

ecko

LE GUIDE | HIVER 2025



RESTAURANTS & VINS

TERROIRS - BIEN-ÊTRE - DÉCORATION - DESIGN

BOURGOGNE SUD & BEAUJOLAIS



photo Giovanni Gastel

Canapé **Standard** et fauteuil **Chiara** de Francesco Binfaré.
Les dossiers et accoudoirs «intelligents», ajustables au choix, offrent un maximum de confort.
Le système d'assise est modulable pour répondre à tous les besoins.

Conteneur **Scrigno** et table **Brasilia** de Fernando et Humberto Campana.
Une mosaïque d'éclats de miroir. Chaque pièce est unique et faite à la main.

Cub.^{design}

CUB DESIGN | www.cub-design.fr | 115 Route de Lyon, 71000 Mâcon | 03 85 38 20 20 | mo@cub-design.fr



edra

THE GREATEST COMFORT, ELEGANCE AND PERFORMANCE



La Saône & Loire, on vient de loin pour la voir.



SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD

Vous l'aimez déjà sans le savoir.

L'artisan Coiffeur





L'artisan Coiffeur

Sylvain Paccagnella - Sarah Secula

« Toutes les femmes sont belles et méritent la même attention, chez nous un seul mot d'ordre : écoute, conseils et produits de qualité. »



325 Rue Carnot - 71000 Mâcon - 03 85 21 98 62

HORAIRES NON STOP

8.00 - 18.00 Non-Stop du Mardi au Vendredi - Samedi 8.00 - 17.00 Non-Stop



Photo en couverture
Plénitude, Arnaud Donckele
Cheval Blanc Paris
 3 étoiles au Guide Michelin
 @ arnauddonckele
www.chevalblanc.com

Photographe : **ILYA KAGAN**
 @ ilyafoodstories

SOMMAIRE

10 ARNAUD DONCKELE

L'artisan poète de la haute cuisine française

18 RESTAURANTS & VINS

- 20 Auberge du Cep
- 22 Le Moulin du Gastronom
- 24 Cédric Burtin
- 26 L'Ô des Vignes
- 28 Le Coq à Juliéas
- 30 Le Potin Gourmand
- 32 Aoki Le Comptoir
- 34 Parlons Vins
- 37 Les Courvives / Le Bellagio
- 38 Les Gastronomes en Bourgogne Sud

36 INSTA RESTAURANTS

40 INSTA CAVES & VINS

42 PRODUITS DU TERROIR

- 44 Les Glorieuses de Bresse, une histoire moderne
- 46 Marchés aux bovins charolais
- 48 Les Artisans du Goût
- 50 La Poularde de Bresse "DEMI-DEUIL" par la Mère Brazier
- 52 Fricassée de Pintade par Sébastien Chambru
- 54 Filet de boeuf Charolais sauce miroir au vin rouge par Serge Ripert
- 56 Mosaïque de Foie Gras et Colvert Chutney de poire par Aurélien Mérot
- 57 Les Étoilés de Bourgogne
- 58 Aux Terrasses : Cuisine d'ici et d'ailleurs
- 59 Marchés et produits du terroir
- 60 Achetez en direct

62 MILLE & UNE SAVEURS

L'art du Traiteur sur mesure à Mâcon

66 GOURMANDISES & CHOCOLAT

- 68 Les Gourmandises sucrées
- 70 Café & Chocolat : Entre amertume et douceur
- 75 Biscuit de l'avent à la cannelle et gingembre
- 76 Magellan : La route inconnue vers les épices

78 SPAS & BIEN-ÊTRE

81 LES MARITONNES

SPA DES VIGNES, un havre d'exception

83 SHOPPING GOURMAND

84 CULTURE & DESIGN

- 86 Cub Design : L'excellence du design à Mâcon

88 SHOPPING CUB DESIGN

90 QUAI DES ENCHÈRES

94 CABARETS, MUSIC-HALLS, DÎNERS-SPECTACLES

92 AGENDAS

- 92 Mâcon
- 96 Charnay-lès-Mâcon



Cour Hôtel de Ville Mâcon

il était une fois Noël

Offrez la carte cadeau...



MASSAGES - HEADSPA - HAMMAM - BAINS À REMOUS - PARCOURS SENSORIEL
MINCEUR - ANTI-ÂGE - ÉPILATION LASER - BAR À ONGLES - BAR À BEAUTÉ



4 Rue Saint Nizier 71000 MÂCON - 03 85 38 10 22 - contact@atrium-spa.fr

www.atrium-spa.fr

édito

Il y a, dans chaque saison, une tonalité qui lui est propre. L'hiver, lui, porte en lui ce mélange rare de douceur et d'intensité : un frisson qui ressemble à une promesse, une envie de se rassembler, de se réchauffer autour de ce qui nous nourrit vraiment — la convivialité, la chaleur humaine de ses proches, ses amis/es pour partager les histoires, les rencontres, les saveurs. Une parenthèse où le goût se fait plus dense, plus profond, où les traditions reprennent leur place comme des repères familiers, des souvenirs d'antan, des lumières oubliées qui reprennent vies.

Cette nouvelle édition, la 24e déjà, est née de cet élan. Avec Cyril, qui m'accompagne depuis le début, nous avons puisé notre inspiration dans ce qui fait l'âme de nos territoires : des femmes et des hommes passionnés, des artisans du goût, des chefs créatifs, des producteurs qui perpétuent des gestes sincères, des créateurs qui façonnent le beau avec patience. Tous racontent une vérité simple : derrière chaque recette, chaque produit, il y a une histoire humaine ; un partage, une transmission.

Au fil des pages, vous découvrirez des reportages, des coups de cœur gourmands, des recettes, des produits de terroir et des talents qui réinventent la tradition. Et parce que toute création demande d'avancer malgré les obstacles, la persévérance reste essentielle. Elle nous aide à garder le cap, à visualiser ce que nous voulons accomplir — car nous devenons ce que nous pensons.

Notre ambition est simple : vous inviter à savourer, à ralentir, à (re)découvrir les savoir-faire qui façonnent nos paysages culinaires et culturels.

Belle lecture, et que cette saison vous apporte chaleur, inspiration... et l'envie de revenir à l'essentiel : le goût et les saveurs qui nous rassemblent.

Each season has its own tone. Winter blends softness and intensity—a promise of warmth, conviviality and shared moments. Flavors grow deeper, and traditions return as familiar markers.

This 24th edition was born from that spirit. With Cyril, we drew inspiration from the soul of our regions: passionate artisans, chefs, producers and creators. Each reminds us that behind every recipe lies a human story and a transmission.

Within these pages: reports, favorites, recipes, local products and talents reinventing tradition. Perseverance remains key to moving forward and achieving what we envision.

Our aim: to invite you to savor, slow down and rediscover the know-how that shapes our culinary landscapes. Enjoy your reading, and may this season bring warmth, inspiration and a return to what matters most: the flavors that bring us together.

Nicolas FONCK

La rédaction de ECKO "LE GUIDE" remercie ses partenaires :



RÉDACTION - Directeur de la publication : Nicolas FONCK - nicolas@ecko-mag.com - Directeur artistique : Cyril VAN LAETHEM - Rédaction : Nicolas FONCK
Relecture & corrections : Catherine Martin - Photographe / Reportage : Louison Lagneaux, Justine Bonnet & Nicolas Fonck - Crédits Photos : Shutterstock - Freepik
Photo couverture : Groupe PIC - COMMERCIAUX - Mâcon / Val de Saône / Grand Lyon : Nicolas FONCK - 06 87 05 36 46 - nicolas@ecko-mag.com
ECKO | LE GUIDE est édité par ECKO MEDIA - ISSN En cours. Tous droits réservés © 2025 FONCK

C E S A R

DESIGN ECKO MEDIA © 2025 - WWW.ECKO.MEDIA



Cub.^{design}
www.cub-design.fr

115. route de Lyon 71000 Mâcon // 03.85.38.20.20 // mo@cub-design.fr





PLÉNITUDE

ARNAUD DONCKELE





© Cheval Blanc / Photos : Ilya Kagan

ARNAUD DONCKELE

L'artisan poète de la
haute cuisine française

vu par le photographe Ilya Kagan

Arnaud Donckele compte parmi les chefs les plus emblématiques de la gastronomie contemporaine. Né en Normandie, il grandit dans une famille de restaurateurs où naît très tôt son goût pour le produit juste et la cuisine de sens. Formé dans les plus grandes maisons, il effectue ses classes auprès de Michel Guérard, pionnier de la nouvelle cuisine, puis au Louis XV à Monaco auprès du légendaire Alain Ducasse, qui lui transmet la rigueur, le rapport au terroir méditerranéen et le sens de la perfection. Il poursuit ensuite avec Jean-Louis Nomicos, dont l'intelligence culinaire et la finesse technique marquent profondément son approche.

En 2013, Arnaud Donckele obtient la consécration suprême avec trois étoiles Michelin au restaurant La Vague d'Or à Saint-Tropez, au sein de l'hôtel Cheval Blanc Saint-Tropez. Sa cuisine, lyrique et maîtrisée, y célèbre les produits de Provence, magnifiés par un travail exceptionnel sur les sauces, devenues sa signature. En 2022, il ouvre Plénitude au Cheval Blanc Paris, un écrin dédié à son art des jus et des extractions. Le restaurant décroche immédiatement trois étoiles et une reconnaissance unanime de la critique internationale, devenant l'un des rares établissements triplement étoilés dès sa première année. Arnaud Donckele revendique une filiation spirituelle avec plusieurs maîtres qu'il vénère : Michel Bras pour son rapport à la nature, Olivier Roellinger pour son univers marin et épicé, Pierre Gagnaire pour sa liberté créative, ou Bernard Loiseau pour sa quête du goût pur. Chez Donckele, la cuisine est une écriture du vivant : un assemblage de souvenirs, de paysages, de gestes et de matières, pensé comme une poésie gastronomique. Artisan obsédé par le détail et amoureux du terroir, il cherche avant tout à transmettre une émotion sincère et intime. Aujourd'hui, entre La Vague d'Or et Plénitude, il incarne une vision rare de la haute cuisine française : audacieuse, sensible, profondément humaine, et tournée vers l'essentiel — le goût.

In 2013, Arnaud Donckele earned three Michelin stars at La Vague d'Or in Saint-Tropez, where his lyrical, precise cuisine celebrates Provençal ingredients and elevates sauces into a true signature. In 2022, he opened Plénitude at Cheval Blanc Paris, a space dedicated to his mastery of juices and extractions. The restaurant instantly received three Michelin stars and unanimous international acclaim, becoming one of the few establishments to achieve such recognition in its first year. Donckele acknowledges a spiritual lineage with mentors he deeply admires—Michel Bras, Olivier Roellinger, Pierre Gagnaire, and Bernard Loiseau—drawing from their emotional ties to nature, spices, creative freedom, and the search for pure flavor. For him, cooking is a living form of expression, a poetic blend of memories, landscapes, gestures, and materials. Between La Vague d'Or and Plénitude, he embodies a rare vision of French haute cuisine: bold, sensitive, deeply human, and focused on one essential element—taste.



Découvrez les
restaurants

Plénitude - Restaurant Gastronomique  [plenitude.paris](https://www.plenitude.paris)







© Chantal Blanc / Photos : Ilya Kagan



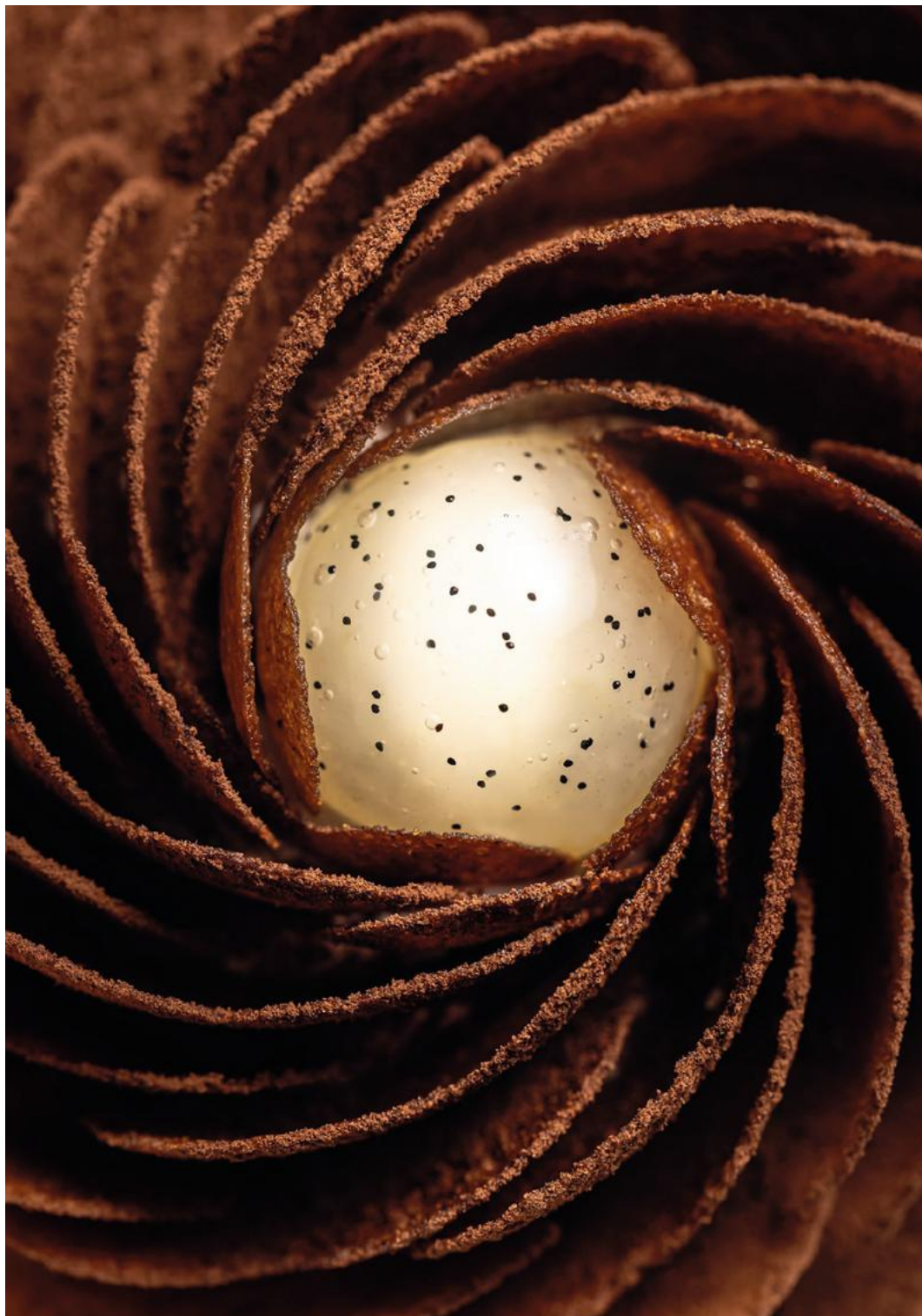




ILYA KAGAN
LE PHOTOGRAPHE QUI GOÛTE LA VIE

Photographe culinaire et de voyage, reconnu pour son regard qui célèbre la gastronomie, la lumière et le partage humain. Son travail va au-delà de l'assiette, capturant l'énergie des cuisines pour raconter des histoires de convivialité et d'authenticité. Collaborant avec de grands chefs, Ilya Kagan s'est imposé comme un œil singulier qui transforme chaque cliché en une invitation à savourer le quotidien.

www.ilya.foodstories.cool -  [ilyafoodstories](https://www.instagram.com/ilyafoodstories)



© Chantal Blanc / Photos - Ilya Kagan



Auberge du Cep -  aubergeducep
www.aubergeducep.com



RESTAURANTS & CAVES





Auberge du Cep

Blottie dans le calme hivernal du village de Fleurie, l'Auberge du Cep célèbre l'âme du Beaujolais avec élégance et authenticité. Aurélien et Camille, passionnés de gastronomie, subliment les produits de saison à travers une cuisine chaleureuse et créative, où chaque assiette évoque la douceur d'un hiver gourmand.

L'EXCELLENCE CULINAIRE DU BEAUJOLAIS EN HIVER

Le Chef, virtuose des saveurs, compose des plats raffinés aux textures veloutées et aux arômes profonds, magnifiés par les vins du Beaujolais soigneusement sélectionnés. Dans une atmosphère feutrée, propice à la convivialité, les convives savourent une expérience gastronomique où le feu des fourneaux rivalise avec la chaleur du partage. De ses emblématiques recettes — pâté en croûte au ris de veau et foie gras, volaille de Bresse au vin de Fleurie, soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier — à ses créations inspirées des saveurs d'hiver, chaque bouchée devient une invitation au voyage, entre tradition, passion et raffinement.

SALLE DE SÉMINAIRE ET RÉUNION

Organisez vos réunions et séminaires dans un cadre d'exception, au cœur du Beaujolais. Notre salle, à l'ambiance feutrée et lumineuse, accueille de 15 à 20 personnes dans une atmosphère propice à la réflexion et aux échanges. Entièrement équipée — Wi-Fi haut débit, visioconférence, matériel de projection — elle allie confort et efficacité.

The Chef crafts refined dishes enhanced by fine Beaujolais wines, offering a warm and elegant gastronomic experience that blends tradition and creativity. Signature recipes — from pâté en croûte to Bresse chicken in Fleurie wine — invite guests on a journey of flavor and finesse. Seminar Room – Auberge du Cep: In the heart of Beaujolais, our bright, fully equipped room welcomes up to 20 guests, combining comfort, efficiency, and inspiration for your meetings.

Auberge du cep - 11 rue des Quatre-Vents, 69820 Fleurie
Tél. : 04 74 04 10 77 - contact@aubergeducep.com -  [aubergeducep](https://www.aubergeducep.com)
www.aubergeducep.com



AUBERGE DU CEP







Le Moulin du Gastronome

Né en 1989 sous l'impulsion de Sylvie et Philippe Goineau, Le Moulin du Gastronome s'est imposé au fil des années comme l'une des adresses incontournables du Mâconnais. Ses racines plongent profondément dans ce territoire gourmand, riche de traditions culinaires et de produits d'exception.

UNE MAISON ANCRÉE DANS LE MÂCONNAIS DEPUIS PLUS DE 30 ANS

D'abord installé à la Croix Blanche, à Berzé-la-Ville, l'établissement trouve son écrin définitif à Charnay-lès-Mâcon : une élégante bâtisse du XIX^e siècle, pleine de charme et d'authenticité, située sur la route de Cluny. En 2016, le relais est transmis à Mathieu Fauquembergue et Yannick Cornu, qui ont à cœur de préserver l'esprit originel de la Maison : un accueil sincère, une cuisine généreuse et créative, un respect profond des produits et des artisans locaux. Aujourd'hui, le restaurant et l'hôtel forment un havre de quiétude et de gourmandise, avec une carte des vins exceptionnelle, riche de 600 références, véritable invitation à explorer la diversité du Mâconnais et des grands terroirs français.



Fermeture hebdomadaire de Mai à Octobre : lundi Midi, mardi et mercredi
De Novembre à Avril : lundi, mardi et mercredi Horaire de 12h à 13h30 et de 19h00 à 20h30

***A Mâconnais institution for over 30 years.** Le Moulin du Gastronome quickly became a key address in the Mâconnais, rooted in a region rich in culinary tradition. First located in Berzé-la-Ville, it later settled in a charming 19th-century house in Charnay-lès-Mâcon. In 2016, Mathieu Fauquembergue and Yannick Cornu took over, preserving the spirit of the place: warm hospitality, generous creative cuisine, and respect for local producers. The restaurant and hotel offer a peaceful haven where one comes to celebrate regional flavors and the art of living in Mâcon.*

540 route de Cluny, Charnay-lès-Mâcon - Tél. : 03 85 34 16 68
 MoulinGastronome
www.mouлиндugastronome.com

Le Moulin du Gastronome



© Photos - Moulin du Gastronome







© Photos : Matthieu Collard



© Photos : Matthieu Collard

Cédric Burtin ❀❀

Situé à Saint-Rémy, près de Chalon-sur-Saône, le restaurant Cédric Burtin, anciennement connu sous le nom de L'Amaryllis, est une table doublement étoilée au Guide Michelin depuis 2023.

HAUTE GASTRONOMIE ÉTOILÉE AU FIL DE L'EAU À SAINT-RÉMY

Installé dans un ancien moulin du XIXe siècle, l'établissement offre un cadre raffiné avec une verrière surplombant la rivière, créant une atmosphère paisible et élégante. Le chef Cédric Burtin, formé auprès de grandes maisons telles que Paul Bocuse et Pierre Orsi, propose une cuisine créative et locavore, mettant en valeur les produits du terroir bourguignon. Les menus dégustation, allant de 90 € à 210 €, évoluent au fil des saisons, offrant une expérience culinaire renouvelée à chaque visite.



© Photos : Matthieu Collard

Michelin-starred haute cuisine along the water in Saint-Rémy

Located in Saint-Rémy, near Chalon-sur-Saône, the Cédric Burtin restaurant (formerly L'Amaryllis) boasts two Michelin stars since 2023. Set in a 19th-century mill with a riverside veranda, it offers refined, seasonal cuisine highlighting Burgundy's local produce. Chef Cédric Burtin, trained under renowned chefs like Paul Bocuse, delivers a creative and locavore dining experience.

Chemin de Martorez, 71100 Saint-Rémy - Tél. : 03 85 48 12 98
Horaires : Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir - 🍷 cedric.burtin
www.cedricburtin.com



CEDRIC BURTIN



© Photos : Matthieu Collard







© PHOTOS: MATHIEU GELLARD

SÉBASTIEN CHAMBRU RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET BISTRO DE TERROIR



Au restaurant et au bistro L'Ô des Vignes à Fuissé, **tout est VRAI**.

L'accueil y est sincère et convivial car le chef et son équipe se réjouissent de vous recevoir.

Le cadre et la décoration y sont chaleureux, car il faut se sentir bien pour partager la cuisine concoctée chaque jour pour vous.

Le chef est ce qu'il dit et fait ce qu'il est ; sa cuisine ne ment pas.

Pour cet hiver, qu'ils soient de la mer ou de la terre, vous pourrez déguster des plats de saison réalisés avec des produits frais choisis pour leur histoire et leur qualité par le Chef étoilé Sébastien Chambru,

En allant à l'essentiel, le Chef et sa brigade, dressent des assiettes simplement belles, emplies de saveurs et d'arômes, pour un bonheur authentique.

OFFREZ

Boutique en ligne
Coffrets et chèques cadeaux

Réservation conseillée

BISTRO / EPICERIE





RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DESIGN ECHO MEDIA © 2024 - WWW.ECHO MEDIA
© PHOTOS JUSTINE BONNET - MATTHIEU CELLARD



Meilleur Ouvrier de France

L'Ô des Vignes
Restaurant -
Bistro - Epicerie

Rue du Bourg
71960 Fuissé
03 85 38 33 40

@l_o_des_vignes
www.lodesvignes.fr







Le Coq à Juliéas

SAVEURS DU TERROIR AU CŒUR DU BEAUJOLAIS

Le Coq à Juliéas est niché au cœur du Beaujolais, réputé pour sa cuisine de terroir raffinée. Les plats sont élaborés avec passion par Marie Dias à partir de produits frais et locaux.

Deux terrasses permettent de profiter pleinement des beaux jours en extérieur, pour un déjeuner ou dîner en famille ou entre amis.

Le Coq in Juliéas is a warm restaurant in the heart of Beaujolais, known for its refined local cuisine. With two terraces, it's the perfect spot to enjoy a sunny meal with family or friends.



Ancienne Place du marché, 69840 Juliéas

Tél. : 04 74 03 67 51

📍 lecoqajulienas

www.lecoqajulienas.com



NADINE
Ferrand
le vin au féminin



DOMAINE NADINE FERRAND

CAVEAU DE DÉGUSTATION | 51 chemin du Voisinet | 71850 CHARNAY-LÈS-MÂCON

Tél. Nadine : 06 09 05 19 74 | Tél. Marine : 06 46 50 70 68

HORAIRES | Ouvert du lundi au samedi 8h-19h | Dimanche et jour férié sur réservation.

WWW.FERRAND-POUILLY-FUISE.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



DÉCOUVRIR LA BOURGOGNE SUD







Le Potin Gourmand

Installé dans une élégante bâtisse ancienne, Le Potin Gourmand marie charme historique et cuisine gastronomique.

UNE ESCALE DE SAVEURS À CLUNY

Ses chambres élégantes et confortables offrent un véritable cocon pour se détendre après une journée de découvertes. Le restaurant émerveille les papilles avec une cuisine inventive, élaborée à partir de produits locaux et de saison. Chaque plat raconte une histoire, entre saveurs traditionnelles et touches gourmandes modernes. Le personnel attentionné et souriant rend chaque séjour encore plus agréable et personnalisé. L'emplacement central permet de partir facilement à la découverte du patrimoine historique de Cluny. C'est l'adresse idéale pour combiner gastronomie, confort et escapade culturelle. Le Potin Gourmand laisse à chaque visiteur un souvenir délicieux et inoubliable.



Repas de Fin d'Année en Famille ou entre Amis

*Offrez-vous l'Extase
de vos papilles !!!*

- Noix de St Jacques au beurre de curry, purée de pomme de terre à l'huile d'olive
- Lièvre à la Royale, choux rouge, compotée de coing
- Panais et Châtaigne
- Baba au rhum, sorbet passion
- Rhum Vieux et orange confite

Menu à 49€

Réservation 03 85 59 02 06

ART'HÔTEL
*** & SPA

Le Potin Gourmand

- RESTAURANT -

LE POTIN GOURMAND ART'HÔTEL SPA ***

4 Champ de Foire, 71250 CLUNY - Tél. : 03 85 59 02 06 - LePotinGourmand

www.potinalgourmand.com



© Photo : Laurent Bolet



Le Potin Gourmand - Cluny



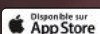
APPLI Route71

DE LA CONNEXION

À LA DÉCONNEXION



Téléchargez l'appli **ROUTE71**
et laissez-vous guider





Aoki Le Comptoir

À Cluny, AOKI propose une expérience culinaire où les produits du terroir rencontrent les influences subtiles de la gastronomie japonaise. Le menu Dégustation, changeant selon les saisons, met en valeur des associations audacieuses qui subliment les saveurs.

UNE CUISINE SANS FRONTIÈRE AUX INSPIRATIONS JAPONAISES

Le service, chaleureux et attentif, explique les associations de saveurs, enrichissant l'expérience gustative. Les repas au comptoir permettent de suivre le travail de la cheffe, offrant une immersion dans son univers culinaire. Les plats, à la fois visuels et gustatifs, sont un véritable régal. La sélection de vins et de sakés accompagnent chaque plat avec justesse. L'atmosphère conviviale et l'équipe passionnée créent une ambiance de partage. AOKI est une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine raffinée, mêlant terroir français et cuisine japonaise.

DÉJEUNER

Mercredi à vendredi de 12h à 14h
Entrée/plat/dessert 28€. Réservation conseillée

DÎNER

Mercredi à vendredi de 19h30 à 21h
Menu "Omakase" carte blanche en 6 services
au comptoir à partir de 54€. Réservation requise

RETOUR DE MARCHÉ

Samedi service en continu de 12h à 16h
Petites assiettes à partager de 6€ à 12€.
Réservation par téléphone



1bis Rue du Merle 71250 Cluny
Tél. : 03 85 50 81 85 - © aoki_restaurant
www.aoki-restaurant.fr

In Cluny, AOKI offers a culinary experience where local ingredients meet subtle Japanese influences. The seasonal Tasting Menu highlights bold, balanced flavor combinations. The warm, attentive service enhances the tasting journey, while the counter dining offers a direct view of the chef's meticulous work. AOKI is an essential destination for refined cuisine lovers, blending French terroir with Japanese culinary art.





**VISITES GUIDÉES
BALADES GOURMANDES
DÉGUSTATIONS CHEZ LES VIGNERONS
RENCONTRES AVEC DES PRODUCTEURS
VISITES DES CHÂTEAUX EN BEAUJOLAIS
APÉROS INSOLITES**



L'agenda du Beaujolais



Beaujolais

Tourisme



Planifiez votre escapade sur beaujolais-tourisme.com



Parlons Vins

La cave d'exception - idéale pour les cadeaux de fins d'année ; pour tous les budgets. Master class chaque début de mois avec mise en avant d'un domaine, un viticulteur. Ateliers œnologiques d'initiation à la dégustation chaque mois...

CHEZ PARLONS VINS, ON AIME LE BON, L'AUTENTIQUE ET LE GOURMAND.

Le midi, du lundi au samedi, notre restaurant propose une cuisine simple et savoureuse, pensée pour sublimer les vins de notre cave : plus de 2 000 références de vins et spiritueux du monde entier. Une sélection unique dans la région, pour curieux et passionnés. Les jeudis et vendredis soir, place au bar à vins : planches à partager, verres entre amis et ambiance chaleureuse ! PARLONS VINS, c'est aussi le lieu idéal pour séminaires, soirées d'entreprise ou événements privés, avec une salle modulable selon vos envies. C'est l'art de vivre autour du vin : passion, convivialité et authenticité.

SERVICE TRAITEUR SUR MESURE

Pour événements professionnels ou célébrations privées, notre équipe propose un service personnalisé, adapté à vos envies.

SALLE DE RÉCEPTION

130 m² modulables, salle lumineuse avec mobilier, bar à vins convivial et coin détente cosy.

1699 0906, 71570 **La Chapelle-de-Guinchay** - Tél. : 03 85 31 65 91
8 Rue du Beaujolais, 01140 **Thoissey** - Tél. : 09 50 34 89 32
📞 parlonspeuparlonsvins - www.parlonsvins.fr



The exceptional wine cellar - ideal for end-of-year gifts...

At PARLONS VINS, we love authentic, generous flavors. From Monday to Saturday, enjoy simple, delicious dishes designed to highlight our cellar's 2,000+ wines and spirits — a unique regional selection for both enthusiasts and explorers. On Thursday and Friday evenings, the place transforms into a lively wine bar with sharing boards, great wines, and a warm atmosphere.

PARLONS VINS is also perfect for seminars or private events, with a bright, flexible 130 m² reception room featuring a wine bar and cozy lounge.

Our team also offers a bespoke catering service for any professional or personal occasion.

PARLONS VINS — the art of living through wine, with passion, warmth, and authenticity.



Orfèvres du vin - Maryline Vandaele & Jérôme Chevalier en pleine dégustation à la source même

En décembre, **Les Orfèvres du Vin** dévoilent leur nouvelle cuvée.

Pour tout achat, votre verre de dégustation offert
issu de la collection **Signature de Fabrice Sommier.**



54, chemin de la Cave - 71850 Charnay-lès-Mâcon - Tél. 03 85 34 54 24
Lundi au Samedi de 9h15 à 12h30 et 14h-18h - Dimanche de 9h15 à 12h30

www.orfevresduvin.com



Retrouvez-nous sur les réseaux



Restaurant L'Embellie

📍 embelliesaintececile

www.restaurant-lembellie.com



Ma Table En Ville

📍 matableenville

www.matableenville.fr



Resto du Palais

📍 RestoduPalais



Aux Terrasses

📍 jm_carrette_auxterrasses

www.aux-terrasses.com



La Courtille de Solutré

📍 lacourtilledesolutre

www.lacourtilledesolutre.fr



L'empreinte

📍 restaurantlempreinte

www.lempreinte-buxy.fr



L'Aubépine Restaurant

📍 laubepine_charnay

www.laubepine-charnay.fr



La Huchette

📍 hotel_restaurant_la_huchette

www.la-huchette.com

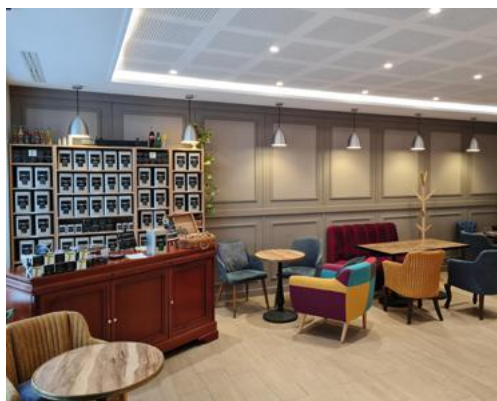


Restaurant Agapes

📍 agapesatable

agapes-atablerestaurant.com





Les Coursives

SALON DE THÉ À MÂCON

Les Coursives est un salon de thé chaleureux niché dans une bâtisse rénovée.

On y savoure des pâtisseries maison, des thés FBKT, cafés de spécialité et chocolats artisanaux. Le brunch est proposé les 1er et 3e dimanches du mois.

L'ambiance cosy, la terrasse ensoleillée et l'accueil attentionné en font une adresse prisée pour une pause gourmande.

Les Coursives is a friendly tearoom located in Mâcon, offering homemade pastries, teas, coffees, and artisanal chocolates.

It serves brunch two Sundays a month in a cozy atmosphere with a terrace and a warm welcome.



Bellagio

UNE BRASSERIE TOURNÉE VERS LE SOLEIL

La décoration est soignée et le cadre est décrit comme chaleureux et élégant — un lieu où l'on peut se poser dans une atmosphère décontractée mais soignée. La carte met à l'honneur une cuisine italienne / brasserie : pizzas généreuses, plats savoureux, desserts variés. Quelques retours clients soulignent la qualité des garnitures de pizzas et la rapidité du service. *The decor is tasteful, and the setting is described as warm and elegant—a place to relax in a laid-back yet sophisticated atmosphere. The menu features Italian/brasserie cuisine: generous pizzas, flavorful dishes, and a variety of desserts. Several customer reviews highlight the quality of the pizza toppings and the speed of service.*



5 Rue des Minimes 71000 Mâcon - Tél. : 03 85 33 69 87
Ouvert de 9h à 19h du mardi au samedi et dimanche de 9h à 18h
© les_coursives - f lescoursivesmacon
www.lescoursivesmacon.com

371 rue du Maconnais
ZAC des Bouchardes, C.C. Carrefour
71680 Crêches-sur-Saône - Tél. : 03 85 36 52 05
www.brasserie-bellagio.fr



L'AUTHENTICITÉ DES PRODUITS VRAIS CUISINÉS AVEC PASSION



PRODUITS FRAIS | SUR-MESURE | NOS SPÉCIALITÉS RECONNUES



Jérôme Bourcet, promu Meilleur Ouvrier de France en 2023, accompagné de son équipe, s'engage à vous offrir une expérience culinaire authentique, mettant en valeur une sélection rigoureuse de produits frais et locaux.

L'authenticité des produits vrais cuisinés avec passion

La charcuterie-traiteur Jérôme BOURCET propose des charcuteries artisanales et des plats cuisinés maison, alliant fraîcheur et savoir-faire. Ses buffets gourmands et plats raffinés séduisent pour toutes occasions. L'équipe conseille chaque client avec attention, en sélectionnant rigoureusement les ingrédients pour garantir authenticité et goût. Jérôme BOURCET est un acteur incontournable de la gastronomie locale, offrant un univers gourmand où qualité et tradition se rencontrent.

Nos pâtés en croûte sont devenus des produits incontournables de notre boutique.



www.traiteur-jeromebourcet.fr

40 rue de la Barre, 71000 Mâcon - Tél. 03 85 20 11 14 -  Charcuterie Jérôme Bourcet



Restaurant Pierre

En 1991, Christian Gaulin et son épouse Isabelle reprennent le Restaurant Pierre près de la Saône. Formé auprès de grands chefs, Christian obtient une étoile Michelin en 1997. Depuis, le restaurant séduit par sa cuisine inventive, tandis qu'Isabelle assure un service attentif et chaleureux.

In 1991, Christian Gaulin and his wife Isabelle took over Restaurant Pierre near the Saône. Trained by top chefs, Christian earned a Michelin star in 1997. Since then, the restaurant has stood out for his inventive cuisine, with Isabelle providing warm, attentive service.

www.restaurant-pierre.com - 03 85 38 14 23



Le Poisson d'Or

Entre le Port de Plaisance et le pont Saint-Laurent, au bord de la Saône, ce restaurant offre un cadre serein avec terrasse et salle panoramique. Depuis 27 ans, la famille Calloud y propose une cuisine française conviviale : père et fils en cuisine, tandis que leurs épouses assurent accueil et service. *Between the Port de Plaisance and the Saint-Laurent bridge on the Saône, this restaurant offers a peaceful setting with a shaded terrace and panoramic dining room. For 27 years, the Calloud family has served friendly French cuisine, with father and son in the kitchen and their wives handling service and hospitality.*

www.lepoissondor.com - 03 85 38 00 88



Cassis Restaurant

Cassis Restaurant collabore avec de nombreux producteurs pour dénicher des produits d'exception. Fruits et légumes viennent de la vallée du Rhône, la viande est affinée par Thomas Bessette en Haute-Loire, et les poissons proviennent d'une pêche raisonnée. Pour sublimer le tout, le chef fait confiance à un chasseur d'épices parcourant le monde. *Cassis Restaurant relies on many producers to source exceptional ingredients: fruits and vegetables from the Rhône Valley, meat aged by Thomas Bessette in Haute-Loire, sustainably caught fish, and spices chosen by a globe-trotting spice hunter.*

03 85 38 24 53 - [cassisrestaurantmacon](https://www.cassisrestaurantmacon.fr)
www.cassisrestaurant-macon.fr



L'Ethym'sel

Le restaurant bistronomique L'Ethym Sel à Mâcon, propose une cuisine gourmande et saisonnière inspirée de nos régions. Sa carte des vins met en avant le terroir local pour en faire une adresse incontournable où convivialité et dégustation se retrouvent.

The bistronomic restaurant L'Ethym Sel in Mâcon offers generous, seasonal cuisine inspired by our regional traditions. Its wine list highlights the local terroir, making it an essential destination where conviviality and fine tasting come together.

[lethymssel](https://www.lethymssel.com) - 03 85 39 48 84





Maison Doucet - Charolles ❁





Verizet cave vin clessé

📍 verizet.fr
www.verizet.fr



Jacoulot

📍 maison_jacoulot
www.jacoulot.com



Arx Wine

📍 chez_arx
www.arx-wine.com



**Vignerons
des Terres Secrètes**

📍 terressecretes
www.terres-secretes.com



Domaine Ferrand

📍 domainenadineferrand
www.ferrand-pouilly-fuisse.com



Cave Lugny

📍 cavellugny
www.cave-lugny.com



Maison Jean Loron

📍 maison_jean_loron_1
www.loron.fr



L'Épicer des Vins du Monde

📍 lepiciersdesvinsdumonde
www.vinsdumonde-macon.fr



La Cave Saint Pierre

📍 lacavesaintpierre
www.lacavesaintpierre.com



Marine Ferrand Accompagnement

Port. : 06 46 50 70 68 - marine.ferrand.wine@gmail.com

© marine ferrand

L'Usine | La Chapelle-de-Guinchay

Établissement atypique aménagé dans une ancienne usine, offrant une ambiance industrielle chaleureuse. Spécialisé dans les cuissons au feu de bois, le restaurant propose une cuisine maison mettant à l'honneur viandes et poissons fumés, ainsi que des plats de roûisserie et de barbecue. Les convives apprécient des mets tels que l'onglet de bœuf, l'échine de porcelet aux fruits ou encore la burrata di bufala, accompagnés d'une sélection de vins locaux. *L'USINE in La Chapelle-de-Guinchay offers wood-fired, homemade cuisine in a unique industrial setting, featuring smoked meats and fish, as well as barbecue and rotisserie dishes.*

www.lusinedelachapelle.eatbu.com - @lusinedelachapelle



Lamarche Traiteur | Chornay-lès-Mâcon

Mariages, événements privés, séminaires, plateaux repas... Lamarche Traiteur s'occupe de tout ! Pour chaque occasion, nous vous proposons des prestations sur-mesure, alliant saveurs, raffinement et savoir-faire. Que ce soit pour un grand jour ou un déjeuner professionnel, notre équipe est à votre écoute.

*Weddings, private events, seminars, catering... **Lamarche Traiteur** takes care of everything! For every occasion, we offer tailor-made services combining flavor, refinement, and expertise. Whether for a special day or a business lunch, our team is here to listen to your needs.*

www.lamarche-traiteur.fr - @lamarche.traiteur



Ô Fil du Vin | Saint-Laurent-sur-Saône

BAR À VIN - TAPAS - CAVE - Dégustez les vins sélectionnés par Baptiste dans un cadre idyllique en bord de Saône. Chaque bouteille, rouge, blanc ou rosé, est choisie chez les vignerons avec une attention particulière aux terroirs régionaux. Savourez des tapas préparés par le chef Julien, qui valorise les produits locaux, et profitez de la terrasse ainsi que d'une belle sélection de bières artisanales, champagnes et créments. Pour vos événements ou séminaires, Ô Fil du Vin vous accueille dans une ambiance chaleureuse.

Enjoy Baptiste's carefully selected regional wines on the Saône waterfront. Pair them with chef Julien's local, seasonal tapas and relax on the terrace with craft beers, champagne, and crément. Ô Fil du Vin also welcomes your events in a warm, friendly setting.

www.ofilduvin.com

LES TUILERIES

BRASSERIE

PENSEZ AUX
CARTES CADEAUX

RÉSERVEZ VOTRE
SOIRÉE DE LA
ST-SYLVESTRE



RESTAURANT - PUB - TERRASSE EN BORD DE SAÔNE

LES TUILERIES - 29 Quai des Marans 71000 Mâcon
Réservations : 03 85 50 50 50 - brasserielestuileries@gmail.com
www.restaurantlestuileries.fr
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir





Produits du
TERROIR
& recettes



LES GLORIEUSES DE BRESSE, UNE HISTOIRE MODERNE

La Volaille de Bresse, reine des volailles, volaille des rois



© 07BEO

L'histoire de la Volaille de Bresse remonte à l'époque romaine, près de 400 ans avant Jésus-Christ. Les envahisseurs voyageaient alors avec leurs cheptels, enrichissant les races locales — la Noire de Louhans, la Grise de Bourg-en-Bresse et la Blanche de Bény — des meilleurs apports venus d'ailleurs.

La première trace écrite de la Volaille de Bresse date de 1591 : les habitants de Bourg-en-Bresse offrent deux douzaines de volailles grasses au marquis de Treffort, en remerciement d'avoir chassé les troupes savoyardes. Déjà, la volaille de Bresse s'affirmait comme un mets d'honneur et un symbole de reconnaissance.

La légende veut que le roi Henri IV, séduit par sa saveur lors d'un séjour en Bresse, ait formulé le vœu que « chaque Français puisse mettre la poule au pot le dimanche ».

L'histoire reste incertaine, mais elle participe à la légende.

En 1825, Brillat-Savarin consacre définitivement la réputation de cette volaille d'exception dans *La Physiologie du goût*, la qualifiant de « reine des volailles et volaille des rois ».

Quelques concours plus tard, et grâce au développement du chemin de fer, la Volaille de Bresse s'impose dans toutes les capitales européennes comme une référence absolue de qualité et de raffinement.

LES RENDEZ-VOUS

Bourg-en-Bresse le 12 décembre - Louhans le 13 décembre

Pont-de-Vaux le 14 décembre - Montrevel-en-Bresse le 16 décembre

Le spectacle est prodigieux et réunit Chefs cuisiniers, personnalités du spectacle, gastronomes du monde entier. Vous pouvez acheter sur place, à Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux vos Volailles de Bresse et enchanter vos convives. Les marchés de Noël sont autant d'occasions de prolonger le plaisir qu'offrent chaque année les Glorieuses de Bresse.

Le Comité de Promotion - Bois de Chize - 71500 Branges

Tél. 03 85 75 10 07 - www.glorieusesdebresse.com



© 07BEO



Seule AOC pour une volaille
d'exception depuis 1957 !
Une production de passionnés qui
s'oppose à l'élevage industriel.

THE GLORIOUS WOMEN OF BRESSE, A MODERN HISTORY

**Bresse poultry, queen of poultry,
poultry of kings**

The history of Bresse poultry dates back to Roman times, nearly 400 years before Christ. Invaders traveled with their livestock, enriching the local breeds—the Black of Louhans, the Grey of Bourg-en-Bresse, and the White of Bény—with the finest varieties from elsewhere.

The first written record of Bresse poultry dates from 1591: the inhabitants of Bourg-en-Bresse offered two dozen fattened birds to the Marquis of Treffort in gratitude for driving out the Savoyard troops. Even then, Bresse poultry was considered a dish of honor and a symbol of recognition.

Legend has it that King Henry IV, captivated by its flavor during a stay in Bresse, wished that "every Frenchman could have a chicken in his pot on Sundays." The story remains uncertain, but it certainly adds to the legend.

In 1825, Brillat-Savarin definitively established the reputation of this exceptional poultry in *"The Physiology of Taste"*, calling it "the queen of poultry and the poultry of kings."

A few competitions later, and thanks to the development of the railway, Bresse poultry became established in all European capitals as an absolute benchmark of quality and refinement.



© 01980







© Photos : tourismecharolaisbrionnais.fr

Marchés aux bovins charolais

SAINT-CHRISTOPHE-EN-BRIONNAIS

L'âme rurale en mouvement

Au cœur du bocage brionnais, Saint-Christophe-en-Brionnais vit chaque mercredi au rythme de son célèbre marché aux bovins charolais, le premier marché au cadran de France par le nombre d'animaux présentés. Ce lieu unique allie tradition et modernité, avec ses toitures solaires et ses systèmes de récupération d'eau de pluie. Les ventes débutent dès 7h pour les jeunes bovins et à midi pour les animaux de boucherie. Des visites guidées permettent de découvrir ce patrimoine vivant et de comprendre le fonctionnement du marché. Après la visite, les restaurants du village vous invitent à déguster les spécialités locales : pot-au-feu, tête de veau, entrecôte ou pavé de bœuf.

www.tourismecharolaisbrionnais.fr

© charolaisbrionnais



LA MAISON DU CHAROLAIS

L'autre très belle vitrine du Charolais

Installée aux portes du territoire, à Charolles, la Maison du Charolais vous ouvre les portes de son espace muséographique pour partir à la découverte de la race ! Et pourquoi pas ? Une petite dégustation ne sera peut-être pas de refus !

www.maison-charolais.com



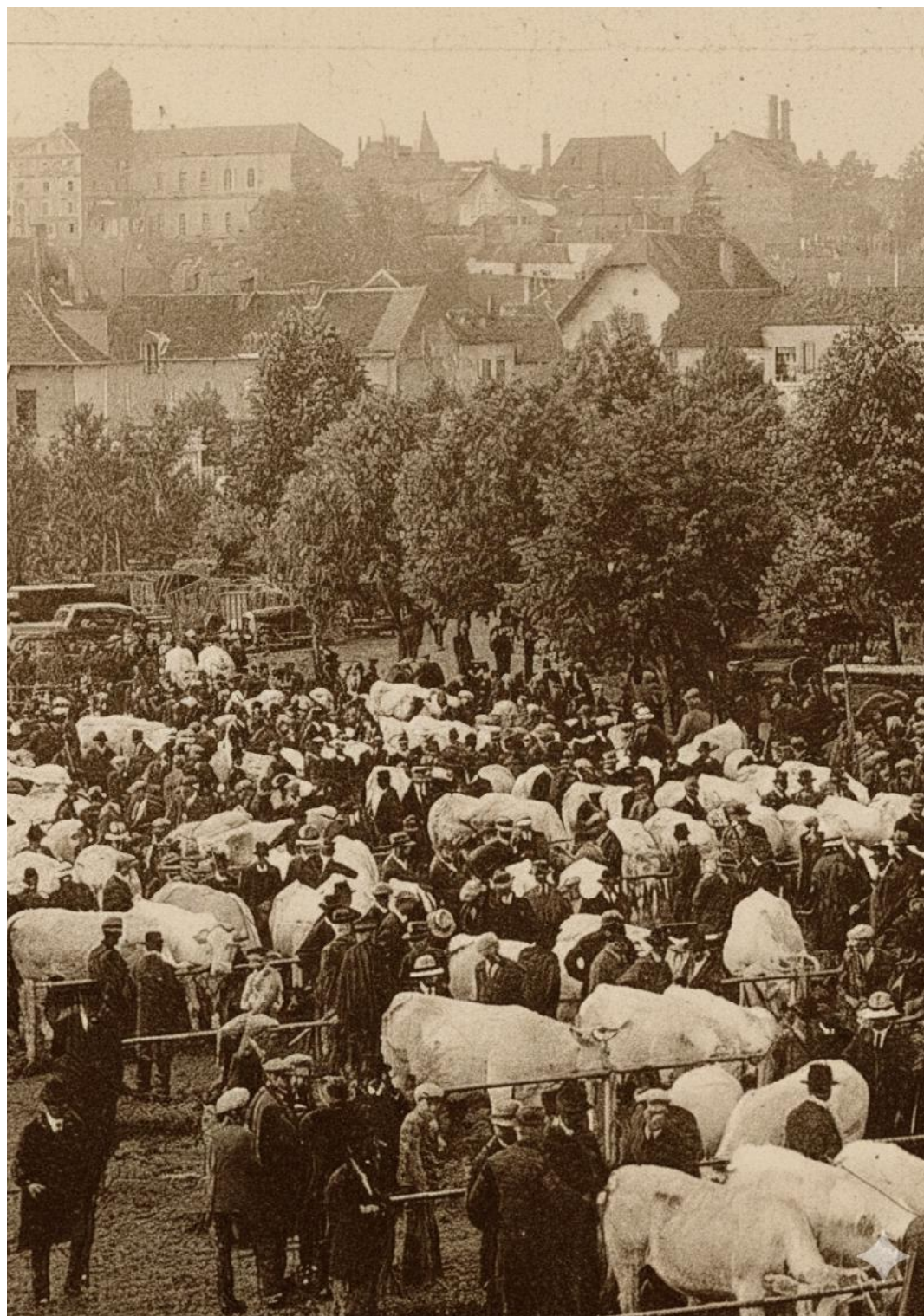
La race bovine charolaise est mondialement connue pour la qualité gustative de sa viande. Elle est présente sur tous les continents et dans plus de 70 pays.

Saint-Christophe-en-Brionnais **A Rural Soul in Motion**

In the heart of the Brionnais bocage, Saint-Christophe-en-Brionnais comes alive every Wednesday with its famous Charolais cattle market, the largest livestock auction market in France in terms of the number of animals presented. This unique venue blends tradition and modernity, with its solar roofs and rainwater harvesting systems. Sales begin at 7 a.m. for young cattle and at noon for slaughter animals. Guided tours offer the opportunity to discover this living heritage and understand how the market operates. After the tour, the village restaurants invite you to savor local specialties: pot-au-feu, calf's head, ribeye steak, or prime rib.
www.tourismecharolaisbrionnais.fr
Instagram: charolaisbrionnais

The Maison du Charolais **Another beautiful showcase of the Charolais region**

Located at the gateway to the region, in Charolles, the Maison du Charolais welcomes you to its museum space to discover the breed! And why not? A little tasting might be just the thing!
www.maison-charolais.com





LES ARTISANS DU GOÛT **du champ à l'assiette**

Ce dossier est un hommage à ceux, amoureux de la terre, qui, chaque jour, donnent vie aux saveurs de nos assiettes : éleveurs, agriculteurs, maraîchers, hommes et femmes passionnés, amoureux de la terre et de ses richesses. Ils soignent les bêtes, cultivent les champs et préservent les savoir-faire, avec le même respect et la même exigence que les grands chefs pour leurs créations.

Ce sont eux qui transmettent la pureté des arômes, la densité des saveurs, la richesse des parfums, offrant aux chefs la matière première pour sublimer, transformer et raconter, dans chaque plat, l'histoire du terroir. Sans leur travail silencieux mais essentiel, la gastronomie perdrait son âme, car c'est dans le lien entre le producteur

et le cuisinier que naît la magie des goûts.

Ce dossier célèbre donc ces artisans du goût, gardiens des cycles de la terre, qui permettent à chaque bouchée de raconter la passion, le travail et l'amour des produits.

This dossier pays tribute to those who bring flavor to our tables: breeders, farmers, market gardeners, and passionate artisans. They cultivate, raise, and preserve traditional skills with the same dedication as chefs. Their work carries the purity of aromas and provides the raw materials that inspire cuisine. Without them, gastronomy would lose its soul. This dossier celebrates these guardians of the land, whose products tell a story of passion and love for taste.







La Mère Brazier
12 Rue Royale, 69001 Lyon
lamerebrazier.fr



*Les principaux chefs de l'époque
autour d'Eugénie Brazier, 1964.
DR. Coll. Jean-François Mesplède*

La Poularde de Bresse "DEMI-DEUIL"

Entre tradition et légende

Plat emblématique de la gastronomie lyonnaise, la Poularde de Bresse « demi-deuil » est bien plus qu'une recette : c'est un héritage. Son nom poétique vient des fines lamelles de truffe glissées sous la peau de la volaille, dessinant des veinures sombres sur la chair blanche — comme un élégant voile de deuil à demi porté. Si ses origines remontent au XIX^e siècle dans les campagnes bressanes, c'est La Mère Brazier, figure tutélaire de la cuisine lyonnaise, qui en fit un plat mythique dans les années 1920. Avec exigence et grâce, elle magnifiait la volaille de Bresse, symbole d'excellence et de terroir. Paul Bocuse, son élève, perpétua et fit rayonner cette tradition, élevant la "demi-deuil" au rang d'icône de la haute cuisine française. Pochée lentement dans un bouillon parfumé, servie avec une sauce suprême et des légumes gla-

cés, cette poularde incarne le génie culinaire français : la simplicité du produit sublimée par la précision du geste, la mémoire d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

An emblem of Lyon's gastronomy, Bresse chicken "demi-deuil" is more than a dish—it's heritage. Its name comes from truffle slices slipped under the skin, forming dark lines on white flesh like a delicate mourning veil. Originating in 19th-century Bresse, it was made legendary by La Mère Brazier in the 1920s and later perfected by Paul Bocuse. Gently poached in broth and served with a rich sauce and vegetables, it epitomizes French cuisine: simple ingredients, precise technique, and timeless tradition.

Recette de La Mère Brazier et de Paul Bocuse

POUR 4 PERSONNES :

1 poularde de Bresse :

1 truffe, 2 l d'eau, 2 carottes épluchées et coupées en morceaux, 1/2 céleri coupé en morceaux, 1 gousse d'ail épluchée, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 1 brin de persil, sel, poivre.

Légumes : 4 petits poireaux coupés en morceaux, 2 carottes épluchées et tournées, 2 courgettes tournées, 1/2 céleri, 2 l de bouillon de légumes.

Vinaigrette :

1 truffe hachée, 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 1 dl de fond

de volaille, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 12 cuillères à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre.

- Soulever délicatement la peau de la volaille.

- Disposer les lamelles de truffe sous la volaille.

- Mettre les carottes, le céleri, l'ail et les herbes, porter à ébullition, assaisonner. Faire cuire la volaille à petit feu 1 h. environ.

Préparation des légumes :

Faire cuire les légumes dans le bouillon. Ils doivent rester légèrement croquants.

Vinaigrette : Mettre la truffe hachée dans un bol, ajouter le vinaigre balsamique et le fond de volaille, assaisonner de sel et de poivre.

Passer au robot et monter l'huile d'olive et d'arachide.

Serves 4 - 1 Bresse chicken, 1 truffle, 2 L water, 2 peeled carrots cut into pieces, 1/2 celery root cut into pieces, 1 peeled garlic clove, 1 bay leaf, 1 sprig of thyme, 1 sprig of parsley, salt, pepper. Vegetables: 4 small leeks cut into pieces, 2 peeled and turned carrots, 2 turned zucchini, 1/2 celery root, 2 L vegetable stock. Vinaigrette: 1 chopped truffle, 4 tablespoons balsamic vinegar, 1 dl chicken stock, 6 tablespoons olive oil, 12 tablespoons peanut oil, salt, pepper. Gently lift the skin of the chicken. Place the truffle slices underneath. Add the carrots, celery, garlic, and herbs, bring to a boil, and season. Cook the chicken over low heat for about 1 hour. Preparing the vegetables: Cook the vegetables in the stock; they should remain slightly firm. Vinaigrette: Place the chopped truffle in a bowl, add the balsamic vinegar and chicken stock, season with salt and pepper. Blend and slowly add the olive and peanut oils to emulsify.





Le chef Sébastien Chambru
Meilleur ouvrier de France
Restaurant « L'Ô des Vignes »
129 Rue du Bourg, 71960 Fuissé
www.lodesvignes.fr



Fricassée de Pintade

INGRÉDIENTS

- 1 pintade
- 2dl de vin blanc
- 400g de pomme de terre ratte
- 300g de chanterelle grise
- 3 échalotes
- 20g de morille séchée
- QS d'estragon
- QS de beurre, huile d'olive, sel et poivre du moulin

FRICASSÉE DE PINTADE

Lever la pintade, préparer abattis et carcasse pour le jus. Faire colorer côté peau les morceaux de pintade et cuire les cuisses dans le mouillement du jus. Une fois cuitent découper les cuisses en deux et réserver. Les blancs seront cuits au four à 110°C pendant 8 minutes. Trancher au moment.

JUS DE PINTADE

Découper les abattis de pintade et les faire colorer dans un sautoir avec un peu d'huile, une fois une belle couleur blonde ajouter, l'échalote émincée. Laisser suer et mouiller

avec une demi litre d'eau et le jus de trempage des morilles. Laisser réduire aux trois quarts et répéter l'opération deux fois. Passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

GARNITURE

Faire tremper les morilles, laver les chanterelles tubulaires et leur faire rendre leur eau dans une poêle fumante sans matière grasse. Cuire les pommes de terre ratte en robe des champs avec un peu de jus de trempage des morilles dans l'eau de cuisson. Cuire les échalotes en papillote avec un peu d'huile environ 40 minutes à 160°C. Mixer et tamiser, rectifier l'assaisonnement. Blanchir l'estragon et le réduire en pulpe, tamiser et garder tiède. Finir la cuisson des champignons au jus de pintade.

TRUCS ET ASTUCES

Pour que vos blancs de volaille ne soient pas secs lors d'une fricassée, les marquer en cuisson et tout de suite les retirer. Leur cuisson se fera sur les 5 dernières minutes avant de servir quand vous les remettrez dans la cocotte.

Ingredients: 1 guinea fowl, 2 dl white wine, 400 g ratte potatoes, 300 g chanterelles, 3 shallots, 20 g dried morels, tarragon, butter, olive oil, salt, pepper.
Preparation: Bone and brown the guinea fowl. Cook thighs in stock; bake breasts 8 min at 110°C.
Sauce: brown giblets with shallots, add water and morel juice, reduce, strain, season.
Garnish: soak morels, sauté chanterelles, cook potatoes with morel broth. Roast shallots 40 min at 160°C, blend. Blanch tarragon, purée it. Finish mushrooms in the sauce.
Tip: quickly sear the breasts and reheat 5 min before serving to keep them tender.





Le chef Serge Ripert
Hostellerie
« Le Potin Gourmand »
4 Champ de Foire, 71250 Cluny
www.potingourmand.com



Mercurey 1^{er} Cru Clos l'Évêque
(Domaine Lefort)

Filet de bœuf Charolais sauce miroir au vin rouge

RECETTE DE L'AMITIÉ

Filet de bœuf charolais, tapenade d'olive noire, sauce miroir vin rouge, aubergine grillée, échalote glacée, frites de patate douce. L'association du bœuf juste saisi au beurre, olives noires et sauce vin rouge assez innovante... Les accompagnements aubergine grillée, échalotes glacées, patate douce ajoutent au raffinement de légumes délicats par leur texture et leurs saveurs. Le potager regorge de trésors, c'est l'abondance du début de l'automne. À l'hostellerie, il me paraît essentiel de proposer un vin de Bourgogne à la hauteur de ce plat. Le Mercurey 1er Cru Clos l'Évêque remplit parfaitement la mission. Servi au verre et à la bouteille, c'est notre meilleure vente en vin rouge. Pour l'anecdote, le millésime 2012 a été retenu par le président François Hollande pour être servi à

l'Élysée, mais c'est bien la détermination et la passion de David à produire des vins généreux en biodynamie que l'on apprécie. Le Mercurey 1er Cru Clos l'Évêque présente une robe rubis, le nez marie des notes fruitées (framboise et cerise) après agitation, la réglisse et la violette apparaissent ainsi que des parfums d'épices, de torréfaction et des touches grillées.

En bouche c'est très jeune, l'attaque est ample, pleine avec beaucoup de chair et une expression fruitée intense, les tanins sont fondus. On apprécie immédiatement.

Ce vin, c'est aussi l'histoire d'une rencontre entre David et moi à laquelle aura œuvré Emmanuel Guillot Broux..., un autre passionné, grand faiseur de plaisir, de grands vins de Bourgogne et distillateur d'une expérience rare. Cette recette est bien celle de l'amitié.

Friendship Recipe

Charolais beef fillet with black olive tapenade, red wine glaze, grilled eggplant, glazed shallots, and sweet potato fries. The butter-seared beef, olives, and inventive red wine sauce pair beautifully with refined early-autumn vegetables. A Burgundy wine is essential: Mercurey 1er Cru Clos l'Évêque, our best-selling red, served by the glass or bottle.

The 2012 vintage was even served at the Élysée, but what stands out is David's passion for biodynamic wines. Ruby-colored, it opens with raspberry and cherry, then licorice, violet, spice, and toasted notes. On the palate, it's youthful, full, rich, with integrated tannins and immediate charm. This wine also symbolizes the friendship born between David and me, introduced by winemaker Emmanuel Guillot Broux—true craftsmanship and camaraderie.





Le chef Aurélien Merot
AUBERGE DU CEP
11 Rue des Quatre Vents,
69820 Fleurie
www.aubergeducep.com



Mosaïque de Foie Gras et Colvert Chutney de poire

TERRINE DE FOIE GRAS :

- 2 kg foie gras éveillé
- 26 g sel fin
- 12 g poivre
- 6 g 4 épices
- 50 g Porto
- 50 g cognac
- 50 g sucre

Assaisonner le foie gras et laisser mariner une nuit au frais. Mettre le foie gras en terrine et cuire sous vide le foie gras à 54°C à cœur dans un four en vapeur à 57°C, refroidir

COLVERT

- 20 Suprême de colvert
- 20 g porto
- 20 g cognac

Assaisonner de sel et poivre les filets de colvert et les saisir bleu puis les cuire sous vide à 52°C, refroidir puis retirer la peau et tailler en aiguillette.

Montage : Tailler des rectangles de foie gras de la même taille que celle des aiguillettes de colvert et monter en alternant en terrine, mettre sous vide et cuire à 56°C à cœur dans un four vapeur à 58°C.

CHUTNEY DE POIRES

- 50 g sucre cassonade
- 100 g oignon nouveau ciselé
- 30 g gingembre en brunoise

- 800 g poires tailler brunoise
 - 50 cl vinaigre balsamique blanc
- Faire un caramel à sec avec la cassonade ajouter l'oignon ciselé et suer quelques minutes.
- ajouter le gingembre et les poires déglacer avec le vinaigre et cuire jusqu'à évaporation du liquide.

COULIS POIRE

- 250 g poires
- 25 g sucre
- pm eau
- poivre de sancho

Mettre en cuisson à couvert la poire, le sucre et un peu d'eau. Mixer, passer et saisonner avec le poivre de sancho.

GELÉE COLVERT

- Carcasse de colvert
- 1 carotte
- 1 oignon brûlé
- 1 c à soupe poivre en grain
- 2 clous de girofle
- ½ fève de tonka

Concassée les carcasses et les colorer au four. Mettre tous les éléments et mouiller à hauteur d'eau, laissé mijoter environ 2 h. Passé dans un linge pour que le bouillon soit bien clair puis coller avec 6 feuilles de gélatine et 2 g agar-agar.

Foie Gras Terrine: 2 kg deveined foie gras, 26 g fine salt, 12 g pepper, 6 g four-spice, 50 g each: Port, Cognac, sugar. Season and marinate overnight. Pack into a terrine, cook sous-vide to 54 °C core in a 57 °C steam oven, then chill.

Wild Duck (Colvert): 20 duck supremes, 20 g Port, 20 g Cognac. Season, quickly sear rare, cook sous-vide to 52 °C, chill, remove skin, slice thinly.

Assembly: Cut foie gras into rectangles matching the duck slices. Layer alternately in a terrine, vacuum-seal, cook to 56 °C core (58 °C steam oven).

Pear Chutney: 50 g brown sugar, 100 g spring onions, 30 g ginger, 800 g pears, 50 cl white balsamic vinegar. Make a dry caramel, add aromatics and pears, deglaze with vinegar, cook until reduced.

Pear Coulis: 250 g pears, 25 g sugar, a little water, Sancho pepper. Cook covered, blend, strain, season.

Duck Jelly: Duck carcasses, 1 carrot, 1 burnt onion, pepper-corns, 2 cloves, ½ tonka bean. Roast bones, simmer 2 h with aromatics, strain. Set with 6 g- latin sheets + 2 g agar-agar.

LES ÉTOILÉS DE BOURGOGNE

Le sud de la Bourgogne est particulièrement mis à l'honneur par le Guide Michelin 2025. Il donne une étoile à Sébastien Chambru et une 2ème à Hamano Masafumi. Arrive aussi un établissement du nord de la Côte-d'Or. Une première étoile méritée est donc décernée à Sébastien Chambru, l'Ô des Vignes (Fuisse 71), ainsi qu'au Château de Courban (Courban, 21)



Maison Lameloise (Chagny 71), qui reste donc le seul 3 macarons Michelin en Bourgogne.



William Frachot (Saint-Remi 21), La Côte Saint-Jacques (Joigny 89), La Côte d'Or (Saulieu 21), Cédric Burtin (Dijon 21)



Le Benaton, Le Carmin, le Jardin des Remparts, Clos du Cèdre et Loiseau des Vignes (Beune 21), L'Amaryllis (Chalon-sur-Saône 71), Frédéric Doucet (Charolles 71), La Marande (Montbellet 71), Ed.Em (Chassagne-Montrachet 21), Stéphane Derbord et Loiseau des Ducs (Dijon 21), 1131 (La-Bussière-sur-Ouche 21), Hostellerie de Levernois (Levernois 21), Pierre (Mâcon 71), Jérôme Brochot (Montceau-les-Mines 71), Auberge de la Charme (Prenois 21), La Madeleine (Sens 89), Aux Terrasses, Greuze et L'Écrin de Yohann Chapuis (Tournus 71), L'Ô des Vignes (Fuisse 71), L'Empreinte (Buxy 71), La Table de Chaintré (Chaintré 71), Auberge du cep (Fleurie 69), Auberge de Clochermerle (Vaux-en-Beaujolais 69)



Auberge du Cep - Fleurie





© Photo M. Collard

Le chef Jean-Michel Carrette
AUX TERRASSES
18 Avenue du 23 Janvier 71700 Tournus
@auxterrasses_jm_carrette
www.aux-terrasses.com



© Photo M. Collard



AUX TERRASSES
chambres, cuisine & vins

Dans la salle, le regard se perd entre pierre brute, métal et bois blond. Amandine a conçu ce décor comme un retour à l'essentiel, une bulle apaisée où chaque objet – table en chêne, céramique locale, verrerie artisanale – raconte une histoire. Pas de nappes, pas de fioritures : juste la beauté des matières et la lumière qui glisse sur les vitres. Puis vient la cuisine de Jean-Michel Carrette, étoilé, enraciné et libre. Son père avait conquis l'étoile Michelin en 1999 ; lui, l'a conservée, tout en la réinventant. Formé chez Troisgros et à la Tour Rose, il a trouvé ici son propre langage : une cuisine à la fois terrienne et voyageuse, inspirée par les producteurs du coin autant que par les marchés du bout du monde.

"À peine décoffrée et pourtant ciselée, rurale tout en étant urbaine, modeste mais stylée" écrivait le critique Guillaume Lamarre. Une phrase qui, à elle seule, résume l'âme des Terrasses : un lieu où le goût devient mémoire, et la simplicité, un art. Chaque assiette semble raconter une géographie intime : un filet de poisson caressé d'algues, une volaille de Bresse relevée d'un condiment japonais, un légume oublié métamorphosé en poésie moderne. La carte change au rythme du jour, fidèle à l'instant et à la saison, comme un carnet de bord culinaire. Autour du chef, une brigade complice : Pascal, Victor, Anthony, Julien... Des mains, des gestes, une fidélité. Ensemble, ils perpétuent cette idée simple et rare : la cuisine comme artisanat du vivant, humble et audacieuse tout à la fois.

In the dining room, the eye wanders between raw stone, metal, and blond wood. Amandine designed this décor as a return to the essentials, a serene haven where each object—oak table, local ceramics, handcrafted glassware—tells a story. No tablecloths, no frills: just the beauty of the materials and the light gliding across the windows. Then comes the cuisine of Jean-Michel Carrette, a Michelin-starred chef, deeply rooted yet free-spirited. His father earned the star in 1999; he has retained it, while reinventing it. Trained at Troisgros and La Tour Rose, he has found his own voice here: a cuisine that is both earthy and worldly, inspired by local producers as much as by markets from the far reaches of the globe. "Barely unfinished yet exquisitely crafted, rural yet urban, modest but stylish," wrote critic Guillaume Lamarre. A single phrase encapsulates the soul of Les Terrasses: a place where taste becomes memory, and simplicity, an art. Each dish seems to tell an intimate story: a fillet of fish caressed with seaweed, Bresse chicken enhanced with a Japanese condiment, a forgotten vegetable transformed into modern poetry. The menu changes with the rhythm of the day, faithful to the moment and the season, like a culinary logbook. Around the chef, a close-knit team: Pascal, Victor, Anthony, Julien... Hands, gestures, loyalty. Together, they perpetuate this simple and rare idea: cuisine as a craft of life, humble and audacious all at once.





Marchés et produits du terroir



MARCHÉ DE LOUHANS

Ce marché se tient tous les lundis, dans le centre-historique de Louhans. Il est particulièrement connu pour sa volaille de Bresse (et autres volailles) vendue directement par les producteurs, ce qui lui donne un fort caractère traditionnel. L'ambiance y est très « marché de campagne.

Resto Gastro

Restaurant L'Arlequin
de Fabrice Fléchon



MARCHÉ DE TOURNUS

Un grand marché hebdomadaire tous les samedi matin dans le centre de Tournus. Les stands y couvrent à la fois l'alimentaire (fruits, légumes, fromages, charcuterie) et des articles non alimentaires (vêtements, chaussures) ; c'est donc un marché assez complet mais très typique.

Le gastronomique

Aux Terrasses
de Jean-Michel Carette



MARCHÉ DE CLUNY

Un grand marché hebdomadaire tous les samedi matin dans le centre de Tournus. Les stands y couvrent à la fois l'alimentaire (fruits, légumes, fromages, charcuterie) et des articles non alimentaires (vêtements, chaussures) ; c'est donc un marché assez complet mais très typique.

Le gastronomique

Le Potion Gourmand
de Serge Ripert



MARCHÉ DE MÂCON

Produits alimentaires : charcutiers, bouchers, épiciers, volaillers, fromagers, boulangers, poissonniers, primeurs, miel, fruits, snacks. Produits non alimentaires : confection homme/femme/enfant, maroquinerie, tissus, chaussures, bonneterie, objets artisanaux, fleurs.

Le gastronomique

Restaurant Pierre
de Christian Gaulin



MARCHÉ DE CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

Classé « marché d'exception » au niveau national et élu Plus Beau Marché d'Auvergne-Rhône-Alpes (3^e de France sur TF1), le marché du samedi matin fait battre le cœur de Châtillon-sur-Chalaronne et de tous les visiteurs venus de loin parfois. Sous les Halles historiques vêtue de leur charpente de bois, une soixantaine de producteurs proposent fromages, volailles, poissons de la Dombes, fruits, légumes et fleurs, au fil des saisons. Entre traditions, saveurs et convivialité, ce marché est l'un des plus vivants et authentiques de la région.

Halles, 01400 Châtillon-sur-Chalaronne - De 8h à 13h les Samedi



MACON. — Maison de Bois

Achetez en direct !

Les jardins de Cocagne



Depuis 30 ans, les Jardins de Cocagne accueillent des personnes en difficulté en les accompagnant vers l'emploi grâce à la production de légumes bio. Les paniers hebdomadaires créent du lien avec les consommateurs et soutiennent une consommation locale, solidaire et durable. Ancrés dans l'économie sociale et écologique, les Jardins disposent de 4 points de distribution à Lyon et un à Mâcon. *For 30 years, the Jardins de Cocagne have supported people facing difficulties by helping them return to work through organic vegetable production. Their weekly baskets connect consumers to a local, sustainable, and socially driven food system. Firmly rooted in social and ecological solidarity, they operate four distribution points in Lyon and one in Mâcon.*

reseaujardinscocagne - www.reseaucocagne.asso.fr



Maréchal Fraîcheur



Maraîchers depuis cinq générations, nous voulons sensibiliser au rythme de la nature et au travail nécessaire pour produire des aliments de qualité. Face à une demande croissante pour une alimentation saine et transparente, nous défendons une consommation locale et responsable. Notre passage au digital accompagne cette évolution en rendant le bien-manger plus accessible en circuit court.

As five-generation market gardeners, we aim to raise awareness of nature's rhythms and the work behind quality produce. With growing interest in healthy, transparent food, we promote responsible, local consumption. Our move to digital supports this shift by making good, local food more accessible through short supply chains.

marechal_fraicheur - www.marechal-fraicheur.fr



La Ruche Qui Dit Oui



La Ruche qui dit Oui ! permet d'acheter en ligne des produits locaux, sains et de qualité directement aux producteurs. Les produits parcourent en moyenne 60 km, et 80 % du prix revient au producteur, garantissant une rémunération juste. Les commandes se retirent dans l'une des 800 Ruches en France.

La Ruche qui dit Oui! lets consumers buy healthy, high-quality local products directly from producers. Products travel an average of 60 km, and 80% of the price goes back to the producer, ensuring fair income. Orders are placed online and picked up in one of the 800 Ruches across France.

laruchequiditoui - www.laruchequiditoui.fr



Locavor



locavor.fr est une communauté facilitant l'achat et la vente de produits locaux en ligne. Le mouvement encourage la consommation d'aliments produits près de chez soi, via des circuits courts. Être locavore, c'est soutenir l'environnement, limiter le gaspillage et favoriser l'économie rurale.

locavor.fr is a community that makes it easy to buy and sell local products online. The movement promotes consuming food produced close to home through short supply chains. Being a locavore means respecting the environment, reducing waste, and supporting rural producers.

Trouvez votre réseau autour de chez vous : www.locavor.fr





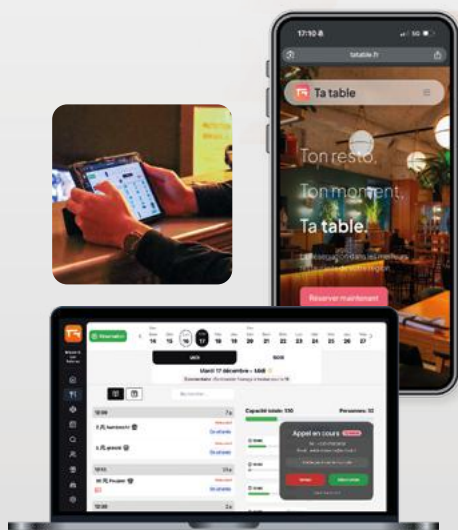
TaTable, le logiciel tout-en-un dédié aux restaurants

Née de la collaboration entre un restaurateur et un développeur mâconnais, Ta Table est une solution moderne conçue après deux ans de tests et d'expérimentations sur le terrain. Son objectif : simplifier la gestion des restaurants tout en améliorant l'expérience client.

Pour les professionnels, Ta Table centralise les réservations, propose un plan de salle interactif, un fichier client intelligent, ainsi que la gestion des équipes, des événements et des cartes cadeaux. Avec un accompagnement humain dédié, l'outil devient un véritable partenaire du quotidien.

Côté clients, la réservation est fluide : disponibilités en temps réel, confirmation en un clic, accès aux informations pratiques et achat facilité de cartes cadeaux.

Ta Table, c'est la simplicité et la convivialité au service des restaurateurs comme des clients — une nouvelle façon de vivre le restaurant, avant même d'y entrer. vivre le restaurant, avant même d'y entrer.



_____ TaTable.fr _____



MILLE & UNE SAVEURS

L'art du Traiteur sur mesure à Mâcon

Basé à Mâcon, Mille & Une Saveurs organise vos événements de Dijon à Lyon, en passant par Beaune, Chalon-sur-Saône ou Bourg-en-Bresse.

Dirigée par Régis Favre, cuisinier-pâtissier formé dans de grandes maisons lyonnaises, l'équipe met depuis 2008 son savoir-faire au service de mariages, cocktails, buffets, séminaires, soirées professionnelles, et bien sûr, des moments privilégiés pour tout le monde, comme les fêtes de fin d'année.

Alliant créativité et exigence, le traiteur propose des formules sur mesure – cocktail, buffet ou repas traditionnel – et s'adapte à votre lieu, votre budget et vos envies.

Spécialiste des mariages personnalisés, Mille & Une Saveurs vous accompagne à chaque étape : choix des mets et vins, décoration, mise en scène et coordination. Son objectif : faire de votre réception un moment unique et inoubliable.

Mille et une saveurs - Votre traiteur pour toutes vos réceptions

MILLE ET UNE SAVEURS

210 Rue des Pommiers - 71000 Mâcon

Renseignements : 03 85 36 51 35 - contact@1001saveurs.eu

Suivez-nous sur milleetunesaveurs - Traiteur1001Saveurs

www.1001saveurs.eu

The Art of Bespoke Catering in Mâcon

Based in Mâcon, Mille & Une Saveurs has been creating exceptional events since 2008 across Burgundy and Rhône-Alpes—from Dijon to Lyon. Led by chef and pastry chef Régis Favre, trained in top Lyon establishments, the team offers tailor-made catering for weddings, receptions, corporate events, and private celebrations. Combining creativity and precision, they design custom menus and experiences—cocktails, buffets, or traditional meals—adapted to your venue, budget, and tastes. Specialists in personalized weddings, they guide you through every detail, from food and wine pairing to presentation and coordination, ensuring a unique and unforgettable event.





**100 % DE NOS PRODUITS
SONT RÉALISÉS PAR NOS CHEF**

Cuisinés avec des produits locaux en favorisant les circuits courts.

Pour l'ensemble de notre carte et pour un meilleur service, merci de passer commande avant le mercredi 17 décembre 12h pour Noël et avant le mercredi 24 décembre 12h pour le jour de l'An.

Menu d'Antan

24 €

Saveurs traditionnelles autour de la volaille fermière, du saumon et de la dinde aux marrons, pour un hommage aux recettes d'autrefois.

Menu Gourmand

28 €

Mariage audacieux entre gibier, saumon et jambon rôti, relevé de notes sucrées-salées et d'épices de Noël.

Menu Saveurs

34 €

Alliance raffinée du foie gras, des Saint-Jacques et de la pintade au vin jaune, pour une expérience riche et équilibrée.

Menu Dégustation

45 €

Un voyage gastronomique en cinq services mêlant foie gras, homard, ris de veau et langoustines, sublimé par la truffe blanche.

**TOUTE L'ÉQUIPE
DE MILLE ET UNE SAVEURS
VOUS SOUHAITE DE**



Retrouver l'ensemble
de nos cartes des fêtes
avec ce QR Code

Joyeuses Fêtes





La Cave St Pierre | Mâcon

Située en plein cœur de Mâcon, La boutique propose une jolie sélection de vins rouges, blancs et rosés, près de 300 références en provenance de tous les vignobles français. Les vins de Bourgogne, en particulier du Mâconnais et du Beaujolais, c'est aussi une soixantaine de références de spiritueux et une sélection de bières exclusivement locales.

Located in the heart of Mâcon, the shop offers a beautiful selection of red, white, and rosé wines, with nearly 300 references from vineyards across France. It features Burgundy wines, particularly from Mâconnais and Beaujolais, as well as around sixty spirits and a selection of exclusively local beers.

www.lacavesaintpierre.com -  [lacavesaintpierre](https://www.instagram.com/lacavesaintpierre)



Poissonnerie Le Calypso | Charnay-lès-Mâcon

Depuis 2001, Yves et Caroline sélectionnent avec soin des produits de la mer auprès de mareyeurs français de confiance, pour satisfaire les amateurs de poissons, coquillages, huîtres et crustacés. En privilégiant, les produits locaux et durables, ils offrent une qualité exceptionnelle tout en respectant l'environnement.

Since 2001, Yves and Caroline have carefully selected seafood from trusted French fishmongers to delight lovers of fish, shellfish, oysters, and crustaceans. By prioritizing local and sustainable products, they provide exceptional quality while respecting the environment.

www.poissonnerie-lecalypso-macon.com

Fromagerie Saint-Pierre | Mâcon

Pour les fêtes de fin d'année en famille, entre amis ou pour un petit plaisir en tête à tête, la fromagerie Saint-Pierre a tout prévu avec la préparation de plateau sur demande et sur commande. Sans oublier les plateaux raclette et fondue pour les soirées d'hiver.

Self-knowledge begins by listening to your own silence.

At Meïso, reclaim your time and float for 1 hour.

Isolate yourself from the world and reconnect with your sensations and intuition. Floating is about relaxing, rejuvenating... and truly feeling yourself.

Présent sur vos marchés Mâcon et de Charnay-lès-Mâcon



LA BASSE-COUR CANNATA



Elevage à la ferme

Chapon fermier, pintade chaponnée, foie gras, dinde noire



RETROUVEZ-NOUS !

- A LA BOUTIQUE DE CLUNY
AU 22 RUE LAMARTINE
- SUR LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES
- MERCREDI : CHALON-SUR-SAONE
- JEUDI : CIVRY (MATIN)
- VENDREDI : AUTUN (MATIN),
CHARNAY-LES-MACON (APRES-MIDI)
- SAMEDI : TOURNUS / CLUNY
- DIMANCHE : CHAGNY

TOUTE L'ÉQUIPE DE CANNATA PRODUITS DE LA FERME VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES !

Pensez à commander vos volailles fermières, dinde noire, chapon fermier, poularde fermière, oie fermière, poulet fermier, coq, canard ou canette de barbarie, pintade fermière et chaponnée. Toutes les fabrications sont faites maison, à la ferme à base de volailles, rôtis, boudin blanc, terrines, galantines, pâté en croute et fois gras.

Consultez nous en boutique ou au marché pour vos menus de fêtes

22 Rue Lamartine CLUNY

Renseignements au 09 67 03 25 00 (mardi au samedi)
labassecourcannata@gmail.com -  La-BASSE-COUR-cannata



Ô Café Mâcon - Restaurant pour petit déjeuner et brunch
© ohcafemacon - 06 14 18 29 10



Gourmandises
PÂTISSERIE
CHOCOLAT
& Boulangerie



François Pralus | Mâcon

Le maître chocolatier est célèbre pour sa praline rose, une spécialité qui allie croquant et saveur délicate. Chaque amande caramélisée est travaillée avec soin pour créer une douceur unique et irrésistible. Un incontournable pour les amateurs de chocolat à la recherche d'authenticité et de finesse.

Master chocolatier is renowned for his pink praline, a specialty that combines crunch and delicate flavor. Each caramelized almond is carefully crafted to create a unique and irresistible treat. A must-try for chocolate lovers seeking authenticity and finesse.

www.chocolats-pralus.com - @maisonpralus



Chocolat Dufoux | Mâcon

Le Chocolat Dufoux, fondé par Jean-Pierre Dufoux, est une référence du chocolat haut de gamme. La chocolaterie se distingue par la qualité de ses fèves et ses créations innovantes, alliant tradition et audace. Passion, savoir-faire et transmission offrent une expérience chocolatée inoubliable pour tous. *Chocolat Dufoux, founded by Jean-Pierre Dufoux, is a benchmark in high-end chocolate. The chocolatier stands out for the quality of its cocoa beans and innovative creations, blending tradition and boldness. Passion, expertise, and craftsmanship provide an unforgettable chocolate experience for everyone.*

www.chocolatsdufoux.com - @maison_dufoux



Pâtisserie Lathuilière | Tournus

La Pâtisserie Lathuilière est une institution gourmande reconnue pour ses créations artisanales raffinées. Elle propose une large gamme de pâtisseries, viennoiseries et chocolats alliant tradition et créativité. Chaque réalisation reflète passion, savoir-faire et excellence, pour le plus grand plaisir des amateurs de douceurs.

Pâtisserie Lathuilière is a renowned gourmet institution known for its refined artisanal creations. It offers a wide range of pastries, viennoiseries, and chocolates that blend tradition and creativity. Each creation reflects passion, expertise, and excellence, delighting all lovers of sweet treats.

www.patisserie-lathuiliere.fr - @PatisserieLathuiliere



Boulangerie-Pâtisserie des Ducs | Cluny

La Boulangerie-Pâtisserie des Ducs, à Cluny, est une adresse gourmande où tradition et qualité se rencontrent. Pains dorés, viennoiseries fondantes et pâtisseries raffinées y sont préparés chaque jour avec passion. Un lieu incontournable pour les amateurs de saveurs authentiques et de douceurs artisanales.

The Boulangerie-Pâtisserie des Ducs in Cluny is a gourmet destination where tradition meets quality.

Golden breads, melt-in-your-mouth pastries, and refined desserts are crafted daily with passion. A must-visit spot for lovers of authentic flavors and artisanal delights.



Place d'Orient | Mâcon

Le restaurant Place de l'Orient invite au voyage avec une cuisine savoureuse inspirée des saveurs orientales. Ses plats faits maison allient épices, fraîcheur et authenticité dans une ambiance chaleureuse. Un lieu convivial où chaque repas est une escapade gustative.

The Place de l'Orient restaurant in Mâcon invites you on a journey with its delicious cuisine inspired by oriental flavors. Its homemade dishes combine spices, freshness, and authenticity in a warm atmosphere. A friendly place where every meal is a tasteful escape.

© [placedorient](#)



La Maison de l'Idéal | Mâcon

La Maison de l'Idéal, séduit par ses pâtisseries fines et généreuses, alliant tradition et créativité. Chaque création est réalisée avec des ingrédients de qualité et un véritable savoir-faire artisanal. Un lieu gourmand où chaque visite devient une délicieuse expérience sucrée. *Maison de l'Idéal, in Mâcon, delights visitors with its refined and generous pastries, blending tradition and creativity. Each creation is crafted with high-quality ingredients and genuine artisanal expertise. A gourmet destination where every visit becomes a deliciously sweet experience.*

© [lamaisondelideal](#)





CAFÉ & CHOCOLAT

Entre amertume et douceur

Le café et le chocolat, deux boissons emblématiques de notre quotidien, partagent bien plus qu'une simple place sur nos tables : ils sont les fruits d'une longue histoire de découvertes, de voyages et d'échanges entre les peuples. Nés sous les tropiques, portés par les routes du commerce mondial, ils ont conquis les palais du monde entier et symbolisent aujourd'hui le raffinement, la convivialité et le plaisir partagé.

Coffee and chocolate, two iconic beverages of our daily lives, share much more than just a place on our tables: they are the fruits of a long history of discovery, travel, and exchange between peoples. Born in the tropics and carried by global trade routes, they have conquered palates worldwide and today symbolize refinement, conviviality, and shared pleasure.





Des découvertes anciennes et légendaires

L'histoire du café commence dans les montagnes d'Abyssinie, l'actuelle Éthiopie, où selon la légende, un berger nommé Kaldi aurait remarqué l'étrange vivacité de ses chèvres après qu'elles eurent brouté des baies rouges d'un arbuste inconnu. Intrigué, il goûta ces fruits et découvrit leur effet stimulant. Le café gagna rapidement la péninsule Arabique, où les Yéménites le transformèrent en boisson et fondèrent les premiers cafés publics, les "qahveh khaneh", lieux de rencontre et de discussion. À partir du XVII^e siècle, les marchands vénitiens introduisirent le café en Europe, où il devint la boisson des intellectuels et des artistes, animant les cafés parisiens et londoniens – véritables foyers de débat et de création littéraire.

De l'autre côté du monde, le chocolat trouve ses origines dans les civilisations précolombiennes. Chez les Mayas puis les Aztèques, les fèves de cacao étaient considérées comme sacrées : on les utilisait comme monnaie d'échange et pour préparer le xocolatl, une boisson amère et épicée réservée aux rois et aux prêtres. Lors de la conquête du Mexique, au XVI^e siècle, les Espagnols découvrirent ce breuvage et le rapportèrent en Europe. Pour adoucir son goût, on y ajouta du sucre, de la vanille et du lait, donnant naissance au chocolat chaud que la noblesse européenne adopta rapidement. Le cacao devint ainsi un produit de luxe, symbole de prestige et d'exotisme.

LE COMMERCE ET LES ÉCHANGES : UNE DESTINÉE MONDIALE

Le café et le chocolat suivirent des routes commerciales parallèles, façonnant des pans entiers de l'économie mondiale. Dès le XVII^e siècle, les Compagnies des Indes orientales et occidentales jouèrent un rôle central dans leur diffusion. Les plantations de café prospérèrent au Yémen, puis dans les colonies européennes des Caraïbes, d'Amérique centrale et d'Asie, tandis que le cacao s'enracina solidement en Amérique du Sud et en Afrique de l'Ouest. Ces cultures, exigeantes en main-d'œuvre, furent aussi liées à l'histoire douloureuse de l'esclavage et du commerce triangulaire.

Peu à peu, les avancées techniques transformèrent la production et la consommation. Au XIX^e siècle, l'invention de la machine à expresso révolutionna la manière de préparer le café, tandis que le chocolat devint solide grâce à la presse à cacao de Coenraad Van Houten (1828). Des entreprises comme Cadbury, Nestlé, Lindt ou Hershey industrialisèrent la production, rendant le

chocolat accessible à toutes les classes sociales. De même, le café, autrefois réservé aux élites, devint la boisson du peuple et le carburant de la révolution industrielle.

UNE RENCONTRE DES SAVEURS ET DES CULTURES

Si le café réveille l'esprit, le chocolat, lui, apaise le cœur. Leur mariage dans des créations gourmandes – du moka viennois aux moelleux au chocolat-café, en passant par les tiramisù italiens – incarne l'union parfaite entre énergie et douceur. Ensemble, ils racontent une même histoire : celle d'un produit né d'une plante exotique, adopté par le monde entier, et sans cesse réinventé par la créativité humaine.

SYMBOLES DE PLAISIR ET DE PARTAGE

Aujourd'hui, ces deux trésors tropicaux sont bien plus que des boissons. Ils sont devenus des symboles universels de convivialité, des compagnons de nos moments de détente, de travail ou de fête. Le café évoque la concentration et l'éveil, le chocolat la tendresse et la récompense – et tous deux rappellent que la découverte et la passion peuvent unir les peuples autour d'un simple goût.

Ainsi, de la tasse de café fumant au carré de chocolat fondant, c'est toute l'histoire du monde qui s'invite dans nos mains : celle des échanges, des innovations et du plaisir partagé.







Ancient and legendary discoveries

The story of coffee begins in the mountains of Abyssinia, present-day Ethiopia, where, according to legend, a shepherd named Kaldi noticed the unusual liveliness of his goats after they grazed on the red berries of an unknown shrub. Intrigued, he tasted the fruit and discovered its stimulating effect. Coffee quickly spread to the Arabian Peninsula, where the Yemenites transformed it into a beverage and established the first public coffee houses, the “qahveh khaneh,” places for meeting and discussion. From the 17th century onward, Venetian merchants introduced coffee to Europe, where it became the drink of choice for intellectuals and artists, enlivening Parisian and London cafés—true hubs of debate and literary creation.

On the other side of the world, chocolate has its origins in pre-Columbian civilizations. Among the Maya and later the Aztecs, cacao beans were considered sacred: they were used as currency and to prepare xocolatl, a bitter and spicy drink reserved for kings and priests. During the conquest of Mexico in the 16th century, the Spanish discovered this beverage and brought it back to Europe. To sweeten its taste, sugar, vanilla, and milk were added, giving rise to hot chocolate, which the European nobility quickly adopted. Cacao thus became a luxury product, a symbol of prestige and exoticism.

Trade and exchange: a global destiny

Coffee and chocolate followed parallel trade routes, shaping entire sectors of the global economy. From the 17th century onward, the East and West India Companies played a central role in their spread. Coffee

plantations flourished in Yemen, then in the European colonies of the Caribbean, Central America, and Asia, while cocoa took firm root in South America and West Africa. These labor-intensive crops were also linked to the painful history of slavery and the triangular trade.

Gradually, technological advances transformed production and consumption. In the 19th century, the invention of the espresso machine revolutionized the way coffee was prepared, while chocolate became solid thanks to Coenraad Van Houten's cocoa press (1828). Companies like Cadbury, Nestlé, Lindt, and Hershey industrialized production, making chocolate accessible to all social classes. Similarly, coffee, once reserved for the elite, became the drink of the people and the fuel of the Industrial Revolution.

A meeting of flavors and cultures

If coffee awakens the mind, chocolate soothes the heart. Their marriage in delectable creations—from Viennese mocha to chocolate-coffee cakes and Italian tiramisu—embodies the perfect union of energy and sweetness. Together, they tell the same story: that of a product born from an exotic plant, embraced by the world, and constantly reinvented by human creativity.

Symbols of pleasure and sharing

Today, these two tropical treasures are much more than just beverages. They have become universal symbols of conviviality, companions to our moments of relaxation, work, or celebration. Coffee evokes concentration and alertness, chocolate tenderness and reward—and both remind us that discovery and passion can unite people around a simple taste. Thus, from the steaming cup of coffee to the melting square of chocolate, the entire history of the world is held in our hands: a history of exchange, innovation, and shared pleasure.





Chocolaterie de Bourgogne | Dijon

L'escargot dans tous ses états ! La Chocolaterie de Bourgogne® produit et façonne, chocolats et confiseries, et plus particulièrement son emblématique Escargot en chocolat fourré au praliné à l'ancienne. *La Chocolaterie de Bourgogne® produces and shapes chocolates and confectionery, and more particularly its emblematic chocolate snail filled with old-fashioned praline.*

2 allée Alfred Nobel, 21000 Dijon - 03.80.62.04.22

📍 chocolateriedebourgogne

www.chocolateriedebourgogne.com

La Cité du Chocolat Valrhona | Tain l'Hermitage

Mieux connaître le chocolat pour mieux le déguster. Le tourisme durable vise à limiter l'impact sur l'environnement, la culture et l'économie locale. Il encourage la protection des ressources naturelles, le respect culturel et l'équité sociale. Ses enjeux incluent la préservation des écosystèmes, la réduction de la pollution et la sensibilisation des visiteurs aux impacts environnementaux et culturels. *Understanding chocolate helps us enjoy it better. Sustainable tourism aims to limit environmental, cultural, and economic impacts. It promotes protecting natural resources, cultural respect, and social equity. Key issues include preserving ecosystems, reducing pollution, and raising visitor awareness of environmental and cultural impacts.*



Plus d'infos



Musée du chocolat de Lyon | Sève Musco

La Maison Sève ouvre le premier Musée du chocolat de Lyon, proposant ateliers de pâtisserie, fabrication bean to bar et parcours de découverte du cacao. Dans un esprit pionnier, le bâtiment réunit aussi le siège de l'entreprise et les laboratoires produisant le chocolat, de la fève à la tablette. *Maison Sève is opening Lyon's first Chocolate Museum, featuring pastry workshops, bean-to-bar production, and a cacao discovery trail. With a pioneering vision, the building also hosts the company's headquarters and the laboratories where chocolate is made from bean to bar.*



Plus d'infos

C'est pas sorcier

Fred, Jamy et Sabine présentent la fabrication du chocolat, de la récolte des graines de cacao à la création des bonbons. Naturellement amères, les graines doivent subir une longue transformation pour devenir la pâte sucrée que nous connaissons. Du Mexique à la Belgique, ils décrivent les étapes essentielles : fermentation pour les arômes, torréfaction, répartition actuelle de la production et techniques donnant un chocolat lisse et brillant. *Fred, Jamy, and Sabine explain how chocolate is made, from harvesting cacao beans to crafting candies. Naturally bitter, the beans require several steps to become sweet cocoa paste. Following the cacao tree's journey from Mexico to Belgium, they highlight key stages such as fermentation to develop flavor, roasting, today's global cacao production, and the techniques used to create smooth, glossy chocolate.*



Plus d'infos



LE CACAO MONNAIE D'ÉCHANGE

Le cacao a été utilisé comme monnaie d'échange dans les civilisations précolombiennes. Les tablettes de cacao, faites de terre cuite, étaient gravées de symboles qui représentaient des unités de cacao. Ces tablettes étaient utilisées pour acheter et vendre des biens et des services. Elles étaient également utilisées pour enregistrer des transactions commerciales. Les tablettes de cacao étaient souvent gravées de symboles qui représentaient des unités de cacao, comme des coquilles de noix ou des grains de cacao. Ces symboles étaient utilisés pour indiquer la quantité de cacao qui avait été achetée ou vendue. Les tablettes de cacao étaient également utilisées pour enregistrer des transactions commerciales, comme l'achat et la vente de biens et de services. Elles étaient souvent gravées de symboles qui représentaient des unités de cacao, comme des coquilles de noix ou des grains de cacao. Ces symboles étaient utilisés pour indiquer la quantité de cacao qui avait été achetée ou vendue.

Les tablettes de cacao étaient souvent gravées de symboles qui représentaient des unités de cacao, comme des coquilles de noix ou des grains de cacao. Ces symboles étaient utilisés pour indiquer la quantité de cacao qui avait été achetée ou vendue. Les tablettes de cacao étaient également utilisées pour enregistrer des transactions commerciales, comme l'achat et la vente de biens et de services. Elles étaient souvent gravées de symboles qui représentaient des unités de cacao, comme des coquilles de noix ou des grains de cacao. Ces symboles étaient utilisés pour indiquer la quantité de cacao qui avait été achetée ou vendue.

Biscuit de l'avent à la cannelle et gingembre

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé
- 100 g de beurre (à temp. ambiante)
- 125 g de miel
- 85 g de cassonade
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 c. à café de zeste de citron
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 2 pincées de sel

ÉTAPE 1

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre et battez bien jusqu'à obtenir une pom-made. Ajoutez le miel, le zeste de citron et le rhum. Mettez le tout dans un mixeur et battez pendant 5 min. À côté mélangez dans un récipient la levure, les épices et le sel. Ajoutez-les à la préparation contenant le beurre.

ÉTAPE 2

Incorporez ensuite la farine petit à petit au mélange, afin d'obtenir une pâte un peu molle. Couvrez la pâte d'un film plastique et mettez-la au réfrigérateur pendant 2 à 4 h.

ÉTAPE 3

Préchauffez le four th.6 (180°C).

ÉTAPE 4

Beurrez et farinez une plaque de cuisson. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie le plus finement possible. Découpez la pâte avec des emporte-pièces en forme d'étoile, de Père Noël, etc.

ÉTAPE 5

Placez les biscuits sur la plaque de cuisson et enfournez pendant 8 à 10 min. Ça y est ! Vos biscuits de Noël à la cannelle et au gingembre sont prêts à être dégustés !

Ingredients:

250 g flour, 100 g soft butter, 125 g honey, 85 g brown sugar, 1 tbsp rum, 1 tsp lemon zest, 1 tsp baking powder, 1 tsp ginger, 1 tsp cinnamon, pinch of salt.

Directions:

Cream butter and sugar until smooth. Add honey, zest, and rum, then blend 5 min. In another bowl, mix baking powder, spices, and salt, then add to the mixture. Gradually stir in flour to form a soft dough. Cover and chill 2-4 h.

Preheat oven to 180°C.

Roll out thinly on a greased, floured tray. Cut into shapes and bake 8-10 min.

Enjoy your ginger and cinnamon Christmas cookies!





Le voyage de Magellan

La route inconnue vers les épices

L'expédition de Magellan était bien plus qu'un simple voyage maritime. C'était une entreprise audacieuse et pionnière dans le domaine de l'exploration, qui visait à découvrir de nouvelles voies commerciales vers les riches îles des Moluques, aujourd'hui en Indonésie, où l'on trouvait les épices précieuses comme le clou de girofle, la noix de muscade et le poivre. Magellan a convaincu le roi Charles Ier d'Espagne de le financer dans cette quête, persuadé que les îles Moluques se trouvaient à l'ouest du continent américain. En septembre 1519, avec une flotte de cinq navires, il a entrepris son voyage épique depuis Séville, en Espagne, avec environ 270 hommes d'équipage à bord.

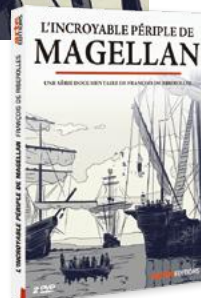
Le voyage a été extrêmement difficile et dangereux. Les marins ont été confrontés à des tempêtes dévastatrices, à la malnutrition, aux maladies et aux mutineries. Malgré ces défis, Magellan et son équipage ont persisté, naviguant à travers l'océan Atlantique, autour de la pointe sud de l'Amérique du Sud (le détroit de Magellan porte son nom), à travers l'océan Pacifique et enfin vers les îles Philippines. Tragiquement, Magellan lui-même n'a pas survécu pour voir l'accomplissement complet de son voyage. Il a été tué lors

d'un affrontement avec les habitants des Philippines en avril 1521. Cependant, un de ses navires, le Victoria, a réussi à revenir en Espagne en septembre 1522, avec seulement 18 membres d'équipage à bord. Cette arrivée a marqué la première navigation réussie de la Terre et a ouvert la voie à de nouvelles découvertes et explorations.

ARTE.

LE PARTAGE DU MONDE L'INCROYABLE PÉRIPLE DE MAGELLAN

On connaît tous le nom de Magellan mais ses exploits sont tombés dans l'oubli car Magellan est un héros maudit... un Portugais au service de l'Espagne... un traître qui n'est jamais revenu de son expédition insensée. Pourtant, c'est lui qui a réalisé le rêve de Christophe Colomb et sa route a été bien plus longue et bien plus terrifiante que celle de Colomb. Voici le récit du plus grand exploit maritime de tous les temps, l'histoire d'une aventure hors du commun qui a emmené 237 marins à la découverte de nouvelles terres, d'un nouvel océan, de nouveaux peuples et d'un nouveau monde. C'est l'histoire du tout premier tour du monde par voie de mer.



Épisode 1
Le partage du monde



Épisode 2
Voyage au bord du Monde

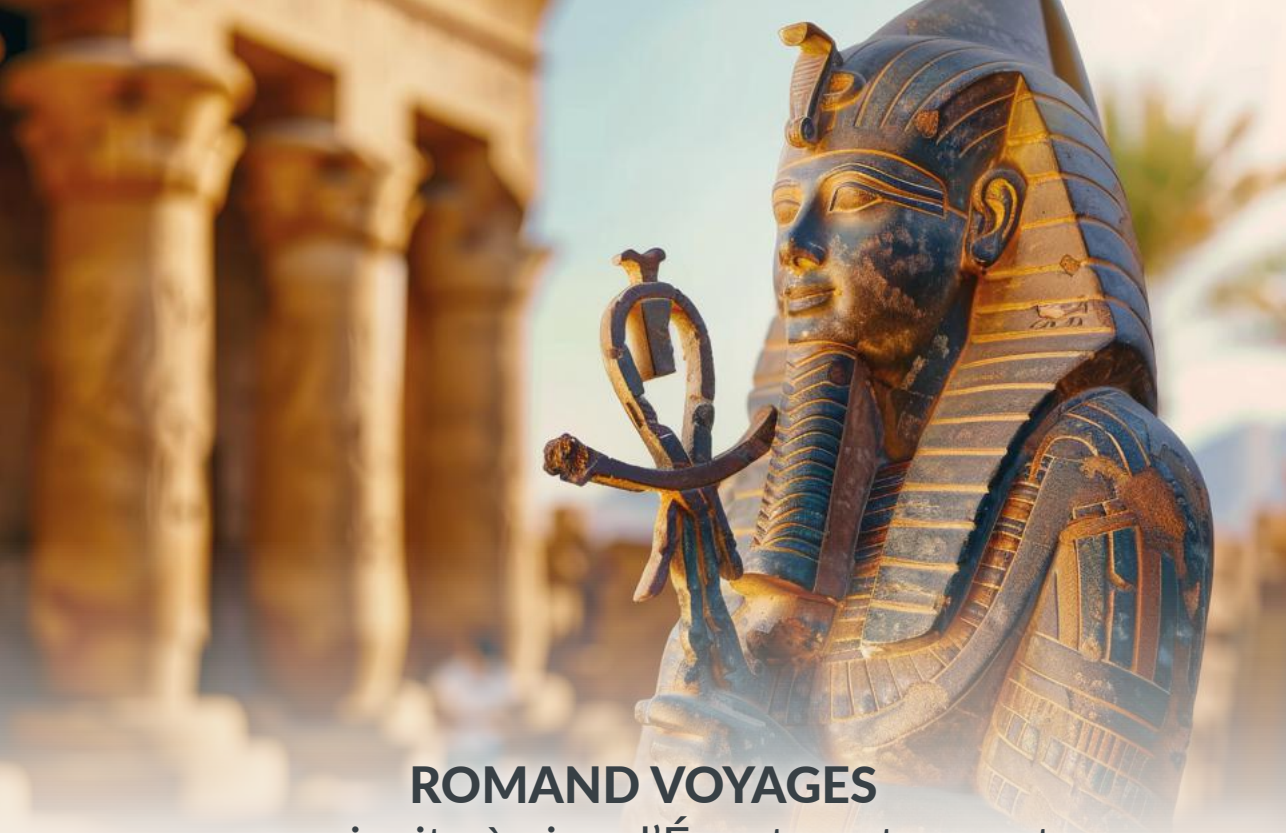


Épisode 3
Le royaume de Magellan



Épisode 4
Le premier tour du monde





ROMAND VOYAGES

vous invite à vivre l'Égypte autrement

Depuis 45 ans, Romand Voyages façonne l'art du voyage à la carte, en créant des itinéraires sur mesure qui reflètent les envies les plus personnelles. Notre expertise se nourrit d'une passion authentique pour les destinations d'exception et d'un savoir-faire unique dans la conception de voyages entièrement personnalisés.

Que vous rêviez d'un week-end culturel au Caire, à la découverte du GEM (Grand Musée Égyptien) et des pyramides, ou d'une croisière sur le Nil, nous orchestrons pour vous une expérience fluide et parfaitement maîtrisée.

Votre séjour peut se prolonger à Louxor, berceau majestueux des pharaons, où chaque monument raconte une histoire millénaire, à Abou Simbel, joyau de l'ancienne Nubie, ou au bord de la mer Rouge, pour un séjour balnéaire relaxant au soleil.

Nous proposons également des croisières en Dahabeya, intimistes et authentiques, véritables parenthèses hors du temps qui vous conduisent en douceur sur le Nil jusqu'à Assouan.



Chaque étape se vit pleinement, à votre rythme, dans des hébergements choisis, au fil de rencontres et de moments mémorables.

Avec Romand Voyages, **le voyage devient un art délicat**, entièrement pensé pour vous offrir l'inoubliable.

Notre mission : **transformer vos rêves en un itinéraire unique**, cousu main, fait pour être inoubliable.

Parce que chaque voyageur est unique, chaque voyage doit l'être aussi.

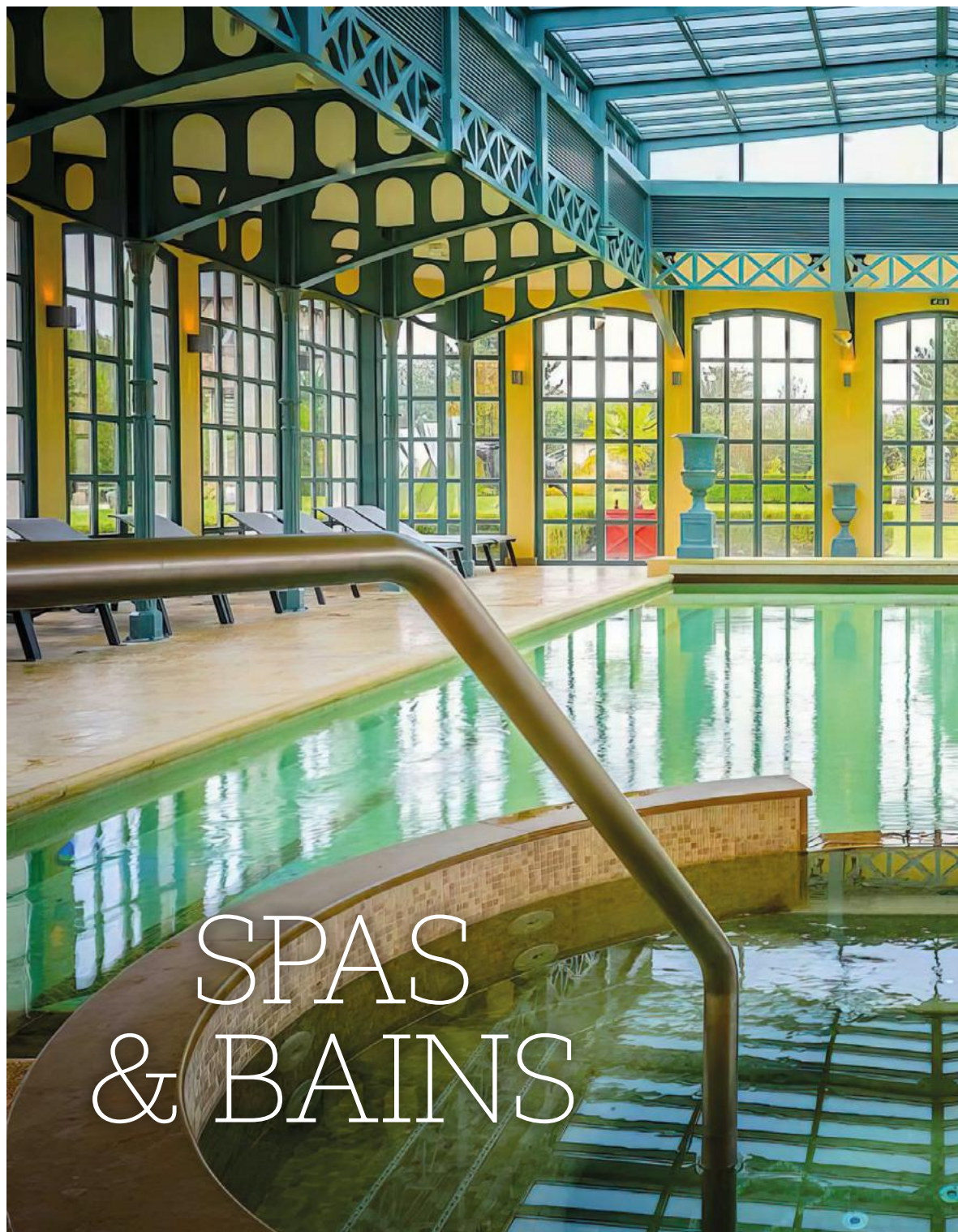
Laissez-nous créer pour vous l'expérience qui vous ressemble vraiment.



Contactez-nous au 03 85 21 91 21

9 rue de la chapelle à CHARNAY-LÈS-MACON
macon@romand-voyages.fr - Suivez-nous   romandvoyages
www.romand-voyages.fr







SPA Georges Blanc - Vonnas



Atrium SPA | Mâcon

Ce lieu d'exception invite à un voyage sensoriel entre nature, eau et lumière, loin du tumulte urbain. Sous l'atrium, l'harmonie des éléments éveille les sens et favorise le lâcher-prise. Dans la voûte en pierre, un espace de relaxation et une tisanderie aux saveurs locales prolongent la détente. *This exceptional place invites you on a sensory journey blending nature, water, and light, far from the city's bustle. Beneath the atrium, the harmony of the elements awakens the senses and encourages total relaxation. Under the stone vault, a relaxation area and a herbal tea room with local flavors extend the moment of serenity.*

www.atrium-spa.fr -  [atriumspaotebeaute](https://www.instagram.com/atriumspaotebeaute)

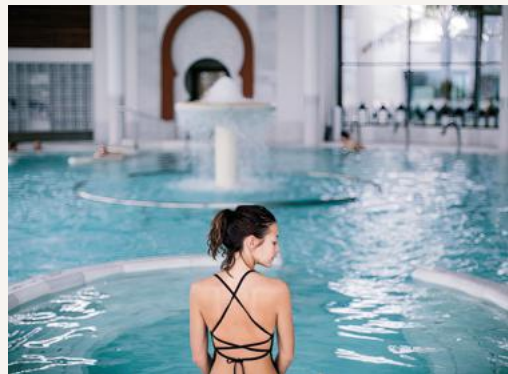


Caliceo | Sainte Foy-lès-Lyon

Le centre Calicéo est un havre de bien-être où l'eau, la lumière et la nature se mêlent à la détente. Ses bassins intérieurs et extérieurs chauffés offrent une expérience apaisante en toute saison. Prolongez ce moment de relaxation au Spa avec des soins et massages pour le corps et le visage.

Calicéo is a haven of well-being where water, light, and nature come together for ultimate relaxation. Its heated indoor and outdoor pools offer a soothing experience all year round. Extend this moment of serenity at the Spa with body and facial treatments for both women and men.

www.caliceo.com -  [caliceo_officiel](https://www.instagram.com/caliceo_officiel)



Château de Pizay | Saint-Jean-d'Ardières

Le SPA du Château de Pizay à Saint-Jean-d'Ardières invite à une expérience de détente absolue dans un cadre prestigieux au cœur du Beaujolais. Entre soins sensoriels, parcours hydro-détente et atmosphère raffinée, chaque instant est une ode au bien-être. Laissez-vous transporter par la magie du lieu et l'excellence des soins. *The SPA at Château de Pizay in Saint-Jean-d'Ardières offers an experience of absolute relaxation in a prestigious setting in the heart of Beaujolais. With sensory treatments, hydro-relaxation circuits, and a refined atmosphere, every moment celebrates well-being. Let yourself be carried away by the charm of the place and the excellence of its care.*

www.chateau-pizay.com -  [chateaudepizay](https://www.instagram.com/chateaudepizay)





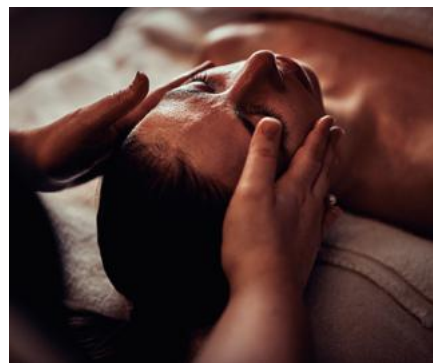


© Photos : Cherystone - Jonathan Theweriet

HÔTEL-RESTAURANT Les Maritones

SPA DES VIGNES, un havre d'exception

Niché au cœur du Beaujolais, le Spa des Vignes est un véritable sanctuaire de bien-être, où le luxe se mêle à la quiétude pour offrir une expérience sensorielle hors du commun. Chaque détail y a été pensé pour éveiller les sens, apaiser le corps et libérer l'esprit. Ce lieu d'exception abrite quatre cabines de soin, allant de la solo à la trio — une exclusivité rare dans la région — permettant de vivre un moment de détente seul, à deux ou entre proches, dans une atmosphère feutrée et chaleureuse. Entre hammam enveloppant, sauna purifiant, jacuzzi relaxant et piscine intérieure/extérieure chauffée, le Spa des Vignes invite à un véritable voyage intérieur. Les praticiennes expertes, reconnues pour leur excellence et leur bienveillance, prodiguent des soins sur mesure, alliant rituels traditionnels et techniques innovantes, pour offrir à chaque visiteur une expérience profondément régénérante.



Horaires - Spa

Ouvert tous les jours - 10 h à 19 h

-

Horaires - Piscine du Spa

Lundi au Dimanche - 7 h 30 à 21 h

-

Hôtel Les Maritones
Restaurant Rouge & Blanc
Spa des Vignes

513, Route de Fleurie - D32
71570 Romanèche-Thorins
Réservations : 03 79 42 00 11
accueil@spadesvignes.com
@spadesvignes
www.lesmaritones.com



SPA Georges Blanc | Vonnas

Le Spa Georges Blanc by Sym Biologic System est un lieu d'exception dédié au bien-être et à la beauté. Alliant excellence, charme et expertise française, il offre des soins aux résultats prouvés. Une parenthèse raffinée pour les amateurs d'expériences sensorielles uniques.

The Spa Georges Blanc by Sym Biologic System is an exceptional place dedicated to well-being and beauty. Combining excellence, charm, and French expertise, it offers treatments with proven results. A refined escape for those who seek a truly unique sensory experience.

www.georgesblanc.com - © spa_georgesblanc



Meiso | Centre de FLOTTAISON - Lyon 2

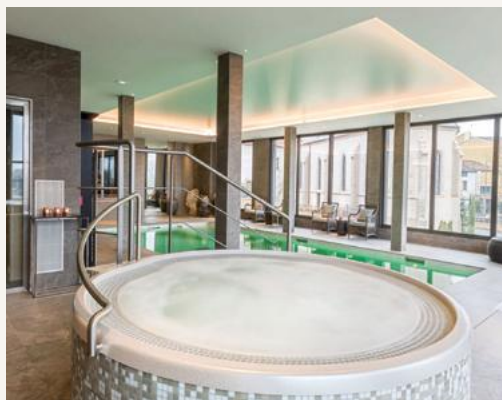
La connaissance de soi commence par écouter son silence. Chez Meïso, reconquérez votre temps et flottez pendant 1 h. Isolez-vous du monde et recentrez-vous sur vos sensations et votre intuition. Flotter, c'est se détendre, se régénérer... et se sentir pleinement.

Self-knowledge begins by listening to your own silence.

At Meïso, reclaim your time and float for 1 hour.

Isolate yourself from the world and reconnect with your sensations and intuition. Floating is about relaxing, rejuvenating... and truly feeling yourself.

www.meiso.fr - © meiso.lyon



SPA Les 7 Fontaines | Tournus

Sur 365 m² dédiés à la détente, profitez d'une piscine intérieure, d'un jacuzzi et d'une douche sensorielle pour une expérience unique. Le hammam et la fontaine à glace prolongent ce rituel de bien-être. Terminez en douceur avec une tisane apaisante dans notre tisanderie.

In our 365 m² relaxation area, enjoy an indoor pool, jacuzzi, and sensory shower for a truly unique experience. The hammam and ice fountain further enhance this wellness ritual. Conclude your day with a soothing herbal tea in our tea room.

www.hotel-les7fontaines.com - © hotel_spa_les7fontaines



La Cure des Papilles

Rare Panettone pesto et tomate,
Limoncello citron Calabrais artisanal, Crèmeux de
Bourgogne fourré à la truffe.

La Cure des Papilles

77 Gd Rue de la Coupée,

71850 Charnay-lès-Mâcon - 03 85 40 62 48

[lacuredespapilles](https://www.facebook.com/lacuredespapilles)



Épicerie Fine Lifestore Minuit Deux

En collaboration avec Choc Sucré, fabrication
artisanale de biscuits à Berzé-La-Ville.

Lifestore Minuit Deux

12 Rue Lamartine 71000 Mâcon

09 87 70 61 26 - www.minuitdeux.com

[minuitdeux_official](https://www.instagram.com/minuitdeux_official)



Éclat de Chocolat

Éclat de Chocolat vous invite à savourer des
créations chocolatées artisanales, alliant finesse et
gourmandise. Chaque bouchée est une expérience
unique pour les amateurs de douceurs raffinées.

99 Gd Rue de la Coupée

71850 Charnay-lès-Mâcon

03 85 22 01 45

shopping #gourmand



Champagne Deutz

Brut Classic

Entre la fraîcheur du Chardonnay et le corps du
Pinot, la cuvée Brut Deutz Classic, se révèle d'un
remarquable équilibre et d'une élégante vinosité.

ÉPICIER DES VINS DU MONDE

57 Rue Gambetta, 71000 Mâcon

06 48 64 85 08 - www.vinsdumonde-macon.fr



Domaine Ferrand

Cristal de Chardonnay

Le Domaine Ferrand d'excellence viticole et terroir
d'exception au cœur de la Bourgogne.

DOMAINE FERRAND

CAVEAU DE DÉGUSTATION

51 chemin du Voisinnet 71850 Charnay-lès-Mâcon

[domainenadineferrand](https://www.instagram.com/domainenadineferrand)



Château de la Grèffière

Crémant de Bourgogne (Chardonnay)

Vin de célébration idéal, des bulles fines révèlent
les saveurs fruitées de ce Crémant vinifié en
Méthode Traditionnelle.

Château de la Grèffière

71960 La Roche Vineuse - 03 85 37 79 11

www.chateauelagreffiere.com

[chateau_de_la_greffiere](https://www.instagram.com/chateau_de_la_greffiere)



Verizet - Viré-Clessé

"En Long Champs" 2022

Coup de cœur du Guide Hachette, ce Chardonnay
allie finesse et rondeur : un vin d'exception à
savourer sur poissons, crustacés ou volailles.

Verizet - Crémant de Bourgogne

"Verizet d'Or" 2021 Éminent

Élevé au minimum 24 mois, ce Crémant d'une rare
élégance dévoile des bulles fines et une grande
complexité, parfait pour célébrer les fêtes avec
raffinement.

Cave de Viré - La Maison Verizet

2 Pl. André Lagrange, 71260 Viré

03 85 33 10 57 - www.verizet.fr

[cavedevire](https://www.facebook.com/cavedevire)



Maison RAVASSARD

Charcutier - Traiteur - Boucher

"Tout est fait maison"

La Maison Ravassard est ravie de vous présenter
sa jambonnette farcie aux morilles.

Maison RAVASSARD

Rond point des deux roches, Prissé

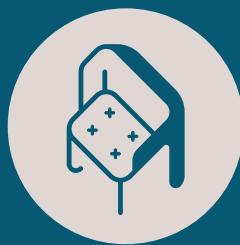
50 Grande rue de la coupée, Charnay-lès-Mâcon

www.christian-ravassard-traiteur.fr

[maison.ravassard_traiteur](https://www.facebook.com/maison.ravassard_traiteur)



Showroom CUB Design
© cub_design - www.cub-design.fr



CULTURE
DESIGN
& agendas



Mélanie Oliveira,
dirigeante de CUB Design,
et sa collaboratrice
Perrine Aucourt



CUB Design

L'excellence du design à Mâcon

CUISINES CESAR - DRESSINGS & RANGEMENTS RIMADESIO - CANAPÉS EDRA - LUMINAIRES - DÉCORATION - LIFESTYLE

Au cœur de Mâcon, CUB Design est une adresse de référence pour les passionnés de design et d'agencement d'intérieurs haut de gamme. Fondée en 2013 par Mélanie Oliveira, cette maison indépendante incarne une vision raffinée de l'architecture d'intérieur où design iconique, matériaux nobles et savoir-faire d'artisans dialoguent en parfaite harmonie.

UN SHOWROOM, UNE SIGNATURE

Dans son showroom agencé avec soin, Mélanie orchestre avec sa collaboratrice Perrine un univers élégant où chaque cuisine, dressing, luminaire ou pièce de décoration est sélectionné pour sa qualité et sa valeur esthétique. Elles créent, conçoivent et installent des cuisines CÉSAR, réputées pour leur qualité d'excellence, ainsi que des dressings et solutions de rangement RIMADESIO, références absolues en structures architecturales et façades de haute facture. Leur sélection s'étend aux luminaires, à la décoration et à l'art de vivre, pour imaginer des espaces fonctionnels et poétiques, pensés pour durer et refléter votre identité.

Chaque projet est une création sur mesure, pensé avec vous où lignes, matériaux, ambiance graphique et scénographie sont choisis pour transformer l'espace en un lieu unique qui vous reflète.

UNE MAISON PORTÉE PAR LA PASSION DU DÉTAIL

Issue d'une famille entrepreneure, Mélanie Oliveira cultive une sensibilité rare au beau durable et un sens

du détail qui fait la différence. Elle s'entoure d'une équipe expérimentée depuis plus de dix ans, attentive à chaque étape — de la conception à l'installation — et accompagne ses clients avec une vision globale, du conseil à la réalisation.

Aujourd'hui, CUB Design est bien plus qu'un showroom : un studio complet dédié à l'aménagement intérieur et extérieur, une marque de qualité où chaque projet devient une signature élégante, un espace abouti, reflet de ce que le design a de plus essentiel.

CUB DESIGN
115 Route de Lyon
71000 Mâcon
Tél. : 03 85 38 20 20
© cub_design
www.cub-design.fr



Visite virtuelle
du showroom
**Scannez
ce QR Code**



Les cuisines CESAR du showroom



CUB DESIGN – THE ESSENCE OF INTERIOR EXCELLENCE IN MÂCON

Founded in 2013 by Mélanie Oliveira, CUB Design has become a destination of choice for lovers of refined, high-end interiors. In her beautifully curated showroom, Mélanie and her collaborator Perrine showcase iconic brands like Rimadesio, CÉSAR, Knoll, and Edra, blending artisanal craftsmanship with timeless design. Each project is tailor-made – sculptural living rooms, minimalist wardrobes, couture kitchens – where form meets function. Driven by a passion for precision and aesthetics, CUB Design offers personalized support from concept to installation. More than a studio, it's a signature of excellence, where every detail speaks the language of elegance and enduring style.



Showroom CUB Design © Photo Nicolas Fonck





1



2



3



4



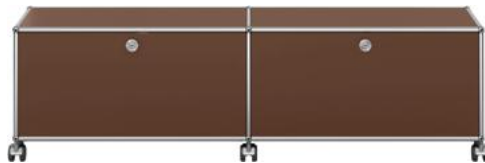
5



6



7



8



9

1/ Chandelier chrome brossé, Stoff, 154€ le lot de trois. **2/** Lampadaire PYL multicolore, Design Marie & Alexandre pour Petite Friture, 1325€. **3/** Poupée Wooden Doll n° 9, Vitra, 129€. **4/** Lampe à poser Nessino jaune, Artemide, 205€. **5/** Lounge chair Eames & Ottoman, Vitra, Prix selon configuration. **6/** Seau à champagne Eugenia, Alessi, 250€. **7/** Bougie Art Romy Cashemere wood, Onno, à partir de 99€. **8/** Usm, Meuble sur roulettes, Prix selon composition. **9/** Coffret Cadeau Eclectic Bougie + Diffuseur Precious Oud, Onno, 125€.



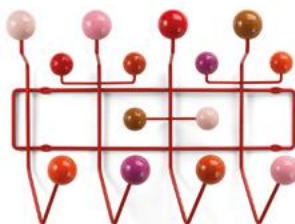
1



2



3



4



5



6



7



8

- 1/ Décoration de Noël, Alessi, 22€ l'unité. 2/ Eléphant Eames RE rose tendre, Vitra, à partir de 99€.
3/ Coffret cadeau Paris lotion corps & mains et gel mains, baobab, 125€.
4/ Porte manteaux Hang it all, Vitra, 305€. 5/ Bougie parfumée woods risoud, Baobab, à partir de 105€.
6/ Lampe à poser Neotenic grand modèle, petite friture, 865€. 7/ Meuble Aura, Treku, Prix selon composition.
8/ Poupée Kokeshi, Lucie kaas, à partir de 59€.







UNE BELLE HISTOIRE !

POUR CE TABLEAU
DESTINÉ À LA
DÉCHÈTERIE,
EXPERTISÉ PAR
NOS SOINS
ADJUGÉ 13 500 €



SITUÉ AU CARREFOUR DES GRANDS AXES RELIANT LYON, PARIS ET GENÈVE, NOTRE ÉQUIPE, COMPOSÉE DE QUATRE COMMISSAIRES-PRISEURS EXPÉRIMENTÉS, EST À VOTRE SERVICE POUR EXPERTISER, VALORISER ET METTRE EN VENTE VOS COLLECTIONS, TABLEAUX, OBJETS D'ART ET BIEN PLUS.

Vendez aux enchères aux meilleurs prix,
sur les meilleures plateformes aux meilleurs moments.

Suivez nos actualités

f quaidesencheres - @ quaidesencheres

Suivez les ventes lives et achetez en direct sur internet
www.inferencheres.com/71001

QUAI DES ENCHÈRES

EXPERTISES · ESTIMATIONS · VENTES · 25 ANS D'EXPÉRIENCE



Maîtres : Alexandra Chaillou, Jérôme Duvillard, Catherine Piazza et Daniel Church

**UN TRÉSOR DANS VOTRE MAISON ?
NE PASSEZ PAS À CÔTÉ D'UNE BELLE SURPRISE,
CONTACTEZ NOUS !**



ADJUGÉ 103 824 €



ADJUGÉ 85 284 €



DROUOT.com

interenchères

QUAI DES ENCHÈRES - 1 avenue Édouard Herriot, 71000 **Mâcon**
3 cité Rougemont, 75009 **PARIS** - 03 85 38 75 07 - contact@quaidesencheres.fr

agenda

Les rendez-vous à **Mâcon**



© Compagnie Remue Ménage



Contes & Lumières prend son envol...

L'Envol de la compagnie Remue Ménage

La parade d'ouverture propose une expérience insolite : L'Envol de la compagnie Remue Ménage transforme le centre-ville avec des personnages fantasmagoriques et de magnifiques oiseaux, entraînant le public dans une danse aérienne pop-rock. *The opening parade offers an unusual experience: Remue Ménage's "L'Envol" transforms the city center with whimsical characters and magnificent birds, drawing the public into an aerial pop-rock dance.*

Samedi 6 décembre à partir de 18 h 30 dans les rues du centre-ville. Départ de la place de la Barre.

Un marché de Noël à déguster sans modération

Du 10 au 24 décembre

Dix-huit exposants installés dans des chalets proposent douceurs de fête et idées cadeaux artisanales pour un Noël gourmand et unique. *Eighteen exhibitors set up in chalets offer festive sweets and handcrafted gift ideas for a gourmet and unique Christmas.*



Dim. au jeudi (11h30 - 19h30). Vend. et sam (11h30 - 20h30). Places Saint-Pierre et Saint-Nizier. Nocturne de Noël



© Ville de Mâcon

Ça glisse place Saint-Pierre

Place Saint-Pierre 10 décembre au 4 janvier

Une patinoire synthétique de 150 m² animera le centre-ville du 10 décembre au 4 janvier, offrant à tous les plaisirs de la glisse au cœur du village de Noël. *A 150 m² synthetic ice rink will live up the city centre from December 10 to January 4, offering everyone the pleasures of skating in the heart of the Christmas village.* Entrée pass journée : 2 €/pers



© Ville de Mâcon

La magie de Noël s'invite au Théâtre

L'Orchestre symphonique de Mâcon

Dans Contes & Lumières, l'Orchestre symphonique de Mâcon fait revivre Casse-Noisette dans une version mêlant récit, musique et illustrations. Porté par Tchaïkovski, le public suit Clara et le prince Casse-Noisette à travers des royaumes féeriques. Un spectacle immersif et poétique, idéal à partager en famille. *In Tales & Lights, the Mâcon Symphony Orchestra brings The Nutcracker to life in a version blending storytelling, music, and illustrations. Set to Tchaikovsky's music, the audience follows Clara and Prince Nutcracker through enchanting kingdoms. An immersive and poetic show, perfect for sharing with the family.*

Dimanche 14 décembre à 16 h au Théâtre, scène nationale de Mâcon. Entrée gratuite.



© Ville de Mâcon

Les « Vitrines en fêtes » s'exposent Mâcon

Du 6 au 31 décembre, le grand salon de l'Hôtel de Ville accueille « Vitrines en fêtes », qui réunit les plus belles tables et décorations des commerçants mâconnais. Arts de la table, gourmandises, fleurs, antiquités et idées cadeaux offrent une source d'inspiration festive. *From December 6th to 31st, the main hall of the Town Hall hosts "Vitrines en fêtes" (Festive Shop Windows), showcasing the finest displays and decorations from Mâcon's merchants. Tableware, gourmet treats, flowers, antiques, and gift ideas offer a source of festive inspiration.*

Grand Salon de l'Hôtel de Ville : Lundi au vendredi (13h30-18h30). Samedis et dimanches (9h - 12h et 13h30 - 18h30). Vendredi 19 déc. (13h30 - 20h30, Mercredis 24 et 31 déc. (11 h - 16 h). Fermée les 25 déc. et 1^{er} janv.



GOOD ON YOU

Pour une mode plus écoresponsable

Good On You évalue les marques de mode selon leur impact éthique, social et environnemental.

Scannez vos vêtements pour connaître leur score et découvrir des alternatives responsables.

Achetez en toute conscience et contribuez à une mode plus durable.

m.marabout.com



ETIQUETTABLE

Adopter une alimentation durable

Etiquettable vous aide à choisir des produits alimentaires plus sains et éthiques. Scannez les emballages pour connaître leur impact sur la santé et l'environnement. Adoptez des habitudes de consommation responsables, simplement et rapidement.

www.etiquettable.eco2initiative.com



90 JOURS

Rendre sa vie plus écolo

90 Jours vous accompagne dans vos objectifs personnels et professionnels avec des défis quotidiens. Suivez vos progrès pas à pas et restez motivé tout au long du parcours. Transformez vos habitudes en seulement trois mois pour atteindre vos ambitions.

www.90jours.org

les bons plans #apps

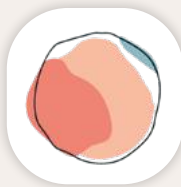


ZEI

Découvrez l'engagement des marques en toute transparence !

ZeI World est une application immersive qui transforme votre imagination en réalité. Explorez des mondes fantastiques, interagissez avec des créatures uniques et relevez des défis surprenants. Plongez dans une aventure où chaque découverte rend l'expérience plus magique.

www.zei-world.com

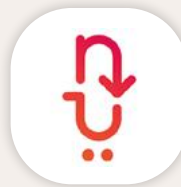


CLEAR FASHION

Que se cache-t-il derrière les vêtements que vous achetez ?

Clear Fashion vous aide à acheter des vêtements de manière responsable en évaluant leur impact social et environnemental. Scannez les produits pour connaître leur transparence et leur durabilité. Faites des choix éthiques pour une mode plus consciente et respectueuse de la planète.

www.clear-fashion.com



SCAN UP

Cocrons ensemble les produits de demain !

Scan Up vous permet de scanner vos tickets de caisse pour cumuler des points et obtenir des récompenses. Suivez vos dépenses et transformez vos achats en avantages concrets. Économisez facilement tout en profitant de vos achats du quotidien.

www.scanup.fr



YUKA

Faites les bons choix pour votre santé.

Yuka vous aide à mieux manger en analysant les produits alimentaires et cosmétiques. Scannez un produit pour connaître ses impacts sur votre santé et découvrir des alternatives plus saines. Prenez le contrôle de votre alimentation et faites des choix éclairés, simplement et rapidement.

www.yuka.io

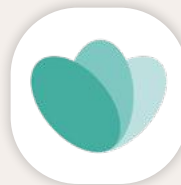


WAG

We Act For Good, le programme coaching écolo

WAG vous accompagne dans votre remise en forme avec des programmes personnalisés. Suivez des séances guidées, fixez vos objectifs et progressez à votre rythme. Transformez votre santé et votre bien-être grâce à un coaching simple et motivant.

www.weactforgood.com



TOO GOOD TO GO

Sauvez de délicieux invendus et à un prix avantageux !

Too Good To Go lutte contre le gaspillage alimentaire en vous permettant de récupérer des invendus à prix réduit. Découvrez chaque jour des surprises gourmandes près de chez vous. Mangez malin, économisez et contribuez à un monde plus durable.

www.toogoodtogo.fr



CABARETS MUSIC-HALLS DÎNERS-SPECTACLES



Voulez-Vous

Diva - En Famille -
Star du Music-Hall

Comme un artisan du rêve et du voyage, mêlant savoir-faire et haute technologie, VOULEZ-VOUS c'est la rencontre de tous les univers du spectacle, de la performance, de la danse, de la chanson qui vous sont offerts pour une soirée dont vous parlerez pendant longtemps...

à partir de 75 €

181, avenue du Général Leclerc, 69480 Anse



Cabaret Élegance

« IA » Panique au musée

Venez découvrir un inoubliable avec la toute nouvelle revue cabaret. Des costumes toujours plus beaux, de magnifiques danseuses, des tableaux modernes préservant l'âme du Music-Hall Français. Laissez vous embarquer dans un monde féérique où décors, effets spéciaux, vidéos sont les ingrédients nécessaires afin que le spectacle soit un véritable show unique et novateur.

à partir de 57 €

554, rue du Collège, 42370 Renaison
www.cabaret-elegance.fr



Le Cabaret Odysséo

Inspiration

Le Cabaret music-hall Odysséo, unique à Dijon, vous propose des déjeuners ou dîners-spectacles de septembre à juin. Situé au bord du lac Kir, dans un cadre de verdure, à deux kilomètres du centre-ville de la capitale des Ducs de Bourgogne (Côte- d'Or), vous assisterez à notre revue Infinity dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

à partir de 57,90 € - Domaine du Lac
Lac Kir, 21370 Plombières-lès-Dijon
www.cabaret-odyseeo.fr

Club Le Destino

Salle de Spectacle à Mâcon

Événements / Spectacles / Artistes

La nouvelle salle de spectacle Destino ouvre à Mâcon le 29 novembre, avec Anthony Kavanagh en tête d'affiche. Située sur le site du Club 400, elle peut accueillir 400 spectateurs. Romain Navarro, qui dirige le site depuis 2014, continue de développer des espaces événementiels, après le lancement du Baroc en 2015 et du restaurant L'Orso en 2022.

**Billetterie sur place
dès 18h le jour J**

Rue du Kilomètre 400, 71000 Mâcon
ledestinomacon



MOULIN DU LAC- CABARET

60 Route du Lac - 71520 TRIVY

EN DEJEUNER OU DINER SPECTACLE
UN CADEAU UNIQUE ET ORIGINAL



COMMANDEZ
VOS BONS
CADEAUX DÈS
MAINTENANT



Offrez un moment magique et féérique !

INFORMATIONS & RESERVATIONS :

03 85 50 21 54 - www.moulin-du-lac-trivy.com

agenda

Les rendez-vous à Chanay-lès-Mâcon

Chanay en Lumières

Vendredi 5 Décembre

La place Monmessin se transforme en village de Noël avec ateliers, défilé, rencontre avec le Père Noël, animations musicales et gourmandises pour petits et grands.

Monmessin Square is transformed into a Christmas village with workshops, a parade, a meeting with Santa Claus, musical entertainment and treats for young and old.

Place Monmessin - Gratuit - De 18 h à 22 h



Soirée Jeux de Société

Vendredi 12 décembre

Venez découvrir et jouer à une grande variété de jeux de société, accompagnés par des animateurs pour tous niveaux, en famille ou entre amis.

Come and discover and play a wide variety of board games, accompanied by facilitators for all levels, with family or friends.

Espace La Verchère - De 19 h à Minuit - Gratuit



Veillée de Noël

Dimanche 14 décembre

La chorale Mélod'Amis vous invite à un concert de chants et contes traditionnels pour partager la magie de Noël et redécouvrir des airs du monde entier. *The Mélod'Amis choir invites you to a concert of traditional songs and stories to share the magic of Christmas and rediscover tunes from around the world.*

Salle du Vieux Temple - Dès 17 h - Entrée : 5 €



ATELIER RÉNOVATION, MONTRES, BIJOUX ET HORLOGES

Diplômé du Brevet des Métiers d'art

« Rares comme
vos bijoux,
vos réparations
sont faites
chez nous ! »



WILFRIED PRADILLE
17 rue Mercière • Cluny - Tél : 03 85 59 10 03
© WP-by-Wilfried-Pradille-Cluny

www.wilfriedpradille.com

RACHAT D'OR. Tout or et objets de collections - CRÉATION DE BIJOUX SUR MESURE



ALESSI



www.cub-design.fr

115. route de Lyon 71000 Mâcon // 03.85.38.20.20 // mo@cub-design.fr

TRANSIT
60
ANS

L'électrique à prix anniversaire



Nouveau E-Transit Custom®

Offre exceptionnelle

À partir de

269 €/mois¹⁾
sans apport

LLD 36 mois, 1^{er} loyer ramené à 0€ après
versement de la prime CEE SIPLEC de 4 696€⁽²⁾.

Disponible en diesel et hybride rechargeable



Consommations électriques en cycle mixte WLTP (kWh/100km) : 22,1 - 24,6.

¹⁾ Location longue durée 36 mois/45 000 km avec perte financière, entretien et extension de garantie inclus d'un Nouveau E-Transit Custom 320 L1H1 Limited 160 kW (218ch) neuf, au tarif du 23/07/2025. 1^{er} loyer de 4 696€ avant la prime CEE SIPLEC puis 35 loyers de 269€. ²⁾ Montant de la prime CEE SIPLEC (SIREN : 315 281 113) prise en compte pour les personnes morales éligibles. La prime CEE est versée au client par le Concessionnaire sous réserve et après réalisation des contrôles obligatoires et satisfaisants conformément à la réglementation en vigueur. Loyers exprimés HT et hors carte grise. Offre non cumulable réservée aux professionnels du 01/10/2025 au 30/11/2025 en France métropolitaine et dans le réseau Ford participant, selon conditions générales LLD et si accord Breman Lease SAS au capital de 39 650€, RCS Nanterre n° 393 319 959, 28 Allée d'Aquitaine 92000 Nanterre. Société de courtage d'assurances n° ORIAS 08040196 (orias.fr).

Modèle présenté : E-Transit Custom Fourgon 320 L1H1 Limited 160 kW (218ch) BVA avec options, mêmes conditions avec 35 loyers de 279€.

279€

Ford Store Mâcon Nord
Corsin Autos

7 Impasse de la Madone 71000 SANCÉ
03 85 21 06 50 | corsin-autos.fr