilleux confits d'oignon et de figue, les sirops de plantes, de fleurs et de fruits, les coulis de fruits, les pâtes de fruits (d'octobre à mars) et les pâtes de fruits enrobées de chocolat noir Valrhona pour les fêtes. Confiture Bruneton, des plaisirs à partager sans modération.

## Tupin-et-Semons

Deux villages associés depuis longtemps pour former une seule commune. Semons et son belvédère se trouve plus en hauteur.

### ■ CENTRE D'OBSERVATION DE LA NATURE DE L'ÎLE DU BEURRE

1, route de Lyon

☎ 04 74 56 62 62

[www.iledubeurre.org](http://www.iledubeurre.org)

[accueil@iledubeurre.org](mailto:accueil@iledubeurre.org)

Fermé du 5 novembre au 17 février. Ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Pendant les vacances scolaires (zone A), les lundis, mardis, mercredis et jeudis de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit.

A proximité de Condrieu, l'île du Beurre et ses lînes constituent une véritable réserve de biodiversité. Les animaux adaptés aux milieux humides et aux conditions fluviales sont particulièrement présents. Ainsi, on a pu y observer environ 180 espèces d'oiseaux différentes (martin-pêcheur, héron, poule d'eau, rossignol, faucon hobereau...) mais aussi des mammifères, dont les castors d'Europe qui sont devenus l'emblème identitaire du site. Différents postes d'observation avec explication sont installés sur ce territoire protégé et la promenade peut se prolonger par un sentier qui monte à travers les coteaux de vignes. De nombreuses activités sont organisées pour sensibiliser et faire découvrir l'environnement aux enfants de 6 à 12 ans (Club nature le mercredi).

### ■ AUBERGE DE LA SOURCE

70, rue de la Mairie

☎ 04 74 59 54 03

[www.aubergedelasource.net](http://www.aubergedelasource.net)

[aubergedelasource2@gmail.com](mailto:aubergedelasource2@gmail.com)

Après Ampuis en arrivant de Vienne, continuer jusqu'à Tupin et suivre les panneaux indicatifs (à droite).

Ouvert du jeudi au lundi le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 20 €. Vin au verre.

Une Auberge de la Source dont le Futé ne tarit pas d'éloges. Nichée dans le vignoble, juchée sur les hauteurs de Tupin-et-Semons, ce restaurant offre l'une des vues les plus splendides de la vallée du Rhône. Federico Mazzoni, d'origine sicilienne et grand globe-trotter, et son épouse, rêvaient de grands espaces, de nature et d'une vue panoramique à couper le souffle... On peut dire qu'ils ont trouvé le paradis sur terre et qu'ils veulent nous le faire partager. Alors, il faut absolument monter jusqu'à l'Auberge et profiter du plaisir de s'attabler dans ce lieu unique. La grande salle vitrée offre une large vue en direction de cet océan de vignes, du fleuve majestueux et des Alpes au loin. Mais on ne vient pas que pour le paysage. La cuisine de Federico, dit Freddy, perpétue et revisite le meilleur des plats qui ont fait la réputation de l'Auberge. Quelques plats pour se mettre en appétit, avec pour commencer des cuisses de grenouille en persillade,

une tourte au canard, épinards et champignons ou un filet de bar en croûte de piment d'Espelette. Tiramisu du chef, amandine aux pommes et de nombreuses glaces et des sorbets à déguster sans modération. Carte des vins présentant les crus de la vallée. Excellent rapport qualité-prix pour cette Auberge perchée qui met la gourmandise à la portée de tous.

## Vérin

Portant sur ses flancs le fameux château Grillet qui produit un vin exceptionnel sur la plus petite AOC de France (3,8 ha), la commune de Vérin reste confidentielle, mais son nom est réputé pour les amateurs de vins dans le monde entier.

### ■ VIENS MANGER

11, rue Jean-Vincent

☎ 04 74 56 68 73

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le jeudi et le vendredi le soir. Menu du jour : 16 €.

Viens manger fait partie de ses invitations qui ne se refusent pas. Surtout quand on est invité à manger dans cette maison au bord du Rhône par l'adorable Isabelle (croisée avec son mari David à l'Auberge du Col de Pavezin dans le Pilat). Une invitation toute féminine, puisque la chef de *Viens manger* est Virginie Bretonne, passée par les cuisines du Caveau de Bacchus à Millery ou de la Cuisine d'Antoine. Dans une salle lumineuse qui ne manque pas d'élégance avec ses tables bien dressées et ses petits bouquets de fleurs ou sur une agréable terrasse au pied du vignoble de la Vallée du Rhône et du fleuve, les gourmands savourent une cuisine à la fois inspirée par les produits du terroir, mais plus étonnant par l'Asie. Cuisine réalisée uniquement à partir de produits frais et de qualité, alors que les vins viennent naturellement des producteurs locaux. Les menus changent chaque jour. Sur l'ardoise, un filet de lieu noir, sauce crevettes, riz pilaf, épinards frais. Une invitation gourmande pleine d'envie qui change notre quotidien.

### ■ CHÂTEAU GRILLET

Vérin

☎ 04 74 59 51 56

[chateau-grillet.com](http://chateau-grillet.com)

[contact@chateau-grillet.com](mailto:contact@chateau-grillet.com)

Château Grillet, une appellation à lui tout seul pour ce domaine de 3,8 ha répartis sur les communes de Vérin et de Saint-Michel-sur-Rhône. Il est situé sur une terrasse escarpée composée d'un sol granitique recouvert de sables d'arène à gros grains et de cailloux. Ce vignoble exposé plein sud existe au moins depuis l'époque romaine. Le vin est composé uniquement de viognier (AOC château-grillet) vieillit 2 ans en fûts de chêne. De ce fait, il n'y a pas de dégustation au château. Ce vin riche au parfum de pêche et d'abricot peut vieillir quelques années. Blaise Pascal et Thomas Jefferson consommaient déjà ce nectar qui vaut pas moins de 100 € la bouteille, à condition d'en trouver !



# PILAT RHODANAIEN

## CHAVANAY

Au pied du Pilat, au bord du Rhône, bordé par les coteaux plantés de vignes de grands crus (condrieu et saint-joseph), Chavanay est un charmant village le long de la D1086. Promenez-vous à travers les ruelles moyenâgeuses de ce petit bourg pour aller jeter un œil aux tours, au vieux moulin désaffecté dont les meubles sont encore visibles, sans oublier l'église du XVII<sup>e</sup> siècle récemment restaurée. A voir également : la chapelle du Calvaire (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles), située sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, et la Madone d'Izeras, haute de 17 m, et surplombant un panorama magnifique.

### Points d'intérêt

#### ■ LE BOURG MEDIEVAL

Promenez-vous à travers les ruelles moyenâgeuses pour aller jeter un œil aux tours, au vieux moulin désaffecté dont les meubles sont encore visibles sans oublier l'église du XVII<sup>e</sup> siècle récemment restaurée et comportant des pierres tombales, de seigneurs et de prêtres, intéressantes. A voir encore : la chapelle du Calvaire (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) située sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, et la Madone d'Izeras haute de 17 m, surplombant un panorama magnifique.

### Le couvert

#### ■ LE CASTEL DE VERLIEU

4, RN 86

☎ 04 74 87 23 23

[www.castel-verlieu.fr](http://www.castel-verlieu.fr)

[castel.verlieu@gmail.com](mailto:castel.verlieu@gmail.com)

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Haute saison d'avril à septembre. Menus de 22 € à 39 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €.

La vallée du Rhône n'est jamais aussi belle qu'en prenant un peu de hauteur au milieu du vignoble pour se retrouver dans une belle demeure. Un lieu incroyable qui a le bon goût d'être facilement accessible à tous. Déjà par son petit chemin privé et goudronné qui monte jusqu'au Castel (les personnes à mobilité réduite peuvent aussi accéder au restaurant). Ensuite par ses formules qui proposent d'excellents rapports qualité-prix. Il ne reste plus qu'à profiter des lieux. Une terrasse de rêve dans un paysage merveilleux, une salle chaleureuse où chaque détail est soigné, un service et un accueil parfaits. Au cœur du terroir rhodanien, le chef propose une cuisine maison réalisée à partir de bons produits du terroir : charcuterie du Pilat, de nombreuses salades composées, un croustillant de rigotte de Condrieu, des cuisses de grenouilles en persillade, un beau choix de poissons, un magret de canard rôti aux giroles ou un

pavé de bœuf au foie gras. Pour la carte des vins, pas besoin d'aller chercher bien loin quand les meilleures bouteilles sont à portée de main. Fromages régionaux et desserts maison dans le même esprit gourmand. Lieu magique, le Castel de Verlieu est aussi le lieu idéal pour organiser séminaires d'entreprise et réceptions privées. Une adresse qui donne une autre dimension à tous vos repas.

### Le gîte

#### ■ RÉSIDENCE LES PALATINES

19, square Amoureux

SAINT-ETIENNE

☎ 04 77 80 76 19

[www.hotelpalatines.fr](http://www.hotelpalatines.fr)

[les-palatines@orange.fr](mailto:les-palatines@orange.fr)



Ouvert toute l'année. Les appartements peuvent accueillir 2 et 6 personnes. Tarif dégressif selon la durée du séjour, à partir de 60 € la nuit. Parking/garage (7 €). Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit.

En voyage de loisir ou en déplacement professionnel, afin de conserver son indépendance, la résidence Les Palatines vous proposent des appartements-hôtels 3 étoiles. Vastes et confortables, ces logements vous garantiront une totale autonomie pour vous détendre, pour travailler voire pour recevoir vos relations. Entièrement rénovée, située dans le quartier de Bellevue, à proximité du tram et de l'autoroute, cette résidence dispose d'une situation idéale. Les services sont nombreux et de qualité pour que vous vous sentiez comme chez vous : ménage hebdomadaire, laverie, location d'un garage, petit déjeuner...

### Emplettes

#### ■ DOMAINE ANDRÉ PERRET

17, route Nationale-Verlieu

☎ 04 74 87 24 74

[www.andreperret.com](http://www.andreperret.com)

Visite des caves sur réservation.

Après un diplôme en biologie, André Perret a repris l'exploitation familiale en 1982 alors consacrée à la production fruitière. C'est aujourd'hui un domaine de 11 ha de vignes qu'il gère et propose des vins d'appellation saint-joseph, condrieu et vins de pays (viognier, syrah, marsanne et merlot). Parmi les condrieu, on retiendra le Coteau de Chéry, fleuron de la maison. Implantées sur les coteaux et organisées en terrasse, ses vignes sont entièrement cultivées à la main. Pour finir, sachez qu'André Perret limite les traitements pour ne pas altérer les sols et le raisin.

**■ DOMAINE DE BOISSEY-CHOL****RN86 ☎ 04 74 87 23 45****www.deboisseyt-chol.com****infos@deboisseyt-chol.com***Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.**Ouverture exceptionnelle les 3 premiers dimanches de décembre (journées de dégustation en cave). Fermeture annuelle du 15 août au 10 septembre. Parking. Accueil groupes jusqu'à 40 personnes sur rendez-vous. Possibilité de visite du vignoble à la demande. Journée spéciale au domaine lors de la Foire aux Vins de Chavanay en décembre. Classeur pédagogique sur le travail de la vigne et la vinification à disposition au caveau.*

Une nouvelle fois cette année, les vins du Domaine de Boisseyt-Chol ont particulièrement attiré notre attention. Densité, profondeur, équilibre et finesse caractérisent l'ensemble des cuvées de saint-joseph rouge signées de Boisseyt-Chol. Et avec une gamme toujours aussi homogène : La « Cuvée Classique » au bouquet élégant de fruits noirs, épice, offre un vin plein, généreux faisant apparaître une jolie maturité ainsi qu'une belle fraîcheur. Un saint-joseph septentrional dont la finesse flatte dès aujourd'hui mais que 3 ou 4 ans de cave n'effraieront pas ; bien au contraire... Avec « Les Garipelées », le nez devient plus intense, plus concentré ; les notes puissantes de fruits rouges et noirs, bien qu'un peu sur la réserve, laissent présager un vin très structuré dégagant cependant beaucoup de fraîcheur. Tout cela se confirme en bouche, avec un équilibre surprenant. La finale demeure assez tannique et quelques années de cave sauront dompter ce cheval fougueux ! Pour les amateurs d'intensité et de finesse, la cuvée « Les Rivoires » offre le mariage parfait. Sa robe est dense et très homogène. Le fruit bien mûr. L'acidité étonnante. Des saveurs presque sucrées de framboise accompagnent généreusement les épices. Quelle amplitude ! Quelle profondeur ! Et le boisé est parfaitement maîtrisé. Du grand art ; du très grand saint-joseph.

**■ DOMAINE DU CHÈNE****8, Le Pêcher ☎ 04 74 87 27 34***Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h.**Fermé le dimanche et les jours fériés.*

Ce domaine produit une belle gamme de saint-joseph ainsi que deux ou trois cuvées de condrieu selon les millésimes. Condrieu blanc, un vin riche, gras aux parfums d'abricot, superbe à boire immédiatement pour le plus grand plaisir. La cuvée julien, en surmaturation, dont la fermentation est stoppée en maintenant les cuves à très basse température, ce nectar aux arômes très marqués d'abricot et de pêche doit être bu dans sa jeunesse ; la cuvée automnal de Condrieu qui est une « vendange tardive » avec une vinification à basse température donne un vin riche au bouquet somptueux.

**■ DOMAINE DU MONTEILLET****STEPHANE MONTEZ****Domaine du Monteillet****☎ 04 74 87 24 57****www.montez.fr****stephanemontez@aol.com***Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Fermeture pendant les salons de Chavanay, Ampuis et Saint-Galmier.*

Un incontournable de l'appellation. Stéphane Montez en a fait des voyages à travers le monde viti-vinicole : Californie, Angleterre Chili, Argentine, Australie, Afrique du Sud et même la Suisse... Tout ça pour perfectionner son art de faire le vin. Il intègre le domaine en 1997. Le résultat est indéniablement là. Exploitation d'aujourd'hui 17 ha et Stéphane plante encore sur des coteaux magnifiquement exposés. En parallèle, ce passionné de la terre, fera construire cette année en plein milieu du domaine un caveau panoramique avec vue sur l'ensemble de la vallée ; il nous tarde de voir ce projet fini... Ce jour-là, nous avons eu droit à une dégustation exceptionnelle : toute la gamme en vente actuellement, des côte-rôtie et saint-joseph plus anciens dont la « Cuvée du Papy » qui témoigne de la complexité que peut atteindre un grand saint-joseph au sommet de sa vie. Stéphane pratique des élevages plus longs que la plupart des autres viticulteurs. Visite inoubliable d'un domaine qui ne cesse de grandir en taille et en prestige.

**■ DOMAINE MORION****2, Epitaillon****☎ 04 74 87 26 33****www.domainemorion.com****contact@domainemorion.com***Ouvert le samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h. Ouvert les autres jours sur rendez-vous. Fermé le dimanche et les jours fériés. Journées portes ouvertes le 3<sup>e</sup> week-end d'avril.*

*Visite du vignoble à la demande. Accueil des groupes jusqu'à 20 personnes sur rendez-vous. Parking pour voitures et cars. Productions du domaine : AOC condrieu (1,2 ha) dont l'Impériale (vendanges tardives), AOC saint-joseph (6 ha) blanc et rouge, vin de pays des collines rhodaniennes syrah (1,8 ha). Didier Morion, jeune viticulteur passionné, mène ses 9 ha de vignoble d'une main de maître. Son premier millésime est né en 1993. Depuis il ne cesse d'améliorer la qualité de ses produits travaillés avec l'aide de techniques de pointe. AOP Condrieu avec les Vents d'anges ou un viognier doux avec la cuvée Maëlyse. 5,5 ha du domaine sont en saint-joseph et produisent la cuvée « les Echets ». Un vin haut de gamme comme nous savons les apprécier !*

**■ DOMAINE PHILIPPE FAURY****La Ribaudy****☎ 04 74 87 26 00****www.domaine-faury.fr****contact@domaine-faury.fr***Ouvert du lundi au samedi. Ouvert toute l'année et de préférence sur rendez-vous.*

Sur 14 ha et dans ses caves de pierres, Philippe Faury élève les fleurons des côtes-du-rhône septentrionales : côte-rôtie, condrieu et saint-joseph. En viticulture comme en vinification le domaine a le souci constant de développer le respect du terroir et les caractéristiques du millésime et il y réussit fort bien dans chaque cuvée.

**DOMAINE YVES CUILLERON****RN86****☎ 04 74 87 02 37****www.cuilleron.com****cave@cuilleron.com**

Ce vigneron très réputé pour sa production de condrieu dont La Petite Côte et les Chaillats, un des meilleurs de l'appellation, ses saint-joseph rouge cuvée « L'Amarybelle

vieilles vignes » et la « Grande Cuvée Les Serines », sans oublier le saint-joseph blanc élaboré avec de vieilles vignes de marsanne. Producteur de côte-rôtie, il propose aussi d'autres vins moins prestigieux mais tout aussi intéressants. Un rosé, vin au caractère très typé issu de syrah. Un blanc 100 % marsanne très fruité et très frais. Un vigneron au nez superbe très abricoté. Une syrah aux arômes de fruits confits très présente en bouche et qui demande de patienter un peu.

### ■ LE PANIER DU PILAT

11, Grande-Rue

☎ 04 74 87 06 32

*Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 8h à 12h15 et de 15h à 19h15 ; le jeudi de 8h à 12h15. Ouvert toute l'année.*

Une enseigne qui met à l'honneur depuis plus de 20 ans les produits locaux. Animée une personne passionnée par les produits bio, la boutique a pris une autre dimension. Dans ces murs, on trouve un véritable marché de produits issus de l'agriculture biologique avec des fruits et légumes, des produits laitiers, même du pain bio livré le mardi et le vendredi. En tout, 1 500 références avec des vins bio de différentes régions, des bières, des fromages, des herbes aromatiques, mais encore des produits de beauté et d'entretien respectueux de notre environnement, ainsi que des jeux de société en bois et des jeux coopératifs où l'on joue les uns avec les autres pour gagner. Un bel esprit règne à cette adresse faite de passion et de partage.

### ■ VIGNOBLE VERZIER – L'ÉTABLE D'HÉLÈNE

7, lieu-dit Izeras

La Madone

☎ 04 74 87 06 36

*Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Ouvert pour la vente, toute l'année et visite possible pour les groupes sur rendez-vous.*

C'est en 1988 que Philippe Verzier décide de commercialiser lui-même la production du domaine, jusqu'alors vendue en cave coopérative par son père. Avec une superficie d'un peu plus de 13 ha (9,2 ha de saint-joseph Blanc et Rouge ; 1,8 ha de condrieu ; 1,2 ha d'IGP collines rhodanniennes et 0,8 ha de Coteaux de Seyssel IGP), l'exploitation se situe tout en haut des coteaux, aux pieds de la Madone d'Izeras, qui surplombe le village. Lorsque charmé par ses saint-joseph ou envoûté par cet exceptionnel condrieu « Grains Dorés », votre escapade fera une pause sur le plateau, sachez que dans la vigne le gîte vous attend. Au cœur de la propriété, dans une ancienne grange magnifiquement rénovée, Isabelle et Philippe pourront vous accueillir dans leur gîte rural 3 clés pour Clévacances, l'Etable d'Hélène. Terrasse magnifique s'ouvrant directement sur le Pilat.

## ■ Dans les environs

### Lupé

En latin « lupus » signifie « loup ». Sans doute le nom d'origine de ce petit village habité par à peine plus de 250 habitants qui bénéficie d'une très belle vue sur la chaîne des Alpes, la plaine de l'Isère et les collines boisées du Forez. Son château domine toute la vallée du Rhône.

### ■ CHÂTEAU DE LUPE

Une haute forteresse médiévale, construite au XIII<sup>e</sup> siècle, couronnée d'un chemin de ronde et rénovée à la Renaissance. Les fenêtres à meneaux plongent sur les gorges de Batalon. Le plan de l'édifice suit l'orientation de la Grande Ourse. Le château est entouré de mystère, en raison de ses propriétaires, les énigmatiques Lupé et Falatier qui y reçurent papes et souverains...

### Maclas

Petit bourg rural qui a su préserver son patrimoine bâti au milieu des vergers, au pied du Pilat. De nombreuses excursions dans une nature préservée. Un village bien équipé dont le marché, les services, commerces et industrie attirent les populations des villages alentour. La commune reste tout de même à dominance agricole avec une quinzaine de producteurs fruitiers (pommes du Pilat notamment).

### ■ ZIG ZAG 3T

8, route de Veranne

☎ 06 81 47 78 24

*Ouvert toute l'année. Sur réservation. Tarifs : de 21 € à 28 €.*

Au départ de Maclas, une navette vous permettra d'atteindre le crêt de l'Oeilon. Cela vous laissera tout le temps de penser à cette nouvelle façon ludique de découvrir le Parc du Pilat. Sur une trottinette tout terrain baptisée « Sherpa » vous dévalerez plusieurs parcours de 1 000 m de dénivellé ! Facilement maniable, à la portée de tous, voici une expérience plaisante à tester en famille ! Les sensations risquent d'être fortes pendant la descente qui dure 2h30 ! Zig Zag 3T propose également la location de VTT à assistance électrique.

### Malleval

En venant du Pélussinois, on découvre ce joyau d'architecture médiéval encasté dans le roc, un village où règnent des légendes toujours vivaces. Malleval, la « mauvaise vallée », en raison des brigands nombreux dans les alentours. Cette ancienne place forte des comtes du Forez gardait un des accès au Pilat, au plateau de Pélussin et à la région de Bourg-Argental. Au XII<sup>e</sup> siècle, le village comptait 300 habitants avant que toute une population d'officiers d'administration et de justice ainsi qu'une garnison n'affluent suite à la création d'un baillage (circonscription de justice) en 1336. Si bien que les Anglais, pendant la guerre de Cent Ans jetèrent l'éponge devant ses murs solidement gardés. Durant les guerres de Religion, en 1574, Malleval est incendié par les protestants et ne s'en remettra jamais. Plus ou moins reconstruit par la suite, il a conservé nombre de maisons aux fenêtres à meneaux, un grenier à sel et un petit château. L'église est plus composite (XI-XVII<sup>e</sup> siècles). Quelques mûriers, alentour, rappellent une activité de sériculture tombée en désuétude depuis les années 1950. Le dernier dimanche d'avril, c'est la fête des vignerons, le premier dimanche de novembre, Malleval est le théâtre d'un marché artisanal. Le sentier flore de 22 km mène au Bessat vers les bruyères du Crêt de la Perdrix. Vos pas vous mèneront à la cascade du saut de Laurette.

## ■ POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE

### Le Bourg

☎ 04 74 57 79 65

*Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 18h. En mai, juin, septembre et octobre : ouvert le samedi et dimanche de 10h à 13h et de 15h à 18h.*

► **Promenades.** Le Saut de Laurette (1,4 km, 40 min), le chemin des Bruyères (3,3 km, 1h15), le chemin de Volan (4,3 km, 1h15), le chemin des écurieils (6 km, 1h45), le chemin de Chantel (9 km, 2h45).

► **La petite Sorbonne.** Maison désignée ainsi en raison des prêtres oratoriens et professeurs de la Sorbonne qui l'aurait occupé au XVII<sup>e</sup> siècle.

► **La Maison de la Prébende.** Elle date du XIII<sup>e</sup> siècle. Située sur la voie principale d'accès en arrivant du Rhône, elle était habitée par des chanoines Prébendiers.

► **Le Grenier à sel.** Rare bâtiment à être resté presque intact. Fenêtres à meneaux, angle de façade porté par d'énormes corbeaux de pierres.

► **La Maison Beffroi.** Située à côté du grenier à sel. Plantés dans la façade, des os grisâtres entretiennent une légende qui affirme que l'on fixait les os des pendus au-dessus de la porte. En fait, il ne s'agirait que de fragments osseux de chevaux...

► **L'église.** Son cœur date du XI<sup>e</sup> siècle mais, suite aux incendies, le bâtiment a été refait ainsi que le clocher.

## ■ LA MAISON DU BEFFROI

### Située à côté du grenier à sel

Cette maison, aussi appelée maison du Pendu, n'est pas la plus imposante, ni la plus remarquable de la vieille cité, mais elle possède une part de mystère qui ne peut manquer de porter l'attention sur elle. En effet, dans sa façade, au-dessus de la porte, sont plantés quatre os grisâtres ressemblant à des tibias humains. L'histoire voudrait qu'ils aient été placés là pour attirer l'attention des passants et les prévenir du sort qui les attendait s'ils ne respectaient pas la loi du seigneur. Fort heureusement, il ne s'agit que d'os de chevaux que l'on a mis à cet endroit pour obéir à une obscure tradition architecturale. Il n'en demeure pas moins qu'avec ses os et son blason mal déchiffré, cette maison conserve une part attirante de mystère.

## Saint-Pierre-de-Boeuf

Un village dont les origines remontaient aux Celtes. A son origine, Saint-Pierre-de-Boeuf se nommait Ager Bocius et Boscum en celte signifie bois avant de s'appeler Saint-Pierre-de-Beus (beus en patois local signifie bois) puis enfin Saint-Pierre-de-Boeuf au XVII<sup>e</sup> siècle suite à une erreur de transcription ! D'ailleurs les habitants se nomment les Pétribociens. Hier comme aujourd'hui, c'est le Rhône qui détermine la vie du village.

## ■ LA ROUTE DE L'EAU

*Ouvert toute l'année.*

Quand on pense Pilat, on pense fraîcheur des sommets et campagne verdoyante, mais on oublie un peu vite qu'entre Loire et Rhône, le Pilat est aussi le pays de l'eau. Véritable château d'eau des vallées environnantes, le Pilat regorge de cette ressource qui façonne ses reliefs et crée des milieux naturels exceptionnellement

riches : tourbières, lînes, ravins rhodaniens... Les sites ne manquent pas, de l'Île du Beurre au Saut du Gier en passant par les sites industriels qui utilisèrent la ressource comme force motrice, pour construire un parcours thématique autour de l'eau. La Route de l'eau permet donc de découvrir cette richesse souvent insoupçonnée à travers des sites naturels, mais encore à travers des sites de loisirs, d'hébergements ou de restaurants soigneusement sélectionnés au regard du tourisme durable pour garantir la préservation de la ressource. Pour découvrir cette route et toutes ses étapes, on se rendra sur le Site Internet : [www.pilat-tourisme.fr](http://www.pilat-tourisme.fr)

## ■ LE RESTAURANT DU PORT

33, rue du Port

☎ 04 74 87 12 16

[www.le-restaurant-du-port.fr](http://www.le-restaurant-du-port.fr)

[contact@le-restaurant-du-port.fr](mailto:contact@le-restaurant-du-port.fr)

*Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Ouvert du mercredi au dimanche midi en hiver. Menus de 20 € à 30 €. Menu du jour : 15 €.*

A Saint-Pierre-de-Boeuf, la Loire a son port et le restaurant qui va avec. A proximité du Rhône, tout à côté de la base Eaux Vives, voici un excellent restaurant au bord de l'eau. Ce plan d'eau n'a rien à envier à notre littoral et ce charmant restaurant amarré depuis 8 ans offre un air de vacances à tous les gourmands venus se régaler des spécialités maison. Tenu par deux passionnés de l'hôtellerie restauration – Madame a tenu un hôtel en Turquie, Monsieur, originaire de Sablons, a cuisiné sur des bateaux de croisière –, Le Restaurant du Port nous invite à monter à bord. Terrasse ravissante, invitation au bonheur d'être au bord de l'eau et salles chaleureuses nous emmènent en croisière gourmande dans le vignoble local. En cuisine, la qualité ne cesse de progresser et tous les appétits sont à la fête : Petite friture de Joëls ou Foie gras de canard et son confit à la figue pour commencer.

A suivre, un Cabillaud façon «fish and chips» qui plaît aussi aux touristes étrangers de passage dans la région, de traditionnelles cuisses de grenouilles à la persillade ou une Souris d'agneau à la bière. Choux farcis façon feuilles de vigne et beignets de légumes pour les végétariens. Il flotte pour jeter l'ancre au dessert. Carte des vins, dont une sélection des terroirs locaux, en parfaite harmonie. Il n'y a pas d'erreur, voici l'une des meilleures, des plus gourmandes et des plus agréables adresses au bord de l'eau de la région.

## ■ LE GÎTE DU PORT

16, chemin de Halage

☎ 06 62 70 74 27

[www.legiteduport.com](http://www.legiteduport.com)

*Pour 7 personnes (4 chambres). De 390 € à 590 € la semaine selon saison. A partir de 75 € par nuitée.*

Une base d'eaux vives où l'on peut pratiquer le kayak – avec une nouvelle passerelle d'accès à proximité immédiate de la maison –, la ViaRhona pour le vélo, une plage pour se détendre en famille... Et tout ça à quelques minutes de Lyon, rapidement accessible par l'autoroute A7. Elles ne sont pas belles les vacances ? Pour un week-end ou pour un plus long séjour, voici une belle maison pour accueillir toute la famille ou les

amis et partager des moments de plaisir au pied des vignobles de la vallée du Rhône. Belle maison au calme, s'ouvrant sur le spectacle de la nature, avec une terrasse (salon de jardin et barbecue), une cuisine bien équipée, 4 chambres pouvant accueillir jusqu'à 7 personnes et tout le confort. Une destination idéale pour des vacances heureuses. Une adresse *Futé*.

### ■ LA FERME DES LONES

#### Chemin de Palot

☎ 04 74 87 12 05

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 15h à 19h ;  
le dimanche de 8h30 à 12h.

Au pays des vergers et des vignes, où faut-il acheter ses bons produits du terroir en étant certain de faire un achat *futé*, c'est-à-dire de qualité à prix raisonnable ? A la Ferme des Lones, en direction de la base de loisirs, tout de suite à gauche, on trouve — depuis bientôt 10 ans — dans ce GAEC de producteurs une boutique ouverte aux particuliers. Grande fraîcheur et grande qualité, à commencer par les fruits de saison (pommes, cerises, abricots, poires...) et les jus de fruit, mais aussi avec les vins de la région, comme ce saint-joseph, les délicieux fromages, les terrines, la charcuterie ou la viande... La bonne adresse pour faire ses courses et le plein de gentillesse.

## PÉLUSSIN ★

Sur le versant ensoleillé du Pilat, ce charmant village médiéval, chef-lieu de canton des 14 communes du Pilat Rhodanien, mérite qu'on s'y arrête en toutes saisons. Et pas seulement le 11 novembre, date de la Fête de la Pomme qui connaît chaque année un immense succès. Un village en trois étages successifs et singuliers qui s'étire le long de la route vers les hauteurs, abritant plusieurs quartiers qu'il faut tous visiter, avant de partir vers les hauteurs verdoyantes (ou enneigées) du Pilat.

Avec l'élevage des chèvres, l'économie est ici surtout dominée par l'arboriculture : outre le fruit d'Eve, cerises et pêches, poires, abricots et framboises. Les hameaux regroupent des fermes de granit faites de blocs irréguliers, grossièrement taillés. Le bourg, et ses 3 500 habitants, est construit sur une arête à quelque 500 m d'altitude. Il compte deux églises et un château féodal dans le quartier de Virieu.

### ■ MAISON DU TOURISME DU PILAT

#### Quartier de Virieu

☎ 04 74 87 52 00

[www.pilat-tourisme.fr](http://www.pilat-tourisme.fr)

*Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.*

Le Parc naturel régional du Pilat est un vivier de sites, de talents et de productions du terroir. Il regroupe 47 communes sur la Loire et sur le Rhône. Installée dans un ancien moulin à soie, la maison du Parc se prête à des expositions et accueille les classes d'enfants ; son jardin de découverte s'ouvre à des installations artistiques. Sorte de maison mère des offices de tourisme et syndicats d'initiative, elle centralise toutes les informations touristiques du Parc. Possibilité de visiter Pélussin à partir d'un dépliant offert par la mairie décrivant une promenade de 1h30. Découvrez grâce à la carte au dos et des textes explicatifs la place du Fossé, le château de Virieu, la place des Croix : neuf sites au total ! La Maison du Pilat peut réserver pour votre compte gîte rural, chalet vacances ou relais du randonneur, voire même organiser des week-ends dégustation viticole ou randonnées. C'est également ici que vous trouverez une documentation complète sur l'ensemble des chemins et circuits de randonnées balisés, 600 km entre 140 m et 1 432 m d'altitude, au sein du parc. Bien d'autres cartes, affiches, carnets d'itinéraires sont en vente.



© Marc-Charlène BERTIN.



## Points d'intérêt

### ■ LE CHÂTEAU DE VIRIEU

#### Quartier de Virieu

4, rue de la Tour ☎ 04 74 88 27 32

[www.pilat-patrimoines.fr](http://www.pilat-patrimoines.fr)

[rdidier@parc-naturel-pilat.fr](mailto:rdidier@parc-naturel-pilat.fr)

Villa romaine transformée en château fort au Moyen Âge sous l'impulsion de Mathieu de Boisvain avant d'appartenir au seigneur de Saint-Chamond puis à la famille De Fay. Vers 1300, la chapelle Saint-Georges lui fut adjointe. Sa situation défensive prononcée lui conféra un rôle purement militaire jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle avant de devenir une école puis d'hôpital. Aujourd'hui, on remarque son puits à margelle comblé par des plantes.

### ■ PLACE DES CROIX

Au sein du quartier des Croix, le plus récent, cette place centralise aujourd'hui nombre de services et de commerces. C'est un peu le cœur du village dominé par l'église Saint-Jean construite en 1845 qui fut l'église principale du village pendant la fermeture momentanée de Notre-Dame en contrebas. A cette époque, il y eut une véritable guerre de clochers entre Pélussin-le-Haut et Pélussin-le-Bas. C'est ici, entre autres, que Jean Becker a tourné à l'été 2002 des scènes d'Effroyables jardins.

### ■ LES VIADUCS

Construits pendant l'entre-deux-guerres, les viaducs de Pélussin devaient permettre au chemin de fer de rejoindre le bourg de Macias et de desservir Roisey et Bessey. Inaugurés en 1920, ils ne fonctionneront que quelques dizaines d'années avant l'arrêt d'exploitation de la fameuse «galoche», un tacot local. Aujourd'hui, les piétons de plusieurs hameaux s'en servent de raccourci pour rejoindre Pélussin.

## Le couvert



### LA FILANTE

3, place du 8-Mai-1945 ☎ 04 74 87 28 61

[www.lafilante.com](http://www.lafilante.com)

[contact@lafilante.com](mailto:contact@lafilante.com)

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Fermé le jeudi soir. Formule du midi : 12 € (formule du jour). Formule salade : 13 €. Menu du jour : 14 € (entrée, plat, dessert). Menu crêpe : 14,20 €. Concert gratuit. Terrasse.

Le tout file trop vite et il ne faut pas laisser filer les occasions de se faire plaisir. Alors, depuis les villes alentour – Lyon, Vienne, Saint-Etienne –, prenez de la hauteur ! Direction Pélussin dans cette belle maison de village où les notions de convivialité et de partage prennent tout leur sens. Une Filante pleine de vitalité et de couleurs à l'image d'une salle pleine d'énergie animée par le couple Renaud et Mélanie. A la Filante, on bouge, on s'amuse, on fait la fête – nombreuses animations et concert live une fois pas mois –, mais on mange bien aussi ! A la Filante, on se remplit l'esprit de belles choses pendant que nos assiettes se remplissent de bonnes choses ! En cuisine, Guillaume enchaîne les compositions : galettes salées dont certaines au poisson et crêpes sucrées dont la Filante (praline, banane, chocolat et chantilly), toutes plus savoureuses et délicieuses les unes que les autres.

Réalisées avec des produits de qualité, sans gluten, elles sont généreusement garnies et s'accompagnent d'un verre de cidre ou de jus de fruits du Pilat. Mais il n'y a pas que les galettes et les crêpes à La Filante, il y a aussi des plats de tradition à base de produits locaux, comme ce saucisson brioché ou ce boudin accompagné d'une purée maison. Menu du jour dans le même esprit. Belles salades, viandes excellentes (servies le soir et le week-end) et sur l'ardoise une sélection de vins au verre et en bouteille dans l'esprit de la maison. Une adresse à ne laisser filer sous aucun prétexte.

## Le gîte

### ■ HOTEL LE COTTAGE

6, rue de la Barge ☎ 04 74 87 52 52

[www.hotelcottage.com](http://www.hotelcottage.com)

[contact@hotelcottage.com](mailto:contact@hotelcottage.com)

16 chambres. Chambre double de 68 € à 84 € ; chambre triple de 85 € à 90 €. Petit déjeuner : 9 €. Wifi gratuit. C'est vrai que le Pilat et son environnement particulièrement verdoyant et protégé peuvent faire penser à la campagne anglaise. L'avantage, c'est que l'été il y pleut moins qu'en Angleterre et qu'il y fait un peu plus frais que dans la Vallée du Rhône, juste en dessous. Autant dire que l'on est merveilleusement bien au Cottage, sur ces hauteurs facilement accessibles depuis l'autoroute A7 et que cette adresse offre une étape idéale sur la route des vacances entre Sud et Nord ou bien un lieu de séjour des plus agréables pour découvrir toute la région. Au Cottage, c'est Isabelle qui nous reçoit dans une maison qu'elle a reprise il y a trois ans maintenant. L'hôtel offre 16 chambres de bon standing, à la décoration chaleureuse avec des parquets au sol, des touches colorées, du linge de lit impeccable, des salles de bains contemporaines (pour certaines chambres) et des prestations agréables comme la TV écran plat avec C+, un accès Internet gratuit ou une kitchenette pour la chambre familiale. Si l'hôtel affiche deux étoiles, il nous en montre bien plus dans le ciel de Pélussin.

## Loisirs

### ■ LA SOURCE DE BIEN-ETRE

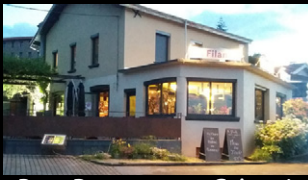
13, rue du Vieux-Moulin ☎ 04 74 53 64 09

[www.lasourcedebienetre.fr](http://www.lasourcedebienetre.fr)

[lasourcedebienetre@orange.fr](mailto:lasourcedebienetre@orange.fr)

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 20h ; le vendredi de 9h à 22h ; le samedi de 9h30 à 18h30.

Pas étonnant que la Source de Bien-Etre se trouve dans le Pilat. Un lieu à part où l'on vient se ressourcer pour échapper au stress urbain, à la pression du quotidien. Dans ce lieu magique, tout est mis en œuvre pour nous relaxer et prendre soin de nous par une équipe dirigée par Catherine Rey. Déjà, il y a un lieu élégant, d'une grande zénitude, où l'on se coupe du monde extérieur pour faire un travail personnel. Ensuite, il y a les nombreux soins prodigués dans cet environnement propice à la détente. Les nombreux soins ayurvédiques, des soins shiatsu, des soins esthétiques bio, des soins d'eau avec spa et hammam, à partager avec des amies ou en couple. On savoure un thé, une tisane en prolongeant ces instants de bien-être absolu. Une Source inépuisable de bonheur.



Bar • Restaurant • Crêperie  
Soirées concert

# La Filante



3, place du 8 mai • 42410 Pélussin • 04 74 87 28 61 • contact@lafilante.com

Ouvert du mardi au samedi midi et soir.  
Fermé le dimanche, le lundi et le jeudi soir.



## Sorties

■ **PARC PILAT'VENTURE**  
Route du Col-de-l'Oeillon ☎ 06 87 33 57 10  
www.pilatventure.com

Ouvert à partir du 6 avril. D'avril à juin et de septembre à novembre, sur réservation entre 13h30 et 17h30. En juillet et août, ouvert tous les jours -sauf lundi- de 10h à 13h et de 15h à 20h (réservation conseillée). Adulte : 19 € (plus de 15 ans). Enfant (de 7 à 14 ans) : 15 € (kid de 4 à 6 ans : 10 €). Enfant moins de 5 ans 10 €. Enfant à partir de 4 ans (taille mini 1 m) : 10 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Parking voitures 100 places, cars 4 places. Possibilité de séminaires.

Futé à adopté ce parc où l'on peut passer une journée dans les arbres, les parcourant d'atelier en atelier, cherchant son équilibre en harmonie avec la nature. Alors pourquoi Pilat'venture ? Pour plein de raisons. La plus importante, c'est que la priorité des priorités ici se nomme sécurité. Tout l'équipement a été conçu et réalisé par la société Prisme et les opérateurs sont formés par un organisme spécialisé et agréé par le ministère de la Jeunesse et des Sports... Après nous avoir enseigné clairement les consignes, on nous guide vers des parcours assurés et contrôlés par des spécialistes. Et puis, on n'est pas à la minute niveau chrono, on peut dépasser sans stress les temps de parcours. Autre bonne raison, la qualité des parcours qui offrent différents niveaux de difficulté. Pour les «kids», de plus de 4 ans, tout est parfaitement étudié pour les mettre à l'aise (parfois plus à l'aise que leurs parents...). Les autres parcours (1,40 m mini) vont du vert, facile, au noir, aïe, aïe, aïe..., nous proposant toutes les difficultés du genre. On aime encore la grande tyrolienne de 75 m qui nous donne l'impression de voler. La vue panoramique depuis les arbres sur le couloir rhodanien et la chaîne des Alpes amplifie cette impression de voler et non pas d'être enfermé dans la forêt. Balades nocturnes perchées tous les mercredis et samedis soirs (réservation obligatoire)

## Emplettes

■ **LA FERME DU PILAT**  
8, rue du Pilat ☎ 04 74 87 68 14  
Ouvert le dimanche, le lundi et le jeudi de 8h à 12h ; le mercredi de 8h à 12h et de 17h à 20h ; le vendredi et le samedi de 8h à 12h et de 15h à 19h.

La ferme du Pilat, c'est un magasin de producteurs comme les aiment les locavores. Fromages, yaourts, fruits et légumes, viandes, confitures, miels, lait, œufs, conserves, truites.... On ne trouve que des produits sains en provenance des fermes du Pilat. Derrière le comptoir, ce sont les producteurs eux-mêmes qui se relayent à tour de rôle pour vendre ces bons produits qui respectent la charte bio. A découvrir absolument pour ceux qui en ont assez de l'anonymat des grandes surfaces.

## ■ Dans les environs

### Bessey

Petit village agricole et artisanal entre Maclas et Pélussin qui du pied du Pilat domine la vallée du Rhône. L'église rénovée du XIX<sup>e</sup> siècle peut être le point de départ de randonnées à pied ou en VTT.

■ **GAEC BLANCABRI**  
Touchebœuf ☎ 04 74 87 36 28

Ouverture à la vente directe du lundi au vendredi de 9h à 11h (le reste du temps sur rendez-vous). Fermé le week-end. Pas de visites d'exploitation.

Ce GAEC existe depuis 1971 et l'association d'Antoine Cluzel et Michel Tranchand. Depuis deux ans ils sont épaulés par le neveu du premier et le fils du second, histoire d'assurer le relais. L'exploitation comporte aujourd'hui 160 chèvres, 45 chevrettes et 3 boucs pour une production pouvant atteindre 600 litres journaliers en hiver. Tout ce que mange le bétail est produit par la GAEC elle-même. Si ses exploitants sont souvent sur les marchés lyonnais, notamment les week-ends, ils proposent en vente directe la semaine une belle gamme de fromages de chèvres du Pilat depuis la faïsselle jusqu'à l'affiné en passant par le sec et semi sec.

### Roisey

Accroché aux contreforts du Pilat, un joli bourg de 700 habitants qui existe depuis au moins le XI<sup>e</sup> siècle et réputé pour son fleurissement. La forêt occupe une grande partie du territoire de la commune. Un vrai paradis pour les randonneurs, cavaliers et vététistes sensibles aux panoramas splendides. Guides de sentiers chez les commerçants, à la mairie ou encore à la Maison du parc de Pélussin.

# LES MONTS DU PILAT

## LE BESSAT ★

Entre Saint-Etienne et Saint-Chamond, 15 min de voiture suffisent pour vous retrouver dans un site de montagne. En hiver, Le Bessat, perché à 1 170 m ressemble à une petite station de ski (des compétitions de ski y ont eu lieu dès 1909, deux tremplins construits dans les années vingt ne seront démontés qu'en 1966). Paradis des marcheurs, des amateurs de luge, de ski de fond, des adeptes de balades équestres, tous les amoureux de nature s'y retrouvent.

Depuis la Croix de Chaubouret, par temps clair, les sommets des Alpes enneigées se dessinent comme un mirage à l'horizon. Etabli sur un chemin muletier reliant la Loire au Rhône, Le Bessat n'est devenu une commune qu'en 1831. Il ne reste plus rien de son château médiéval, le château du Toile détruit en 1562. L'église actuelle dédiée à Saint-Claude date de 1929 et ne manque pas d'allure. La Madone qui domine le bourg fut érigée sous Napoléon III.

### Le couvert

#### ■ COPAINS COMME COCHONS

23, place de l'Église

☎ 04 77 20 45 90

[www.restaurant-copainscommecochons.com](http://www.restaurant-copainscommecochons.com)

Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert mercredi et jeudi en soirée sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 25 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse.

Pour voir la vie en rose (comme un cochon), pas la peine d'aller à l'autre bout du monde quand on peut manger chez Copains comme cochon sur les hauteurs du Pilat. Pas de chichis, mais des amis autour d'une table tenue par Stéphane et Isabelle. Au menu, des plats maison essentiellement à base de... cochon et de bons produits du terroir avec l'incontournable Mix Grill, la plancha des Copains, le cochon de lait, le cheesburger maison à la viande exceptionnelle et les râpées maison accompagnées de charcuterie. Futé l'affirme : tout est bon (et de qualité) dans ce cochon à l'ambiance conviviale. Carte des vins en conséquence pour une adresse des plus sympathiques.

### Le gîte

#### ■ AUBERGE DE LA JASSERIE

La Jasserie

☎ 04 77 20 40 16

[www.lajasserie.com](http://www.lajasserie.com)

[j-marc.masson@wanadoo.fr](mailto:j-marc.masson@wanadoo.fr)

Fermé d'octobre à avril. Fermeture annuelle les 3 premières semaines de décembre. 22 couchettes closes. Dortoir 22 €.

*Demi-pension : 39 € (nuit avec petit déjeuner et demi-pension). Petit déjeuner inclus. Restauration (menus de 16 € à 34 € ; menu enfant : 9 €).*

Située dans une ancienne grange édifée par les Chartreux de Sainte-Croix, l'auberge de la Jasserie, à 6 km du Bessat, présente un curieux clocher que les moines faisaient sonner pour guider d'éventuels voyageurs égarés dans la brume. Jean-Jacques Rousseau y séjourna pour herboriser. Aujourd'hui, c'est une institution. L'auberge, installée dans l'immense bâtiment de l'ancienne ferme, éloignée de toute habitation à des lieues à la ronde, est un véritable gîte de montagne. Le Gier prend ici sa source pour dévaler les pentes et se terminer en cascade. Au printemps, les prés environnants se couvrent de jonquilles. En été, les myrtilles mûrissent tranquillement au soleil. La terrasse de l'auberge offre une pause aux randonneurs. En hiver, c'est le refuge tout trouvé, après une balade au milieu des champs de neige : la chaleur de la vaste salle, au rustique plafond à la française, vous attend autour de grandes tablées, sur des bancs à dossier, le temps de savourer la spécialité locale : la tarte aux myrtilles évidemment, mais aussi un casse-croûte reconstituant à base de terrine et saucisson maison, de pommes de terre sautées avec sarasson assaisonné ou, plus « raffiné », un foie gras maison, des morilles à la crème avec quenelles, cuisses de grenouilles avec deux légumes et un magret de canard de Marlhès pour une cuisine 100 % authentique et de terroir.

#### ■ HÔTEL DE FRANCE

56, Grande-Rue

☎ 04 77 20 40 99

[www.hoteldefrance-lebessat.fr](http://www.hoteldefrance-lebessat.fr)

[hdfdom.nat@wanadoo.fr](mailto:hdfdom.nat@wanadoo.fr)

9 chambres. Chambre double 72,50 €. Demi-pension : 125,30 € (2 pers). Petit déjeuner : 8 €. Animaux acceptés (6,50 €/nuit). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 15 € ; menu de saison : 24,50 €).

Nathalie et Dominique ont repris l'affaire familiale qui passe de main en main depuis 4 générations, soit une centaine d'années ! La terrasse avec son auvent de bois et la salle à manger ont été refaites à neuf. L'ensemble est joli. Les tables sont savamment disposées dans une pièce chaleureuse. Le plafond, lambrissé de pin donne une touche montagnarde, mais les ors des murs, des tentures et des nappes ont beaucoup de classe. La décoration est sobre et on se sent bien, assis sur de robustes chaises de paille. Nous avons apprécié la cuisine soignée, notamment la galantine de cailllette servie chaude avec son coulis de tomates fraîches. A signaler aussi les magrets de canard aux morilles. Service impeccable. Une adresse très recommandable.

## Loisirs

### ■ CAP OXYGENE

663, chemin du Tremplin

☎ 06 81 57 38 08

[www.capoxygene.com](http://www.capoxygene.com)

[cap-oxygene@orange.fr](mailto:cap-oxygene@orange.fr)

Ouvert tous les jours. Sur réservation. Toute l'année. Balnéo'bois : 25 €/découverte 1h, 35 €/2h. Activités de pleine nature encadrées (tarifs et agenda disponibles sur le site Internet de Cap Oxygène).

Sur l'Oxygène, c'est un espace balnéo'bois avec bain d'eau chaude et de vapeur, fontaine d'eau froide, et, pour se reposer et profiter de soirées à thème, une véritable yourte mongole mais aussi, une boutique nature et bien-être et un salon de thé sont à votre disposition. En plus, pour accentuer le côté détente : le soin relaxant californien ! C'est tip top ! A la séance ou à l'abonnement, différentes opportunités de se relâcher s'offrent à vous. Il est si bon de se prélasser dans un bain nordique à l'air frais du Bessat ! Cap Oxygène, c'est aussi un panel d'activités de pleine nature proposées été comme hiver. Randonnée pédestre, VTT, marche nordique, raquettes, ski de fond, yoga...

### ■ DOMAINE NORDIQUE DU BESSAT – LES GRANDS BOIS

Accès Le Tremplin et Croix de Chabouret

☎ 04 77 51 23 84

Dans un cadre magnifique, le Domaine Nordique du Bessat – Les Grands Bois propose 35 km de pistes tracées, balisées et sécurisées pour les fondeurs de la région. En alternatif et en skating, un domaine qui accueille tous les pratiquants quel que soit leur niveau. Un espace qui ouvre également ses portes aux pratiquants de la randonnée en raquettes. Espace luge sécurisé situé à la Croix de Chabouret.

### ■ ESPACE SPORTS D'ORIENTATION

☎ 04 77 51 23 84

[info.tourisme@parc-naturel-pilat.fr](mailto:info.tourisme@parc-naturel-pilat.fr)

Site en accès libre toute l'année. Carte 2 € en vente dans les OT.

Un espace Sports d'Orientation des Monts du Pilat a été aménagé sur le site des Grands Bois en pleine nature ou à proximité de zones rurales habitées. Il existe 4 parcours de niveaux différents et 70 balises permanentes placées en évidence ou bien cachées derrière un rocher, entre deux sapins ou derrière une butte. Il s'adresse aussi bien aux individuels grâce à un kit de 3 cartes, qu'aux groupes avec un encadrement breveté d'Etat explicatif. On peut effectuer ces parcours en VTT et raquettes voire même à cheval ou en skis.

### ■ LUDOSKI

La Croix de Chabouret

☎ 04 77 51 23 84

[www.pilat-tourisme.fr](http://www.pilat-tourisme.fr)

Haute saison : ouvert tous les jours de 13h30 à 16h30. Hors vacances, ouverture les mercredis, samedis et dimanches. En fonction de l'enneigement. Entrée : 6 €. Ou être porteur d'un titre de ski de fond.

On se lance sur des bouées pour dévaler 3 pistes adaptées pour les petits comme les plus grands. La descente est très rapide mais les sensations sont en revanche garanties !

Même si tout est sécurisé, elles donnent l'impression de ne rien contrôler et l'adrénaline monte rapidement au cerveau. Point important : la remontée ne demande pas le moindre effort grâce au système automatique « fils neige » qui vous permet d'admirer le paysage en toute quiétude ou de harceler votre voisin de boules de neige.

### ■ RANDONNÉES

A la maison du Parc de Pélussin ou au syndicat d'initiative du Bessat, on trouve les plaquettes de sentiers communaux dont de nombreux autour du Bessat. Egalement, le topo-guide VTT (31 itinéraires en boucles) et ses dizaines de circuits de tous niveaux ou encore un descriptif d'une vingtaine de boucles à pied. Des promenades à faire dès les premiers rayons de soleil.

## Dans les environs

### Jonzieux

A 890 m d'altitude, le village de Jonzieux et ses 1 038 habitants laissent s'écouler la vie paisiblement. Les forêts de sapins qui entourent la commune s'étendent jusqu'à la rivière Semène. Cette dernière forme une frontière naturelle avec les villages environnants de Saint-Genest-Malifaux, Marlhès et Saint-Victor-Malescours, situés à quelques kilomètres de là. Amateurs de belles balades pédestres, vous serez servis ! Passionnés d'histoire, le musée de la passementerie vous ouvre ses portes. Il s'agit d'un symbole fort de l'activité textile qui régnait autrefois dans ce lieu.

### ■ LA GRANGE AUX MILLE SAVEURS

Lieu-dit Bel Air ☎ 04 77 39 97 17

<http://lagrangeauxmillesaveurs.fr>

Ouvert tous les jours du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août de 10h à 12h et de 14h à 18h30 (libre cueillette et goûters). La ferme pédagogique est ouverte du 1<sup>er</sup> mai au 15 octobre. Gratuit. Boutique. Ouvert également le troisième week-end de chaque mois pour les consommateurs produits.

On ne nous avait pas dit que l'Eden existait sur Terre. Pourtant, Odile et Michel, les propriétaires de La Grange aux Mille Saveurs, l'ont bien créé. Le parcours botanique en libre accès contient plus de 200 variétés de plantes. Les panneaux explicatifs vous renseigneront sur les vertus du genévrier, de l'aubépine, du pin sylvestre... Dans le cadre de la ferme pédagogique, un accueil est réservé pour les groupes de 20 personnes. On propose, aux enfants, âgés de 3 à 18 ans, des activités autour des cinq sens, des animations liées au jardinage et une expérimentation autour du pôle solaire. Ajoutez à cela le ramassage de framboises, myrtilles, cassis, fraises, et humez les odeurs des plantes aromatiques et médicinales, vous serez comblés. « La grange aux mille saveurs » possède aussi une aire de jeux pour les enfants et organise des goûters entièrement préparés avec les produits de la ferme. En parlant de produits fermiers, vous ne pourrez pas repartir sans avoir fait un crochet par le coin boutique où vous découvrirez sur les étals des sirops, vinaigres, confitures et nectars, fabriqués sous vos yeux avec les fruits et légumes de la grange. Oui, le jardin d'Eden existe sur Terre et nous l'avons trouvé !

## Planfroy

Dans un paysage verdoyant, à quelques minutes de Saint-Etienne, s'étale de part et d'autre de la RD1082 (ancienne route Nationale) et jusqu'au plateau du Guizay ce charmant bourg à l'architecture en pierres préservée. La commune n'existe que depuis 1863 mais son origine pourrait remonter à la fin du Moyen Âge. Les alentours ont gardé un caractère rural avec nombre de fermes laitières et de forêts. L'écrivain Charles Exbrayat qui a beaucoup fréquenté les lieux y est enterré depuis son décès en 1989. Les barrages du Gouffre d'Enfer et du Pas du Riot ne sont pas loin. Impossible de repartir de la commune sans avoir été faire un tour au belvédère du Guizay et sa vue incomparable sur Saint-Etienne d'où se détache la « grand-rue », l'une des plus grandes artères d'Europe, qui scinde la ville en deux. La nuit, les lumières de ce panorama font penser à un film hollywoodien.

### ■ LE PANORAMIC

**Lieu-dit Le Guizay**  
750, chemin des Crêtes

☎ 04 77 80 21 42

**Autoroute sortie La Ricamarie,**  
à 5 km de la Croix de l'Horme

*Ouvert le vendredi et le samedi le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Fêtes familiales, anniversaires, séminaires et banquets sur réservation. Menu Campagnard : 14,50 €. Menu Panoramique : 18,50 €. Menu Braséade : 22,50 €. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes. Terrasse.*

Sortir de la ville pour gagner la campagne et profiter du meilleur de la tradition culinaire sans trop de chichi mais de bons produits. Une adresse qui ferme durant l'hiver pour mieux se faire désirer dès l'arrivée du printemps avec Aurélie et Arnaud Rochetin à la manœuvre. Le Panoramique fait le plein en perpétuant les spécialités de la maison réalisées à partir de produits locaux : charcuteries artisanales, râpées stéphanoises, caillette du Pilat et les fameuses braséades. Un gîte et une aire pour les camping-cars se trouvent à proximité pour ceux qui voudraient profiter encore de ce si beau paysage. Une adresse à partager.

### ■ POLE VERTICAL

**Mairie de Planfroy**

☎ 04 74 87 52 00 (Maison du Parc du Pilat pour plus d'infos)

**www.laviaferrata.net**

*Site en accès libre à condition d'avoir le matériel adapté. Devant le succès des vias ferratas de Planfroy, les amoureux des parois rocheuses ont créé ce Pôle d'activités verticales afin de proposer en même lieu une gamme étendue pour*

tous publics. Ainsi, l'offre verticale va de la plus assistée pour les débutants à la pratique libre sur des parois plus ou moins difficiles. Des vias ferratas pour les enfants et adultes, ainsi que plus de 180 voies d'escalade (du 3a au 8a+). N'hésitez pas à contacter les guides et moniteurs d'escalade du territoire pour découvrir ce pôle vertical en toute sécurité.

## Saint-Genest-Malifaux

Des bois, des prairies et des rivières s'étendent à la ronde. Saint-Genest-Malifaux abrite quelque 3 000 habitants, ainsi que des maisons en granit et des anciennes fermes rénovées qui confèrent tout son charme à cette bourgade, perchée à 1 000 m d'altitude. On notera la présence de sites touristiques, parmi lesquels la Font Ria, une source sacrée, le château du Bois daté de 1583, le château de Pérusel de 1856, l'église du XV<sup>e</sup> siècle et, plus moderne, l'espace culturel Jules Verne. Aux alentours, 80 hameaux et lieux-dits s'éparpillent çà et là. Vous pourrez emprunter l'un des nombreux sentiers balisés pour visiter le coin à pied, en VTT ou à cheval.

### ■ RESTAURANT MONTMARTIN

**18, rue du Velay**

☎ 04 77 51 21 25

*Ouvert le midi sur réservation avec un minimum de 5 personnes. Réservation impérative. Vin au verre. Menus de 15 € à 32 € en semaine et de 24 € à 32 € le week-end. Dans ce restaurant traditionnel d'une centaine de couverts, la cuisine est généreuse et goûteuse. Ses spécialités : les morilles à la crème et les cuisses de grenouilles. Si vous venez prendre l'air à Saint-Genest-Malifaux, entrez dans cet établissement pour découvrir ou redécouvrir le goût de l'authentique et dégustez un bon repas à base de produits frais et travaillés maison. Les plats sont très copieux. Nous vous recommandons tout particulièrement le plat quenelles morilles, un vrai régal. L'accueil est chaleureux et le service souriant. Bref, tous les ingrédients sont réunis pour passer un agréable moment !*

## Saint-Julien-Molin-Molette

Quel drôle de nom ! C'est sans aucun doute la première pensée que l'on a en découvrant sur une carte ou sur un panneau routier de la vallée du Rhône l'existence de la commune de Saint-Julien-Molin-Molette. Une commune dont le nom est réputé pour abriter sous son aile nombre d'artisans de grande qualité, préservant le bon goût des bonnes choses d'autrefois, et des artistes venus ici trouver refuge assez loin du monde agité de la



**petit futé**

Des guides de voyage  
sur plus de **700** destinations  
**www.petitfute.com**



vallée pourtant si près, venus se recueillir dans un cadre de nature étonnant. Le village doit son nom composé d'abord à saint Julien (martyr de Brioude), ensuite aux moulins à eau (molin) qui puisaient l'énergie de la rivière du Ternay, enfin aux molettes, petites meules qui servaient à aiguiser les lames blanches. Toujours aussi étonnant, devinez comment s'appellent les habitants de ce village ? Les Pirailons ! Rien à voir avec les moulins ou les meules, mais avec d'anciennes mines de plomb et d'argent... Une commune qui s'est développée avec l'essor du tissage sur soie naturelle, voyant s'ouvrir de nombreuses usines et moulins aujourd'hui réhabilités en atelier d'artistes ou d'artisans.

### ■ LE CALVAIRE

Construit en 1886, il est entouré par des montagnes assez élevées qui s'entrouvrent du côté de l'Orient pour laisser apercevoir les plaines du Dauphiné, la chaîne des Alpes et le Mont-Blanc. Un site exceptionnel à visiter absolument. Edifié au XIX<sup>e</sup> siècle, ce temple d'un genre nouveau est constitué de trois grottes artificielles, il renferme les quatorze stations du Calvaire disposées en arc de cercle autour de la grotte chapelle, ainsi que les quinze mystères du Rosaire accrochés au mur d'enceinte coté pelouse. On peut accéder au Calvaire depuis le bourg par deux chemins différents : du côté place de la Bascule, la montée des Anges amène à la porte des Anges. Du côté route de Bourg-Argental, la montée du Calvaire amène à la porte Saint-Jean-Baptiste.

### ■ LA RIVOIRE – CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES La Rivoire

☎ 04 77 39 65 44

[www.larivoire.net](http://www.larivoire.net)

Accès en voiture par la RD 1082 (St Etienne/Annonay) et en bus (ligne TIL n°122 - arrêt à 550m)

*Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Gîte de la Tour (pour 15 personnes) de 600 € à 700 € la nuitée. CB non acceptée. Wifi. Restauration (menu unique à 23 € : repas du soir, vin compris. Menu enfant : 12 €).*

Situé à 4 km du village, le château de Rivoire abrite cinq chambres d'hôtes dans un cadre verdoyant magnifique. Au premier étage, vous découvrirez les chambres rose, lilas, tilleul, et au second les chambres bleuet et bouton d'or. Outre le gîte, les propriétaires proposent également une cuisine élaborée avec des légumes provenant du jardin et des produits locaux qui vous seront servis en terrasse pour les beaux jours ou dans la salle à manger. Quel bonheur de s'installer à la superbe terrasse et faire une pause, sur les chemins de Compostelle, dans cette superbe demeure.

### Tarentaise

A côté du Bessat, ce village est abrité par une couronne boisée la protégeant des vents cinglants des sommets. A signaler l'église gothique construite en 1856 sur les dessins de l'architecte Bonnard. Devenue un lieu de vie privilégié pour les citadins en mal de nature, la bourgade a vu sa population quadrupler depuis les années cinquante passant à plus de 400 habitants. On raconte enfin que c'est ici qu'en 1224 naquit le futur pape Innocent V alias Pierre de Tarentaise.

### ■ LE SAPIN GEANT

#### Pont Sauvignet

Depuis Tarentaise en prenant la direction de Saint-Genest-Malifaux, on tombe sur le Pont Sauvignet tout au fond de la vallée occupé par le Furan. Outre des départs de randonnée, c'est ici qu'est indiqué le sapin géant. Né au XVII<sup>e</sup> siècle sous Louis XV, il atteint une hauteur de 43,40 m et sa circonférence dépasse les 4,32 m.

## BOURG-ARGENTAL ★

Aux confins de plusieurs départements (Ardèche, Loire, Isère et Rhône), au fond d'une vallée verdoyante, Bourg-Argental est un agréable village du Parc du Pilat qui a su préserver son patrimoine historique et naturel. Un passé essentiellement médiéval. Quelques bâtisses du centre-ville datent du XII<sup>e</sup> siècle et le châtelet qui abrite l'Office de tourisme fut construit sur une tour de défense du vieux bourg. Passé industriel quand la commune connut l'essor du tissage de la soie au XIX<sup>e</sup> siècle. Mais Bourg-Argental, commune dynamique, ne s'est pas enfermée dans son passé. Commune vivante et attractive, elle offre de nombreux points d'intérêt, notamment pour les vacanciers soucieux de passer un séjour paisible, loin de l'agitation de la foule, mais actif (randonnées, sports de pleine nature...).

En ville, un circuit découverte permet de suivre les traces du passé, notamment de visiter l'église et son portail du XII<sup>e</sup> siècle. Dans la maison du Châtelet même, parfaitement restaurée, on découvre dans les étages un étonnant plafond à fougère de style forézien totalement unique.

### ■ OFFICE DE TOURISME

Maison du Châtelet, 18, place de la Liberté

☎ 04 77 39 63 49

[www.bourg-argental.fr](http://www.bourg-argental.fr)

*Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Se renseigner pour les jours d'ouverture et les horaires hors haute saison de mi-juin à mi-septembre.* L'office du tourisme est installé dans la Maison du Châtelet. Un ensemble architectural composé d'un Châtelet (élément de défense du bourg médiéval, datant initialement de la fin du XV<sup>e</sup> siècle) et d'un ancien hôtel particulier datant du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le même bâtiment abrite également un espace muséographique mis en place par le Parc naturel régional du Pilat et une salle de vidéo projection diffusant un film sur le passé industriel textile (visite libre et gratuite pour les individuels, conditions spéciales pour les groupes). Une salle des savoir-faire vient compléter cette présentation par un échantillonnage de réalisations industrielles et artisanales locales. À l'étage enfin, les salles restaurées reçoivent de nombreuses expositions d'art tout au long de l'année.

## Points d'intérêt

### ■ LA FERME A L'ANCIENNE

1, chemin de Morel

☎ 04 77 39 60 75

Ouvert du 15 avril au 15 octobre, sur rendez-vous uniquement. Adulte : 3 €. Visite guidée (tarifs : 3 €/adulte, gratuit pour les enfants accompagnés).

Quel citoyen connaît la ferme d'aujourd'hui ? Alors, la vie des paysans d'autrefois encore moins ! Dans ce musée privé que l'on pourrait volontiers qualifier d'écomusée, retour vers le passé à la découverte des traditions rurales, du matériel et des outils anciens. On vient également le premier samedi de septembre assister au battage à l'ancienne. Sur une vache en résine grandeur nature, possibilité de s'essayer à la traite.

## Le couvert



LE BISTROT DU CHÂTELET

10, place de la Liberté

☎ 04 77 39 62 25

[www.bistrotduchatelet.com](http://www.bistrotduchatelet.com)

[bistrotchatelet@orange.fr](mailto:bistrotchatelet@orange.fr)

Maitre Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. A partir de fin avril et jusqu'au 31 août, ouvert mercredi soir. Menus à 25 € et 28 €. Terrasse.

Voilà une adresse au goût du jour qui sait marier modernité et tradition. Un Bistrot contemporain installé dans une bâtisse de caractère aux pierres apparentes que l'on peut admirer depuis la terrasse, alors que la décoration intérieure nous emmène dans un univers chaleureux avec parquet et murs de briques. Ici règne un esprit convivial animé par Danièle et Eric Arnaud, des passionnés qui aiment leur travail et les bons produits du terroir qu'ils nous font découvrir. On s'installe à une petite table de bistrot pour partager une planche et déguster un verre de vin d'un « petit propriétaire » de la vallée du Rhône ou des côtes du Forez, avant de savourer une cuisine de saison.

## Sorties

### ■ PILATITOU

Lieu-dit La Cour

☎ 06 22 29 56 48

[www.pilatitou.fr](http://www.pilatitou.fr)

[pilatitou@gmail.com](mailto:pilatitou@gmail.com)

Fermé de début novembre au 1<sup>er</sup> week-end d'avril. Ouvert tous les jours en période de vacances scolaires. Adulte : 3 € (à partir de 11 ans). Enfant (jusqu'à 10 ans) : 7 €. Titou Pass saison : 25 €/enfant. Parc de loisirs pour les jeunes enfants (de 10 mois à 10 ans). Animaux de la ferme, structures gonflables, trampolines, voitures, tracteurs et karts à pédales, espace poupées, mini-chantier....

Pilatitou dispose de plus de 20 000 m<sup>2</sup> d'espace naturel pour permettre à vos enfants d'évoluer en toute sécurité et de s'amuser agréablement sur les différents jeux proposés pour différents âges. Engins de mini chantier : pelleteuses et tracteurs dans un bac à sable feront le plaisir des plus

petits, animaux : poneys, chèvres, ânes, cochons, lapins, canards... satisfont les passionnés des bêtes. En bref de belles après-midi familiales peuvent être programmées dans ce parc. Les anniversaires de vos bambins peuvent également être organisés dans le parc qui peut si vous le souhaitez s'occuper du gâteau.

## ■ Dans les environs

### Colombier

On dit que Colombier est un village de pierres. A l'entrée de ce petit village, se situe l'un des plus grands sites mégalithiques du Pilat : le menhir du Flat, bloc de 4 m de haut, entouré de roches à cupules, tumulus et gorges de visées. Colombier, c'est aussi le berceau Laurent Odouard, guérisseur célèbre issu d'une lignée de rebouteux non moins renommée. Un buste lui rend hommage sur la place du village.

### Graix

Sur les hauteurs du Pilat, un minuscule village (136 habitants) discret à l'habitat traditionnel conservé aussi bien dans son bourg que dans les fermes alentour. Là encore, le panorama sur les Alpes, la chaîne des Puy et le Jura ne manque pas de superbe.

### ■ DEVALKART

Les Réalles

☎ 04 77 20 43 93

Ouvert tous les jours pendant les vacances d'été de 14h à 18h et week-ends du 30 juin, 1<sup>er</sup> juillet et 1<sup>er</sup> week-end de septembre après la rentrée. Haute saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Fermeture en cas de mauvais temps. Descente : 3,50 €/adultes, enfants. Minikart électrique : 2 € le tour.

Réservé aux plus de 10 ans, en période estivale on abandonne les tenues de ski pour dévaler les pentes de téléskis de Graix sur 3 pistes au choix à bord de vtts ou de karts. Ces derniers, engins non motorisés (respect du parc oblige) sont un peu difficiles à contrôler mais fournissent leur lot de sensations. Soit sur une piste verte de 550 m, soit sur 2 rouges de 450 m, côte à côte pour une descente en « dual », histoire de mettre une pincée de compétition. Pour les petits frères et petites sœurs qui n'ont pas encore 10 ans un circuit de 150 m de mini-kart électrique (4 ans minimum) les attend.

### Saint-Sauveur-en-Rue

Nichée au pied du col du Tracol qui culmine à 1 030 m d'altitude, la commune de Saint-Sauveur-en-Rue offre des points de vue imprenables tant sur l'Auvergne, à l'ouest, que sur la chaîne des Alpes, à l'est. Pris entre deux eaux, le village compte 1 193 habitants et se situe à 6 km de la Haute-Loire et à 10 km de l'Ardeche. Il est resté un haut lieu de passage sur la route qui mène à Saint-Jacques-de-Compostelle et invite à de belles balades dans les parages. En été ou en hiver, promenez-vous dans la forêt de Taillard, toute proche, qui abrite des centaines d'hectares de pins sylvestres, d'épicéas et de sapins.

# PAYS DU GIER

## SAINTE-CROIX-EN-JAREZ

L'un des plus beaux villages de France réside sur le versant nord du massif du Pilat. La chartreuse date du XIII<sup>e</sup> siècle et elle est merveilleusement conservée. Elle fut fondée en 1280 à l'instigation d'une jeune veuve nommée Béatrice de la Tour, suite à une vision. Le couvent fonctionnait, non sans mal, durant cinq siècles. La première cour était vouée à l'activité marchande : les frères endossaient un rôle économique non négligeable à l'époque. Les voûtes, les portes, les jardins sont authentiques. La seconde cour ouvrait sur les cellules des moines. Par le biais d'exploitations agricoles et forestières, les Chartreux ont contribué au développement de l'agriculture dans cette région montagneuse et pauvre qu'est le versant nord du massif du Pilat. C'est saint Bruno qui fonda en 1084 l'ordre des pères chartreux.

Occupé par les religieux jusqu'à la Révolution, monastère et propriétés furent alors vendus aux paysans du coin. D'une manière extraordinaire, les villageois ne touchèrent pas aux édifices, faisant des cellules leurs appartements, conservant ainsi un patrimoine unique. Alors sachez vous montrer discret et respectueux pendant votre visite, possible toute l'année. C'est avec plaisir que nous avons pu suivre ces dernières années, une réhabilitation conservant l'esprit des lieux et offrant un espace de vie agréable en toutes saisons.

### Points d'intérêt

#### ■ ANCIENNE CHARTREUSE DE SAINTE-CROIX-EN-JAREZ

Le Bourg  
☎ 04 77 20 20 81

[chartreuse@saintecroixenjarez.com](mailto:chartreuse@saintecroixenjarez.com)

*Ouvert toute l'année. Ouverture du Point d'Information et des visites guidées. En juillet et août, tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Visites à 11h, 15h et 16h30 à partir de 2 pers. Hors saison : samedis, dimanches, vacances et jours fériés de 14h à 17h (visite à 15h). Gratuit jusqu'à 12 ans. Visite guidée. Boutique.*

Le village de Sainte-Croix-en-Jarez est classé parmi les Plus Beaux Villages de France. Seule chartreuse au monde à être devenue village dans sa totalité, vous pourrez découvrir à travers une visite guidée la « Cour des Frères », la « Cour des Pères », l'église et ses peintures murales du XIV<sup>e</sup> siècle, le petit cloître et la cuisine du monastère. Enfin, la visite d'un ermitage d'un père chartreux vous fera ressentir toute la dimension mystique du lieu. En plus des visites guidées, vous y trouverez des produits du terroir, des souvenirs, des livres et de l'alcool liés à la chartreuse. Une promenade qui vaut le détour.

### Le couvent

#### ■ HÔTEL-RESTAURANT LE PRIEURÉ

Place Portes ☎ 04 77 20 20 09

[www.hotelrestoleprieure.com](http://www.hotelrestoleprieure.com)

[leprieuresdj@orange.fr](mailto:leprieuresdj@orange.fr)

*Ouvert du vendredi au mercredi le midi et le soir. Menus de 18 € à 29 €. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 13,80 €. 3 chambres. Chambre double : 57 €. Petit déjeuner : 8,50 €.*

Situé au cœur du village de Sainte-Croix en Jarez, exceptionnelle Chartreuse médiévale transformée en village, l'hôtel restaurant Le Prieuré propose des menus alléchants. Le restaurant a été créé au lendemain de la révolution française et a connu plusieurs noms et propriétaires. Aujourd'hui, ce sont Sylvaine et Juline qui gèrent l'établissement. Le lieu a été restauré dans le respect du patrimoine avec des salles voûtées splendides. La cuisine est traditionnelle mais goûteuse. Terrine de tomate, mozzarella et basilic, steak d'espardon, cuisseau de porclet, crème brûlée maison, tartes, moelleux au chocolat maison... Bref, voilà une adresse où vous pourrez vous régaler dans un cadre atypique.

### Emplettes

#### ■ FERME DU MOULIN DES CHARTREUX

Le Moulin ☎ 04 77 20 20 35

<http://ferme-chartreux.fr>

[ferme.chartreux@yahoo.fr](mailto:ferme.chartreux@yahoo.fr)

*Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h.*

Située dans l'un des plus beaux villages de France, la ferme du moulin des Chartreux est belle et accueillante. Une ferme gourmande tenue par la famille Chataignon depuis 3 générations. Une ferme autrefois située dans l'enceinte même du célèbre monastère et qui s'est agrandie dans un ancien moulinage, construit par les Chartreux au XIII<sup>e</sup> siècle. Des bâtiments de caractère parfaitement rénovés pour recevoir les 140 chèvres, les cochons élevés sur paille, les volailles élevées en plein air, sans oublier les ruches avec leurs abeilles, et proposer au gourmands des produits 100 % maison, uniquement réalisés avec des produits de l'exploitation transformés sur place.

### ■ Dans les environs

#### Chuyer

Petit village typique juché sur les hauteurs de Condrieu, regardant vers le massif du Pilat, mais offrant un balcon agréable sur la vallée du Rhône.

### ■ LA MAISON DU CHARRON

Au centre du village, construite, au XVII<sup>e</sup> siècle, cette bâtisse vigneronne qui abrita un charron, artisan fabricant les roues et autres parties de chariots, vaut le coup d'œil ne serait-ce que pour une façade rare, remarquable avec son fronton largement galbé. Une particularité qui dénote un signe extérieur de richesse. Il s'agissait d'ailleurs d'une sorte de résidence secondaire élevée par des membres de la bourgeoisie lyonnaise.

### ■ RANDONNÉES

Quatre sentiers en boucle permettent aux randonneurs d'apprécier en 3h les vieux chemins dont l'ancienne voie romaine, les sous-bois avec quelques pauses pour jeter un œil à un horizon allant du Mont-Blanc à l'Ardeche. Le sentier Laurent Odoaurd (n° 3 du parc du Pilat) traverse la commune ainsi que de nombreux autres circuits VTT et équestres. Des balades à ne pas manquer dans cette région de nature préservée.

## Doizieux

Depuis longtemps, la principale ressource de Doizieux est son immense forêt. On trouve donc sur la commune des scieries et des menuiseries. Mais cette richesse, autrefois commerciale, s'est aujourd'hui transformée en richesse « naturelle » et l'on vient à Doizieux trouver de la fraîcheur en pleine saison estivale sous le manteau ombreux d'une forêt dense ou l'on vient faire de la randonnée sur les nombreux circuits pédestres.

### ■ AUBERGE DU COLLET

**La Croix du Collet**

☎ 04 77 20 90 64

[www.aubergeducollet.fr](http://www.aubergeducollet.fr)  
[hotel.lecollet@orange.fr](mailto:hotel.lecollet@orange.fr)

*L'auberge est fermée en début de semaine en hiver en fonction de la météo, il est préférable de téléphoner. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison en juillet et août. En hiver, jusqu'à mi-mai, fermeture lundi et mardi. Autres périodes, ouverture mercredi, jeudi midi, vendredi midi, samedi midi et soir et dimanche midi. Menus de 16 € à 28 €. Menu enfant : 9 €. La récompense est au bout du chemin. Après avoir gravi quelques virages, quel émerveillement d'arriver à l'Auberge du Collet. La vue est imprenable ! Cette belle bâtisse de pierres perpétue une tradition d'accueil, de bien vivre et de bien manger. La salle offre un refuge douillet. A midi, le chef propose des menus à petits prix préparés avec de bons produits du terroir. Et pour ceux qui le veulent, la salle peut être mise à disposition pour les concerts, les groupes gérant les entrées et l'Auberge*

Le Snacking. Les plus heureux, ce sont ceux qui resteront dormir dans l'une des chambres d'hôtes de l'auberge, pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes !

### ■ FERME-AUBERGE DE CHAVAS

**La P'tite Poule-Rousse**

**Chavas**

☎ 04 77 20 94 68

[www.poulerousse.fr](http://www.poulerousse.fr)

[contact@poulerousse.fr](mailto:contact@poulerousse.fr)

*Ouvert le vendredi et le samedi le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Ouvert les jours fériés, sauf Noël. Ouvert pour les groupes en semaine. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 20 €. Menu du soir : 17 €.*

La P'tite Poule Rousse nous accueille dans la ferme du GAEC du Crêt Marcoux. Une adresse gourmande (lapins, volailles en bocaux et œufs en vente directe) où l'on vient sur réservation pour découvrir une cuisine traditionnelle de terroir préparée avec les bons produits de la ferme tout en participant, de temps en temps à des soirées thématiques (5 ou 6 fois par an) pleines de saveurs (contes, histoires, musique ou théâtre). Et des saveurs, il n'en manque surtout pas autour d'une table conviviale dans un décor de pierres apparentes : charcuteries de la ferme, volaille en sauce avec des légumes du jardin, fromage frais et sec, dessert. Une P'tite poule rousse si douce ça ne se refuse pas !

### ■ LES PIEDS DANS L'O

**Le Breuil**

☎ 04 77 74 04 21

*Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Pizzas à partir de 10,90 €.*

C'est étonnant d'être quelque part dans ce coin du Pilat et de se retrouver au bord de l'eau quelque part en Italie. Un voyage gourmand à faire Les Pieds dans l'O, en se prélassant au soleil sur la belle terrasse où flotte un air de vacances ou dans une salle chaleureuse où le four à bois apporte ses notes gourmandes. Normal, le chef pizzaiolo, Lorenzo Gusciglio - qui a repris l'affaire depuis mars 2018 -, est un multiple champion de la pizza, n'utilisant que des produits de qualité, frais et locaux, pour obtenir de savoureuses garnitures sur ses pizzas légères et croustillantes à la fois. Des recettes originales et gastronomiques !

## Saint-Paul-en-Jarez

Ancien village fortifié à configuration circulaire mentionné pour la première fois en 1120. Il dispose d'un patrimoine bâti intéressant : le puits avec un dôme en écailles du XVII<sup>e</sup> siècle et la pompe à balancier notamment. Aujourd'hui, ce village situé entre la campagne et la

## Les sentiers de Doizieux

Pour respirer le grand air et se promener dans un milieu préservé offrant de superbes points de vue, pas besoin d'aller dans les Alpes, quand on peut profiter de trois magnifiques itinéraires pédestres autour de Doizieux. Un premier sentier nous emmène dans la Vallée du Dorlay, un deuxième en direction du Colet de Doizieux (vue panoramique garantie) et un troisième vers les Scies. Trois sentiers d'environ 3h pour découvrir le Pilat autrement.

vallée urbanisée à la vie très dynamique ne cesse de grandir. Avec plus de 4 000 habitants, il vient d'ailleurs d'obtenir le statut de ville.

#### ■ ECLOSION

**Château Morel**

**40, avenue du Château**

☎ 04 77 61 99 09

**<http://restauranteclosion.fr>**

**contact@restauranteclosion.fr**

*Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Suggestion du jour : 29 € (entrée, plat et dessert). Menu de dégustation en soirée : 58 €/8 plats, 74 €/10 plats, 95 €/13 plats.*

Installé dans un beau château au milieu d'un parc, l'Écllosion s'inscrit dans une dynamique naturelle. Formé à de grandes tables – Paul Bocuse et Têtedoie à Lyon –, le chef Pierre Carducci met tout son savoir-faire au service des produits. Fils de maraîcher bio, il propose une cuisine gastronomique bio, réalisant dans de superbes assiettes des associations de saison. Le végétal est à l'honneur (il y a même un petit jardin dans le parc pour la cueillette), mais d'autres produits nobles emmènent les gourmands en voyage comme dans cette assiette : langoustine, crosnes, hibiscus et romarin. Belle carte des vins. Une révélation gourmande.

#### ■ ECLOSION

**Château Morel**

**40, avenue du Château**

☎ 04 77 61 99 09

**<http://restauranteclosion.fr>**

**contact@restauranteclosion.fr**



*9 chambres. Chambre double de 95 € à 230 €. Petit déjeuner : 12 €. Wifi gratuit. Restauration (menu de l'Instant à midi : 29 € ; menu de dégustation en soirée de 58 €/8 plats à 95 €/13 plats).*

Saint-Paul-en-Jarez, ville agréable idéalement située entre Lyon et Saint-Étienne abrite un lieu d'exception : Écllosion. Ce petit château du début du XX<sup>e</sup> siècle au milieu d'un parc prend encore une autre dimension quand on y pénètre.

À l'intérieur, mêlées aux murs épais, aux sols anciens, aux matériaux d'origine, des boiseries brutes et claires, diffusent une chaleur douce à un ensemble particulièrement harmonieux. 9 chambres parfaitement équipées nous emmènent dans un univers naturel de bien-être, sans en rajouter. Il règne dans la maison de Pierre Carducci, jeune chef talentueux et inspiré, une atmosphère apaisée propice aux délices. Une adresse déjà incontournable dans la région.



# AUX PORTES DU PILAT

## SAINT-CHAMOND ★

Cité d'Antoine Pinay, d'Alain Prost et de Ravachol, Saint-Chamond serait née à partir d'un poste de garde d'un des aqueducs romains alimentant Lugdunum (Lyon). Capitale du Jarez, elle fut une seigneurie très importante dans la région. Aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, Melchior Mitte de Chevière, proche du roi, marque la ville de son empreinte. Plusieurs bâtiments classés Monuments historiques datent de cette époque : maison des Chanoines, l'hôtel-dieu, église Saint-Pierre. Du château démoli en 1792, il ne reste que les écuries. La ville est surtout connue pour son passé industriel qui débute avec l'implantation d'ateliers de travail de la soie au XVI<sup>e</sup> siècle. Au XIX<sup>e</sup> siècle, Saint-Chamond connaît une importante expansion, grâce aux grandes industries du textile, de la métallurgie, des teintureries et de l'armement et devient en 1880, la capitale mondiale du lacet. Dans les années 1970, la crise contraint à un redéploiement économique. S'appuyant sur sa tradition industrielle, Saint-Chamond tente le pari de la diversification. Aujourd'hui, alors que le visage de la ville a déjà bien changé, Saint-Chamond s'emploie à améliorer un cadre de vie victime des clichés.

### Le couvert

#### ■ LE COMPTOIR MARRAKECH

**6, place Saint-Pierre**

☎ 04 77 19 68 11

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Formule déjeuner : 9,50 €. Menu Marrakchi : 15,90 €. Couscous de 11 € à 16,50 €. Tagines de 11,50 € à 13 €. Couscous à emporter sur demande. Livraison possible, tous les jours, selon le nombre de parts.

La terrasse sur cette belle place au cœur de Saint-Chamond est une première destination dont il faut savoir profiter dès l'arrivée des beaux jours. Mais une fois la porte du Comptoir franchie, c'est à Marrakech

que l'on atterrit dans un décor authentique version riad marocain des plus beaux. Murs peints au tadelakt, objets traditionnels, vaisselle splendide, chaque détail nous met dans l'ambiance de Marrakech, sans oublier la bonne humeur de Mohammed Zerguine, le patron. Le chef en cuisine joue lui aussi la carte de la tradition et de l'authenticité. Cuisine réalisée à base de produits frais de qualité cuisinés maison pour composer des plats savoureux comme on pensait ne pouvoir en manger que de l'autre côté de la Méditerranée. Parmi les spécialités, les variations autour des tagines sont autant d'occasion de se régaler (tagine de poulet ou d'agneau aux pruneaux et amandes, tagine Berbère aux légumes, tagine de keftas aux œufs...). Même régal côté couscous, dont un Royal agneau, merguez, poulet et boulettes de bœuf. Salade maison aux tomates et poivrons grillés en entrée et traditionnelle pâtisseries marocaines, sans oublier le thé à la menthe offert avec le dessert. Saveurs, dépaysement et gourmandise garantis d'origine.

### ■ Dans les environs

#### L'Horme

Petite ville de 5 000 habitants environ, dans la continuité de Saint-Chamond et dont les forges d'Onzion rappellent le passé industriel. A voir également la chapelle et le puits du Fay, la croix de la Maladière et l'église du XIX<sup>e</sup> siècle.

#### ■ HÔTEL VULCAIN\*\*\*

**1, rue du Puits-Gillier**

☎ 04 77 22 17 11

[www.hotel-vulcain.com](http://www.hotel-vulcain.com)

[hvln@voila.fr](mailto:hvln@voila.fr)



accès direct à la plage



bar



blanchisserie



climatisation



discothèque



distributeur d'argent



eau potable



équitation



espace fumeurs



établissement non-fumeurs



fitness



golf miniature



handicap malentendant



handicap malvoyant



handicap mental



handicap moteur



jardin ou parc



jeux



lave-linge / laverie



location de vélos



magasin d'alimentation



navette aéroport



pêche



piscine intérieure



piscine extérieure chauffée



piscine extérieure



plats cuisinés à emporter



room service



salle de remise en forme



salle de jeux / tv



sanitaires modernes



sports nautiques



tennis



tir à l'arc



toboggan aquatique



ventilateur



vidange wc



voile

**Qualité Tourisme.** Ouvert toute l'année. 30 chambres. Chambre double de 64 € à 84 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 € (en chambre : 12 €). Garage : 9 €. Soirée étape : 83,50 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. A 30 minutes de Lyon et au pied du Pilat, forgez-vous la plus belle vision de Saint-Etienne et de sa région en séjournant à l'Hôtel Vulcain. Ancré dans un écrin de verdure, l'Hôtel Vulcain offre un havre de paix contemporain qui s'ouvre sur la nature. Dès notre arrivée, l'ambiance apaisée et le décor design des lieux nous permettent d'oublier notre stress quotidien. Belle luminosité, blanc dominant, lignes épurées pour un hôtel des plus confortables particulièrement bien pensé pour notre bien-être. Accueil adorable pour un séjour sans nuage avec un petit déjeuner vitaminé. Un bar, deux petits salons et une salle de séminaires pouvant accueillir 15 personnes sont à votre disposition.

## Saint-Martin-la-Plaine

Cette terre de charbon a longtemps été peuplée d'exploitations minières, mais on y trouva également de l'or dont on fit une coupe pour le mariage du roi Henri IV à Lyon. La nature a retrouvé aujourd'hui ses droits et Saint-Martin-la-Plaine est surtout connu pour abriter sur son territoire un Espace Zoologique de première importance.

### ■ ESPACE ZOOLOGIQUE

**Combe Plotton**

☎ 04 77 75 18 68

[www.espace-zoologique.com](http://www.espace-zoologique.com)

[zoo.st.martin@wanadoo.fr](mailto:zoo.st.martin@wanadoo.fr)

Fermé le 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h (dernière visite à 16h). Haute saison : tous les jours de 9h à 19h (dernière visite à 18h). Fermé en cas de mauvaises conditions climatiques (gel, chute de neige). Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 16 €. Enfant (de 3 à 9 ans) : 12 €. Chèque Vacances. Restauration.

L'Espace Zoologique met un point d'honneur à assurer la sauvegarde des animaux et la protection de la nature ! Ici parmi les mammifères, lions, tigres de Sibérie, loups et chimpanzés font l'unanimité, mais vous serez tout aussi surpris par les oiseaux comme le siffleur du Chili, l'émeu ou le youyou du Sénégal. Les plus courageux oseront visiter le vivarium et ses incroyables reptiles. Si les conditions météorologiques le permettent, vous pourrez même assister aux repas des loups et des gorilles, spectacle garanti !

Vous découvrirez les risques et les joies du métier de soigneur, notamment avec la formule « soigneur d'un jour », spécialement conçue pour vous faire découvrir le métier.





*Pigeonnier de Champdieu.*

© Accueil touristique porte de bois

# LE FOREZ





# PAYS D'ASTRÉE

## BOËN ★

Au cœur du vignoble AOP Côtes du Forez et du Pays d'Astrée, Boën-sur-Lignon est l'écrin du château et du musée des Vignerons du Forez. La spécialité boënnaise est le boudin pâtissier au chocolat que vous trouverez en boulangerie-pâtisserie.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS D'ASTRÉE**  
17, place de l'Hôtel de Ville ☎ 04 77 96 08 69  
[www.loireforez.com](http://www.loireforez.com)  
[contact@loireforez.com](mailto:contact@loireforez.com)

Basse saison : ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h. Du 6 juillet au 1<sup>er</sup> septembre, ouvert : lundi de 13h30 à 17h30, mardi de 9h30 à 12h30, mercredi, jeudi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30, samedi de 14h à 17h30.

### Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE BOËN –  
MUSÉE DES VIGNERONS DU FOREZ**  
Place de la République  
☎ 04 77 24 08 12

[www.chateaumuseeboen.fr](http://www.chateaumuseeboen.fr)  
[contact@chateaumuseeboen.fr](mailto:contact@chateaumuseeboen.fr)



Fermé de décembre à février. Ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h. Ouvert le 1<sup>er</sup> dimanche du mois de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 2 €. Groupe (12 personnes) : 5 € (visite guidée). Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (sur réservation ; tarif : 5 €).

Le château de Boën est le rare témoin de l'architecture néoclassique de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et du plaisir de vivre d'une noblesse de province au temps des Lumières. Un remarquable tableau caravagesque attribué à Gioacchino Assereto est accroché dans la cage d'escalier du château, aurait été peint entre 1630 et 1640. Le musée des Vignerons du Forez fait découvrir le travail, le quotidien et le vin des vignerons du Forez du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours. Les nombreux outils exposés (bêches, plantoirs, sécateurs, etc.) et les vidéos montrent le travail du vigneron au fil des saisons. Les reconstitutions invitent à pénétrer dans un café de Boën fréquenté par les vignerons, mais aussi dans la ferme de la famille vigneronne et dans une loge de vigne. Les témoignages des vignerons de trois générations rendent compte de l'évolution du métier.

### ■ Dans les environs

#### Arthun

■ **MAISON DES ÉTANGS DU FOREZ**  
2285, route de Biterne  
☎ 04 77 76 23 12

[www.maisondesetangsduforez.com](http://www.maisondesetangsduforez.com)  
[maisondesetangsduforez@orange.fr](mailto:maisondesetangsduforez@orange.fr)

**Accès routier par la D42**

Ouvert toute l'année. La Maison des étangs du Forez est ouverte aux visites individuelles du 1<sup>er</sup> avril à la fin des vacances de la Toussaint. Pour les visites scolaires,



Maison des étangs du Forez.



centres de loisirs et groupes, elle est ouverte toute l'année sur réservation. Le sentier de la Réserve de Biterne est en accès libre et gratuit toute l'année. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €.

La Réserve de Biterne est un lieu de balade pour découvrir le paysage des étangs du Forez. Un sentier (aller/retour de 2 km) au cœur d'une haie longeant une partie du site permet un aperçu sur les étangs et les oiseaux grâce à 3 observatoires. Le long de ce sentier, la Maison des étangs du Forez vous accueille : renseignements, petite boutique, vente de rillettes de carpe, sanitaires, mais surtout visite/exposition ludique et interactive ; glissé dans la peau d'un journaliste, le visiteur enquête pour savoir si les étangs sont menacés. Des rencontres surprenantes l'attendent... La visite se termine par un observatoire offrant l'une des plus belles vues sur les étangs de la Réserve. L'animateur nature présent mettra à disposition jumelles, longue-vue et explications sur les oiseaux sauvages. Possibilité de prolonger la balade par un chemin de randonnée sur la commune.

## Marcilly-le-Châtel

### ■ VOLERIE DU FOREZ

1540, route de Sainte-Anne  
Château Saint-Anne

☎ 04 77 97 59 14

[www.volerieduforez.fr](http://www.volerieduforez.fr)

[volierieduforez@gmail.com](mailto:volierieduforez@gmail.com)

Volier de début avril à fin octobre. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés à partir de 14h. Haute saison : tous les jours à partir de 14h. Spectacle rapaces 15h, La chouette qui murmurait à la Lune 16h30, spectacle des perroquets 17h, initiation fauconnerie 17h30. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 7 €. Forfait journée découverte de la fauconnerie : 100 € pour une personne, 150 € pour deux personnes.

Ici vous découvrez un fauconnier à cheval ! Au sommet d'un ancien volcan, d'imposants remparts aux tours dodues : le château féodal Saint-Anne sert de décor à un spectacle de fauconnerie impliquant des aigles, des vautours, des milans, des buses, des hiboux, des faucons. Un conseil : se munir de jumelles pour un spectacle de haut vol sensationnel. Avec Fred, le vautour et ses 2,80 m d'envergure qui frôle les têtes des spectateurs frissons garantis ! Après chaque spectacle, le chevalier propose une animation médiévale avec la participation des visiteurs. Ambiance assurée ! En complément : un écomusée sur les armes médiévales et une mini-ferme de spécimens avicoles colorés, faisans, paons, canards... Stage de fauconnerie. Possibilité d'assister au nourrissage. Possibilité aussi d'une journée de découverte de la fauconnerie (à partir de 15 ans).

## Marcoux

### ■ CHÂTEAU DE GOUTELAS

Centre culturel de Goutelas

☎ 04 77 97 35 42

[www.chateaugoutelas.fr](http://www.chateaugoutelas.fr)

[contact@chateaugoutelas.fr](mailto:contact@chateaugoutelas.fr)

Accès libre et gratuit aux espaces extérieurs du château, à la chapelle et à la «cuisine Renaissance». Les autres espaces sont ouverts à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine. Visites commentées pour les groupes.

Situé à mi-pente sur les coteaux du Forez, à quelques minutes de Montbrison, le château de Goutelas abrite un centre culturel qui organise chaque année de nombreuses manifestations : concerts, conférences, cinéma, expositions, etc. De grands artistes (Duke Ellington, Cesaria Evora...) se sont déjà produits dans ce lieu chargé d'histoire, au destin exceptionnel. Aujourd'hui, six salles (équipées en Wifi, vidéoprojecteur, sonorisation, etc.), 27 chambres accueillant jusqu'à 65 personnes font de ce lieu paisible le cadre idéal pour vos séminaires, stages, colloques, réunions familiales... Un court de tennis, un grand parc et les nombreux sentiers à travers vignes et pins offrant un point de vue remarquable sur la Plaine du Forez et sur les hauts lieux de l'Astrée (Honoré d'Urfé y décrit Goutelas comme la demeure du druide Adamas) viennent compléter ce décor exceptionnel.

## Montverduin

### ■ LE PRIEURÉ DE MONTVERDUIN

☎ 04 77 97 53 33

[www.giteduprieuredemontverduin.fr](http://www.giteduprieuredemontverduin.fr)

[amisdupic@orange.fr](mailto:amisdupic@orange.fr)

Ouvert du samedi au lundi et les jours fériés de 14h à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 19h. Visite guidée sur rendez-vous pour les groupes. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 1 € (visite libre. Visite guidée : 3 €). Hébergement : 20 €/nuitée en dortoir, chambres doubles à partir de 70 €. Location complète : 1 500 €.

L'association des Amis du pic vous convie à une visite guidée du Prieuré de Montverduin fondé par des Augustins au XI<sup>e</sup> siècle. Monastère bénédictin placé sous la dépendance de la Chaise-Dieu, il a connu ses heures de gloire et les vicissitudes du temps notamment de la période révolutionnaire. Dans son roman pastoral l'Astrée, Honoré d'Urfé avait imaginé le pic de Montverduin comme lieu d'oracles et de druides. Au cours de la visite, vous découvrirez le logis du prieur et sa cheminée du XV<sup>e</sup> siècle, une galerie en bois du XV<sup>e</sup> siècle, des blasons peints, des dessins et écritures, faits par les troupes de François I<sup>er</sup>... Vous ne manquerez pas d'admirer le panorama sur la plaine du Forez... Ce lieu constitue un excellent point de départ pour des boucles de randonnées pédestres et VTT. De plus, le prieuré est un lieu d'hébergement, et pas seulement pour les pèlerins de Compostelle, toujours les bienvenus. Possibilité d'organiser des événements privés dans ce lieu magnifique pouvant recevoir et coucher vos invités.

### ■ DOMAINE DE LA LOGE

Route de Poncins

☎ 04 77 97 56 96

<https://domainedelaloge.jimdo.com>

[domainedelaloge@free.fr](mailto:domainedelaloge@free.fr)



Clévacances (3 clés). 4 chambres. Chambre double de 75 € à 85 €. Petit déjeuner inclus.

Envie, besoin de vous ressourcer, de faire le plein d'énergie dans une nature préservée ? Direction La Loge, une superbe demeure du Forez animée par des personnes formidables. Juste ce qu'il faut à l'écart du village pour profiter de belles balades à pied ou en VTT vers les monts du Forez voisins, voici un petit paradis pour des amoureux ou toute une famille. Car autour de la piscine et dans les 4 chambres charmantes, on peut se prélasser à deux ou à bien plus. En effet, le Domaine est composé d'un gîte rural de 9 places et de 4 chambres d'hôtes ayant chacune leur caractère. Détente assurée entre la piscine, le spa et la bonne humeur contagieuse des «logiens». A table, les produits locaux sont mis à l'honneur avec gourmandise.

## Saint-Etienne-le-Molard

### ■ LA BÂTIE LE RESTAURANT Château de la Bâtie d'Urfé

☎ 04 77 97 00 19

[www.labatielerestaurant.com](http://www.labatielerestaurant.com)  
[labatielerestaurant42@gmail.com](mailto:labatielerestaurant42@gmail.com)

*Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Brunch le dimanche. Réservation recommandée. Le soir. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 9 € (menu du jour 16 € le midi, menu à l'ardoise à partir de 18 €). Brunch le dimanche midi.*

Le restaurant La Bâtie est installé dans un bâtiment classé aux monuments historiques. Autant dire que c'est un plaisir de savourer un bon repas dans le cadre exceptionnel du château de la Bâtie d'Urfé. Dans ce restaurant, vous dégusterez une cuisine familiale, traditionnelle, avec un petit grain de folie. Chaque jour le menu varie au gré du marché avec plusieurs propositions d'entrée, de plats et

de desserts à l'ardoise. Les repas proposés sont concoctés à base de produits frais et locaux, de préférence bio. Les groupes sont les bienvenus, la salle est très vaste. Le choix des menus est large, laissant la place à de belles surprises, des plats de saison et des soirées thématiques.



### CHÂTEAU DE LA BÂTIE-D'URFÉ

Lieu-dit la Bâtie

1061, route de la Bâtie d'Urfé

☎ 04 77 97 54 68

[www.loire.fr](http://www.loire.fr)

[batie-urfe@cg42.fr](mailto:batie-urfe@cg42.fr)

*Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4,30 €. Enfant : 2,70 € (pass découverte 3.60 €). Animations spécifiques (conférences, concerts, animations en famille, ateliers pour enfants). Accueil enfants. Visite guidée (visite guidée exclusivement). Animations.*

Un joyau qu'il faut absolument visiter pour faire un saut dans le temps. Car c'est une chance inouïe que ce château ait traversé les siècles sans dommages apparents ! La Bâtie d'Urfé, à l'origine maison fortifiée du Moyen Âge, est née au XVI<sup>e</sup> siècle sous l'inspiration, venue notamment de nombreux voyages en Italie très en vogue à cette époque, de Claude d'Urfé. Des jardins au château, chaque pièce mérite que l'on s'y attarde pour en admirer les traits. Parmi les merveilles de la Bâtie, les jardins offrent une composition originale et pleine de symboles à décrypter (visites guidées possibles) : le fameux sphinx qui garde l'entrée du château et à la rampe cavalière conduisant à la bibliothèque, sans oublier une grotte unique, la seule grotte de rocailles du XVI<sup>e</sup> siècle encore conservée en France. Une visite magique à partager en famille.

# LES MONTS DU FOREZ

## CHALMAZEL

Il n'y a pas que les Alpes, il y a aussi les monts du Forez et la station familiale de Chalmazel culminant à 1 634 m d'altitude, offrant un domaine skiable de 12 km desservi par un télésiège débrayable et 7 télésis, et alimentées grâce à 70 canons à neige. En tout, 17 pistes de tous niveaux et un snow-park équipé de nouvelles barrières à neige pour des jump toujours plus hauts. Ski de nuit sur la piste des Granges pour des soirées pleines de sensations. L'été, des activités de plein air ont fait leur apparition : une piste de descente de VTT, ainsi qu'un parc acrobatique forestier, sans oublier l'escalade et la pêche en étang.

### Le gîte



**CHÂTEAU DE CHALMAZEL**  
2, place Talaru

#### Le Château

☎ 06 18 63 15 15

[www.chateau-chalmazel.com](http://www.chateau-chalmazel.com)  
[chalmazel.chateau@wanadoo.fr](mailto:chalmazel.chateau@wanadoo.fr)

*Ouvert toute l'année. 5 chambres. De 125 € à 210 €. Petit déjeuner inclus.*

Construit par Arnaud de Marcilly en 1231 pour Guy IV, comte de Forez, cette forteresse a conservé son charme du Moyen-Âge et de ses modifications Renaissance. Aujourd'hui, dans ce château, Isabelle Suguenot met à votre disposition l'une de ses 5 chambres ou sa suite aux décors d'exception à l'occasion de votre

séjour dans les Monts du Forez. Chaque chambre rappelle un style, une époque du château : Renaissance, XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Vous pourrez profiter du charme de l'ancien tout en bénéficiant du confort actuel. Une table d'hôte est possible sur réservation. Votre hôte vous servira une cuisine d'inspiration médiévale réalisée avec des produits locaux, de saison voire du jardin.

### Emplettes

#### ■ BONBON COLLECTION

9, route des Lavois  
SAIL-SOUS-COUZAN

☎ 06 10 19 17 00

[www.bonboncollection.fr](http://www.bonboncollection.fr)

[bonboncollection@orange.fr](mailto:bonboncollection@orange.fr)

Sans être nostalgique, avouons que les bonbons d'autrefois, sans artifices ou colorants, édulcorants étaient bien meilleurs que les produits chimiques que l'on nous vend aujourd'hui. Chez Bonbon Collection, fabrication 100 % artisanale à partir de bons produits pour une explosion de sensations en bouche. Il y en a pour tous les goûts, surtout les sucrés bien sûr, avec les traditionnels Petits pois lardons à l'anis, les pastilles menthe, les sucres d'orge, sans oublier les bonbons au miel. Des morceaux d'enfance à partager avec bonheur. Autres délices, les Fourmandises sont des petits bonbons surprenants. À découvrir lors des différents salons et événements en lien sur la page Facebook de Bonbon Collection.

# LA PLAINE DU FOREZ

## MONTBRISON ★

Montbrison, cité historique, mentionnée dès la fin du XI<sup>e</sup> siècle, est considérée comme la capitale historique du Forez. De ce passé prestigieux, la cité conserve un riche patrimoine dont la collégiale Notre-Dame-d'Espérance, fondée en 1223 est l'illustration la plus imposante.

■ **OFFICE DE TOURISME LOIRE FOREZ**  
1, place Eugène Baune ☎ 04 77 96 08 69  
[www.loireforez.com](http://www.loireforez.com)  
[montbrison@loireforez.net](mailto:montbrison@loireforez.net)

*En juillet et août, ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30, le samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Se renseigner hors saison.*

Situé dans le magnifique cloître des Cordeliers, la Maison du Tourisme vous fera découvrir les sites d'intérêt de Montbrison et des alentours. Que pensez-vous d'une visite guidée des hôtels particuliers de Montbrison par exemple, une ville qui a connu une période extrêmement prospère et qui possède un fabuleux patrimoine Renaissance.

### ■ Dans les environs

#### Champdieu

■ **ACCUEIL TOURISTIQUE PORTE DE BISE-  
CENTRE DE L'ART ROMAN EN FOREZ**  
27, rue Bégonnet-Biron ☎ 04 77 97 02 68  
[www.champdieu.fr](http://www.champdieu.fr)  
[animations@champdieu.fr](mailto:animations@champdieu.fr)

*Ouvert tous les jours en juillet et août de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30. Se renseigner hors saison.*

La commune de Champdieu dispose, à l'année, d'un service d'accueil touristique et de visites guidées. Ainsi, un animateur culturel de la commune pourra vous proposer des visites guidées durant toute l'année. Vous serez proposées différentes visites du bourg, des fortifications, de l'ensemble religieux formé par l'église romane et son prieuré bénédictin. Ces visites pouvant s'adapter à un public familial, scolaire ou plus averti selon la demande. En cas d'absence du guide ou hors des périodes d'ouverture, vous pourrez tout de même découvrir Champdieu par le biais de la signalétique installée dans les rues du village.

#### Savigneux



**OSAKE**  
**Forez Bière Boissons**  
1, rue de l'Agriculture ☎ 06 75 11 55 74  
[www.osake.fr](http://www.osake.fr) – [info@dev-a.com](mailto:info@dev-a.com)

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h.*

Créée par Siméon et Julien, deux amoureux du Japon, l'entreprise Osake propose des sakés japonais originaux sélectionnés avec une grande rigueur. Le saké japonais est fermenté, très doux : aux alentours de 15°, et se consomme pendant l'apéro, le repas ou le dessert. Représentant de huit brasseries à saké japonaises comme Umetsu Shuzo dont le saké s'inscrit dans la plus pure tradition japonaise avec des levures naturelles ou Wakatakeya Shuzo, représentant de la 14<sup>e</sup> génération d'une famille qui brasse un saké historique, Osake importe en exclusivité des sakés premium pour tous les goûts. Sakés fruités et liqueurs complètent une gamme unique en France en vente en boutique et en ligne.

## MONTROND-LES-BAINS ★

Reconnue pour la cure médicale traditionnelle (traitement des affections digestives), la station thermale de Montrond-les-Bains s'est dotée d'un équipement novateur et unique dans la Loire, répondant aux attentes actuelles de visiteurs en quête de détente et de moments privilégiés. Forte du succès de cette relance du thermalisme, la ville a su développer son potentiel touristique en s'équipant de structures modernes telles que les Forézielles, le centre culturel et de congrès, les Illéades, véritable spa thermal dédié au bien-être, tandis que les bâtiments chargés d'histoire, le château et les églises, ont été restaurés.

■ **MAISON DU TOURISME  
DE MONTROND-LES-BAINS**  
Avenue des Sources ☎ 04 77 94 64 74  
[contact@paysdesaintgalmier.fr](mailto:contact@paysdesaintgalmier.fr)  
Face aux Forézielles, sur la N982.

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche (de 10h à 12h en juillet et août).*

Idealement placé à proximité des sites d'intérêt de Montrond-les-Bains, cette maison du tourisme saura vous faire découvrir la ville et les différentes activités qui s'y déroulent. Vous y trouverez des conseils avisés et des documents complets concernant les 12 communes qui composent le Pays de Saint-Galmier. L'office de tourisme pourra également vous organiser différentes visites sur le patrimoine historique de la ville et sur le thème du thermalisme. Tout au long de l'année et plus particulièrement en été, de nombreuses animations se déroulent à Montrond alors n'hésitez pas à leur demander le programme.



*Prieuré de Champdieu.*

© Accueil Touristique Porte de Bise - Centre de l'Art Romain en Forez



## Loisirs



### LES ÎLÉADES – SPA THERMAL

Avenue des Sources

Le Parc Thermal

☎ 04 77 20 08 00

[www.lesileades-montrond.fr](http://www.lesileades-montrond.fr)

[lesileades-montrond@opalia.fr](mailto:lesileades-montrond@opalia.fr)

Ouvert du lundi au jeudi et le samedi de 9h à 20h ; le vendredi de 9h à 22h ; le dimanche de 9h à 18h30. Pass et forfaits en vente sur le site Internet. Boutique.

Connue et reconnue pour ses vertus médicales dans le traitement des affections digestives, la station thermale de Montrond-les-Bains s'est dotée d'un équipement unique dans la Loire destiné aux personnes en quête de détente.

Au sein de ce SPA thermal, vous retrouverez tous les plaisirs de l'eau chaude – une eau à 32 °C toute l'année – associés à la douceur des soins corporels. Dotées également de hammams et de saunas, les Îléades vous offrent un paradis de détente. Bassins aquatiques intérieurs et extérieurs, accessibles été comme hiver, rivières à courant, lits bouillonnants, parcours de massages sous l'eau..., bassin d'aquagym et d'aquacycling vous permettront des moments privilégiés de détente pour quelques heures.



### LES THERMES

DE MONTROND-LES-BAINS

362, rue du Geyser

☎ 04 77 94 67 61

[www.lesthermes-montrond.fr](http://www.lesthermes-montrond.fr)

[lesthermes-montrond@opalia.fr](mailto:lesthermes-montrond@opalia.fr)

Ouvert du lundi au samedi. Ouvert du 25 février au 23 novembre 2019.

Une station thermale très prisée des curistes de toute la région. L'eau est particulièrement efficace contre les maladies de l'appareil digestif, les maladies métaboliques (obésité, surcharge pondérale, diabète...). Les problèmes rhumatologiques y sont également traités. Puisée à près de 500 m de profondeur, l'eau minérale utilisée est une eau carbogazeuse bicarbonatée sodique, dont les composantes interviennent favorablement dans le traitement des pathologies liées à l'appareil digestif dans son ensemble (surcharge pondérale, stress et angoisses). Des équipements modernes sont à la disposition des utilisateurs : baignoires équipées de buses multiples, cabines de douche au jet, bains de vapeur, bassin d'eau thermale, sauna, salle de fitness... Le site s'avère très complet. Des cures agréées de 3 semaines peuvent être prescrites par le médecin. L'établissement propose aussi une semaine thermale « tradition ». Il s'agit là de cures libres, non agréées, mais sous contrôle médical. Vous

bénéficiez dans ce cas des propriétés thérapeutiques des eaux thermales et du professionnalisme des agents et thérapeutes thermaux.

## Dans les environs

### Saint-Galmier



#### ■ SOURCE BADOIT

Avenue de la Coise

☎ 04 77 54 02 01

[www.badoit.fr](http://www.badoit.fr)

Ouvert toute l'année. Sur réservation, visite guidée organisée par l'office de tourisme du Pays de Saint-Galmier. Adulte : 6 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 4 €. Visite guidée (en raison de nombreux escaliers en cours de visite, seuls les enfants au-dessus de 8 ans et accompagnés sont admis. Durée 1h30 avec pièce d'identité obligatoire).

Avec plus de 300 millions de bouteilles vendues chaque année, Badoit est le leader français des eaux minérales gazeuses. Les Romains, spécialistes en eaux, connaissaient déjà l'existence de la source, des fouilles archéologiques ont permis d'apporter la preuve qu'un riche Gallo-Romain utilisait cette eau pour des bains. Après une période d'oubli de plusieurs siècles, elle est redécouverte en 1778 pour ses vertus apéritives et curatives. En 1837, un audacieux négociant en soies, Auguste Badoit obtient le fermage de la source et a l'idée de commercialiser l'eau en bouteilles. Aujourd'hui, toute une gamme de produits a été élaborée à partir de cette eau.

#### ■ RESTAURANT LA CHARPINIÈRE

La Charpinrière

☎ 04 77 54 10 20

[www.lacharpiniere.com](http://www.lacharpiniere.com)

[reception@lacharpiniere.com](mailto:reception@lacharpiniere.com)

Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi de 19h à 21h30 ; tous les jours de 12h à 13h30. Menus de 45,50 € à 70 €. Carte : 50 € environ. Menu Affaire : 32 €.

Dirigé par le chef Damien Guenier, maître restaurateur, le restaurant La Charpinrière fait partie du complexe hôtelier du même nom, qui comprend également une brasserie, un hôtel quatre étoiles et un espace de remise en forme. Vous pourrez découvrir des menus gastronomiques à déguster dans une cadre paysager exceptionnel. La carte est diversifiée et évolue au fil des saisons : Le filet de Canard et la Cardamome Verte, suivi d'un Rouget, artichaut barigoule et estragon ou de La pluma, cuite à la plancha, variation autour de la tomate et pour finir un chariot de fromages affinés et L'Abricot, le Nougat et la Cerise. Une cuisine haut de gamme dans un cadre élégant et une ambiance feutrée.

# LES MONTAGNES DU MATIN

## CHAZELLES-SUR-LYON

Fière de sa tradition chapelière, Chazelles-sur-Lyon en conserve la mémoire grâce à La Chapellerie, son célèbre musée du Chapeau, unique en France. En effet, Chazelles fut connue dans le monde entier par ses chapeaux en feutre de poil. Cette industrie employait dans une trentaine d'usines plus de 2 000 ouvriers.

### Points d'intérêt



#### LA CHAPELIERIE – ATELIER-MUSÉE DU CHAPEAU

**31, rue Martouret ☎ 04 77 94 23 29**  
**[www.museeduchapeau.com/le-musee.html](http://www.museeduchapeau.com/le-musee.html)**  
**[contact@museeduchapeau.com](mailto:contact@museeduchapeau.com)**

*Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Boutique.*

L'Atelier-Musée du Chapeau accueille une exposition permanente, un espace d'exposition temporaire (une exposition par an), un atelier de production, un centre de formation en mode-chapellerie, un centre de ressources et de documentation, les réserves, un espace événementiel, cinq ateliers de créateurs, une boutique et un restaurant. La nouvelle muséographie présente toutes les étapes de la chaîne de production du chapeau de feutre de luxe à partir du poil de lapin. Machines en fonctionnement, fabrication de chapeaux, vidéos-témoignages des ouvriers de l'époque, atelier reconstitué. Les collections du musée abordent chronologiquement et thématiquement le couvre-chef féminin et masculin du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours. Des chapeaux ecclésiastiques aux coiffures de grands cuisiniers (Bocuse, Troisgros...), sans oublier les couvre-chefs authentiques portés par des femmes et hommes célèbres comme Grace Kelly ou François Mitterrand, côtoient les pièces des maisons Paco Rabanne, Nina Ricci, Dior, Saint Laurent Paris, Hermès, Jean-Paul Gaultier, de même qu'une série unique de chapeaux des années 1970 à nos jours de la maison Pierre Cardin, Jacques Pinturier, Marie Mercié, Stephen Jones... Un lieu unique !

#### ■ ÉGLISE

L'église a été bâtie au XII<sup>e</sup> et au XV<sup>e</sup> siècles. Les trois croisées d'ogives précédant le chœur datent du XIII<sup>e</sup> siècle. Au XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, l'église s'agrandit par la construction d'une travée et de chapelles du côté sud de l'abside. En 1827, les deux dernières travées, le bas-côté nord, les chapelles de la rue Chanoine Planchet et le clocher actuel sont construits. Le portail est bâti en calcaire conchylien, les coquillages intégrés dans la pierre sont très apparents, et l'on peut remarquer de nombreuses figurines. Les magnifiques vitraux du chœur et ceux des chapelles de la Vierge et de saint Jean-Baptiste sont de A. Mauvernay, maître verrier à Saint-Galmier.

### Le couvert



#### AU CHAPELIER GOURMAND

**4, rue Marguerite-Gonon**

**☎ 04 77 06 92 83**

**[www.auchapeliergourmand.fr](http://www.auchapeliergourmand.fr)**  
**[auchapeliergourmand@orange.fr](mailto:auchapeliergourmand@orange.fr)**

*Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 24,50 € à 35 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15 € (entrée, plat et dessert). Tous les jeudis, menus à thème.*

Installé sur le site de la Chapellerie, dans un ancien local industriel, le restaurant créé par le talentueux chef Fabien Viricel – passé par d'excellentes maisons comme la Tour Rose à Lyon – a su utiliser un cadre d'exception pour proposer une cuisine savoureuse mariant les saveurs d'ici et d'ailleurs. Aménagée dans un esprit contemporain avec deux terrasses devant et derrière le bâtiment, la belle salle de restaurant possède une mezzanine. Autant dire de suite qu'il vaut mieux réserver, car le succès de cet établissement est à la hauteur des espérances du *Futé* qui est tombé sous le charme du Chapelier Gourmand. Le chef met en avant les producteurs locaux et le meilleur du terroir : soupe de maïs au miel, cacahuètes grillées et poitrine fumée, pintade aux champignons semoule de choux-fleur et boulgour aux légumes, pour terminer avec une brioche perdue aux pommes et glace vanille. Belle carte des vins.



#### HÔTEL-RESTAURANT CHÂTEAU BLANCHARD

**36, route de Saint-Galmier**

**☎ 04 77 54 28 88**

**[www.hotel-chateau-blanchard.com](http://www.hotel-chateau-blanchard.com)**  
**[lechateaublanchard@gmail.com](mailto:lechateaublanchard@gmail.com)**

*Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h. Menus de 55 € à 85 €. Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 30 € (et 35 €). Vin au verre. Chambres doubles de 67 € à 77 €. Soirée étape à partir de 89 €. Petit déjeuner : 10 €. Animaux admis en chambre uniquement. Accueil des groupes. Terrasse.*

Cette ancienne maison de chapeliers, grande maison bourgeoise superbement rénovée, a gardé toute son authenticité. Ici, la cuisine gastronomique rime avec originalité et créativité. Les parfums, les saveurs, un travail tout en finesse, les bons produits de la région sont à l'honneur et s'harmonisent au fil des saisons. Les amateurs seront séduits par la belle carte des vins. Les chambres sont spacieuses, douillettes et romantiques, décorées avec soin. Pour vos séminaires, conférences et réceptions familiales, de beaux volumes sont mis à votre disposition avec tout l'équipement nécessaire. Le personnel est à la hauteur, le service est parfait. Une étape incontournable de la région !

## ■ Dans les environs

### ■ TISSAGES DENIS & FILS

99, rue de la Soie

MONTCHAL ☎ 04 77 28 60 21

[www.denisfils.fr](http://www.denisfils.fr)

[tissages@denisfils.fr](mailto:tissages@denisfils.fr)

Ouvert le mercredi de 14h à 17h. Visites et ventes directes.

Se renseigner.

Dans la longue tradition textile des soieries de la région lyonnaise, l'entreprise Denis et Fils est née en 1956 à

Montchal sous l'impulsion d'André Denis. Une entreprise qui prendra son essor dans les années 1980 en modernisant son outil de production et en orientant sa fabrication vers le haut de gamme, notamment vers en soie naturelle. Tissant des soies de très haute qualité, Denis et Fils propose à la vente des tissus au mètre avec des taffetas, 800 coloris disponibles, et des mousselines de soie, 130 coloris disponibles. Également, de magnifiques foulards en soie et d'autres tissus. Des visites et des ventes directes sont régulièrement organisées à l'usine de Montchal.

## FEURS ★

La ville, qui tire son nom du latin « forum », est un carrefour entre les axes Clermont-Ferrand-Lyon et Roanne-Saint-Etienne. La Loire, et plus modestement, la Loise et le Soleillant, font leur lit à travers la cité. Un réseau de sens uniques met le centre-ville à l'abri de la circulation routière.

## Sorties

### ■ HIPPODROME DU PARC-FEURS

Boulevard de l'Hippodrome

☎ 04 77 26 10 45

[www.hippodromedefeurs.com](http://www.hippodromedefeurs.com)

[hippodrome.feurs@wanadoo.fr](mailto:hippodrome.feurs@wanadoo.fr)

Meetings de mars à octobre.

Depuis plus de cent cinquante ans, un hippodrome fait le plaisir des amoureux de courses hippiques. Professionnels ou poulains prometteurs, jockeys reconnus ou d'avenir, l'arène forézienne dispose d'installations modernes pouvant accueillir n'importe quelle épreuve de trot internationale. Trotteurs régionaux de qualité ou venant de la France entière viennent fouler cette piste de 1 300 m corde à gauche en pouzzolane. 9 meetings sont organisés de mars à octobre avec un quarté + régional à chaque réunion, 4 journées avec PMU national en simulcating et une réunion avec un quinté + ! Suivez d'ailleurs toute l'actualité de l'Hippodrome de Feurs sur son site Internet avec la possibilité de consulter la liste des partants et de connaître à l'avance le programme des journées. N'oublions pas d'évoquer l'Equiforum, un bâtiment sur 3 niveaux comprenant un espace de jeux, un étage avec une salle de réunion pouvant accueillir 400 personnes et son restaurant panoramique de 200 places, équipé d'écrans plats, permettant de partager les émotions d'un spectacle vivant autour d'un repas de qualité ! On ne rate rien et croyez-nous on y mange bien ! A noter que l'infrastructure est louable à l'année pour diverses manifestations et que cette sortie familiale ravira les enfants grâce à de multiples animations !

et son étendue aux portes de Feurs, seul le tiers de la population est regroupé au village. Les activités sportives et culturelles sont variées.



**CHARLES CHOCOLARTISAN**

2260, route de Roanne

☎ 04 77 26 86 51

[www.pateatartiner.fr](http://www.pateatartiner.fr)

[magasin@pateatartiner.fr](mailto:magasin@pateatartiner.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Voir tarifs sur notre site internet.

Pendant que de « grandes » marques nous dégoutent des pâtes à tartiner industrielles, les écureuils de Charles Chocolartisan fabriquent la meilleure des pâtes à tartiner locale. Des tartines, *Le Petit Futé* pourrait vous en faire des tonnes pour dire tout le bien qu'il pense de cette adresse qui prend à fois soin de notre santé et de notre gourmandise (naturelle, elle aussi !). Charles Roland, authentique passionné du chocolat, a réussi le pari de redorer l'image de la pâte à tartiner en créant des produits sains sans huile de palme ni arômes artificiels. Que du bon, que du vrai, que du naturel pour un goût exceptionnel. Si vous ne savez pas laquelle choisir – de la caramel beurre salé à la pain d'épice en passant par la Nutolôire avec des noisettes torréfiées maison –, *Le Petit Futé* vous conseille de prendre tout un semaine pour varier les plaisirs jour après jour. Autre plaisir à ne pas manquer (même si vous pouvez passer commande sur Internet) : la visite de la boutique de Civens. Une véritable expérience de tous les sens autour de la pâte à tartiner. Dans des locaux aménagés avec goût, on peut tout savoir sur la fabrication d'un produit d'exception (ici, on ne cache rien !) en visitant et en s'amusant en famille, en participant aux ateliers... Des instants gourmands à partager autour des meilleures pâtes à tartiner.

## Cleppé

La commune est composée de trois parties, le bourg qui ne s'impose pas vraiment au reste du territoire, le hameau de Naconne immédiatement au sud le long de la RD112 et au sud-ouest le hameau de l'Olme, très proche de Poncins en bordure du Lignon mais coupé de Cleppé par le tracé de l'autoroute A72 Saint-Etienne-Clermont-Ferrand.

## ■ Dans les environs

### Civens

Civens, situé sur la partie piémont des Montagnes du Matin est un village agréable et fleuri avec un petit parc bien aménagé devant la mairie. Grâce à sa situation

Sans huile de Palme !

pateatartiner.fr

Artisan chocolatiers depuis 2005

# Magasin d'usine

Charles Chocolartisan

Les pâtes à tartiner ludiques et créatives

Du lundi au vendredi 9H.12H30 - 14H.19H

Et le samedi 10H.12H30 - 14H.19H

Dégustation &  
Initiation à la  
gourmandise

Fontaines  
de pâte à tartiner  
Prix magasin  
d'usine

Visite de groupe  
DE L'ATELIER  
sur réservation



2260 Route de Roanne, 42110 Civen  
0477268651 - magasin@pateatartiner.fr

**PARCE QUE VOUS ÊTES UNIQUE ...**

**... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE SUR MESURE**

Mon guide sur Mesure  
Réglementation, itinéraires, équipements, etc.

Pour votre prochain voyage, créez votre guide Petit Fute sur mesure  
Un guide unique pour un voyage unique !

Comment faire ?

Notre voyage de noces en Asie  
Bangkok - Raï - Hanoi

Road Trip USA Canada  
De Vancouver à Los Angeles

**A VOUS DE JOUER !**

**my petit fute**  
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

A voir aussi la tour restaurée, dernier vestige d'un château féodal, qui était surnommé vers 1452, le Versailles des comtes du Forez. Si vous êtes courageux, l'ascension des 93 marches, offre à 22 m de hauteur, une vue panoramique sur les monts du Lyonnais, la plaine du Forez avec la Loire et les Montagnes du Soir.

#### ■ O'LDGE\*\*\*

Lieu-dit Naconne

☎ 04 77 27 14 73

[www.o-lodge.fr](http://www.o-lodge.fr)

contact@olodge.fr



Chambre double à partir de 70 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit. Bain bouillonnant, sauna.

Il y a des lieux, des concepts plus difficiles à décrire que d'autres «hôtels traditionnels». Comme son nom l'indique, O'ldge n'est pas un hôtel traditionnel. L'hébergement imaginé par Sylvie Labrosse est un concept personnel que cette personne adorable souhaite partager avec ses hôtes en leur proposant des séjours sur mesure. Ce qui est sûr, c'est que vous serez parfaitement reçu dans ce lieu merveilleux à seulement 4 km de la gare de Feurs (possibilité de trajet vers la gare en navette). Entre l'hôtel, le gîte et la chambre d'hôtes, le lodge est abrité dans 4 bâtisses différentes offrant de nombreuses chambres personnalisées de grand confort. Terrasses pour profiter des lieux, bassin de nage, sauna et bain bouillonnant pour se détendre, chacun peut composer son séjour à sa façon. Restauration possible sur place. Salle de séminaire pour accueillir les groupes. Un lieu à part et une belle découverte.

## Jas

Jas, accroché à sa colline, se voit de très loin. Situé sur l'ancienne voie romaine, il servait d'étape. Le château qui couronne le village, dont une partie date du XV<sup>e</sup>, est privé. Depuis quelques décennies, le village est réputé pour ses fleurs qui embellissent ruelles, fenêtres et balcons et pour sa gastronomie.

#### ■ JAS ACRO

Chez Satin

Essertines-en-Donzy

☎ 06 08 01 89 60

<https://jasacro.jimdo.com>

victor.boyer@jassport.fr

Ouvert d'avril à juin et de septembre à octobre, week-ends, jours fériés et vacances scolaires de 14h à 19h (sur réservation uniquement). Ouvert en juillet et août, tous les jours de 10h à 19h (réservation conseillée). Tarifs individuel adultes : 18 € (16 € pour les groupes de 8 pers). Juniors : 14 €. Enfants (-1,40m) : 10 €.

Grimper dans les arbres, il n'y a pas d'âge pour se faire plaisir en pleine nature. Justement, Jas Acro nous accueille en pleine nature, dans une forêt en pente douce pour des sensations adaptées à tous les âges. Un parc dans les arbres avec plusieurs parcours et différents niveaux de difficulté : 2 parcours enfants pour les lutins de moins d'1,40 m et 3 parcours adultes du niveau vert au niveau rouge. En plus, deux tyroliennes géantes de 100 m pour des sensations augmentées. Encore plus de sensations ? Venez aux sessions nocturnes (5 pers. minimum).



## Panissières

Panissières se trouve sur un ancien chemin qui reliait deux provinces : Forez et Beaujolais. Le vieux bourg emmuré, dont il ne reste plus rien, s'est transformé au cours des siècles en une cité moderne avec de nombreux services et une importante activité industrielle, agricole, commerciale, artisanale et touristique.

### ■ MUSEE DE LA CRAVATE ET DU TEXTILE

7, rue Jacquard

☎ 04 77 26 23 46

[www.musee-de-la-cravate.com](http://www.musee-de-la-cravate.com)

[v.g.panissieres@hotmail.fr](mailto:v.g.panissieres@hotmail.fr)

Fermé de janvier à mars. Musée ouvert du 4 mai au 27 octobre 2019. Ouvert du mercredi au dimanche de 15h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Boutique.

Créé par les Amis du musée de la Cravate, le musée est installé dans une ancienne usine de damassé (linge de table) et ancien atelier de tissage, qui a fonctionné de 1866 à 1982. Si Panissières est présentée comme capitale de la cravate – il y a quelques années deux entreprises locales fabriquaient 80 % du marché français du tissu de cet accessoire – cette cité est avant tout une ville textile, dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle est réputée pour ses fabriques de toiles. Animations pour tous et ateliers créatifs pour les enfants.

## Le gîte

### ■ LE TISSEUR DES SAVEURS

15, rue Jean Benoit Guerpillon

☎ 04 77 26 60 08

[www.letisseurdessaveurs.com](http://www.letisseurdessaveurs.com)

[contact@letisseurdessaveurs.com](mailto:contact@letisseurdessaveurs.com)

Logis (3 cheminées). 14 chambres. Chambre double à partir de 55 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 14,50 €. Menu du Tisseur : 28 €).

S'inscrire dans l'histoire d'une région marquée par le travail des tisseurs dans un esprit contemporain de

renouveau, c'est le pari de Frédéric et Patricia Guerpillon. Magnifique restauration d'un bâtiment du XIX<sup>e</sup> siècle qui a conservé le charme de l'ancien, parquet et moulures, rehaussé de touches modernes comme ces superbes luminaires. Assiettes aux saveurs régionales réalisées par un chef artisan du goût. 14 chambres personnalisées des Classiques aux Premium (dont une au rez-de-chaussée spécialement adaptée pour les personnes à mobilité réduite), reprenant le thème du tissage, mais aussi du voyage ou de la gourmandise. Des chambres confortables, élégantes, parfaitement équipées, où chacun se repose en toute sérénité. Dans ce cadre apaisé, le Tisseur des Saveurs dispose également d'une salle de séminaire équipée (audio, vidéo) pour accueillir vos réunions et séminaires.

## Poncins

### ■ LA CROIX BARDON

Lieu-dit La Croix Bardon

☎ 06 19 86 77 19

[www.lacroixbardon.com](http://www.lacroixbardon.com)

[croixbardon@gmail.com](mailto:croixbardon@gmail.com)



Ouvert toute l'année. Pour 10 personnes (5 chambres). À partir de 150 €/nuit pour 2 pers. Wifi gratuit. Salon de jardin.

Quand on parle de « petit paradis » pour la Croix Bardon, ce n'est pas exagéré. Entourée d'une nature préservée des plus accueillantes, la Croix Bardon est une ancienne ferme forézienne rénovée avec beaucoup de goût. Environnement exceptionnel pour les amoureux de nature (et pour les pêcheurs qui seront à la fête) pour ce gîte qui dispose d'un parc d'un hectare et d'une piscine chauffée pour se détendre en famille. On peut même manger à l'extérieur dès le printemps grâce au parasol chauffant. 5 chambres tout confort pour se reposer dans les meilleures conditions. Le lieu idéal pour des retrouvailles en famille ou entre amis.

*Sorties en kayak seul ou accompagné tout l'été.*

La Maison Du Légal Et De La Nature





# ORGANISER SON SÉJOUR



# S'Y RENDRE

*De tous les horizons, de France et d'ailleurs, rien de plus facile de «Se rendre Autour de Lyon». Des aéroports et des gares tout autour de cette zone centrale de la région Auvergne Rhône-*

*Alpes et des autoroutes arrivant dans toutes les directions depuis la liaison de l'A89 vers l'Ouest du pays. Aucune excuse ne sera donc retenue si vous ne venez pas Autour de Lyon.*

## EN AVION

Avec deux aéroports internationaux, dont un en plein cœur de la zone (Lyon Saint-Exupéry), et des aéroports bénéficiant d'un large trafic low cost, la région est particulièrement bien desservie par les airs.

### ■ AÉROPORT DE LYON SAINT-EXUPÉRY

COLOMBIER-SAUGNIEU

☎ 08 26 80 08 26 – [www.lyonaeroports.com](http://www.lyonaeroports.com)  
[communication@lyonaeroports.com](mailto:communication@lyonaeroports.com)

A 25 km à l'est de Lyon (A42 ou A43 puis A432).



Ouvert tous les jours. 24h/24.

L'aéroport de Lyon Saint-Exupéry, ex-Satolas pour les Lyonnais, reste un aéroport à taille humaine tout en desservant de nombreuses destinations et en proposant des vols charters très intéressants. Construit en 1975, à 15 km à l'est de Lyon, il est aujourd'hui le quatrième aéroport français avec près de 9 millions de passagers par an, une centaine de destinations en direct et une soixantaine de compagnies aériennes représentées. Le terminal 2 est réservé à la compagnie Air France et le terminal 3 aux charters avec notamment la dynamique compagnie Easyjet. En 1994, la gare TGV est venue compléter l'offre. Conçue par l'architecte reconnu Santiago Calatrava, sa structure symbolise l'envol d'un oiseau. Cette gare dessert Paris mais aussi les régions Rhône-Alpes et Provence. Quand au futur terminal 1, il représente 70 000 m<sup>2</sup> de nouvelle

surface aménagée. Objectif 15 millions de passagers en 2020 et la privatisation de l'aéroport.

► **L'aéroport est accessible en voiture par l'auto-route A432.** Plusieurs loueurs de véhicules sont sur place. Un tram express, le « Rhône Express », relie le centre de Lyon à l'aéroport en 30 min, tous les jours de 4h25 à minuit. Le TGV pour Paris et depuis Paris dessert l'aéroport une fois par jour. Et bingo : un bus Ouigo relie désormais Valence et l'aéroport de Lyon !

### ■ AÉROPORT DE SAINT-ÉTIENNE

SAINT-ETIENNE ☎ 04 77 55 71 71

[www.saint-etienne.aeroport.fr](http://www.saint-etienne.aeroport.fr)

[aeroport@saint-etienne.cci.fr](mailto:aeroport@saint-etienne.cci.fr)

*Les horaires d'ouverture varient en fonction des vols, consultez le site Internet.*

Tenu par la chambre de commerce et d'industrie de Saint-Etienne Montbrison, l'aéroport de Saint-Etienne vous propose toute l'année des vols charters affrétés par des agences de voyages et des tours opérateurs. Ce sont des séjours ou des circuits incluant vol et hôtel... Les vacances clés en main c'est un bon plan pour partir en vacances en toute décontraction ! Des vols réguliers pour Istanbul, Porto, Sétif et Oran sont proposés. A vous de choisir vos vacances : séjours farniente en club, circuit découverte, 4x4 dans le désert, ou même thalasso... il y en a pour tous les goûts ! Des vacances à la carte qui permettent de s'adapter à tous les budgets !



Pont-en-Royans.

## ■ AÉROPORT DE GRENOBLE-ISÈRE SAINT-ETIENNE-DE-SAINT-GEOIRS

☎ 04 76 65 48 48 – [www.grenoble-airport.com](http://www.grenoble-airport.com)  
info@grenoble-airport.com

Ouvert tous les jours de 6h à 22h30. A 40 km au nord-ouest de Grenoble (25 minutes par A48), à 60 km de Lyon, à 60 km de Valence et à 50 km des stations de ski. Il y a trois parkings, dont un ouvert au public pour toutes durées (maximum 2 mois).

L'aéroport de Grenoble, situé à Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, grâce aux nombreuses navettes au départ de la gare routière de Grenoble, et à son accès direct au

réseau autoroutier rhônalpin, est d'un accès facile et pratique. L'aéroport international de Grenoble est aussi bien la porte d'entrée des Alpes que celle d'une véritable Silicon Valley alpine, facilitant l'accès des nombreuses entreprises industrielles et technologiques implantées dans le technopôle grenoblois, et disposant de services et d'équipements de sécurité conformes aux normes les plus récentes. Avec une vingtaine de destinations régulières vers la France et l'Europe (notamment le Royaume-Uni), cet aéroport ouvre des horizons de voyage à tous les Rhônalpins. L'aéroport est équipé d'une piste de 3 050 m pouvant accueillir tous les types d'avions.

## EN TRAIN

Plusieurs possibilités pour venir en train. Autour de Lyon. Le plus «simple», choisir une grande gare où les TGV passent plusieurs fois par jour en provenance de toute la France vers la Métropole de Lyon : Gare de Lyon Perrache ou Lyon Part-Dieu (actuellement en travaux). Depuis la gare de Lyon Perrache, vous pourrez facilement prendre des bus à la gare routière en direction de toutes

les villes de la région. Autres gares TGV à Saint-Etienne et Grenoble.

Des lignes TER desservent l'ensemble de la région, notamment vers le sud (Vienne) et le nord (Villefranche). Le réseau est complété par des lignes de bus desservant l'ensemble des villes et villages Autour de Lyon.

► **SNCF 3635 - Site Internet :** [www.oui.sncf](http://www.oui.sncf)

## PAR LA ROUTE

Du Beaujolais au nord en direction du Pilat au sud, longtemps la région lyonnaise n'a été qu'une voie rapide pour les automobilistes pressés d'aller sur les côtes de la Méditerranée en passant par l'A6 qui devient l'A7 à la sortie du tunnel sous Fourvière. Avec la renommée croissante de la Lyon et l'engorgement des plages, les vacanciers redécouvrent le plaisir de sortir de la longue voie bitumée pour découvrir les petites routes de nos campagnes et des villages tous plus charmants les uns que les autres. Une nouvelle voie a été ouverte permettant un passage aisé d'est en ouest en passant au nord de Lyon par l'A89 désormais reliée à l'A7. Bref, hormis quelques bouchons en période estivale, rien de plus simple que de circuler Autour de Lyon et de partir, cheveux au vent, sur les magnifiques «virolets» (petits virages serrés) du Beaujolais, du Pilat, du Bugey, des Dombes...

### ■ GARE ROUTIÈRE

**Gare de Lyon-Perrache  
LYON**

☎ 04 72 56 95 30

Lyon se trouve géographiquement à un noeud routier qui fait de la Métropole une place forte pour toutes les destinations en France, mais aussi vers l'étranger. La gare routière, connectée avec la gare ferroviaire, permet de prendre les bus des TCL, les bus interurbains en direction d'autres villes du département ou de la région, ainsi que les lignes nationales et internationales (Eurolines, Ouibus, Isilines et Flixbus).

Autre gare routière à la Part-Dieu (place de Francfort côté Vilette, mais pas très facile d'accès à cette période en raison des nombreux travaux dans le quartier), Vaise ou Gorge de Loup.

## EN BATEAU

Cela peut paraître farfelu, mais il est aisé de rejoindre cette région au «centre» de la France par les voies navigables. En effet, le Rhône est facilement praticable de son embouchure à Lyon et la Saône permet de remonter en direction de la Bourgogne. De nombreux ports, notamment celui des Roches de Condrieu parmi les plus importants de France dans sa catégorie fluviale, permettent de faire des haltes des plus agréables.

### ■ VOIES NAVIGABLES DE FRANCE 2, rue de la Quarantaine, LYON

☎ 04 72 56 59 00 – [www.vnf.fr](http://www.vnf.fr)  
dt.rhoneaone@vnf.fr

Impossible de parler de Lyon sans parler de ces larges voies navigables utilisées par les péniches, mais aussi par les plaisanciers.

Les Voies Navigables de France gèrent, exploitent et développent le plus grand réseau européen de voies navigables constitué de 6700 km de canaux et de rivières aménagées, de plus de 2000 ouvrages d'art et de 40 000 ha de domaine public bord à voie d'eau. Entre Rhône et Saône, la direction interrégionale basée à Lyon ne manque pas d'informer les nombreux plaisanciers et sportifs, on pense notamment aux personnes pratiquant l'aviation sur nos deux fleuves, des conditions d'utilisation des voies navigables.



# S'INFORMER

Regroupant plusieurs départements de la région Auvergne-Rhône-Alpes, ce guide présente à travers ses pages toutes les structures d'accueil et d'information touristique ville par ville. Deux grandes structures pourront cependant vous aider dans vos recherches, notamment via leur site Internet :

► **ONLY LYON** pour toute la Métropole Lyonnaise sur : [www.lyon-france.com](http://www.lyon-france.com)

► **AUVERGNE-RHÔNE-ALPES TOURISME** pour tous les autres territoires sur : [www.auvergnerrhonealpes-tourisme.com](http://www.auvergnerrhonealpes-tourisme.com)

## MÉDIAS

### Presse écrite

■ **LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ**  
40, avenue Alsace-Lorraine  
GRENOBLE  
☎ 04 76 88 71 00  
[www.ledauphine.com](http://www.ledauphine.com)

Tarif au numéro : 1 €. Nombreuses formules d'abonnement papier et numérique.

Un monument régional – on pourrait même dire national – qui nous tient informé au quotidien. Le *Dauphiné Libéré*, en hommage à son territoire d'origine et à sa création juste après la libération en 1945, est le journal de référence sur toutes les Alpes, la Drôme, l'Ardèche, mais aussi le Vaucluse. Pas moins de 33 éditions pour vous donner l'information la plus proche de chez vous grâce à 2 000 correspondants locaux. Rassemblant de fidèles lecteurs et les nouvelles communautés digitales, le *Dauphiné* est disponible version papier ou numérique, tellement pratique (pour retrouver des archives par exemple). Des suppléments et des magazines passionnants avec les hors-séries du *Dauphiné*.

### ■ LE PROGRES

☎ 04 72 22 23 23

[www.leprogres.fr](http://www.leprogres.fr)  
[lecteurs@leprogres.fr](mailto:lecteurs@leprogres.fr)

Tous les Lyonnais vous le diront, et c'est la «maxime» du journal : «Si c'est vrai, c'est dans *Le Progrès*». Pour connaître toute la vérité sur l'actualité lyonnaise, il faut donc acheter tous les matins *Le Progrès* et parcourir ses pages avec la plus grande attention. C'est en 1859 - il y a 159 ans en 2018 - que naissait, sur la Presqu'île (le bâtiment qui abrite aujourd'hui la Fnac porte toujours la glorieuse enseigne), un journal qui allait s'imposer au fil du temps comme le quotidien de référence de la Métropole de Lyon (et même au-delà, puisque *Le Progrès* a des éditions dans l'Ain, le Jura, la Loire et la Haute-Loire). Au total, ce sont plus de 250 journalistes et près de 2 000 correspondants locaux qui informent au quotidien près de 850 000 lecteurs ! Au cœur de l'actualité locale et régionale, *Le Progrès* est la source incontournable des discussions matinales, faisant la fierté de celles et ceux qui se retrouvent dans ses pages. Dans un bel esprit d'indépendance – n'oublions jamais que ce journal de Résistance fut le seul quotidien à publier des

PARCE QUE VOUS ÊTES  
**UNIQUE...**

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE  
**SUR MESURE**

Mon guide sur Mesure

Notre voyage de noces en Asie

Road Trip USA Canada

**A VOUS DE JOUER !**

**mypetitfute**  
mon guide sur mesure

[WWW.MYPETITFUTE.COM](http://WWW.MYPETITFUTE.COM)

© love photo shutterstock.com

extraits de l'Appel de Londres du Général de Gaulle —, *Le Progrès* aborde tous les domaines. Si le journal papier reste un incontournable, *Le Progrès* évolue avec son temps avec les nouvelles technologies de l'information. Le site Internet est une vraie réussite avec la version numérique du journal et toutes les éditions en ligne sur ordinateur, mais aussi sur tablette et smartphone. Sur les réseaux sociaux, *Le Progrès* est également très actif avec plus de 200 000 fans sur Facebook et plus de 137 000 followers sur Twitter, pour ne rien manquer de l'actualité en temps réel. Avec ses suppléments *TV Mag* et *Version Femina*, sa version gratuite *Lyon Plus*, son site Internet, *Le Progrès* offre une information 100 % réactive et interactive, proche de tous les Lyonnais.

## Radio

### ■ FRANCE BLEU ISÈRE 98.2 MHZ

27, avenue Félix-Viallet  
GRENOBLE

☎ 04 76 50 38 38

[www.francebleu.fr/isere](http://www.francebleu.fr/isere)

98.2 Mhz et 102.8 Mhz (Grenoble et Chamrousse).

A Radio France, le bleu est la couleur des régions. Au total, 44 stations sur un réseau de proximité qui enchante nos oreilles et notre cerveau ! Car au *Petit Futé*, on aime passionnément les régions et les terroirs, pensant qu'il faut d'abord connaître son « terrain » avant de s'intéresser aux « lointains ». Alors, le Futé vous conseille vivement d'écouter France Bleu Isère, la radio aux saveurs locales qui sait nous emporter sur le terrain, nous donner envie de goûter tous les plats de chez nous, nous divertir, avec en tête de pont l'incontournable et excellent Serge Papagalli

qui n'est pas un « quand même » et qui nous fait rire tous les dimanches. De très nombreux rendez-vous régionaux avec les journaux du matin et leurs invités (politique, économique ou social), mais aussi celui de midi et de 18h. On cuisine ensemble par Erika Vachon qui nous emmène dans les meilleurs restaurants de l'Isère, on partage un moment jardinage avec Terre Vivante et on s'élève vers les sommets avec Passion montagne par Jérôme Orcet et Jean-Michel Asselin. Des programmes qui ont du sens et qui nous font découvrir tous les acteurs -culture, sports, vie associative...- de la région. Chansons d'hier et d'aujourd'hui, paroles que l'on retient, tout est bon sur les ondes de France Bleu Isère pour passer une agréable journée.

### ■ TONIC RADIO 98.4 FM

1, place Henri Barbusse  
LYON

☎ 04 72 74 17 41

[www.tonicradio.fr](http://www.tonicradio.fr)

[redaction@tonicradio.fr](mailto:redaction@tonicradio.fr)

Tonic Radio, c'est hits et pop music avec des plages de 30 minutes non-stop, mais c'est avant tout la radio du sport à Lyon. Tout le sport avec les directs de l'OL (avec l'incontournable Julien Huet), du LOU Rugby et du LDLC ASVEL pour ne rien manquer des championnats de vos clubs préférés. C'est aussi toute l'actualité lyonnaise et régionale et des infos très régulièrement. Pour se détendre, Tonic Bien-être. Des bons plans, des cadeaux, des jeux... Sur [www.tonicradio.fr](http://www.tonicradio.fr), écoutez les web radios : 100 % lounge, 100 % ladies, 100 % Mix, 100% pop rock, 100 % disco. 4 fréquences dans la région lyonnaise : Lyon 98.4, Bourgoin 97.8, Villefranche 94.7 et Vienne 95.

# INDEX

## A

ABBATIALE SAINT-MICHEL (NANTUA) .....	47
ABBAYE (L') (SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE) .....	232
ABERGEMENT-CLEMENCIAT (L') .....	54
ABRETS EN DAUPHINE (LES) .....	237
AFFOUX .....	164
AIGUEPERSE .....	158
ALAMBIC (L') (VOURLES) .....	298
ALIX .....	101
AMBERIEU-EN-BUGEY .....	29
AMBERIEUX .....	96
AMBERIEUX-EN-DOBES .....	74
AMBRONAY .....	30
AMPLEPUIS .....	167
AMPUIS .....	308
ANCIEN HÔTEL-DIEU (VILLEFRANCHE-SUR-SAONE) .....	112
ANCIENNE CHARTREUSE DE SAINTE-CROIX-EN-JAREZ .....	327
ANNOISIN-CHATELANS .....	176
ANSE .....	94
AOSTE .....	239
APOTHECAIRERIE DE L'HOPITAL (THOISSEY) .....	63
APOTHECAIRERIE DE L'HÔTEL-DIEU .....	16
APPRIEU .....	213
AQUEDUC ROMAIN DU GIER (L') .....	295
ARANC .....	44
ARBIGNY .....	25
ARBRESLE (L') .....	282
ARNAS .....	118
ARS-SUR-FORMANS .....	68
ARTAS .....	221
ARTEMARE .....	38
ARTHUN .....	334
ATTIGNAT .....	20
AUX PORTES DU PILAT .....	330
AVEIZE .....	268
AVENAS .....	122
AVENIERES (LES) .....	172
AZE .....	139

## B

BAGNOLS .....	100
BALCONS DU DAUPHINE .....	172
BALME-LES-GROTTE (LA) .....	176
BATEAU-RESTAURANT VILLE DE PONT-DE-VAUX 2 .....	23
BATIE-MONTGASCON (LA) .....	243
BEAUJEU .....	120
BEAUJEU ET LA REGION DES CRUS .....	120
BEAUREPAIRE .....	194
BEAUVOIR-DE-MARC (ÉGLISE DE) (SAINT-JEAN-DE-BOURNAY) .....	220
BEFFROI DE L'ANCIENNE MAIRIE .....	56
BELLEVILLE .....	152
BELLEVILLE ET SA REGION .....	152
BELLEY .....	36
BELMONT-LUTHEZIEU .....	45
BESSAT (LE) .....	322
BESSEY .....	321
BETTANT .....	32
BLACE .....	131
BOËN .....	334
BOIS-D'OINGT (LE) .....	97

BONNEFAMILLE .....	223
BOULIGNEUX .....	75
BOURG-MEDIEVAL (LE) (CHAVANAY) .....	315
BOURG-ARGENTAL .....	325
BOURG-EN-BRESSE .....	16
BOURGOIN-JALLIEU .....	214
BRENOD .....	45
BRESSE (LA) .....	16
BRESSIEUX .....	198
BRIGNAIS .....	293
BRINDAS .....	300
BRION .....	49
BRULLIOLES .....	263
BRUSSIEU .....	263
BUGEY (LE) .....	29
BULLY .....	103
BURCIN .....	204

## C

CATHÉDRALE SAINT-JEAN-BAPTISTE (LA) (BELLEY) .....	36
CAVEAUX (LES) (BEAUJEU) .....	120
CELLIER DE LA VIEILLE ÉGLISE .....	128
CERCIE .....	132
CERDON .....	78
CESSIEU .....	244
CHARENTRE .....	140
CHALAMONT .....	76
CHALMAZEL .....	337
CHAMBOST-ALLIERES .....	157
CHAMELET .....	157
CHAMPAGNE-AU-MONT-D'OR .....	278
CHAMPIEU .....	338
CHAMPIER .....	198
CHANAS .....	256
CHAPELLE DE BEL AIR (LA) .....	162
CHAPELLE DE CLEVY (LA) .....	162
CHAPELLE DE GREVILLE (LA) .....	162
CHAPELLE SAINT-BONNET (LA)	
(SAINT-LAURENT-DE-CHAMOUSSET) .....	262
CHAPELLE-DE-GUINCHAY (LA) .....	124
CHAPELLE-DU-CHATELARD (LA) .....	76
CHAPELLERIE - ATELIER-MUSÉE DU CHAPEAU (LA)	
(CHAZELLES-SUR-LYON) .....	341
CHAPONOST .....	294
CHARAVINES - LAC DE PALADRU .....	200
CHARBONNIERES-LES-BAINS .....	273
CHARENTAY .....	132
CHARETTE .....	187
CHARIX .....	51
CHARNAY .....	98
CHAROLLES .....	140
CHASSAGNY .....	289
CHASSELAY .....	277
CHÂTEAU DE BOËN - MUSÉE DES VIGNERONS DU FOREZ .....	334
CHÂTEAU DE CHAMOUSSET (LE) .....	262
CHÂTEAU DE CHÂTILLON .....	52
CHÂTEAU DE FALLAVIER .....	222
CHÂTEAU DE LA PORTE .....	282
CHÂTEAU DE RAPETOUR .....	110
CHÂTEAU DE SASSENAGE .....	236
CHÂTEAU DE VIRIEU (LE) .....	320
CHÂTEAU DE VIRIEU .....	208

# Écoutez du classique.



La Radio du Rock.

-----

Disponible en FM, DAB+,  
sur *ouïfm.fr* et sur l'application mobile gratuite

CHÂTEAU DE VOLTAIRE .....	87
CHÂTEAU DELPHINAL .....	179
CHÂTEAU DES ALLYMES .....	29
CHÂTEAU DIT LOUIS XI .....	196
CHÂTEAU FORT (TREVOUX) .....	68
<b>CHATEAU-GAILLARD .....</b>	<b>32</b>
<b>CHATILLON .....</b>	<b>103</b>
<b>CHATILLON-SUR-CHALARONNE .....</b>	<b>52</b>
<b>CHATTE .....</b>	<b>234</b>
<b>CHAVANAY .....</b>	<b>315</b>
<b>CHAVANOS .....</b>	<b>184</b>
<b>CHAZAY-D'AZERGUES .....</b>	<b>105</b>
<b>CHAZELLES-SUR-LYON .....</b>	<b>341</b>
<b>CHENAS .....</b>	<b>124</b>
<b>CHESSEY-LES-MINES .....</b>	<b>104</b>
CHÈVRERIE LA RAMAZ .....	42
CHIMILIN .....	240
CHIRENS .....	204
CHIROUBLES .....	125
CHONAS-L'AMBALLAN .....	256
CHUYER .....	327
CIRCUIT DES ETANGS (LE) .....	141
CIVENS .....	342
CIVRIEUX-D'AZERGUES .....	104
CLAVEISOLLES .....	157
CLEPPE .....	342
COISE .....	269
COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DES-MARAIS (VILLEFRANCHE-SUR-SAONE) .....	112
COLLONGES-AU-MONT-D'OR .....	277
COLOMBIER .....	326
CONDEISSIAT .....	54
CONDRIEU .....	310
CONTREVOZ .....	39
CORMARANCHE .....	45
CORMORANCHE-SUR-SAONE .....	64
COTE-SAINT-ANDRE (LA) .....	195
COUPE D'OR (LA) (VILLEFRANCHE-SUR-SAONE) .....	113
COUR DE L'HÔTEL DU GOUVERNEUR (LA) (BELLEY) .....	36
COURS-LA-VILLE .....	167
COURZIEU .....	283
COUVENT DES AUGUSTINS (CREMIEU) .....	180
COUZON-AU-MONT-D'OR .....	278
CRAPONNE .....	273
CRECHES-SUR-SAONE .....	143
CREMIEU .....	179
CUBLIZE .....	167
CUISERY .....	26
CURTAFOND .....	20
CUVES DE SASSENAGE (LES) .....	236

## ■ D ■

DARDILLY .....	273
DIVONNE-LES-BAINS .....	84
DIZIMIEU .....	184
DOIZIEUX .....	328
DOLOMIEU .....	244
DOMAINE DES FAUVES (LE) .....	237
DOMBES – VAL-DE-SAONE (LA) .....	52
DOMMARTIN .....	274
DOMPIERRE-LES-ORMES .....	144
DUERNE .....	269

## ■ E ■

ECHALAS .....	293
ECHELLES (LES) .....	228
ÉCHENEVEY .....	90

ÉCOMUSÉE (ANSE) .....	94
ÉCOMUSÉE DU HAUT-BEAUJOLAIS .....	166
<b>ECULLY .....</b>	<b>274</b>
ÉGLISE (CHAROLLES) .....	141
ÉGLISE (CHAZELLES-SUR-LYON) .....	341
ÉGLISE (L') (BRIGNAIS) .....	293
ÉGLISE (L') (CHAPONOST) .....	295
ÉGLISE (L') (SAINT-MARTIN-EN-HAUT) .....	267
ÉGLISE ABBATIALE DE SAINT-CHEF (L') .....	191
ÉGLISE D'ARTAS (SAINT-JEAN-DE-BOURNAY) .....	220
ÉGLISE DE BEAUVOIR-DE-MARC (SAINT-JEAN-DE-BOURNAY) .....	220
ÉGLISE ET CHAPELLE SAINT-GEORGES (THIZY) .....	166
ÉGLISE ET CLOÎTRE DE SAINT-ANDRÉ-LE-BAS (VIENNE) .....	248
ÉGLISE GOTHIQUE SAINT-PIERRE (MORNANT) .....	287
ÉGLISE NOTRE-DAME (L') (THIZY) .....	166
ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION (LA TOUR-DU-PIN) .....	242
ÉGLISE SAINT BONNET (VOURLES) .....	298
ÉGLISE SAINT-ANDRÉ (L') (TARARE) .....	162
ÉGLISE SAINT-ANDRÉ (LA COTE-SAINT-ANDRÉ) .....	196
ÉGLISE SAINT-APOLLINAIRE (MEXIMIEUX) .....	56
ÉGLISE SAINTE-MADELEINE (L') (TARARE) .....	162
ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE (CONDRIEU) .....	310
ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE (CREMIEU) .....	180
ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE (L'ARBRESLE) .....	283
ÉGLISE SAINT-MAYOL (TERNAY) .....	282
ÉGLISE SAINT-SYMPHORIEN (MORESTEL) .....	188
<b>EMERINGES .....</b>	<b>130</b>
ENTRE LACS ET VIEILLES DEMEURES (CREMIEU) .....	180
ESPACE NATUREL SENSIBLE DE LA LONE DU SAUGEY .....	191
<b>ESTRABLIN .....</b>	<b>257</b>
<b>EVOSGES .....</b>	<b>46</b>

## ■ F ■

FAREINS .....	69
FAVERGES-DE-LA-TOUR .....	244
FERME A L'ANCIENNE (LA) (BOURG-ARGENTAL) .....	326
<b>FERNEY-VOLTAIRE .....</b>	<b>87</b>
<b>FEURS .....</b>	<b>342</b>
<b>FLEURIE .....</b>	<b>125</b>
<b>FRANCHEVILLE .....</b>	<b>275</b>
<b>FRONTENAS .....</b>	<b>101</b>
<b>FRONTONAS .....</b>	<b>218</b>

## ■ G ■

GEX .....	90
GILLONNAY .....	198
GOTHIQUE SAINT-PIERRE (ÉGLISE) (MORNANT) .....	287
<b>GRAIX .....</b>	<b>326</b>
<b>GRAND LYON .....</b>	<b>273</b>
GRANGE DE LOUISIAS .....	200
GRANGE D'IMIERE (LA) .....	200
<b>GRENAY .....</b>	<b>224</b>
<b>GREZIEU-LA-VARENNE .....</b>	<b>302</b>
<b>GREZIEU-LE-MARCHE .....</b>	<b>269</b>
GRIEGES .....	28
GROSLEE .....	39
GROTTES DE LA BALME (LES) .....	176

## ■ H ■

HALLÉ (CREMIEU) .....	180
HALLE MÈDIEVALE (LA COTE-SAINT-ANDRÉ) .....	196
HALLES (LES) (CHATILLON-SUR-CHALARONNE) .....	52
HALLES (VIRIEU) .....	208
HAMEAU DUBŒUF (LE) .....	135
<b>HAUTE-RIVOIRE .....</b>	<b>264</b>
<b>HAUTEVILLE-LOMPNES .....</b>	<b>41</b>



HAUT-VALROMEY .....	46
HIERES-SUR-AMBY .....	178
HORME (L') .....	330
HOTEL-DIEU (L') (BELLEVILLE) .....	152



ISLE-D'ABEAU (L') .....	217
IZERNORE .....	47
IZIEU .....	40



JARDIN ARCHÉOLOGIQUE DE CYBÈLE (LE) .....	248
JARDIN DU CHÂTEAU (VIRIEU) .....	208
JARNIOUX .....	108
JAS .....	344
JASSANS-RIOTTIER .....	69
JAYAT .....	20
JONZIEUX .....	323
JUJURIEUX .....	79
JULIENAS .....	128
JULLIE .....	130



LABALME .....	80
LACHASSAGNE .....	98
LAGNIEU .....	33
LAMURE-SUR-AZERGUES .....	157
LAMURE-SUR-AZERGUES, MONSOLS ET LEURS ENVIRONS .....	157
LAPEYROUSE .....	76
LARAJASSE .....	270
LA-TOUR-DE-SALVAGNY .....	276
LEGNÉ .....	101
LENTILLY .....	284
LETRA .....	102
LIMAS .....	119
LIMONEST .....	278
LONGES .....	313
LOZANNE .....	105
LUCENAY .....	98
LUGNY .....	146
LUPE .....	317
LURCY .....	65
LYON SUD – PAYS D'OZON .....	281
LYONNAIS (LE) .....	262



MACLAS .....	317
MAISON AMPÈRE – MUSÉE DE L'ÉLECTRICITÉ .....	279
MAISON DALLEMAGNE (LA) .....	36
MAISON DE BOIS (VILLEFRANCHE-SUR-SAONE) .....	113
MAISON DE L'EAU ET DE LA NATURE (LA) (PONT-DE-VAUX) .....	23
MAISON DE L'ITALIEN .....	113
MAISON DE LA DIME .....	129
MAISON DE LA GABELLE (LA) (CONDRIEU) .....	311
MAISON DE MARTINAS, DITE DES TROIS PENDUS .....	180
MAISON DE SAVOIE OU HÔTEL DE BAILLIAGE (LA) .....	37
MAISON DEPHÉLINES .....	113
MAISON DES DAUPHINS (LA TOUR-DU-PIN) .....	242
MAISON DU CHAROLAIS (LA) .....	141
MAISON DU PATRIMOINE – MUSÉE DES CONSCRITS (VILLEFRANCHE-SUR-SAONE) .....	113
MAISON NATALE DE BRILLAT-SAVARIN (LA) .....	37
MAISON RAVIER (MORESTEL) .....	188

MALLEVAL .....	317
MANTENAY-MONTLIN .....	27
MARCHAMPT .....	122
MARCILLY-LE-CHATEL .....	335
MARCOUX .....	335
MARCY .....	100
MARCY-L'ÉTOILE .....	275
MARNAND .....	168
MEXIMIEUX .....	56
MEYRIEU-LES-ETANGS .....	221
MEYS .....	271
MILLERY .....	296
MIRIBEL .....	61
MOISSIEU-SUR-DOLON .....	195
MONASTÈRE ROYAL DE BROU .....	16
MONSOLS ET LE HAUT-BEAUJOLAIS .....	158
MONT BROUILLY .....	130
MONT SAINT-RIGAUD (LE) .....	158
MONTAGNES DU MATIN (LES) .....	341
MONTAGNIEU .....	40
MONTALIEU-VERCIEU .....	185
MONTBRISON .....	338
MONTFERRAT .....	204
MONTLUEL .....	57
MONTMELAS-SAINT-SORLIN .....	108
MONTMERLE-SUR-SAONE .....	65
MONTREVEL-EN-BRESSE .....	21
MONTROMANT .....	265
MONTROND-LES-BAINS .....	338
MONTROTIER .....	265
MONTS D'OR (LES) .....	277
MONTS DU FOREZ (LES) .....	337
MONTS DU LYONNAIS .....	262
MONTS DU PILAT (LES) .....	322
MONTVERDUN .....	335
MORESTEL .....	187
MORNANT .....	287
MURETTE (LA) .....	213
MURINAIS .....	235
MURS-ET-GELIGNIEUX .....	41
MUSCO (LIMONEST) .....	278
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE – ÉGLISE SAINT-PIERRE (VIENNE) .....	248
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE D'IZERNORE .....	47
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DU LAC DE PALADRU .....	200
MUSÉE CHINTREUIL .....	23
MUSÉE DE BOURGOIN-JALLIEU .....	214
MUSÉE DE L'EAU (PONT-EN-ROYANS) .....	230
MUSÉE DE LA GRANDE CHARTREUSE .....	225

*Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.*

MUSÉE DE LA MACHINE À BOIS ET DE L'OUTILLAGE À MAIN .....	239
MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION DE L'AIN .....	47
MUSÉE DE SAINT-ANTOINE L'ABBAYE (LE) .....	232
MUSÉE DÉPARTEMENTAL DU COMPAGNONNAGE .....	136
MUSÉE DES BEAUX-ARTS ET D'ARCHÉOLOGIE (VIENNE) .....	249
MUSÉE DES LIQUEURS CHERRY ROCHER .....	196
MUSÉE DU CHEMINOT (LE) .....	29
MUSÉE DU PEIGNE ET DE LA PLASTURGIE (LE) .....	50
MUSÉE DU PRIEURÉ .....	141
MUSÉE DU TRAIN MINIATURE .....	52
MUSÉE ET SITE ARCHÉOLOGIQUE DE SAINT-ROMAIN-EN-GAL .....	249
MUSÉE HECTOR-BERLIOZ (LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ) .....	196
MUSÉE LOUIS QUERBES .....	298
MUSÉE MAINSIEUX .....	210
MUSÉE MAISON DU PATRIMOINE (SAINT-CHEF) .....	192
MUSÉE MUNICIPAL PAUL DINI .....	113

## N

NANTUA .....	47
NEUVILLE-LES-DAMES .....	54
NEUVILLE-SUR-AIN .....	80
NEYROLLES (LES) .....	49
NINKASI (TARARE) .....	162
NOTRE DAME DE PIPIET .....	250
NOTRE-DAME (ÉGLISE) (L') (THIZY) .....	166
NOTRE-DAME DU SACRÉ-CŒUR (MIRIBEL) .....	61
NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION (ÉGLISE) (LA TOUR-DU-PIN) .....	242
NOTRE-DAME-DE-MISÉRICORDE (BELLEVILLE) .....	152

## O

ODENAS .....	130
OINGT .....	106
OPTEVOZ .....	184
ORLIENAS .....	289
OUROUX .....	159
OYONNAX .....	50

## P

PALAIS ÉPISCOPAL (LE) (BELLEY) .....	37
PANISSIERES .....	345
PARC BISSO .....	238
PARC DES OISEAUX (VILLARS-LES-DOBES) .....	72
PARC NATUREL RÉGIONAL DE CHARTREUSE .....	226
PASSAGE (LE) .....	244
PAYS D'ASTREE .....	334
PAYS DE BIEVRE-VALLOIRE .....	194
PAYS DE GEX (LE) .....	84
PAYS DE L'ARBRESLE (LE) .....	282
PAYS DU GIER .....	327
PAYS MORNANTAIS (LE) .....	287
PAYS VIENNOIS .....	246
PAYS VOIRONNAIS .....	200
PELUSSIN .....	319
PEROUGES .....	58
PERREON (LE) .....	132
PIERRE-BENITE .....	281
PILAT RHODANEN .....	315
PLACE DES CROIX .....	320
PLACE DES TERREAUX (LA) .....	37
PLAINE DU FOREZ (LA) .....	338
PLANFOY .....	324
PLANTAY (LE) .....	76
POISSONS DE DOBES .....	74
POLEYMIEUX-AU-MONT-D'OR .....	279
POLLIONNAY .....	302
POMEYS .....	271

POMMIERS .....	106
PONCIN .....	81
PONCINS .....	345
PONTCHARRA-SUR-TURDINE .....	165
PONT-D'AIN .....	83
PONT-DE-BEAUVOISIN (LE) .....	238
PONT-DE-VAUX .....	22
PONT-EN-ROYANS .....	230
PORCIEU-AMBLAGNIEU .....	187
PORTE DE LA LOI (CREMIEU) .....	180
PORTE DES ALPES .....	225
PORTE DES PIERRES DOREES .....	107
PORTES DE L'ISERE .....	214
PORTES DU VERCORS .....	230
POULE-LES-ÉCHARMEAUX .....	157
PRESSINS .....	241
PREVESSIN-MOËNS .....	88
PRIMATIALE SAINT-MAURICE (VIENNE) .....	250
PRISSE .....	146
PROPIERES .....	160
PYRAMIDE (LA) (VIENNE) .....	250

## Q

QUINCIE-EN-BEAUJOLAIS .....	123
QUINCIEUX .....	70

## R

RANCE .....	77
REAUMONT .....	205
RÉGION DE CONDRIEU .....	308
REGNIE-DURETTE .....	151
REYRIEUX .....	70
RIVERIE .....	290
RIVOLET .....	109
ROCHETAILLEE-SUR-SAONE .....	62
ROCHETOIRIN .....	244
ROISEY .....	321
ROMAGNIEU .....	241
ROMANECH-THORINS .....	135
RONTALON .....	291
ROUTE DES ÉTANGS (LA) (VILLARS-LES-DOBES) .....	72
ROUTES TOURISTIQUES DE L'AIN (LES) .....	18

## S

SAIN-BEL .....	285
SAINT BONNET (ÉGLISE) (VOURLES) .....	298
SAINT-ALBAN-DE-ROCHE .....	218
SAINT-AMOUR-BELLEVUE .....	138
SAINT-ANDEOL-LE-CHATEAU .....	291
SAINT-ANDRÉ (ÉGLISE) (L') (TARARE) .....	162
SAINT-ANDRÉ (ÉGLISE) (LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ) .....	196
SAINT-ANDRÉ-LE-BOUCHOUX .....	55
SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE .....	232
SAINT-APOLLINAIRE (ÉGLISE) (MEXIMIEUX) .....	56
SAINT-BAUDILLE-DE-LA-TOUR .....	178
SAINT-BERNARD .....	70
SAINT-CHAMOND .....	330
SAINT-CHEF .....	191
SAINT-CLEMENT-DE-VERS .....	160
SAINT-CLEMENT-SOUS-VALSONNE .....	165
SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR .....	280
SAINT-CYR-LE-CHATOUX .....	158
SAINT-CYR-SUR-MENTION .....	65
SAINT-DIDIER-DE-FORMANS .....	71
SAINT-DIDIER-DE-LA-TOUR .....	245
SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE .....	65

SAINTE-CONSORCE .....	303
SAINTE-CROIX-EN-JAREZ .....	327
SAINTE-EUPHEMIE .....	71
SAINTE-FOY-L'ARGENTIERE .....	266
SAINTE-JULIE .....	61
SAINTE-MADELINE (ÉGLISE) (L) (TARARE) .....	162
SAINT-ÉTIENNE (ÉGLISE) (CONDRIEU) .....	310
SAINT-ÉTIENNE-DE-SAINT-GEOIRS .....	199
SAINT-ÉTIENNE-DES-OULLIERES .....	133
SAINT-ÉTIENNE-LE-MOLARD .....	336
SAINT-ÉTIENNE-SUR-CHALARONNE .....	66
SAINT-GALMIER .....	340
SAINT-GENEST-MALIFEAUX .....	324
SAINT-GENIS-POUILLY .....	88
SAINT-GEORE-EN-VALDAINE .....	205
SAINT-GEORGES-DE-RENEINS .....	155
SAINT-GERMAIN-SUR-L'ARBRESLE .....	104
SAINT-HILAIRE-DE-BRENS .....	185
SAINT-JACQUES-DES-ARRETS .....	160
SAINT-JEAN-BAPTISTE (CATHÉDRALE) (LA) (BELLEY) .....	36
SAINT-JEAN-BAPTISTE (ÉGLISE) (CREMIEU) .....	180
SAINT-JEAN-BAPTISTE (ÉGLISE) (L'ARBRESLE) .....	283
SAINT-JEAN-D'ARDIERES .....	153
SAINT-JEAN-DE-BOURNAY .....	220
SAINT-JEAN-DE-NIOST .....	60
SAINT-JEAN-DES-VIGNES .....	104
SAINT-JULIEN .....	119
SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE .....	324
SAINT-LAGER .....	133
SAINT-LAURENT-DE-CHAMOUSSET .....	262
SAINT-LAURENT-SUR-SAONE .....	28
SAINT-MAMERT .....	161
SAINT-MARCELLIN .....	234
SAINT-MARTIN-EN-HAUT .....	266
SAINT-MARTIN-LA-PLAINE .....	331
SAINT-MAURICE-DE-BEYNOST .....	62
SAINT-MAYOL (ÉGLISE) (TERNAY) .....	282
SAINT-NIZIER-D'AZERGUES .....	158
SAINT-ONDRAS .....	245
SAINT-PAUL-EN-JAREZ .....	328
SAINT-PIERRE-DE-BOEUF .....	318
SAINT-PIERRE-DE-CHARTREUSE .....	225
SAINT-PIERRE-LA-PALUD .....	285
SAINT-QUENTIN-FALLAVIER .....	222
SAINT-RAMBERT-EN-BUGEY .....	33
SAINT-ROMAIN-AU-MONT-D'OR .....	280
SAINT-ROMAIN-DE-JALIONAS .....	185
SAINT-ROMAIN-EN-GIER .....	293
SAINT-SAUVEUR-EN-RUE .....	326
SAINT-SAVIN .....	219
SAINT-SYMPHORIEN (ÉGLISE) (MORESTEL) .....	188
SAINT-SYMPHORIEN-D'OZON .....	281
SAINT-SYMPHORIEN-SUR-COISE .....	272
SAINT-VERAND .....	148
SAINT-VICTOR-DE-CESSIEU .....	245
SAINT-VULBAS .....	34
SALLES-ARBUISSONNAS-EN-BEAUJOLAIS .....	134
SANDRANS .....	77
SARCEY .....	104
SASSENAGE .....	235
SAVIGNEUX .....	338
SAVIGNY .....	286
SEGNY .....	90
SENTIERS VITICOLES (LES) (MILLERY) .....	296
SEPTÈME .....	257
SERVAS .....	21
SEYSSUEL .....	257
SITE DE L'ABBAYE DE BONNEVAUX .....	221
SONE (LA) .....	235
SOUCIEU-EN-JARREST .....	291

SOURCIEUX-LES-MINES .....	287
SULIGNAT .....	55
SUTRIEU .....	46

## ■ T ■

TALUYERS .....	291
TARARE .....	162
TARARE, THIZY ET LEURS ENVIRONS .....	162
TARENTEISE .....	325
TASSIN-LA-DEMI-LUNE .....	277
TEMPLE D'AUGUSTE ET DE LIVIE (LE) .....	250
TERNAND .....	109
TERNAY .....	281
THÉÂTRE ANTIQUE (LE) (VIENNE) .....	250
THEIZE .....	110
THÉZILLIEU .....	47
THIZY .....	166
THOIRY .....	89
THOISSEY .....	63
THURINS .....	299
TOUR DU GARON (LA) .....	311
TOUR DU VINGTAIN (LA) .....	288
TOUR MÉDÉVALE (MORESTEL) .....	188
TOUR-DU-PIN (LA) .....	241
TOUROPARC.ZOO .....	135
TREVOUX .....	66
TUPIN-ET-SEMONS .....	314

## ■ V ■

VALLEE DE L'AIN – PAYS DU CERDON .....	78
VALLEE DU GARON (LA) .....	293
VALLONS DU LYONNAIS (LES) .....	299
VALS DU DAUPHINE .....	237
VAUGNERAY .....	303
VAULX-EN-VELIN .....	62
VAUX-EN-BEAUJOLAIS .....	135
VENERIEU .....	220
VERIN .....	314
VERNAS .....	178
VERTRIEU .....	185
VESTIGES DE L'AQUEDUC ROMAIN DU GIER .....	288
VEYRINS-THUELLIN .....	193
VIADUCS (LES) (PELUSSIN) .....	320
VIENNE .....	246
VIGNIEU .....	190
VILLAGES DU LAC DE PALADRU .....	206
VILLARS-LES-DOBES .....	72
VILLEFONTAINE .....	224
VILLEFRANCHE-SUR-SAONE .....	110
VILLEFRANCHE-SUR-SAONE / ANSE ET LES PIERRES DOREES .....	94
VILLEMORIEU .....	185
VILLE-SUR-JARNIOUX .....	109
VILLIE-MORGON .....	149
VINAY .....	236
VINZELLES .....	149
VIOLAY .....	166
VIRIAT .....	21
VIRIEU .....	208
VIRIEU-SUR-BOURBRE – PANISSAGE .....	238
VOIRON .....	209
VONNAS .....	21
VOURLES .....	298

## ■ Y ■

YZERON .....	303
--------------	-----

**COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION**  
**AUTOUR DE LYON**

**COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION**  
**AUTOUR DE LYON**



**COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION**  
**AUTOUR DE LYON**



FESTIVAL



**isère**  
LE DÉPARTEMENT  
[www.isere.fr](http://www.isere.fr)

**Musée**

Hector  
Berlioz

LA CÔTE SAINT-ANDRÉ  
69, RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
04 74 20 24 88  
[www.musée-hector-berlioz.fr](http://www.musée-hector-berlioz.fr)

BOURGOGNE  
**CAVE DE LUGNY**  
Au cœur du Chardonnay

★  
Depuis 1926



Au cœur du Mâconnais, entre ciel et vignes, la cave de Lugny est un lieu où l'on aime s'arrêter pour respirer l'instant présent. Pour prendre le temps de découvrir un paysage riche et varié, d'écouter les vignerons parler de leurs vins ; le temps de déguster ses Maçon-Lugny, Maçon-Chardonnay, Crémant de Bourgogne ; le temps d'apprécier ces vins nés d'un terroir unique ; le temps de prendre son temps et d'être charmé par l'authentique !



**Magasins, caveaux de dégustation, visites de groupe sur RDV. Tél : 03 85 33 22 85**

Contact : [magasins@cave-lugny.com](mailto:magasins@cave-lugny.com) [www.cave-lugny.com](http://www.cave-lugny.com)

A6 sortie Tournus, entre Chalon-sur-Saône et Mâcon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

# UNE JOURNÉE DES DÉCOUVERTES





# CHARTREUSE

MUSÉE  
MONASTÈRE

à Saint-Pierre-de-Chartreuse

CAVES  
DISTILLERIE  
à Voiron

LA CHARTREUSE  
UNIQUE DANS SA DIVERSITÉ

