

ecko

LE GUIDE | ÉTÉ 2026



RESTAURANTS & VINS

CHEFS - RECETTES - TERROIRS - 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

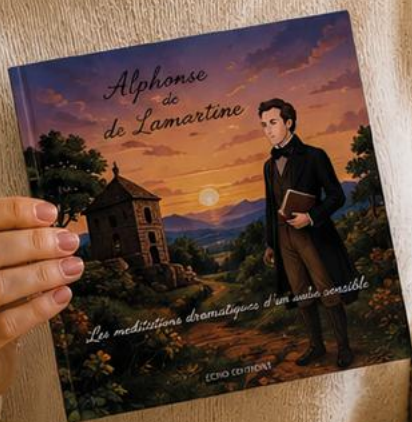


edra

THE GREATEST COMFORT, ELEGANCE AND PERFORMANCE

MÂCON TOURISME

Bourgogne du Sud



DISPONIBLE
À L'OFFICE DU TOURISME
BD Alphonse de Lamartine
« La modernité romantique
d'un nouveau siècle »

OFFICE DE TOURISME
DE MÂCON BOURGOGNE SUD
1 PL. SAINT-PIERRE 71000 MÂCON



ÉCOUTEZ. ÉCHANGEZ. CRÉEZ.

VIVEZ L'EXPÉRIENCE LAMARTINE



ÉCOUTEZ

Ses poèmes
en un extrait
ou en entier.



ÉCHANGEZ

Posez-lui vos questions
et découvrez ses
réponses.



CRÉEZ

Laissez libre cours
à votre inspiration
et créez vos poèmes
avec lui.



SCANNEZ.
DÉCOUVREZ.
VIVEZ L'EXPÉRIENCE.

édito

À l'heure où la digitalisation rend l'information plus accessible, avec un accès aux connaissances comme jamais auparavant, nous lançons aujourd'hui l'application OUICHEF, permettant de trouver le restaurant qui vous correspond à l'adresse ouichef.restaurant

Dans un premier temps, elle proposera une sélection de restaurants qui s'étoffera au fil des mois, avec l'envie de mettre en avant des lieux de qualité sélectionnés que nous avons pour la plupart expérimentés, où il fait bon se retrouver autour de belles recettes et de moments de partage.

Avec cet été qui porte en lui douceur et convivialité — les rencontres, les saveurs, les souvenirs et les traditions — cette 25e édition d'été est née de cette même envie de partager davantage avec vous, lecteurs et professionnels, en mettant à l'honneur, comme à notre habitude, des femmes et des hommes passionnés : artisans du goût, chefs créatifs, producteurs et créateurs qui perpétuent des savoir-faire sincères.

Notre ambition est simple : vous inviter à ralentir en prenant le temps de savourer et (re)découvrir les richesses culinaires et culturelles de nos territoires. Ainsi, au fil des pages, vous découvrirez des reportages, des coups de cœur gourmands, des recettes et des talents qui réinventent la tradition avec passion

Dans cette volonté de partage et d'innovation, nous accompagnons également un nouveau modèle de service grâce à l'intelligence artificielle, avec ici un avatar d'Alphonse de Lamartine permettant d'échanger et de découvrir autrement la vie et les œuvres de l'illustre écrivain mâconnais.

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.

In a context where digitalization makes information and knowledge more accessible than ever, the launch of the OUICHEF application introduces a new way to discover restaurants tailored to individual tastes. Featuring a curated selection of quality venues, the platform aims to highlight places dedicated to great food and shared experiences.

This summer edition celebrates conviviality, culinary culture, and passionate individuals — chefs, artisans, producers, and creators who preserve authentic know-how. Through stories, recipes, and inspiring encounters, it invites readers to slow down and rediscover the richness of local heritage.

Embracing innovation, the project also explores new possibilities through artificial intelligence, including an interactive avatar of Alphonse de Lamartine offering a unique way to engage with the life and work of the renowned writer.

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 - Photographie / Reportage : Louison Lagneaux, Justine Bonnet & Nicolas Fonck - Crédits Photos : Shutterstock - Magnific
Photo couverture : Magnific - 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 © 2026 FONCK

ouichef



TRouVEZ
LES MEILLEURES
ADRESSES
AUTOUR DE VOUS



FILTRES
PERSONNALISÉS
SELON VOS ENVIES



MÉMORISEZ
TOUS VOS COUPS
DE CŒUR !



DES NOUVELLES
ADRESSES
TOUTE L'ANNÉE



www.ouichef.restaurant

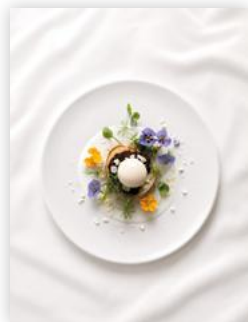


Photo de couverture
www.magnific.com

SOMMAIRE

10 MARC VEYRAT

Alchimie et Symphonie des sens, des souvenirs, des émotions.

17 SAÔNE & LOIRE

Au cœur de la Bourgogne Sud

22 Mâcon - Solutré - Fuissé - Cluny

- 24 L'Ô des Vignes
- 28 La Marande
- 30 La Fraternité
- 32 Le Potin Gourmand
- 34 Aoki, Le Comptoir
- 36 Le Rendez-Vous des 2 Roches / Maison Ravassard
- 37 Les Coursives / Hostellerie d'Héloïse
- 38 Sélection des "CHEFS SIGNATURES"
- 45 Vignerons des Terres Secrètes

46 LA NATURE D'INVITE DANS NOS ASSIETTES

- 48 Bras - Le Suquet
- 50 Salade d'été aux Capucines
- 52 Le Jardin d'Augustin : Une nouvelle vie au vert
- 54 Tagliatelles à l'Ail des Ours
- 56 Fleur Délice : Créateur de fleurs comestibles...
- 58 Le shopping LIVRES

60 Tournus - Beaune - Chalon S/Saône

- 62 Maison Lameloise
- 64 Sélection des "CHEFS SIGNATURES"

68 LE BEAUJOLAIS

Terre d'exception

72 Juliéas - Saint-Amour-Bellevue

- 74 Auberge du Cep
- 78 Le Coq à Juliéas / Château Bonnet
- 80 Château des Janroux
- 82 Sélection des "CHEFS SIGNATURES"
- 87 Château des Bachelards

86 INSTA CAVES & VINS

88 La Bresse - Vonnas - Replonges

- 90 La Huchette
- 92 Sélection des "CHEFS SIGNATURES"

96 Lyon et ses alentours

- 98 Sélection des "CHEFS SIGNATURES"

102 Artisans - Décoration & Design

- 106 Manufacture de Charolles - 1844
- 108 Céramique & Faïence
- 110 JEAN GIREL : Céramiste, Maître d'Art

104 SHOPPING CUB DESIGN

116 QUAI DES ENCHÈRES

Commissaires-Priseurs : Experts d'Art

122 ENTREPRISE BOUILLARD

50 ans de savoir-faire au service de votre bien-être.

124 AGENDAS

Mâcon, Charnay-lès-Mâcon, Cluny, Tournus
Beaune & Creusot-Monceau



© Richard Haughton

VOLVO

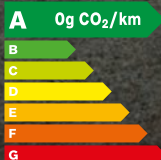
REPOUSSEZ VOS LIMITES, EN ÉLECTRIQUE.

Découvrez le nouveau Volvo EX60 100% électrique, et sa recharge ultra rapide permettant de récupérer jusqu'à 340 KM en 10 minutes. Et parce que chez Volvo, la technologie n'a de sens que si elle vous protège, l'EX60 est équipé de la toute nouvelle innovation Volvo : la ceinture de sécurité avant multi-adaptative, pour rouler en toute sérénité.

NOUVEAU VOLVO EX60

AUTONOMIE JUSQU'À
810 KM*

Maçon B 441 221 678



Modèle présenté : Volvo EX60 P10 AWD Ultra avec options.

*Cycle mixte : Consommation (kWh/100 km) : 14.7 - 16.

CO₂ en phase de roulage (g/km) : 0.

Autonomie électrique (km) : 620 - 810.

VOLVOCARS.FR

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

Volvo
Corsin Autos

1 Rue de la Madone
71000 SANCÉ
03 85 21 15 35

<https://volvocars-concessions.com/fr/macon>







MARC VEYRAT

Alchimie et Symphonie des sens, des souvenirs, des émotions.

Cuisinier paysan passionné, une histoire unique : celle d'une toque autodidacte couronnée d'étoiles. De ses racines rurales ancrées dans le terroir haut-savoyard et de son lien indéfectible à l'environnement. Une gastronomie saine et créative.

Marc Veyrat me racontait récemment, avec une émotion sincère, à quel point son restaurant avait évolué bien au-delà de sa vocation première. Plus qu'un lieu où l'on vient simplement manger parmi un triplement étoilé, il est devenu un véritable espace de rencontre, de partage et d'expérience humaine porté par la fraternité d'être ensemble.

Ce parcours singulier n'est pas le fruit du hasard. Depuis les années 1990, Marc Veyrat s'est imposé comme une figure majeure de la gastronomie française, notamment avec son restaurant L'Auberge de l'Eridan, qui lui vaut une reconnaissance internationale et trois étoiles au Guide Michelin. En 1995, il atteint même la note exceptionnelle de 20/20 au Gault & Millau, consacrant une cuisine profondément ancrée dans la nature alpine, les herbes sauvages et une créativité hors norme. Malgré un grave accident de ski en 2005 qui l'éloigne un temps des cuisines, il revient avec force et ouvre en 2018 La Maison des Bois, rapidement récompensée de trois étoiles Michelin en 2019. Un sommet... suivi d'un tournant marquant en 2020, lorsqu'il refuse la rétrogradation à deux étoiles et décide de rendre ses étoiles, affirmant sa liberté et sa vision de la gastronomie. Aujourd'hui, fidèle à lui-même, il continue d'innover — non seulement dans l'assiette, mais dans la manière même de vivre le repas. Au fil du temps, son concept s'est transformé presque

naturellement : les tables se rapprochent, puis se mêlent, jusqu'à n'en former qu'une seule. Des inconnus s'y retrouvent côte à côte, échangent un sourire, quelques mots, puis des histoires. Ce qui commence comme un dîner devient peu à peu un moment de vie partagé.

Dans cet espace, la gastronomie n'est plus seulement une affaire de saveurs, mais un langage commun. Les plats circulent, les discussions s'ouvrent, et les barrières tombent. On ne vient plus seulement pour bien manger, mais pour ressentir, rencontrer, et se reconnecter. Et puis, presque sans prévenir, la soirée bascule. Les conversations laissent place à la musique, les corps se lèvent, et les convives — de tous âges — s'invitent les uns les autres à prolonger l'instant. On danse, on rit, on oublie le temps. Ce qui était un simple repas devient une célébration collective du bonheur d'être ensemble. C'est là que réside la singularité de ce lieu plongée dans les sommets des Alpes : une fraternité retrouvée. Un partage qui dépasse largement les recettes et les assiettes. Une expérience où l'humain reprend sa place centrale, où chacun repart avec bien plus qu'un souvenir gustatif — une reconnexion, une énergie, une fusion. Dans un monde où tout va vite et où les liens se distendent trop souvent, Marc Veyrat a, sans prétention, réussi à recréer quelque chose d'essentiel : un endroit où l'on se retrouve vraiment vivant.



© Richard Haughton

Marc Veyrat explains how his restaurant has evolved beyond fine dining into a place of connection and shared human experience. A leading figure in French gastronomy since the 1990s, he gained global recognition with *L'Auberge de l'Eridan* and top honors, including 20/20 from Gault & Millau. After a 2005 ski accident, he returned with *La Maison des Bois*, earning three Michelin stars in 2019 before giving them back in 2020 to

assert his independence. Today, he reimagines the dining experience: shared tables bring strangers together, turning meals into moments of exchange and connection.

As the evening unfolds, music and dancing transform dinner into a collective celebration. In this Alpine setting, guests reconnect and leave with more than a memory—a renewed sense of being alive.



© Elias Ederhamm

MARC VEYRAT : RETOUR À LA SOURCE

Du respect de la terre et de l'éducation rurale, le cuisinier paysan autodidacte en a fait une force singulière : ouvrir la gastronomie à la minéralité, au manger sain, faire entrer l'environnement dans les assiettes. Berce, serpolet, chénopode, carvi, reine des prés, épiaire, oxalis... Les plantes sauvages offrent un bouquet aromatique et une symphonie végétale étourdissante.



www.marcveyrat.fr -  marc_veyrat



© Richard Haughton



© Richard Haughton



© Richard Houghton



SAÔNE & LOIRE

Cœur de Bourgogne Sud

Ce territoire offre une évasion unique grâce à la richesse de ses sites. Gastronomie, sensations et histoire s'y mêlent, avec des lieux comme la Roche de Solutré. Entre paysages variés et produits du terroir, c'est une invitation à la découverte des sens.

This region offers a unique escape thanks to the richness of its sites. Gastronomy, thrills, and history come together, with landmarks such as the Roche de Solutré. With its varied landscapes and local products, it is an invitation to a sensory journey.



Connectez-vous sur le site www.route71.fr
pour vous accompagner dans vos préparatifs de séjour.
Log on to www.route71.fr to help you plan your trip.





© Armelle de Almeida



Féérique

Domaine de la Pierre Ronde

Vivez une nuit hors du temps au Domaine de la Pierre Ronde, où l'ambiance magique vous plonge dans un univers digne de Le Seigneur des anneaux.

www.domainedelapierreronde.com



© Alan Dore

Nature

Cabanes Lacustres

Dormez au plus près de la nature dans une cabane sur l'eau avec Cabanes Lacustres, au cœur du Parc naturel régional du Morvan.

www.cabanes-lacustres.fr



Panoramique

Roche de Solutré

Prenez de la hauteur au sommet de la Roche de Solutré, Grand Site de France offrant une vue spectaculaire sur les vignobles du Mâconnais. Un lieu emblématique chargé d'histoire, idéal pour une balade au coucher du soleil.

www.rochedesolutre.com



© Veritas

Gourmand

Les halles centrales de Dijon

Offrez-vous un brunch chic et gourmand aux Halles de Dijon, véritable temple de la gastronomie locale, chaque dimanche de juin à septembre (réservation recommandée).

www.patrimoine.dijon.fr



© G. Rominier

Patrimoine

Plongez dans l'histoire monastique en visitant l'Abbaye de Cluny, autrefois la plus grande église de la chrétienté. Entre vestiges grandioses et ruelles charmantes, le village de Cluny invite à une escapade hors du temps.

www.cluny-tourisme.com



© Etienne Ramousse

Élégant

Les chaussettes de la Maison Perrin

Adoptez le style à la française avec les chaussettes de la Maison Perrin, fabriquées en Bourgogne et jusque dans les coulisses de l'Élysée.

www.chaussette-perrin.com

FAIRY-TALE

Domaine de la Pierre Ronde

Experience a timeless night at the Domaine de la Pierre Ronde, where a magical atmosphere immerses you in a world reminiscent of *The Lord of the Rings*.
www.domainedelapierreronde.com

NATURE

Cabanes Lacustres

Sleep close to nature in a cabin on the water with Cabanes Lacustres, in the heart of the Parc naturel régional du Morvan.
www.cabanes-lacustres.fr

PANORAMIC

Roche de Solutré

Take in breathtaking views from the top of the Roche de Solutré, a Grand Site de France overlooking the Mâconnais vineyards—perfect at sunset.
www.patrimoine.dijon.fr

GOURMET

Les Halles de Dijon

(June 21 – September 20)

Enjoy a chic brunch at the Les Halles de Dijon, a true temple of local gastronomy, every Sunday from June to September (booking recommended).
www.patrimoine.dijon.fr

HERITAGE

The Abbaye de Cluny

Step into monastic history at the Abbaye de Cluny, once the largest church in Christendom, and explore the charming village of Cluny.
www.cluny-tourisme.com

ELEGANT

Maison Perrin

Embrace French style with socks from Maison Perrin, crafted in Burgundy and even worn behind the scenes at the Élysée.
www.chaussette-perrin.com

HISTORIC

Bibracte

Travel back in time at Bibracte by tasting ancient recipes, then visit the Roman theatre of Autun.
www.bibracte.fr

UNMISSABLE

the Château de Guédelon

Be amazed by the Château de Guédelon, a unique castle built using medieval techniques, and meet the artisans of Puisaye-Forterre.
www.guedelon.fr



© Arnaud Meunier



Historique

Site archéologique et naturel de Bibracte

Remontez le temps à Bibracte en dégustant des recettes antiques, puis laissez résonner votre voix dans le théâtre romain d'Autun.

www.bibracte.fr



Incontournable

Château de Guédelon

Émerveillez-vous devant le Château de Guédelon, projet unique construit selon les techniques du Moyen Âge, avant de rencontrer les artisans de la Puisaye-Forterre.

www.guedelon.fr



Route71

L'APPLI DES GENS D'ICI

Savourez

Produits du terroir

En Saône-et-Loire



Produits du terroir - Bresse bourguignonne

GARDEZ LA SAÔNE-ET-LOIRE

à portée de main avec l'appli Route71

Une mine d'infos directement sur votre smartphone !

- Ne manquez aucun rendez-vous : marchés, fêtes de village, randonnées, expositions, festivals... grâce à l'agenda hebdomadaire et mensuel.
- Partagez des moments uniques en famille avec les activités Aventures Mômes.
- Partez en randonnée avec l'audio-guidage et enregistrez vos parcours au format GPX.
- Goûtez au meilleur du terroir en rencontrant les producteurs locaux et en découvrant des adresses en circuit court.
- Savourez la gastronomie dans les restaurants de la région.
- Craquez pour les créations originales des artisans d'art pour embellir votre intérieur ou offrir des cadeaux 100 % Saône-et-Loire.

© DSL 71 / Perot Jade-Le Procure-Paray



Produits du terroir - Bresse bourguignonne

Parce qu'ici, on a tout.
Il suffit juste de savoir où regarder.
Téléchargez l'appli **ROUTE71** !





Le Chef Sébastien Chambru
L'Ô DES VIGNES -  l_o_des_vignes
www.lodesvignes.fr



SOLUTRÉ
MÂCON
CHARNA Y-LÈS-MÂCON
CLUNY
FUISSÉ...







© Le Photographe du Dimanche - Guillaume Sirey

Meilleur Ouvrier de France

L'Ô des Vignes ❀

Au restaurant et au bistrot 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.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET BISTRO DE TERROIR

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

Gourmet restaurant and regional bistro

The chef is what he says and does what he is; his cuisine doesn't lie. This summer, whether from the sea or the land, you can enjoy seasonal dishes made with fresh produce chosen for their history and quality by Michelin-starred Chef Sébastien Chambru.

By focusing on the essentials, the Chef and his team create simply beautiful dishes, filled with flavors and aromas, for authentic delight.



L'Ô des Vignes Restaurant - Bistro - Epicerie
Rue du Bourg 71960 Fuissé 03 85 38 33 40 - [L_o_des_vignes](https://www.lodesvignes.fr)
www.lodesvignes.fr

L'Ô
DES
VIGNES







© Mathieu Collard



© Christophe Fouquin



© Christophe Fouquin

La Marande ✿

Le restaurant La Marande est une adresse gastronomique située à Montbellet, en Bourgogne. Il est réputé pour la finesse de sa cuisine et le charme de son cadre au cœur de la campagne bourguignonne.

L'ART DE VIVRE EN BOURGOGNE SUD

Situé dans un village paisible de Saône-et-Loire, La Marande offre une véritable parenthèse gastronomique loin de l'agitation urbaine. Le restaurant prend place dans une belle bâtisse traditionnelle en pierre, entourée d'un jardin verdoyant qui apporte une atmosphère reposante et élégante. Le chef y propose une cuisine française gastronomique, à la fois moderne et inspirée du terroir bourguignon. Les plats changent au fil des saisons afin de garantir des produits frais et de qualité, soigneusement sélectionnés.

Chaque assiette est travaillée avec précision, tant au niveau des saveurs que de la présentation, ce qui rend l'expérience aussi agréable pour les yeux que pour le palais. Le restaurant a su se distinguer par son savoir-faire et a été récompensé par une étoile au guide Michelin, soulignant son excellence culinaire. L'ambiance de la salle est à la fois chaleureuse et élégante, idéale pour un repas en couple, en famille ou entre amis. Le service est attentif, discret et professionnel, ce qui contribue à la qualité globale de l'expérience. Aux beaux jours, la terrasse permet de déjeuner ou dîner en profitant du calme et de la nature environnante. La Marande est ainsi une adresse incontournable pour les amateurs de gastronomie française raffinée en Bourgogne.

The restaurant La Marande is a fine dining restaurant in Burgundy, known for its elegant cuisine and peaceful setting. La Marande is located in a charming countryside house surrounded by nature. It serves refined French cuisine based on seasonal and local products. The dishes are carefully prepared and beautifully presented. The restaurant has earned a Michelin star for its quality. The atmosphere is calm, elegant, and welcoming. The service is professional and attentive. A terrace allows guests to enjoy the natural surroundings. It is a great place for a special dining experience.

1484 route de Lugny - Hameau de Mirande 71260 Montbellet
Tél. : 03 85 33 10 24 - contact@hotel-restaurant-la-marande.com - ☎ Restaurant la Marande
www.hotel-restaurant-la-marande.com

LA MARANDE
HÔTEL | RESTAURANT

100 ANS



CAVE
DE LUGNY
CENTENAIRE 1926|2026

LA CAVE S'ANIME !

CUVÉE
COLLECTOR
DES 100 ANS

Édition limitée et
numérotée à
découvrir dans nos
boutiques de Lugny
et Chardonnay.

LA TÊTE DANS L'CEP

FESTIVAL
LA TÊTE
DANS L'CEP

Vendredi 3 juillet
Boutique de Lugny
19h-1h



AGENDA &
INFORMATIONS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La Fraternité

Le Café Français vous ouvre ses portes pour un moment unique au cœur de Mâcon. Terrasse ensoleillée, intérieur chaleureux, ou étage avec vue imprenable sur la Saône, tout est réuni pour vous accueillir. Vins d'artisans passionnés, cafés et softs soigneusement sélectionnés, accompagnés de petites gourmandises pour apaiser votre faim d'après-midi.

LE GOÛT DU PARTAGE ET DE LA BONNE HUMEUR

Deux frères, Pierre et Antoine, ont puisé dans leur enfance et leurs souvenirs familiaux l'envie de créer un lieu où le partage et la convivialité priment. Le « Café Français », institution emblématique née en 1884, est leur coup de cœur : un décor chargé d'histoire, un bar monumental, des moulures d'époque qui respirent la tradition et la bonne humeur. La cuisine, confiée au chef Antoine, est gourmande, sincère, faite de produits frais, locaux et de saison. Pas de prétention, juste le plaisir simple de bien manger. Ici, chaque plat raconte une histoire, chaque verre de vin, choisi avec soin, rend hommage aux vignerons passionnés, du Beaujolais au Mâconnais. Ouvert presque toute la journée, de midi à minuit, ce lieu mythique vous invite à vivre des moments de liberté, fraternité et partage, autour d'une belle table et d'un verre bien choisi. À très vite au Café Français, là où se mêlent histoire, goût et convivialité.

Bistrot gastronomique ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30
Bar ouvert dès 14h

154 quai Lamartine, 71000 Mâcon
Tél. : 03 85 32 89 21 - [lafraternite71000](https://www.lafraternite-71000.com) [LaFraterniteRestaurant](https://www.lafraternite-restaurant.com)
www.lafraternite-cafe-francais.fr

*Fraternité, french and fresh coo-
kery located in an historic Mâcon's
place - coffee open since 1884.
Since 2022 two brothers continue
the journey of the "Café-Français",
lead by conviviality and passion of
the products.*

*Join us for memorable moments in
a welcoming, timeless setting.
Restaurant offer local wines and
local food, all the products are
carefully selected !
Bar open at 2 PM with small
snacking.*

—LA—
FRATERNITÉ
— Café Français —



SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD

**Savourez
l'instant présent !**

Les instants précieux sont à vivre en **Bourgogne du sud** |
destination-saone-et-loire.fr



VOIR LE SITE



Le Potin Gourmand à Cluny

Au cœur de Cluny, le Potin Gourmand Art' Hôtel & Spa, ancienne fabrique de poterie du XVIII^e siècle, est devenu une maison de charme mêlant art contemporain, histoire et convivialité.

Chaque chambre invite au voyage, entre poutres, tomettes, plafonds voûtés et œuvres d'art, dans une atmosphère où se rencontrent charme médiéval et touches de modernité, d'Andy Warhol à une benne de vendange transformée en baignoire. Portée par Serge et Maia, la maison rassemble artistes et artisans locaux autour d'un véritable art de vivre bourguignon, entre partage, gastronomie et élégance hors du temps.

In the heart of Cluny, Potin Gourmand Art' Hôtel & Spa, a former 18th-century pottery factory, has been transformed into a charming retreat blending contemporary art, history, and conviviality. Each room invites guests on a journey through exposed beams, terracotta floor tiles, vaulted ceilings, and works of art, in an atmosphere where medieval charm meets touches of modernity – from Andy Warhol to a grape-harvest bin reinvented as a bathtub.

Guided by Serge and Maia, the house brings together local artists and craftsmen around a true Burgundian art de vivre, celebrating sharing, gastronomy, and timeless elegance.



LE POTIN GOURMAND
ART'HÔTEL SPA ***
4 Champ de Foire, 71250 CLUNY
Tél. : 03 85 59 02 06
f LePotinGourmand
www.potingourmand.com



ART'HÔTEL
*** & SPA
Le Potin Gourmand
- RESTAURANT -





Aoki Le Comptoir - Cluny

3 Formules, 3 ambiances, un grand comptoir et quelques tables, 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 56€. Réservation requise

RETOUR DE MARCHÉ

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



1bis Rue du Merle 71250 Cluny
Tél. : 03 85 50 81 85 - [aoki_restaurant](https://www.aoki-restaurant.fr)
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.



AOKI
le comptoir



ouichef



TROUVEZ
LES MEILLEURES
ADRESSES
AUTOUR DE VOUS



FILTRES
PERSONNALISÉS
SELON VOS ENVIES



MÉMORISEZ
TOUS VOS COUPS
DE CŒUR !



DES NOUVELLES
ADRESSES
TOUTE L'ANNÉE



www.ouichef.restaurant



Le Rendez-Vous des 2 Roches

En 2016, nous créons Le Rendez-Vous des 2 Roches, une boutique restaurant qui n'a de cesse d'évoluer. Un lieu unique d'échange et de partage autour de notre passion, les produits de qualité.

En boutique vous retrouverez une large gamme de cafés et de thés, mais c'est le côté Salon de thé et Restauration qui fait la différence ! Combien de fois il nous est arrivé de boire un café trop corsé ou trop amer à la fin d'un repas au restaurant ? Ce n'est pas prêt d'arriver à Prissé !

Founded in 2016, Le Rendez-Vous des 2 Roches is a unique boutique-restaurant celebrating quality coffees, teas, and a welcoming dining experience—where every cup is perfectly balanced.



Du mardi au samedi de 9h à 18h30

SALON DE THÉ - RESTAURANT - EPICERIE FINE
Rond point des deux roches - 71960 Prissé

📞 03 45 47 81 56 | [lerendezvousdes2roches](https://www.lerendezvousdes2roches.fr)



Maison Ravassard

CHARCUTIER-TRAITEUR-BOUCHER FAIT MAISON

La Maison Ravassard incarne l'excellence du savoir-faire artisanal français au service de vos événements. Traiteur reconnu, elle met à l'honneur des produits de qualité, des recettes raffinées et une présentation soignée. Qu'il s'agisse d'un moment convivial ou d'une réception d'exception, la Maison Ravassard propose une cuisine généreuse et créative, pensée pour éveiller les papilles et sublimer chaque occasion.

In Prissé, Maison Ravassard embodies artisanal excellence.

This renowned caterer offers refined cuisine from carefully selected, high-quality ingredients and supports all your events—from casual gatherings to elegant receptions—with creations that blend authenticity and creativity.



Du lundi au samedi de 8h à 19h non stop

Le dimanche de 8h30 à 12h30

Rond point des deux roches - 71960 Prissé - 03 45 47 81 56

www.christian-ravassard-traiteur.fr



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.



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



Hostellerie d'Héloïse

Restaurant installé à Cluny depuis de nombreuses années, l'Hostellerie d'Héloïse vous invite à découvrir la gastronomie bourguignonne dans une ambiance conviviale et familiale. Dans ses deux salles épurées, l'établissement propose une cuisine de saison inspirée du terroir, alliant simplicité et générosité. Le Chef Patrick Dutartre et sa brigade élaborent des plats créatifs et raffinés, à savourer avec une sélection de 170 vins issus des différentes régions de France.

Hostellerie d'Héloïse in Cluny offers refined Burgundy-inspired cuisine using seasonal ingredients in a modern, welcoming setting. Chef Patrick Dutartre creates creative dishes, paired with a selection of 170 wines from across France.



Fermeture le dimanche, lundi et le mardi midi
Midi : 12h15 à 13h45 - Soir : 19h30 à 20h45
7 route de Mâcon 71250 Cluny - 03 85 59 05 65
www.hostelleriedheloise.com





L'Ambroisie

Bistronomie

Mâcon

103 Rue Marcel Paul
lambroisie.restaurant
www.lambroisie.fr



Cassis

Cuisine moderne

Mâcon

74 Rue Joseph Dufour
cassisrestaurant
www.cassisrestaurant-macon.fr



Le Dama

Cuisine traditionnelle italienne

Mâcon

Rue saint-nizier
restaurant_ladama
www.ladama.fr



Le Poisson d'Or

Cuisine gastronomique

Mâcon

Allée du Parc
restaurant_lepoissondor
www.lepoissondor.com



La Fraternité

Bistrot gastronomique

Mâcon

154 Quai Lamartine
lafraternite71000
www.lafraternite-cafe-francais.fr



Le Resto du Palais

Cuisine traditionnelle

Mâcon

11 Rue de la Préfecture
restodupalais.macon



Les Tuilleries

Brasserie traditionnelle

Mâcon

29 Quai des Marans
brasserieslestuilleries
www.restaurantlestuilleries.fr



La Maison des Vins

Cuisine traditionnelle

Mâcon

484 Av. M. Lattre de Tassigny
maison_des_vins_macon
www.maison-des-vins.com



L'Orso

Cuisine méditerranéenne, Tapas

Mâcon

Rue du Kilomètre 400
lorsomacon
www.lorso-restaurant.com



Restaurant Pierre

par Christian Gaulin

Mâcon

7-9 rue Joseph-Dufour

[restaurantpierremacon](https://restaurantpierremacon.com)
restaurant-pierre.com





L'Ethym Sel

Cuisine traditionnelle et créative
Mâcon

10 Rue Gambetta

ethymssel



Le Saint Laurent

Brasserie cuisine traditionnelle
Saint Laurent-sur-Saône

1 Quai Bouchacourt

RestaurantStlaurent
www.le-saint-laurent-macon.com



L'Autre Rive

Cuisine traditionnelle
Saint Laurent-sur-Saône

143 Quai Bouchacourt

vincent.rivon
www.lautre.rive.fr



Les Mouettes

Cuisine traditionnelle
Mâcon

370 Rue Alain Colas

les_mouettes_bar_brasserie
www.restaurantlesmouettes.fr



La Tête de Lard

Cuisine Traditionnelle
Bouchon Lyonnais & Alsacien

Saint Laurent-sur-Saône

194 Quai Bouchacourt

latetedelard



Minuit Deux

Lifestore gourmand
Mâcon

12 Rue Lamartine

lifestoreminuitdeux
www.minuitdeux.com



Pizza Ciné

Cuisine italienne, pizzeria
Mâcon

129 Quai Lamartine

pizzacinemacon
www.pizzacine.com



BHV

Brasserie Bar Restaurant
Mâcon

Place de la Mairie

130 Rue Carnot

bhvmacon



BG Restaurant

Cuisine moderne
Mâcon

Cité de l'Entreprise

200 Bd de la résistance

www.restaurant-bg.fr



L'Ô des Vignes

par Sébastien Chambru

Fuissé

129 Rue du Bourg
www.lodesvignes.fr





Le Moulin du Gastronome

Cuisine traditionnelle

Charnay-lès-Mâcon

540 Route de Cluny D17

📍 MoulinGastronome

www.moulindugastronome.com



Agapes - À Table !

Cuisine gastronomique créative

Chevagny-les-Chevrières

123 place de l'église

📍 agapesatable

agapes-atablerestaurant.com



L'Aubépine Restaurant

Cuisine traditionnelle

Charnay-lès-Mâcon

67 Gd Rue de la Coupée,

📍 laubepine_charnay

www.laubepine-chaarnay.fr



La Courtille de Solutré

Cuisine moderne

Solutré

Route de la Roche

📍 lacourtillidesolutre

www.lacourtillidesolutre.fr



Bistro M !

Bistronomie

371 Rue du Mâconnais

Chaintré / Crèches-sur-Saône

📍 ibis_macon_sud_creches

www.ibismacon.com



"Au Château" Varennes

Cuisine traditionnelle raffinée

Varennes-lès-Mâcon

345 Rue de la Prairie

📍 restaurantauchateau

www.chateau-de-varennes.com



Le Rendez-Vous

Restaurant - Salon de thé - Épicerie fine

Prissé

Rond point des 2 Roches

27 Ch. de la Terre au Cluseau

📍 rendezvousdes2roches



Bellagio

Brasserie Pizzeria Bar

Crèches-sur-Saône

C.C Carrefour

ZAC des Bouchardes

www.brasserie-bellagio.fr



Maison Doucet

par Frédéric Doucet

Charolles

2 avenue de la Libération

www.maison-doucet.fr





Hostellerie d'Héloïse



Cuisine moderne

Cluny

7 Rue de Mâcon

📍 hostelleriedheloise

www.hostelleriedheloise.com



Aoki Le Comptoir

Cuisine créative gastronomique

Cluny

1 Rue du Merle

📍 aoki_restaurant

www.aoki-restaurant.fr



Le Potin Gourmand

Cuisine traditionnelle

Cluny

4 champ de foire

📍 potingourmand

www.potingourmand.com



Restaurant L'Embellie

Cuisine traditionnelle

Sainte-Cécile

245 route de pont sur Grosne

📍 embellie.saintececile



Brasserie du Nord

Brasserie traditionnelle

Place de l'Abbaye

Cluny

📍 Brasserie-du-Nord



La Nation

Brasserie Bar Restaurant

Cluny

21 rue Lamartine

📍 la-nation



Le Forum

Restaurant Italien

Cluny

Pont de la Levée

📍 leforumcluny

www.leforumcluny.fr



Vignerons des Terres Secrètes

L'Avenir du Mâconnais

Premier producteur de l'AOC Saint-Véran, ce collectif de 120 familles de vignerons réinvente le modèle coopératif à travers l'innovation technique et un engagement environnemental « Exemple ».

UN MODÈLE ENGAGÉ ET MODERNE

Labellisée Vignerons Engagés au plus haut niveau, la cave incarne une vision durable et ambitieuse : replantation d'arbres, préservation active de la biodiversité et premier site photovoltaïque viticole de Bourgogne.

Portée par plus de 12 millions d'euros d'investissements, elle renforce son outil de production avec des équipements de pointe : pressoirs nouvelle génération permettant d'allonger les temps de pressurage, pressurage sous gaz inerte, laboratoire œnologique interne, et développement d'une cave dédiée aux sélections parcellaires. Autant d'outils pensés pour révéler avec précision l'identité de ses 1871 parcelles.

PARTAGER LE TERROIR

Plus qu'une cave, un lieu de vie ouvert au partage. La cave des vignerons des Terres Secrètes propose une offre œnotouristique vivante tout au long de l'année : expériences pédagogiques, événements conviviaux et découvertes gourmandes au cœur du vignoble à découvrir sur leur site internet.

Certified at the highest level of "Committed Winemakers," the winery combines sustainability—tree replanting, biodiversity protection, and a photovoltaic site—with innovation. With over €12 million invested in advanced equipment, it enhances precision to express the identity of its 1,871 plots, while offering year-round wine tourism experiences.

L'AGENDA

RENDEZ-VOUS 2026

11-28 MAI - Quinzaine de la Biodiversité (Conférences & ateliers).

12 JUIN - Guinguette Alphonse (Soirée festive & musique live).

18 JUILLET - Marche au Crépuscule (Randonnée & dégustation au cœur des vignes).

17-18 OCTOBRE - Portes Ouvertes (Visites de cuverie & rencontres vignerons). Le saviez-vous ? La cave accueille vos événements professionnels (séminaires, réunions) dans un cadre authentique et privatisable.

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

158 rue des Grandes Vignes, 71960 Prissé
boutique@terres-secretes.fr - Tél. 03 85 37 64 89

terressecretes vigneronsterressecretes - www.terres-secretes.com







Quand la nature s'invite dans l'assiette

Longtemps reléguées au rang de simple décoration, les fleurs s'imposent aujourd'hui comme de véritables ingrédients à part entière dans la cuisine contemporaine. Avec plus d'une centaine de variétés comestibles, elles offrent un terrain de jeu infini aux chefs comme aux amateurs passionnés. Parfumées, colorées, acidulées ou poivrées, elles ne sont plus là pour « faire joli » : elles ont quelque chose à dire dans l'assiette. Tout commence souvent au jardin, là où capucines, bourraches, violettes et fleurs de ciboulette poussent entre les légumes. Le potager devient alors un laboratoire vivant, à la croisée du goût et de la biodiversité. Ce geste du cuisinier rejoint celui du cueilleur : observer, goûter, tester, saison après saison. Des pionniers comme Marc Veyrat ou Michel Bras ont ouvert la voie, faisant des herbes sauvages et des fleurs des ingrédients nobles et revendiqués. Aujourd'hui, cette philosophie végétale et instinctive inspire une nouvelle génération de chefs à travers toute la France. Des Alpes aux potagers urbains, la fleur s'est frayé un chemin jusqu'au cœur de la gastronomie. Une révolution douce, parfumée, et profondément ancrée dans le vivant.

Flowers, once decorative, are now key ingredients in modern cuisine. With many edible varieties, they add real flavor and creativity to dishes.

From garden to plate, this plant-based approach—pioneered by chefs like Marc Veyrat and Michel Bras—now inspires a new generation across France, making flowers a true part of gastronomy.



Bras - Le Suquet

Une constellation culinaire de nature

Au cœur de l'Aubrac, l'histoire de la famille Bras s'inscrit dans une terre rude et lumineuse. Dans les années 1970, Michel Bras transforme l'auberge familiale de Laguiole en un lieu de haute gastronomie. Plus tard, son fils Sébastien Bras reprend le flambeau, poursuivant une aventure culinaire profondément enracinée dans le paysage.

Chez les Bras, la cuisine est indissociable de la nature. Elle ne se contente pas de la représenter : elle la respire, la traduit, la sublime. Les herbes sauvages, les fleurs des prés, les légumes oubliés deviennent les véritables protagonistes d'assiettes qui évoquent les saisons comme autant de tableaux vivants. Le célèbre gargouillou, mosaïque végétale en perpétuel mouvement, raconte à lui seul la richesse de ces plateaux balayés par le vent. Michel Bras a posé les fondations d'une cuisine instinctive, presque poétique, où chaque ingrédient est respecté dans son essence. Sébastien, lui, prolonge cet héritage avec une sensibilité contemporaine, plus épurée, mais toujours fidèle à cette connexion intime avec la terre. Ensemble, père et fils ont façonné une signature unique : une gastronomie qui écoute le silence des paysages, qui capte la lumière changeante et qui fait de chaque plat une promenade sensorielle. Ainsi, chez les Bras, manger devient une immersion. On ne goûte pas seulement des mets : on traverse un territoire, on ressent l'aubrac dans chaque bouchée, entre rosée du matin et chaleur des pierres, entre mémoire familiale et création vivante.

At Bras, cuisine is deeply rooted in nature. Wild herbs, flowers, and seasonal vegetables shape poetic dishes inspired by the landscapes of Aubrac. The iconic Gargouillou reflects this ever-changing connection to the land. Michel Bras created an instinctive and refined culinary style, now carried forward by Sébastien Bras with a contemporary touch. Together, they have crafted a cuisine that transforms each meal into a sensory journey through nature, memory, and creativity.



Bras - Le Suquet
Route de l'Aubrac - 12210 Laguiole -  bras_suquet
www.bras.fr







Un goût poivré et piquant, proche du cresson — pétales, feuilles et boutons floraux sont autant d'ingrédients au service de la cuisine créative.

Salade d'Été de Capucines

Fleurs en trompette flamboyantes — orange, jaune, rouge

Saison / **Été-Automne**

Cueillette / **Juin-Oct.**

Partie utilisée / **tout**

Goût / **Poivré • Piquant**

PRÉPARER LES LÉGUMES ET FRUITS

Lavez tomates et poivron. Détaillez les tomates en tranches ou quartiers. Coupez le poivron en fines rondelles. Écossez les fèves fraîches.

COUPER ET POSER LA PASTÈQUE

Découpez une belle tranche ronde de 1,5 cm dans la pastèque. Déposez-la en base sur une grande assiette de service.

ASSAISONNER LA BASE

Arrosez la pastèque d'un filet d'huile d'olive de Provence et d'une petite cuillère de vinaigre balsamique de Modène.

DRESSER LA SALADE

Disposez joliment les quartiers de tomates, rondelles de poivron, framboises fraîches et fèves sur la pastèque.

FINIR ET SERVIR

Décorez de fleurs de capucine et feuilles de

basilic. Arrosez d'un filet d'huile Essence de Vie. Fleur de sel et poivre rouge de Kampot. Servir bien frais.

CONSEIL DU CUISINIER

Le poivre rouge de Kampot (Max Daumin) est cueilli à pleine maturité — fruité, fleuri et presque sucré, c'est le caviar du poivre. Servir avec un cocktail Ice Flow Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Sainchagny sur glace — vague de générosité fruitée et fraîche.

RECIPÉ

*Summer nasturtium salad (1 serving).
Watermelon slice as base, drizzled with olive oil and balsamic vinegar.
Top with tomatoes, red pepper, raspberries and broad beans. Finish with nasturtium flowers, basil, fleur de sel, Kampot pepper.*

Usage en cuisine

Salade : pétales pour couleur et relief Câpres : boutons en saumure vinaigrée Accord : carpaccio bœuf, tartare thon

SALADE D'ÉTÉ légumes & fruits (1 pers.)

1 tranche de pastèque (ronde)
Tomates variées
1 poig. de framboises fraîches
1 petit poivron rouge
Quelques fèves fraîches écosées

Assaisonnement

5 Fleurs de capucine - Basilic frais : qq feuilles - 1 filet d'huile olive + essence de Vie - Vinaigre balsamique Modène 1 c.c. - Fleur de sel, poivre Kampot q.s.



Tropaeolum majus. La Capucine.
— fam. Tropaeolacées.



Le Jardin d'Augustin

Une nouvelle vie au vert

À Saint-Point, un vent de renouveau souffle sur l'agriculture locale. Augustin Raspail et Marion Gimaret ont choisi de changer de cap pour donner vie à un projet qui leur ressemble : une micro-ferme biologique, ancrée dans le respect de la nature et des circuits courts.

C'est au cœur de la campagne de Saint-Point qu'Augustin Raspail et Marion Gimaret ont décidé de poser leurs valises et de concrétiser une ambition commune : créer une micro-ferme bio à taille humaine. Portés par une envie de revenir à l'essentiel, ils ont imaginé un lieu où production agricole rime avec respect de l'environnement et engagement local.

Leur exploitation repose sur des pratiques agricoles durables, excluant les pesticides et les engrais chimiques. Ils privilégient des techniques naturelles qui préservent la fertilité des sols, encouragent la biodiversité et limitent l'impact sur les ressources. Cette approche leur permet de proposer des produits de qualité, cultivés au rythme des saisons.

Au-delà de la production, Augustin et Marion souhaitent également retisser un lien direct avec les consommateurs. Vente à la ferme, marchés locaux ou partenariats de proximité : leur objectif est de favoriser une alimentation plus responsable et accessible, tout en valorisant le territoire. Ce projet de micro-ferme s'inscrit dans une dynamique plus large de transition agricole. Comme eux, de nombreux porteurs de projets font aujourd'hui le choix d'une agriculture à échelle humaine, tournée vers l'avenir. À Saint-Point, leur initiative illustre parfaitement cette évolution, mêlant passion, engagement et volonté de bâtir un modèle plus durable.

In Saint-Point, Augustin Raspail and Marion Gimaret have launched a small-scale organic farm, driven by a shared commitment to sustainable living and local agriculture.

In the countryside of Saint-Point, Augustin Raspail and Marion Gimaret created a micro organic farm focused on environmentally friendly practices. They grow seasonal produce without chemicals, promoting soil health and biodiversity.

Their goal is not only to produce high-quality food, but also to strengthen connections with the local community through short supply chains. Their project reflects a growing movement toward more sustainable, human-scale farming.



📍 Suivez sur facebook Augustin Raspail et sa compagne Marion Gimaret ont créé une micro-ferme bio à Saint-Point.







Un goût d'ail subtil et floral, plus délicat que l'ail bulbeux — ses fleurs et ses feuilles parfument aussi bien un velouté qu'un beurre composé.



Tagliatelles à Ail des Ours

Fleurs blanches en étoile — sous-bois ombragés — cueillette printanière

Saison / **Printemps**

Cueillette / **Mars-Mai**

Partie utilisée / **Fleurs & feuilles**

Goût / **Subtil & floral**

MIXER LES ŒUFS ET LES FEUILLES

Mixez finement les 150 g de feuilles d'ail des ours avec les 7 œufs jusqu'à obtenir une préparation lisse et vert intense.

PRÉPARER LES DEUX BAINS

Versez sur la semoule et le sel, pétrissez 8 à 10 minutes jusqu'à une pâte ferme et lisse. Filmez et laissez reposer 30 minutes.

PÉTRIR LA PÂTE

Abaissez au rouleau ou lamineur (1-2 mm). Saupoudrez de semoule, pliez en papillon, taillez en lanières de 5 mm. Séchez ou utilisez aussitôt.

RINCER ET SERVIR

Cuisez 1 minute dans l'eau bouillante salée. Égouttez, sautez au beurre. Servez avec des morilles poêlées ou un concassé de tomates fraîches.

CONSEIL DU CUISINIER

Ne confondez jamais l'ail des ours avec le muguet ou le colchique — tous deux toxiques. Test infailible : froissez une feuille, l'odeur d'ail doit être franche. Utilisez les fleurs fraîches le jour même. Les feuilles se conservent 2 jours au frais.

RECIPÉ

Wild garlic (ramsons). White star flowers in shaded woodland, spring. Subtle, floral garlic flavour.

Use flowers as garnish, in butter or mace-rated oil. Recipe: blend 150g wild garlic leaves with 7 eggs, mix into 1kg semolina + 20g salt. Roll thin, cut tagliatelle, cook 1 min. Saute in butter with morels.

Description botanique

Fleurs blanches en étoile, en ombelles. Feuilles larges, vert brillant. Pousse en sous-bois ombragés et humides.

Arôme et saveur

Ail subtil et floral, moins en-têtant que l'ail bulbeux. Note fraîche, verte.

Usage en cuisine

Finition : fleurs sur velouté, poisson blanc Beurre composé pour viande rouge Huile parfumée par macération des fleurs

Tagliatelles (4 Pers.)

Semoule de blé dur 1 kg
Feuilles d'ail des ours 150 g
Œufs entiers 7 pièces
Sel fin 20 g





Jean-Luc Raillon à droite, fournisseur de plantes comestibles pour les grandes tables de la planète

Fleur Délice

Créateur de fleurs comestibles au pied du Vercors

Fleur Délice est une exploitation maraîchère familiale reconnue pour la qualité et l'originalité de ses productions. Depuis plus de 30 ans, elle cultive avec passion des produits frais destinés principalement aux professionnels de la restauration, alliant savoir-faire traditionnel et respect de l'environnement.

La production de fleurs comestibles, un domaine encore peu répandu mais très apprécié en gastronomie. Installée au pied du Vercors, l'exploitation bénéficie d'un environnement naturel favorable à la culture de produits variés tels que les herbes aromatiques, les jeunes pousses de salades, les micro-pousses et les mini-légumes.

L'entreprise repose sur des valeurs fortes : qualité, fraîcheur et respect de la nature. Les cultures sont issues d'une agriculture raisonnée, limitant l'usage de produits chimiques et favorisant des techniques naturelles comme le compostage ou la désinfection à la vapeur. Chaque récolte est réalisée à la main, quotidiennement et souvent à la demande, afin de garantir des produits ultra frais et savoureux.

Fleur Délice est également une entreprise à taille humaine, composée d'une équipe passionnée qui veille à chaque étape de la production. Son exigence lui a permis de collaborer avec de nombreux restaurateurs, y compris des chefs renommés, séduits par la qualité esthétique et gustative des produits proposés. Ainsi, Fleur Délice s'impose comme un acteur incontournable du maraîchage spécialisé, alliant tradition agricole, innovation et engagement environnemental, au service d'une gastronomie créative et raffinée.

Located in Saint-Vincent-la-Commanderie, Fleur Délice is a family-run market gardening business known for the quality and originality of its products.

Founded in 1993, Fleur Délice produces edible flowers, herbs, microgreens, and young salad shoots. Its location near the Vercors provides a favorable environment for diverse, high-quality crops.

The company uses environmentally friendly methods, limiting chemicals and favoring natural techniques. Products are hand-harvested to ensure freshness and taste.

Fleur Délice supplies restaurants and chefs who value both the appearance and flavor of its products, making it a recognized name in specialized market gardening.



140 chemin des Lauries
26300 St Vincent la Commanderie
© fleurdelice_maraicher
www.fleur-delice.fr



LA BOURRACHE
(*Borago officinalis*)

Fleur délicate au goût rafraîchissant de concombre.

- Salade de concombres, bourrache et fêta.
- Glaçons de bourrache dans une limonade au citron.



LA CIBOULETTE
(*Allium schoenoprasum*)

Fleur douce et légèrement ailée.

- Beurre de ciboulette sur pain grillé.
- Omelette aux fleurs de ciboulette et chèvre frais.



LA MAUVE
(*Malva sylvestris*)

Fleur tendre à la saveur douce et légèrement sucrée.

- Salade de fruits, fleurs de mauve et miel.
- Sirop de mauve et citron.



LA PENSÉE
(*Viola tricolor*)

Fleur douce et colorée.

- Salade de jeunes pousses, pensées et agrumes.
- Sirop de fleurs de pensée au citron.



LA SAUGE CASSIS
(*Salvia sclarea* x
S. officinalis 'Cassis')

Feuillage parfumé aux notes fruitées.

- Infusion de sauge cassis au miel.
- Poulet rôti à la sauge cassis et citron.



LE GÉRANIUM ROSAT
(*Pelargonium graveolens*)

Feuilles parfumées à la rose.

- Sirop de géranium rosat.
- Crème dessert au géranium rosat.



Un chemin de fleurs et d'épines

Marc Veyrat

La première autobiographie, riche en surprises, d'un de nos chefs les plus emblématiques. Une vie rugueuse mais pleine de bonheurs dès le départ. Dans la ferme de ses parents, on travaillait trop dur pour avoir le temps de chanter des berceuses. Mais aller cueillir tous ensemble des myrtilles pour faire de la confiture était une joie, et recevoir un simple bol de soupe pour Noël, une leçon : l'important, c'est de se nourrir des bienfaits de la nature.

livre.fnac.com



CHEMINEMENT

Michel BRAS

Michel Bras revient sur sa carrière dans ce livre exceptionnel, conçu comme un documentaire autobiographique avec de nombreuses photographies d'archives et des documents personnels. Le livre retrace le parcours exceptionnel d'un visionnaire et d'un autodidacte, sans apprentissage dans les grandes maisons, devenu une figure majeure du rayonnement international. Ce livre est une source d'inspiration pour tous les chefs et pour tous ceux qui sont prêts à relever des défis.

www.michel-bras-cote-japon.com



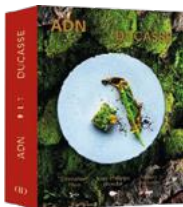
20 DÉJEUNERS AUTOUR DU VIN. Rencontres viticoles & gustatives en Bourgogne

Sébastien Chambru

L'idée de ce livre est simple : le chef Sébastien Chambru, Meilleur Ouvrier de France, part à la rencontre des vignerons de la Bourgogne. Depuis son restaurant L'Os des Vignes, il suit en vingt étapes les routes viticoles du Mâconnais à la Côte de Beaune, jusqu'à la Côte de Nuits, à travers vignerons et appellations emblématiques comme Fuisse, Pommard ou Vosne-Romanée.

www.decitre.fr

shopping #livres



ADN - Volume 1

Alain Ducasse

« Nous sommes des marchands de bonheurs éphémères dont le souvenir peut être éternel. » Emmanuel Pilon, Amaury Bouhours et Jean-Philippe Blondet, chefs des restaurants d'Alain Ducasse à Monaco, Paris et Londres, incarnent une cuisine française contemporaine et ouverte. Malgré des parcours singuliers, ils s'inscrivent dans l'héritage de Ducasse, pionnier de la naturalité et de la Méditerranée gastronomique. En cuisine comme auprès des producteurs, ils partagent une même philosophie : valoriser le végétal, la préservation et le lien entre terre et mer.

livre.fnac.com



Livre Aux Terrasses

Jean-Michel Carrette

« Ce livre reflète vraiment ce que nous faisons au restaurant, même si en deux ans, depuis le début de l'aventure éditoriale, nous avons évolué, mais il reste l'essence de ce que nous proposons au quotidien », affirme le chef étoilé. On parcourt le livre au fil des mots mais aussi des photographies de Matthieu Cellard qui rendent vivante la nature de Bourgogne, ses sous-bois, ses vignes, son patrimoine. On y trouve des grignotages dont un succulent pâté en croûte, des gaufres salées ou des petites fritures qui apportent de la simplicité à ce livre de chef.

www.aux-terrasses.shop-and-go.fr



CULINA HORTUS Cuisine végétale gastronomique et créative

Adrien ZEDDA

Tout le savoir-faire d'Adrien Zedda, chef du meilleur restaurant végétarien du monde, à portée de main. 105 recettes végétariennes gourmandes, raffinées et de saison. Du printemps à l'hiver, du salé au sucré, il cuisine en harmonie avec les cycles de la nature pour Culina Hortus. Des pas à pas livrent les clés des gestes et techniques (croûte de sel, fumage au foin), tandis que des fiches produits mettent en avant des ingrédients et conseillent leur préparation.

livre.fnac.com



SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD

Laissez-vous porter par l'instant

Les instants précieux sont à vivre en **Bourgogne du sud** |
destination-saone-et-loire.fr



VOIR LE SITE



© Mylène Dreyer

Le Chef Éric PRAS
MAISON LAMELOISE -  [maisonlameoise](https://www.instagram.com/maisonlameoise)
www.lameoise.fr



TOURNUS
BEAUNE
CHALON-SUR-SAÔNE



© Jyfoodstories



© Flore Daronzier / Rouge Carotte

Maison Lameloise par Éric Pras ❀❀❀

À Chagny, en Bourgogne, la Maison Lameloise incarne depuis près d'un siècle l'essence de la haute gastronomie française. Dans cette maison emblématique, étoilée depuis 1926, le chef Éric Pras perpétue avec humilité et inspiration l'esprit de la grande cuisine, dans le respect des traditions et l'élan de la modernité.

ÉRIC PRAS, L'EXCELLENCE EN HÉRITAGE

Formé auprès des plus grands noms — Troisgros, Loiseau, Gagnaire, Marcon — Éric Pras a construit un langage culinaire personnel, fait d'équilibre, de justesse et d'élégance. Depuis 2009, il insufflé à Lameloise une nouvelle dynamique, fidèle à la devise qui le guide : « La tradition, c'est l'avenir. »

Sa cuisine est une déambulation poétique où le terroir bourguignon s'exprime librement, porté par des produits d'exception et le savoir-faire d'artisans passionnés. Chaque plat est une partition, jouée avec précision, audace et émotion.

Entre escargots, volaille de Bresse, bœuf charolais et cazette du Morvan, les classiques régionaux se réinventent, portés par une vision contemporaine et sincère.

Dans les salles chaleureuses et authentiques de la maison, l'expérience Lameloise est bien plus qu'un repas : c'est un moment suspendu, une célébration du goût et de l'hospitalité à la française.

At Maison Lameloise in Burgundy, Chef Éric Pras crafts a cuisine rooted in tradition and elevated by modern creativity. Trained by legends like Troisgros and Loiseau, he brings precision, elegance, and emotion to every dish. His cooking celebrates the finest regional products — from Bresse poultry to Charolais beef — with bold, refined flair. Since 2009, he continues the Lameloise legacy with humility and vision, honoring nearly a century of Michelin-starred excellence. Here, every meal is a timeless journey through the soul of French gastronomy.

36, place d'Armes - 71150 Chagny - Tél : 03 85 87 65 65
📍 maisonlameloise - 📱 ericprasmaf2004
www.lameloise.fr

 MAISON
LAMELOISE









Aux Terrasses

par Jean-Michel Carrette

Tournus

18 Avenue du 23 Janvier

f AuxTerrasses

www.aux-terrasses.com



© Mathieu Cellard



Le Quai

Cuisine traditionnelle

Tournus

20 quai de Verdun

@ lequaitournus

lequaitournus.eatbu.com



Table de Levernois

par Philippe Augé

Levernois

15 rue du Golf

@ hostellerie_de_levernois

www.levernois.com



L'Écrin

de Yohann Chapuis

Tournus

1 rue Thibaudet

f restaurantgreuze

www.restaurant-greuze.fr



Loiseau des Vignes

par Alexandre Dutat

Beaune

31 Rue Maufoux

f LoiseaudeVignes

www.bernard-loiseau.com



Le Cloître (Les 7 fontaines)

Cuisine traditionnelle

Tournus

1 Av. de la Résistance

f hotelles7Fontaines

www.hotel-les7fontaines.com



Frédéric Carrion Cuisine Hôtel

Cuisine moderne

Viré

Place André-Lagrange

f Carrioncuisinehotelspa

www.hotel-restaurant-carrion.fr



Le Bistrot

Cuisine moderne

Chalon-sur-Saône

31 rue de Strasbourg

@ lebistrotchalo

www.restaurant-le-bistrot.fr



Cédric Burtin

par Cédric Burtin

Saint-Rémy

Chemin de Martorez
www.cedricburtin.com









La Table d'Hôte - Rotisserie du Chambertin



par *Thomas Collomb*
Gevrey-Chambertin

6 rue du Chambertin

rotisseriechambertin

www.rotisserie-chambertin.com



Aromatique

Cuisine moderne

Chalon-sur-Saône

14 rue de Strasbourg

aromatique.restaurant

www.aromatique-restaurant.com



La Table du Square



Cuisine du marché

Beaune

26 boulevard du Maréchal-Foch

tabledusquare

www.tabledusquare.com



Brasserie Le Pinacle

Cuisine traditionnelle

Buxy

2 Grande Rue

brasserielepinacle

www.brasserielepinacle.com



Ed.EM



par *Édouard Mignot*

Chassagne-Montrachet

4 impasse Chenevottes

restaurant.edem

www.restaurant-edem.com



Clos du Cèdre



par *Jordan Billan*

Beaune

12 Boulevard du Maréchal Foch

cedrebeaune

www.beauvallon.com



Maison Minori

Cuisine moderne

Givry

7 rue de Varanges

maisonminori

www.maison-minori.fr





Le Carmin

par Christophe Quéant
Beaune

4B place Carnot

📍 lecarminbeaune

www.restaurant-lecarmin.com





BEAUJOLAIS

Terre d'exception

Le Beaujolais, ce territoire aux mille facettes, réserve une expérience hors du commun pour tous ceux en quête de découvertes authentiques. Classé "Géoparc Mondial" par l'UNESCO, le Beaujolais dévoile une diversité géologique unique, offrant des paysages à couper le souffle. Ses collines, ses vallées, ses forêts et ses vignobles se fondent dans un tableau envoûtant, invitant les voyageurs à une exploration fascinante.

Beaujolais, a region of a thousand facets, offers an extraordinary experience for all those seeking authentic discoveries. Designated a UNESCO Global Geopark, Beaujolais reveals a unique geological diversity, offering breathtaking landscapes. Its hills, valleys, forests, and vineyards blend into an enchanting tableau, inviting travelers on a fascinating exploration.



Destination Beaujolais - Maison du Tourisme
96 Rue de la Sous-Préfecture 69400 Villefranche-sur-Saône
04 74 07 27 40 - [destinationbeaujolais](https://www.destination-beaujolais.com)
www.destination-beaujolais.com



DESTINATION
BEAUJOLAIS
GÉOPARC MONDIAL UNESCO



© Etienne Ramousse



© Gaël Fontaine

La Terrasse de Chiroubles

Accessible par les nombreux chemins de randonnée de la zone, son ascension est récompensée par le superbe panorama sur les côteaux du Beaujolais. QG estival des événements « Beaujolez-vous », la convivialité beaujolaise y est à l'honneur.



© Etienne Ramousse

Fleurie

Amateurs de nature, de vins ou de gastronomie, en famille comme en amoureux pour une journée, un week-end et même plusieurs jours, le village de Fleurie vous séduira par son authenticité, ses paysages et sa convivialité.



Le Hameau Duboeuf

Premier oenoparc d'Europe, le Hameau Duboeuf propose des collections uniques, des spectacles et une dégustation de vin. Le spectacle "L'Impérial" invite les voyageurs à s'immerger dans le "faste du Second Empire" grâce à des projections lumineuses et sonores.



© Etienne Ramousse

Les Carrières de Glay

Anciennes carrières de pierres dorées qui ont servi à la construction du bâti traditionnel dans tout le sud Beaujolais, les Carrières de Glay, qui aujourd'hui ne sont plus en activité, se visitent en accès libre toute l'année. Un sentier pédestre permet d'ailleurs d'en faire le tour.



© Maxime Bouchard

Ternand, cité médiévale

Ce petit village niché sur un promontoire rocheux est classé monument historique. Les visiteurs peuvent admirer la beauté de ses habitations et découvrir les vestiges du château et de son donjon du XIIe siècle.



© Etienne Ramousse

Le Mont Brouilly

Surplombant la plaine de la Saône et de la Dombes, à 484 mètres d'altitude, le Mont Brouilly est l'emblème du territoire. Les voyageurs peuvent profiter d'un panorama unique à 360° sur les plaines et les vignobles aux alentours.

La Terrasse de Chiroubles

Accessible via the many hiking trails in the area, the climb is rewarded with a stunning panorama over the Beaujolais hillsides. A summer hotspot for the "Beaujolez-vous" events, it showcases the warm and friendly spirit of Beaujolais.

Fleurie

Whether you're a lover of nature, wine, or gastronomy, visiting with family or as a couple for a day, a weekend, or even longer, the village of Fleurie will charm you with its authenticity, beautiful landscapes, and welcoming atmosphere.

Le Hameau Duboeuf

The first wine theme park in Europe, Le Hameau Duboeuf offers unique collections, shows, and wine tastings. The show "L'Impérial" invites visitors to immerse themselves in the splendor of the Second Empire through light and sound projections.

Les Carrières de Glay

Former golden stone quarries used to build traditional architecture throughout southern Beaujolais, the Carrières de Glay are no longer active today but can be freely visited all year round. A walking path also allows visitors to explore the site.

Ternand, a medieval town

This small village perched on a rocky promontory is listed as a historic monument. Visitors can admire the beauty of its houses and discover the remains of the castle and its 12th-century keep.

Mont Brouilly

Overlooking the Saône plain and the Dombes region at an altitude of 484 meters, Mont Brouilly is a symbol of the area. Visitors can enjoy a unique 360° panoramic view over the surrounding plains and vineyards.



© Florence Turner



© François de Chavère

Un patrimoine remarquable

À la découverte des richesses architecturales du Beaujolais

Dans le Beaujolais, chaque pierre raconte une histoire. Des villages aux allures de contes de fées, des domaines d'exception et des lieux préservés offrent une plongée dans le passé. De Beaujeu, la capitale historique, à Villefranche-sur-Saône et ses cours Renaissance, en passant par Oingt, cité médiévale, chaque lieu est une invitation à un voyage hors du temps.

LES JOYAUX PERCHÉS DES PIERRES DORÉES

Parmi les incontournables, Oingt se démarque en tant que "Plus Beaux Villages de France". Une fois franchie la porte fortifiée de Nizy, les visiteurs sont enveloppés par l'atmosphère moyenâgeuse des ruelles. De la montée au sommet de la tour du Donjon à l'admiration des monuments aux teintes dorées, la flânerie est enrichie par des rencontres avec des artisans d'art passionnés.

DES CHÂTEAUX À EXPLORER

La route des vins du Beaujolais révèle un nouveau trésor : les Châteaux en Beaujolais. Dix domaines viticoles emblématiques se sont associés pour offrir une expérience unique, du nord du Beaujolais jusqu'aux Pierres Dorées. Le Château de Poncié, le Château des Jacques ou encore le Château de la Chaize figurent parmi les étapes incontournables. Les visiteurs peuvent obtenir un carnet de route à faire tamponner à chaque château visité, permettant ainsi de bénéficier de privilèges dès la deuxième visite. Une bouteille offerte, l'accès à des lieux habituellement fermés au public ou encore la dégustation de vieux millésimes sont autant de récompenses à découvrir.



Le Chef Aurélien Merot
AUBERGE DU CEP - [@aubergeducep](#)
www.aubergeducep.com



En Beaujolais...

Saint-Amour-Bellevue

JULIÉNAS





© Illustration par Eric Martin - @eric_martin_rti_illustrateur



Auberge du Cep ✿

À Fleurie, l'Auberge du Cep célèbre le Beaujolais avec élégance. Aurélien et Camille font vivre cette maison historique avec passion. En cuisine, les produits de saison inspirent des assiettes créatives, généreuses et fraîches.

L'EXCELLENCE CULINAIRE DU BEAUJOLAIS

Le Chef compose des plats raffinés aux textures délicates et aux arômes ensoleillés, magnifiés par des vins du Beaujolais soigneusement choisis. Dans une atmosphère conviviale, les convives savourent une expérience où fraîcheur et partage se rencontrent. Des créations estivales — légumes, poissons, viandes et desserts de saison — invitent au voyage entre tradition et raffinement.

SALLE DE SÉMINAIRE ET RÉUNION

Organisez réunions et séminaires dans un cadre paisible au cœur du Beaujolais. La salle accueille 15 à 20 personnes dans une atmosphère propice aux échanges. Entièrement équipée (Wi-Fi, visioconférence, projection), elle allie confort, élégance et gastronomie.

In the kitchen, seasonal ingredients are crafted into creative, fresh dishes, paired with carefully selected wines. Each plate offers a journey between tradition and refinement. The establishment also features a fully equipped seminar room for 15 to 20 guests, set in a peaceful environment, ideal for meetings and cooking classes.

**MA CUISINE
BEAUJOLAISE EN
ACCORD METS ET VIN**

L'onglet au cœur des saveurs
authentiques du Beaujolais avec ce
cours unique qui marie gastronomie
régionale et accords œnologiques.

PROCHAINES DATES
21 mars - 20 juin

2023-2024

Inscrivez-vous à nos
cours de cuisine



AUBERGE DU CEP

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



Le Chef Aurélien Merot
AUBERGE DU CEP -  aubergeducep
www.aubergeducep.com





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



Château Bonnet

CHARLOTTE ET JULIEN, LA TROISIÈME GÉNÉRATION

Le duo frère et sœur a repris le domaine familial après leurs parents et grands-parents; et cultive aujourd'hui 15ha de vignes en bio sur les appellations de Chénas, Juliéas, Moulin-à-Vent, Saint-Amour et Beaujolais-Villages. Le meilleur moyen de se faire une idée à leur sujet est de passer leur rendre visite directement dans leurs caves du 17^e siècle.

Brother-and-sister duo organically farm 15 hectares of vineyards across the Chénas, Juliéas, Moulin-à-Vent, Saint-Amour, and Beaujolais-Villages appellations. Visit their 17th-century cellars to discover the estate.



Château Bonnet
2, les Paquelets 71570 La Chapelle de Guinchay
03 85 36 70 41 - 📍 chateaubonnet_charlotte_julien
www.chateau-bonnet.fr





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

Cub design



Château des Janroux - Juliéнас

Au cœur du vignoble de Juliéнас, le Château des Janroux offre une parenthèse estivale où l'art de vivre à la française se révèle avec élégance. Entouré de vignes baignées de lumière, ce château du XVIII^e siècle invite à la douceur : petits-déjeuners en terrasse, instants de détente au bord de la piscine et promenades dans une nature généreuse.

L'ÉTÉ À LA FRANÇAISE, ENTRE VIGNES, LUMIÈRE ET ÉLÉGANCE

Pensé comme un refuge pour épicuriens par Hervé et Natalia, le lieu abrite cinq chambres d'hôtes pleines de charme, propices au calme et à l'évasion.

À la fraîcheur des caves, les dégustations guidées mettent à l'honneur les grands crus du Beaujolais, sublimés par une planche de fromages et de charcuteries régionales.

Dégustation apéritive de 10 crus en cave sur réservation.

Pour prolonger l'expérience, de nombreux circuits en mobylette sont proposés au départ du château, offrant une découverte originale des routes du Beaujolais, entre villages de caractère et coteaux ensoleillés.

Une adresse confidentielle où l'été se vit entre patrimoine, nature et plaisirs du goût.

Conceived as a haven for epicureans by Hervé and Natalia, the property offers five charming guest rooms, ideal for relaxation. In the cool cellars, guided tastings showcase Beaujolais crus, paired with regional cheeses and cured meats. A 10-cru aperitif tasting is available by reservation.

Moped tours from the château offer a unique way to explore Beaujolais roads, between picturesque villages and sunlit hillsides. A hidden gem blending heritage, nature, and the pleasures of taste.

51 impasse des Janroux, 69840 Juliéнас - Tél. : 06 95 16 60 10
contact@chateaudesjanroux.fr
www.chateaudesjanroux.fr

**CHÂTEAU
DES JANROUX**
JULIENAS



Nombreux circuits au cœur des vignobles en mobylettes au départ du Château des Janroux.



Le Coq à Julié纳斯

Cuisine traditionnelle

Julié纳斯

Ancienne Place du marché

📍 lecoqajulienas

www.lecoqajulienas.com



Lucienne fait des Siennes*

Bistronomie familiale

Saint-Amour-Bellevue

70 rue des Crus du Beaujolais

📍 auberge_du_paradis

www.aubergeduparadis.fr



Josephine À Table

Bistronomie familiale

Saint-Amour-Bellevue

50 rue des crus du Beaujolais

📍 josephineatable

www.josephineatable.fr



Le Saint Amour

Cuisine créative

Saint-Amour-Bellevue

25 route des crus du beaujolais

📍 restaurantlesaintamour

www.lesaintamour.fr



La Robe Rouge

Cuisine alchimique

Villié-Morgon

Le four à chaux

📍 laroberouge.lerestaurant

www.la-robe-rouge.fr



Les Platanes de Chénas

Cuisine traditionnelle

Chénas

2412 Route des Deschamps

📍 lesplatanesdechénas

www.platanesdechénas.fr



La Table de Chaintré

par Sébastien Grospellier

Chaintré

72 Place du Luminaire

📍 latabledechaintre

www.latabledechaintre.com



Au Colombier

Cuisine traditionnelle

126 allée du Colombier

Anse

📍 au.colombier.restaurant

www.aucolombier.com



**Auberge
de Clochemerle**



par Romain Barthe

Vaux-en-Beaujolais

173 Rue Gabriel Chevallier

www.aubergedeclochemerle.fr



La Maison Blanche

Cuisine traditionnelle

Romanèche-Thorins

RN6 La Maison Blanche

LamaisonBlancheRomaneche

www.hotel-lamaisonblanche.fr



Les Maritonnnes

Cuisine traditionnelle

Romanèche-Thorins

513 route de Fleurie - D32

les.maritonnnes.rouge.et.blanc

www.lesmaritonnnes.com



L'usine

BBQ-Rôtisserie-Fumoirs

La Chapelle-de-Guinchay

140 Rue Raymond et Suzanne Boivin

lusinedelachapelle

www.usinedelachapelle.eatbu.com



L'Auberge du Cep

par Aurélien Merot

Fleurie

11 Rue des Quatre Vents

www.aubergeducep.com



Villa Alexandre

Cuisine créative

Régnié-Durette

165 rue Alexandre Poidebard

contact@hotelvilla-alexandre.fr

www.hotelvilla-alexandre.fr



L'écume Gourmande

Cuisine gastronomique

Cercé

35 Grande Rue

lecumegourmande

www.ecume-gourmande.fr



Buffet de la Gare

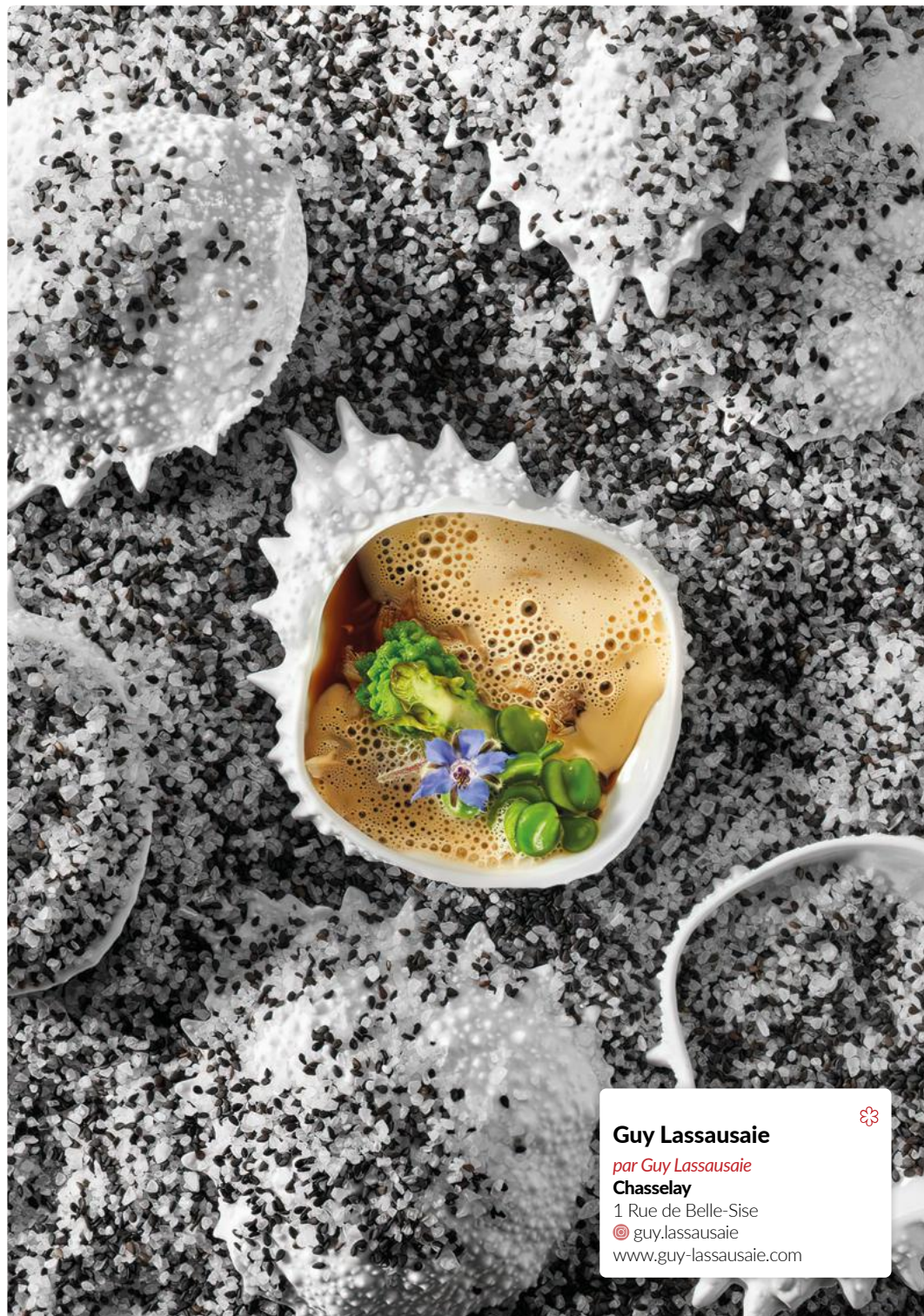
Cuisine traditionnelle

Beauville en Beaujolais

Place de la Gare

lebuffetdelagarebeauville

www.lebuffetdelagarerestaurant.fr



Guy Lassausaie

par Guy Lassausaie
Chasselay

1 Rue de Belle-Sise

📍 [guy.lassausaie](https://www.guy-lassausaie.com)

www.guy-lassausaie.com





Château de La Prat

📍 chateaudelaprat
www.chateaudelaprat.fr



Château de Bonnet

📍 chateaubonnet_charlotte_julien
www.chateau-bonnet.fr



Racines - Mâcon

📍 racines.macon
www.racines-macon.fr



Domaine Ferrand

📍 domainenadineferrand
www.ferrand-pouilly-fuisse.com



Cave Lugny

📍 cavelugny
www.cave-lugny.com



Vignerons des Terres Secrètes

📍 terressecretes
www.terres-secretes.com



Château des Janroux

📍 chateaudesjanroux
www.chateaudesjanroux.fr



Verizet cave vin clessé

📍 verizet.fr
www.verizet.fr



Cave des Tournons

📍 cave_des_tournons
www.cavedestournons.fr



© Arnaud Bertrand

Château des Bachelards

Fleurie, côté jardin secret

Fondé vers l'an 1100 par les moines bénédictins de Cluny, le Château des Bachelards s'étire sur 12 hectares au cœur de Fleurie, au nord du Beaujolais. Sans chimie depuis 2007, il est triplement certifié - Agriculture Biologique, Demeter et Biodyvin. On travaille à la main, on écoute le sol, on suit les cycles lunaires. Les vins qui en naissent - Gamay essentiellement, avec quelques rangs de Chardonnay et de Viognier - sont distribués sur de belles tables en France et à l'international.

VENIR, VOIR, GOÛTER

Le Château des Bachelards est l'un de ces rares domaines où l'on vient pour une heure et où l'on reste pour la journée. La **Visite Découverte** emmène les visiteurs des vignes jusqu'aux chais, avant une dégustation commentée de quatre vins du domaine. Une version enrichie propose cinq vins accompagnés de bouchées gastronomiques, chacune pensée pour révéler le vin différemment.

Ceux qui souhaitent s'attarder composeront leur journée autour d'un repas. Le **Panier Convivialité** invite à s'installer dans le Clos des Bachelards, verre en main, face aux vignes - produits locaux, vin du domaine, et le temps qui s'étire.

La nouveauté de cette saison mérite qu'on s'y arrête : **La Table du Château des Bachelards**. Un vrai repas servi à table - entrée, plat, dessert - élaboré à partir des produits du moment, dans le Clos, le chai ou le salon du château. Peu de domaines viticoles proposent cela. C'est simple, généreux, et assez rare pour que ça compte.

Pour les occasions plus confidentielles, le **repas "Élégance"** est élaboré en association avec le chef étoilé Aurélien Mérot, de l'Auberge du Cep - un menu à l'aveugle, servi face aux vignes ou dans le chai à barriques.

UNE GAMME PENSÉE COMME UNE COLLECTION

Du Beaujolais-Villages aux Crus, chaque cuvée raconte un terroir, en petites séries. Cette saison, deux nouveautés rejoignent la gamme : Le **Rosé** et Le **Pet-Nat des Bachelards** - des productions confidentielles, pensées pour l'été. Et bientôt, une nouvelle signature visuelle pour l'ensemble de la gamme. Rendez-vous bientôt.

Dès le mois de mai

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 17h30

Les dimanches et lundis sur demande

Réservations des visites & boutique en ligne sur le site

📍 📞 chateaudesbachelards



Un Vignoble du label Terres de Natures à 45 minutes de Lyon
Château des Bachelards - 509 rue de l'Abbaye d'Arpayé, 69820 Fleurie -

+33 (0)9 81 49 47 00 contact@chateau-bachelards.com - www.chateau-bachelards.com



Le Chef Georges Blanc
GEORGES BLANC - @georges_blanc_officiel
www.georgesblanc.com





LA BRESSE
REPLONGES
VONNAS
Bourg-en-Bresse



La Huchette ❁

Le Chef Didier Goiffon, anciennement étoilé Michelin depuis 2006 au restaurant La Marelle à Péronnas, a obtenu une étoile Michelin en 2020 dans le restaurant gastronomique de La Huchette, aux portes de Mâcon.

UNE CUISINE PERSONNELLE, GOÛTEUSE ET RACÉE

Le restaurant La Huchette invite à un délicieux périple à travers le temps avec de grandes tapisseries, confectionnées par la célèbre manufacture Zuber, donnent à la salle du restaurant des allures de demeure aristocratique d'antan. Charpente apparente et cheminée en pierre n'ajoutent que plus au charme des lieux.

Les beaux jours venus, il fait bon de s'installer sur la terrasse, à l'ombre des grands arbres. Au cœur d'un vaste parc bucolique, tilleuls, acacias, cèdres et peupliers centenaires exhalent de délicats parfums verts et boisés.

A La Huchette, saveurs, textures et épices délicates invitent à un délicieux voyage entre Bresse et Méditerranée. Chaque escapade à La Huchette apporte son lot de découvertes. Didier Goiffon aime travailler les beaux produits : volaille de Bresse bien sûr, mais aussi pintade, Saint-Jacques et homard bleu. Le menu varie au gré des saisons, des arrivages et des envies du chef, à deux exceptions près : la « Bouilla-Bresse » et la poire tapée aux morilles et au vin jaune (disponible selon la saison), le dessert emblématique du chef étoilé depuis de nombreuses années.

La Huchette offers a refined, time-less dining experience in an elegant historic setting with tapestries, exposed beams, and a peaceful tree-filled park.

Chef Didier Goiffon creates seasonal cuisine inspired by Bresse and the Mediterranean, featuring premium ingredients like Bresse chicken, scallops, and lobster. Signature dishes include "Bouilla-la-Bresse" and his famous pear dessert with morels and vin jaune.

La Huchette - 1089 Route de Bourg - 01750 Replonges
Tél. : 03 85 31 03 55 - contact@la-huchette.fr - [hotel_restaurant_la_huchette](https://www.hotel_restaurant_la_huchette.com)
www.la-huchette.com



LA HUCHETTE

VIN DE BOURGOGNE



VÉRIZET



Seigneur
de l'apéritif et de la table



DÉCOUVREZ NOS VINS MÉDAILLÉS DANS NOS MAGASINS DE VIRÉ OU DE SENNECÉ-LES-MÂCON
ET SUR **verizet.fr**  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Le Raisin

par Frédéric Michel

Pont-de-Vaux

2 Place Michel Poizat

[f](#) leraisinpontdevaux

www.leraisin.com



La Huchette

par Didier Goiffon

Replonges

1089 Route de Bourg

[f](#) hotel_restaurant_la_huchette

www.la-huchette.com



Mets et Vins

Cuisine moderne gastronomique

Bourg-en-Bresse

11 rue de la République

[f](#) restaurantmetsetvins

www.restaurant-metsetvins.com



Agave

Cuisine fusion mexicaine

Bourg-en-Bresse

27 rue Victor-Basch

[@](#) agaverestaurante_bourgenbresse

www.agaverestaurante.com



Place Bernard

Cuisine traditionnelle

Bourg-en-Bresse

19 place Bernard

[f](#) placebernardbourgenbresse

www.placebernard.com



Georges Blanc



Vonnas

Place du Marché

📍 georges_blanc_officiel

www.georgesblanc.com



Scratch Restaurant

Cuisine créative
Bourg-en-Bresse
2 bis rue Gustave Doré
📍 scratchrestaurant
www.scratchrestaurant.fr



Racines

Cuisine moderne gastronomique
St-Denis-lès-Bourg
1981 Avenue de trévoux
📍 DomaineduLacRacines
www.domainedulac-racines.fr



Téjérina

Cuisine traditionnelle
Polliat
51 place de la Mairie
📍 restaurant_tejerina
www.restaurant-tejerina-logis.fr



L'Intimiste, Auberge de Buellas

Cuisine moderne gastronomique
Buellas
10 route de Buesle
www.auberge-buellas.com



Voyages des Sens

Cuisine moderne
Val-Revermont, Cuisiat
33 rue principale
📍 Voyagesdessens
www.voyagesdessens.com



Le Saint Lazare

Cuisine moderne gastronomique
L'Abergement Clémenciat
19 route de la Fontaine
📍 bidard.clement
www.lesaintlazare.fr





AinTimiste

par Jérôme Busset

Poncin

4 rue de la pompe

© aintimiste_3.0

www.aintimiste.fr





Le Chef Christian Tetedoie
TÊTEDOIE [chef_christian_tetedoie](https://www.instagram.com/chef_christian_tetedoie)
www.tetedoie.fr



LYON

& ses alentours



Tetedoie



par Christian Tétedoie

Lyon 5

4 rue Professeur Pierre MARION

ChristianTetedoieOfficiel

www.tetedoie.fr



Les 3 Dômes

Cuisine Gastronomique

Lyon 2

20 Quai du Dr Gailleton

SofitelLyonBellecour

www.les-3-domes.com



L'âme Sœur

Cuisine Gastronomique

Lyon 3

209 Rue Duguesclin

amesoeurrestaurant

www.restaurantlamesoeur.fr



Les Loges



par Anthony Bonnet

Lyon 5

6 Rue du Bœuf

courdesloges

www.courdesloges.com



Le P'tit Lucien Bistrotier

Bistronomie

Lyon 3

132 Rue Pierre Corneille

chez.lucien.bistrotier

www.le-ptit-lucien.fr



Les Téléphones

Bistronomie

Lyon 5

23 Rue Roger Radisson

fourviere_hotel

www.fourviere-hotel.com



Le zeste gourmand



Cuisine Gastronomique

Lyon 6

93 Rue Bossuet

lezestegourmand

www.lezestegourmand.fr



Maison Clovis

Cuisine du monde Gastronomique

Lyon 6

19 Boulevard des Brotteaux

MaisonClovis

www.maisonclovis.com



La Mère Brazier

par Mathieu Viannay

Lyon 1

12 Rue Royale

 Lamerebrazier

www.lamerebrazier.fr



L'Antr'Opotes

Bouchon Lyonnais
Lyon 6
118 Rue Bossuet
📍 [lantropoteslyon6](https://www.lantropotes-lyon.fr)
www.lantropotes-lyon.fr



Le Jean Moulin

Bistronomie
Lyon 6
45 Rue de Sèze
📍 [lejeanmoulin](http://www.lejeanmoulin-lyon.com)
www.lejeanmoulin-lyon.com



Le Président

Bistronomie
Lyon 6
11 Av. de Grande Bretagne
📍 [restaurantlepresident](http://www.restaurantlepresident.com)
www.restaurantlepresident.com



Krak

Cuisine Gastronomique Créative
Lyon 6
14 Rue Molière
📍 [krak.restaurant](http://www.krak-restaurant.com)
www.krak-restaurant.com



Ludovic B

Bistronomie
Lyon 6
90 Rue Masséna
📍 [ludovicb_restaurant](http://www.ludovicb.fr)
www.ludovicb.fr



Une faim d'apprendre

Bistronomie
Lyon 9
24 Avenue Joannès Masset
📍 [1faim_dapprendre](http://www.unefaimdapprendre.eatbu.com)
www.unefaimdapprendre.eatbu.com



Fond rose

Cuisine traditionnelle
Caluire-et-Cuire
25 Chemin de Fond-Rose
📍 [maisonsbocuse](http://www.maisons-bocuse.com)
www.maisons-bocuse.com





Au 14 février

par Tsuyoshi Arai

Lyon 5

36 Rue du Bœuf

 Au-14-Fevrier

www.ly-au14fevrier.com



SERAX

Collection VERDE LANZA *par Pascale Naessens*
au showroom CUB DESIGN

📍 cub_design - www.cub-design.fr





MÉTIER D'ART
ARTISANS
DÉCORATION
DESIGN



1



2



3



4



5



6



7

- 1/** Assouline, Iconic Bags, 120€. **2/** Mogg, Lampadaire Costantina opal, 2820€.
3/ Culti, Diffuseur Stile Tessuto, à partir de 100€. **4/** Vitra, Eames Elephant Rose, 99€.
5/ Baobab, Bougie Leaves Manon, à partir de 117€. **6/** Vitra, Panton Chair, 359€.
7/ Mogg, Olo, Table basse, à partir de 817€.



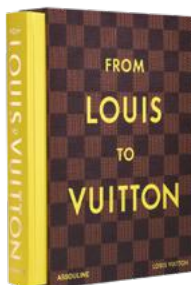
1



2



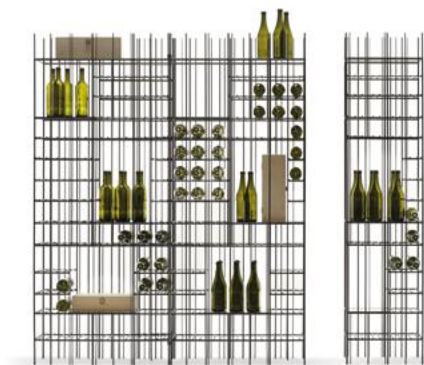
3



4



5



6



7

- 1/** Petite friture, Donuts, à partir de 59€. **2/** La boîte concept, Enceinte PR Alta, 3190€.
3/ Culti, Diffuseur Stile Mediterranea, à partir de 100€. **4/** Assouline, Louis To Vuitton, 250€.
5/ Baobab, Bougie Tomorrowland, à partir de 117€. **6/** Mogg, Metrica Wine, prix selon composition.
7/ Vitra, Heart Cone chair, à partir de 3340€.



"Un voyage dans les forêts profondes et mystérieuses de Bourgogne du Sud, dans le cœur d'hommes et de femmes."

Manufacture de Charolles - 1844

Ancré dans l'histoire

Depuis 1844, la Manufacture de Charolles fait intégralement partie du patrimoine vivant français. Elle a traversé le temps et les époques, portant en ADN l'histoire de ses femmes et de ses hommes, d'une ville — Charolles — et de son artisanat.

1844 – LES ORIGINES

Tout commence en 1844, quand Hippolyte Prost, enfant du pays, reprend l'atelier de poterie de son père, posant la première pierre d'une entreprise qui marquera l'histoire. Depuis, la manufacture n'a jamais cessé son activité et conserve l'héritage culturel de la fabrication artisanale de la céramique.

AUJOURD'HUI

Située au cœur de la Bourgogne-Franche-Comté, la Faïencerie de Charolles porte haut le savoir-faire de la céramique. Rien n'a changé. Réputée pour ses techniques traditionnelles et son souci du détail, la manufacture allie tradition et innovation pour des créations uniques et intemporelles.

LE STUDIO DE CRÉATION

Au sein de la manufacture, un studio dédié à la création, au design et à l'innovation collabore sur plusieurs collections annuelles, s'inspirant de l'art de vivre. La créativité est une valeur essentielle.

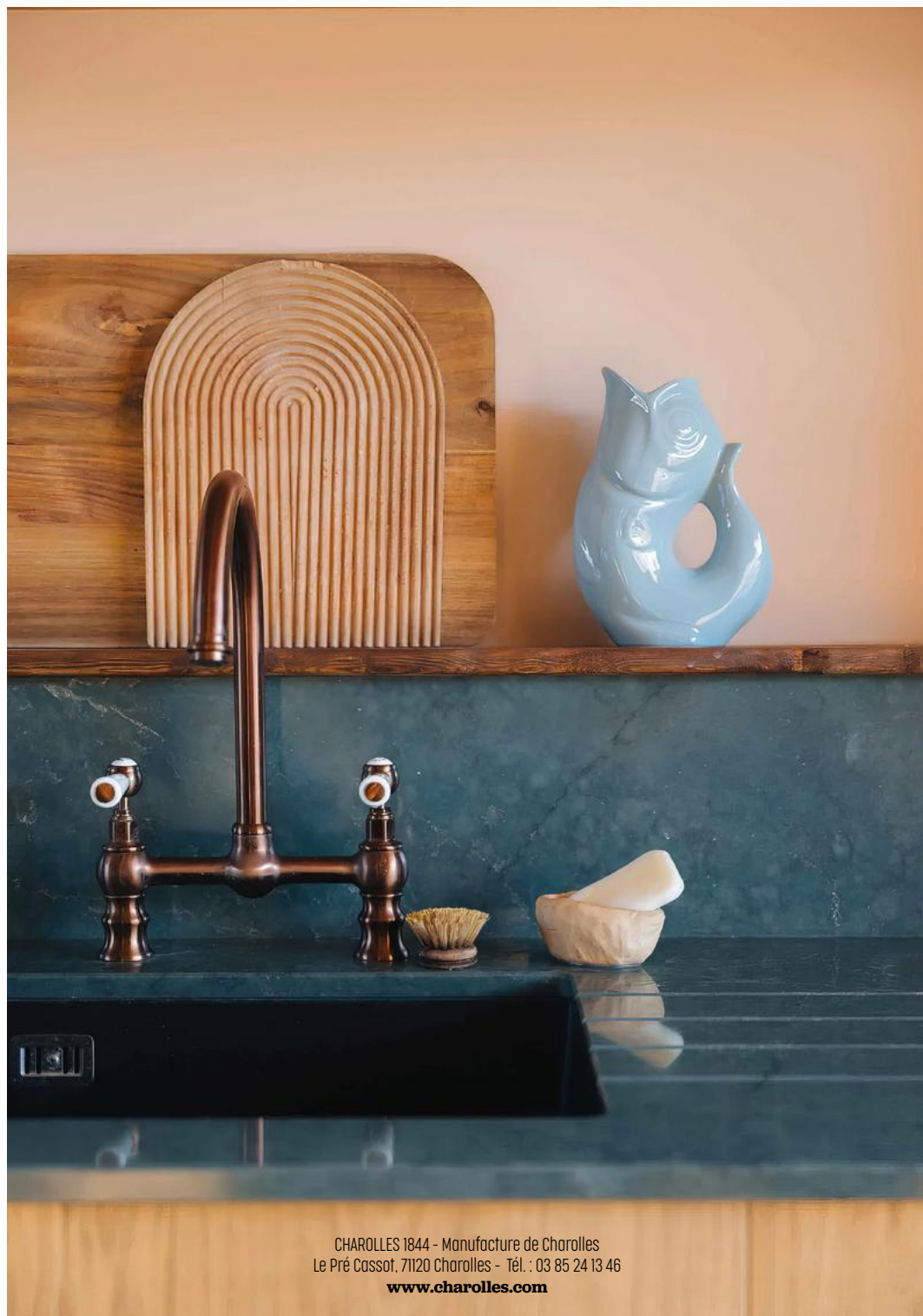
L'ADN DE CHAROLLES

ARTISANAT, CRÉATION, SAVOIR-FAIRE et STYLE : 4 piliers immuables qui, additionnés, donnent sa singularité à la marque et doivent être présents dans chaque prise de parole.

RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Ses pièces sont reconnues à travers le monde pour leur élégance et leur finesse. Charolles est un symbole de l'excellence artisanale française.

Founded in 1844, the Manufacture de Charolles is a symbol of French living heritage and artisanal excellence. For over 180 years, it has preserved traditional ceramic craftsmanship while embracing innovation and creativity. Located in Bourgogne-Franche-Comté, the manufacture combines timeless know-how with contemporary design through its creative studio and annual collections inspired by the art of living. Built on four core values — craftsmanship, creativity, expertise, and style — Charolles has earned international recognition for the elegance and refinement of its ceramic pieces.



CHAROLLES 1844 - Manufacture de Charolles
Le Pré Cassot, 71120 Charolles - Tél. : 03 85 24 13 46
www.charolles.com

© Photo : Charlotte Brun



Visite de la Manufacture de Digoïn

LA CÉRAMIQUE

Mains de terre & poussières de couleurs

Longtemps, cette industrie a prospéré en Saône-et-Loire, dans le sud de la Bourgogne. Plus qu'un savoir-faire, c'est un art dont il reste de beaux vestiges à découvrir, le long du canal du Centre.

UN PEU D'HISTOIRE

C'est une opulente villa, protégée par quelques arbres et entourée d'un jardin ondulant autour d'elle, comme s'il cherchait à la charmer. Mais la vénérable demeure du XIX^e siècle semble l'ignorer, préférant jouer avec le soleil en lui offrant ses beaux médaillons colorés, ses tuiles vernissées et ses crêtes dorées qui évoquent furieusement le château de Versailles. Bienvenue à la villa Perrusson dont l'extérieur vient d'être restauré. Un travail qui redonne tout son faste à ce vestige de l'âge d'or de la céramique en Saône-et-Loire, dans le sud de la Bourgogne.

Pendant un siècle, dès 1860, une quarantaine de manufactures ont en effet prospéré ici, le long du canal du Centre. C'est d'ailleurs le creusement de ce canal, à la fin du XVIII^e siècle, qui révèle la richesse du sous-sol en argile, matière première indispensable dans la fabrication de la céramique. La région dispose aussi d'autres atouts,

avec la proximité du charbon à Montceau-les-Mines pour alimenter les fours, l'arrivée du chemin de fer et les nombreuses voies d'eau disponibles pour le transport. Tout est réuni pour donner naissance à cette véritable vallée de la céramique. La révolution industrielle est là, les usines tournent à plein : carreaux et récipients en grès, décors en faïence, poteries, tuiles, briques, toutes les formes de céramique sont fabriquées dans ces usines. Seule la porcelaine, par manque de kaolin, ne sera pas produite en Saône-et-Loire. Le verre et l'arrivée du plastique viendront tuer cette industrie.

À L'AFFICHE DE L'EXPO UNIVERSELLE DE 1889

Mais revenons à la belle villa Perrusson, tout près du Creusot. Résidence du céramiste Jean-Marie Perrusson, elle était implantée à deux pas de son usine. Elle lui servait aussi de « showroom », afin de mettre en valeur sa production. C'est ce qui explique la richesse des décors.



Il fallait épaté le client ! Avec le même objectif, l'industriel participe en 1889 à l'Exposition universelle. Au pied de la toute jeune tour Eiffel, il plante un kiosque orné de céramiques dont on retrouve aujourd'hui le clocheton sur sa maison.

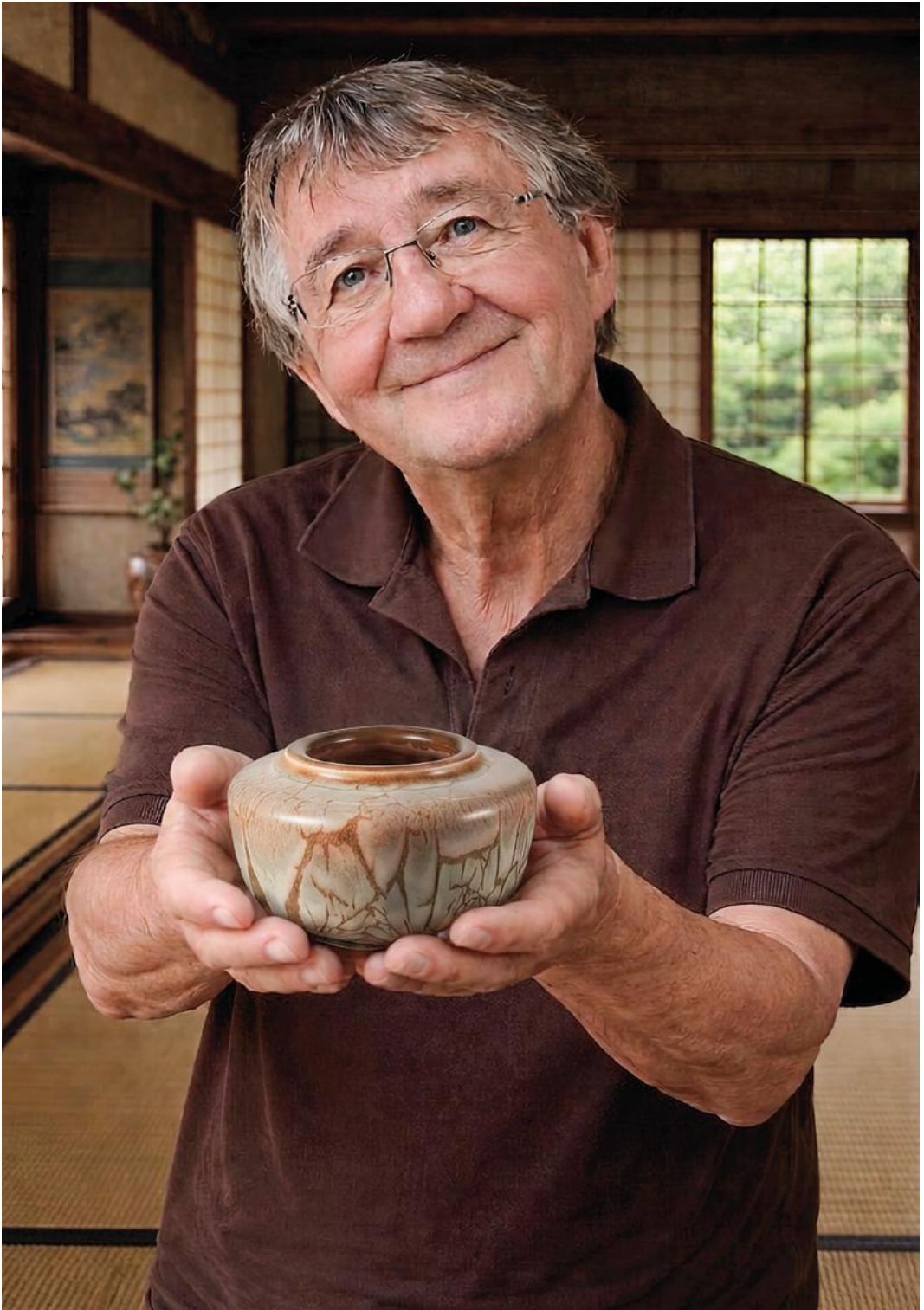
À Paris, il côtoie d'autres Bourguignons, notamment Paul Charnoz, de Paray-le-Monial, venu présenter une superbe fresque en carreaux de grès incrustés. Spécialité de Charnoz comme de Perrusson, ces carreaux colorés, aux beaux motifs floraux, remporteront un vif succès au début du XXe siècle. On les retrouve encore au sol ou au mur d'hôtels et cafés de la région, et même dans la basilique clunisienne de Paray-le-Monial ! Visiter le musée Paul-Charnoz permet de tout comprendre de la fabrication complexe de ces carreaux. C'est là que sont conservés la fascinante fresque de l'Expo de 1889 et une imposante rosace présentée à celle de 1900. De l'usine, il ne reste plus rien, ou presque.

Pour retrouver la poussière et le bruit des machines, il faut faire quelques dizaines de kilomètres, jusqu'à Digoïn par exemple, où la manufacture, créée en 1875, résiste encore. La visite, assurée par la passionnée propriétaire des lieux, est émouvante : à perte de vue s'alignent des centaines de moules inutilisés dans des hangars démesurés. L'usine a compté jusqu'à 600 salariés, il en reste à peine 20. Pourtant, cette vision qui

pourrait être déprimante donne surtout l'irrépressible envie de sauvegarder ces savoir-faire et ce fabuleux patrimoine.

An opulent 19th-century villa, set in a gently curving garden, seems to play with the light through its colorful medallions, glazed tiles, and gilded details reminiscent of Versailles. Recently restored, Villa Perrusson reflects the golden age of ceramics in southern Burgundy. From 1860, around forty factories thrived along the Canal du Centre, fueled by local clay, nearby coal, railways, and waterways—forming a true "ceramic valley." All types of ceramics were produced except porcelain. Home and showroom of ceramist Jean-Marie Perrusson, the villa showcased his work, even at the 1889 World's Fair near the Eiffel Tower. Today, little remains of this industry, though the Digoïn factory endures, preserving a fragile but valuable heritage.







JEAN GIREL

Céramiste, Maître d'Art

Au cœur du Clunysois, Jean Girel, figure majeure de la céramique contemporaine internationale que le monde entier nous envie.

JEAN GIREL, MAÎTRE D'ART ET FIGURE INTERNATIONALE DE LA CÉRAMIQUE CONTEMPORAINE

Né en Savoie en 1947, Jean Girel découvre la poterie dès l'âge de quatorze ans auprès d'un potier de tradition. Après des études aux Beaux-Arts de Mâcon puis une licence d'arts plastiques à Paris, il s'oriente d'abord vers la peinture et l'enseignement des arts plastiques. Mais au milieu des années 1970, la découverte de la céramique Song agit comme une révélation décisive : il abandonne le pinceau pour se consacrer entièrement à la terre, au feu et à la recherche de l'émail parfait. Installé en Bourgogne, près de Cluny et non loin de la roche de Solutré, Jean Girel développe une œuvre singulière, admirée dans le monde entier, particulièrement en Asie où la céramique est considérée avec la même noblesse que la peinture en Occident. Le musée national de Tokyo a exposé ses œuvres, ses pièces sont recherchées par des collectionneurs internationaux, notamment à Taïwan et en Chine, où il est reconnu comme conseiller permanent du céladon, cette teinte subtile entre bleu, vert et gris qui évoque, selon la tradition chinoise, la couleur même des éléments naturels. Son travail s'inscrit dans une synthèse remarquable entre le savoir-faire occidental et l'immense héritage de la céramique d'Extrême-Orient. Jean Girel maîtrise toutes les étapes de la création : de la préparation des terres — grès, porcelaine, pâtes spécifiques — à la composition de ses émaux, élaborés à partir de minéraux locaux, de roches régionales et de cendres végétales, jusqu'à la cuisson dans des fours qu'il conçoit lui-même. Le four qu'il utilise aujourd'hui est le dix-septième qu'il

a personnellement dessiné et construit. Chercheur infatigable, il consacre des décennies à l'étude des phénomènes thermiques, des réactions chimiques et des transformations de la matière. Cette démarche expérimentale, proche à la fois de la science et de la poésie, fait de lui l'inventeur du célèbre four Girel, reconnu pour son efficacité énergétique et sa capacité à produire des effets chromatiques et des textures d'une extrême subtilité. Son travail évoque celui des grands maîtres de la Renaissance autant que celui des savants contemporains : il dialogue aussi bien avec les volcanologues qu'avec les cuisiniers, comparant volontiers la cristallisation des émaux à celle du caramel.

« LA CHIMIE DE LA MATIÈRE EXPRIME UN IMAGINAIRE DE L'UNIVERS À L'INTÉRIEUR D'UN BOL »

Les œuvres de Jean Girel, par leurs dégradés, leurs profondeurs minérales et leurs nuances de surface, semblent condenser une vision du monde. Ses pièces, souvent inspirées par les paysages de Bourgogne, les ciels changeants, les minéraux et les phénomènes naturels, traduisent une méditation sur la matière, le temps et la lumière.

Sa reconnaissance institutionnelle est à la hauteur de son rayonnement artistique. Nommé Maître d'Art en 2000, puis Chevalier des Arts et des Lettres, Jean Girel est inscrit à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel du ministère de la Culture. Ses œuvres figurent dans de nombreuses collections publiques et privées en France et à l'étranger, et il continue de transmettre son savoir à travers ses écrits, ses recherches et la formation de nouvelles générations de céramistes.

Jean Girel apparaît ainsi comme l'une des figures majeures de la céramique contemporaine internationale, à la croisée de l'art, de la science et de la contemplation.



In the heart of the Cluny region, Jean Girel stands as a leading figure in contemporary international ceramics. Born in Savoie in 1947, he discovered pottery at fourteen and later studied fine arts before turning fully to ceramics in the 1970s, inspired by Song dynasty works. Based in Burgundy near Cluny, he has developed a unique body of work admired worldwide, especially in Asia. His pieces are exhibited and collected internationally, and he is particularly renowned for his mastery of celadon glazes. Girel controls every stage of creation—from raw materials to kiln design—and is the inventor of his own high-performance kiln. A tireless researcher, he blends science and artistry, exploring thermal and chemical processes to achieve subtle textures and colors.

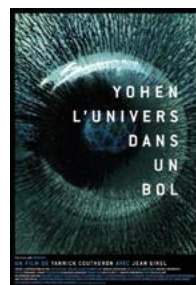
Named "Maître d'Art" and honored by the French Ministry of Culture, Jean Girel is widely regarded as one of the foremost figures in contemporary ceramics, at the crossroads of art, science, and contemplation.

YOHEN, L'UNIVERS DANS UN BOL

Documentaire - 1h12



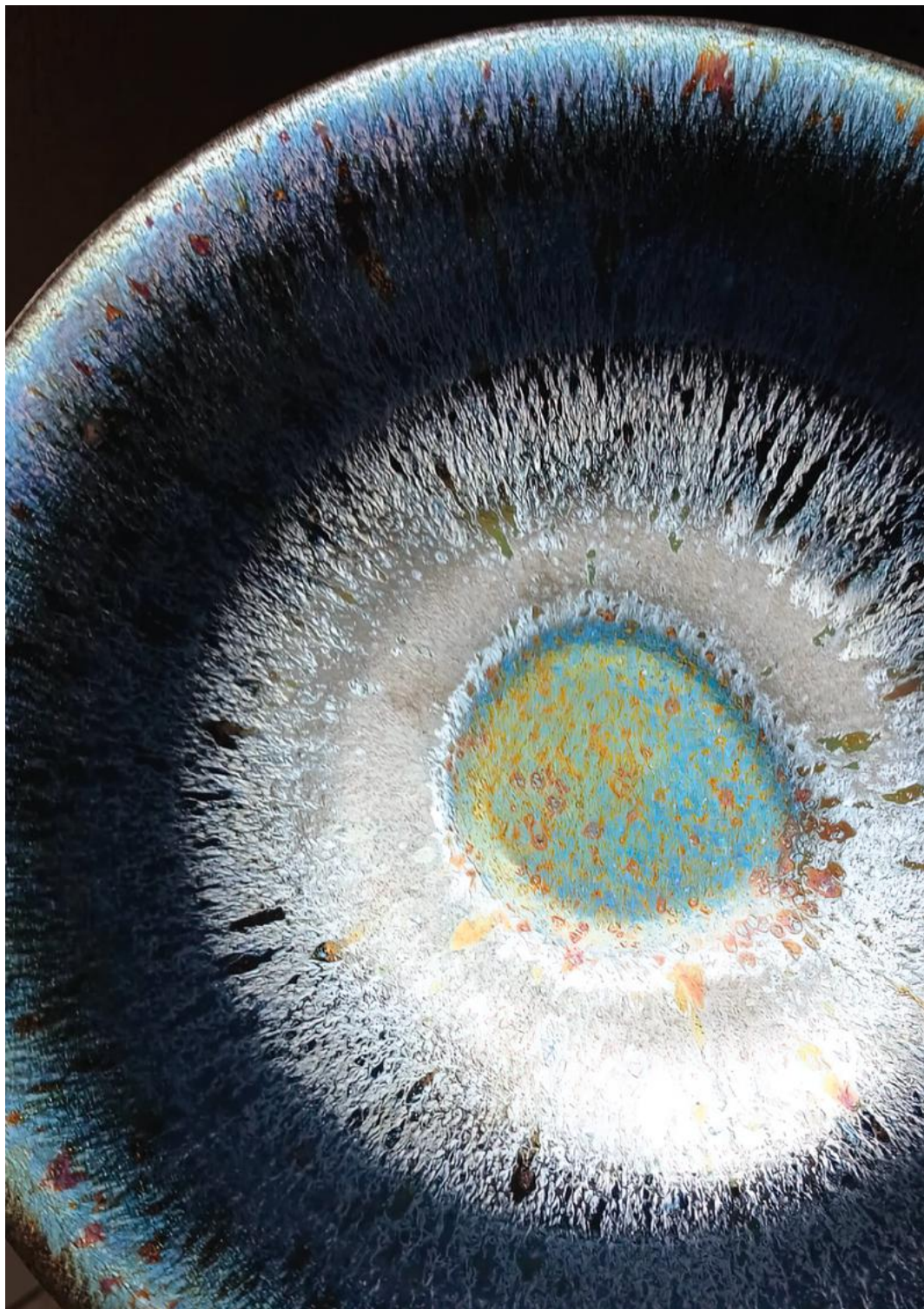
Jean Girel, céramiste français incontournable particulièrement reconnu pour son travail inspiré par la céramique Song, décide de se lancer un nouveau défi : percer le mystère encore intact des magnifiques bols «Yohen Tenmoku» dont il ne reste plus que trois pièces dans le monde... Une telle réussite confirmerait sa maîtrise totale d'un savoir-faire que l'Extrême-Orient tente aujourd'hui de retrouver. Y parviendra-t-il ?



Jean Girel et Valérie Hermans
Les Cadolles - 71250 Châteauneuf
www.jeangirel.fr



 Instagram





MAÏA LENA

Modèle la rondeur de la terre

"Si la terre est bien ronde, les femmes de Maïa Lena le sont aussi ; souvent pour louer la mère en chacune d'elles. Toutes, de terre et de bronze, libèrent un imaginaire qui happe l'œil de celle ou de celui qui entre en conversation secrète avec elles. Elles fertilisent les caresses d'un regard ou musent, les yeux fermés, la mélodie d'une vie toujours à enfanter..."

On tourne en rond dans le monde élastique de cette femme sculpteur. Point de vierges mais des femmes alourdies. Tout, chez Maïa Lena, chante l'harmonie des corps ensemencés, des visages sans voix et la beauté, sur son socle, guette une naissance promise."

"If the Earth is round, so are Maïa Lena's women, celebrating motherhood. In clay and bronze, they invite a silent dialogue and spark the imagination. Her work shows full-bodied women, expressing fertile harmony and quiet faces where beauty awaits birth."

Alain Carré



Maïa Lena / Le Potin Gourmand

4 Champ de Foire

71250 CLUNY · 03 85 59 02 06

www.potingourmand.com



MONIQUE DÉGLUAIRE

Sculpture en terre & céramique

Monique Dégluaire, sculpteur céramiste et statuaire, animaux et êtres humains. Grès émaillé. Ses pièces sont figuratives, narratives. Son style est évident, un dégluaire se reconnaît. Statuaire plutôt que sculpteur, pour elle, le volume passe par la forme du corps féminin ou animal. Les femmes, les héroïnes de sa mythologie très particulière, les couples, les guerriers et les clowns, les enfants (toujours difficiles à saisir), tous ses personnages, de grand ou de petit format, ont accès par ses mains, au statut d'être pensant, d'être sensible, d'être réfléchi, en un mot d'être vivant. Ses statues ont un visage, elles ont un regard, elles font du bien et réjouissent les heureux acquéreurs.

Monique Dégluaire is a ceramic sculptor working in glazed stoneware, known for figurative, narrative works with a distinctive style. Her sculptures of women, couples, and animals emphasize form and expression, giving each figure a sense of life, presence, and emotion that delights viewers and collectors.



Monique Dégluaire

1 chemin de la mésange Bessuge

71460 Chapaize

www.degluaire.fr





Quai des Enchères

Une vision moderne du métier de commissaire-priseur

Installée à Mâcon, entre Lyon, Paris et Genève, la maison de ventes « Quai des Enchères », dirigée par Alexandra Chaillou et Jérôme Duvillard, accompagne particuliers, collectionneurs et professionnels dans l'expertise et la vente de tableaux, objets d'art et biens patrimoniaux, à travers une approche moderne et accessible du métier de commissaire-priseur.

Longtemps perçu comme un univers confidentiel, le métier de commissaire-priseur évolue aujourd'hui vers une approche plus accessible et moderne. À travers « Quai des Enchères », Alexandra Chaillou et Jérôme Duvillard défendent une vision fondée sur l'expertise, la transmission, la proximité et la démocratisation des enchères auprès du grand public. Cette dynamique illustre l'évolu-

tion des maisons de ventes régionales, désormais pleinement intégrées au marché national et international. Entre tradition et modernité, « Quai des Enchères » incarne ainsi une nouvelle génération de commissaires-priseurs attachés à la transmission des savoirs, à la valorisation du patrimoine et à une approche plus humaine des enchères publiques.

Quai des Enchères, based in Mâcon and led by Alexandra Chaillou and Jérôme Duvillard, offers a modern and accessible approach to the auction world. Combining expertise, heritage valuation, and a strong focus on accessibility, the auction house supports clients in the appraisal and sale of artworks and valuable assets while promoting a more open and human-centered vision of public auctions.



Chaque année, la maison organise...

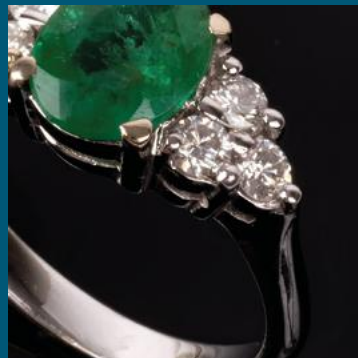
- › 37 ventes volontaires et 8 700 lots mis en vente
- › Plus de 1500 participants pour chaque vente en LIVE sur Drouot et Interenchères avec une audience en France, Europe et international
- › Près de 45 % d'acheteurs étrangers
- › Plus de 50 journées d'expertises gratuites en Saône-et-Loire et partout en France
- › Plus de 230 expertises gratuites et 200 inventaires de succession, partage et assurance



Scanner
le QR code

QUAI ENCHÈRES

EXPERTISES · ESTIMATIONS · VENTES · 25 ANS D'EXPÉRIENCE



**VOUS AUSSI,
VENDEZ AUX
ENCHÈRES !**

› Estimation
gratuite de
vos objets.



14 880 €



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.



Entretien avec

Alexandra Chaillou & Jérôme Duvillard

Comment fonctionne votre duo au quotidien ?

Notre collaboration repose sur la confiance, la complémentarité et un dialogue permanent. La diversité de nos regards permet d'aborder les dossiers avec plus de recul, de précision et de réactivité, tout en facilitant la prise de décision au quotidien. Être deux constitue une véritable force dans un métier où rigueur et réactivité sont essentielles.

Votre maison de ventes est solidement implantée à Mâcon. Que représente cet ancrage régional ?

Jérôme Duvillard : Nous sommes profondément attachés à la Bourgogne et à Mâcon et convaincus du dynamisme des maisons de ventes régionales. Grâce au numérique, aux réseaux et à la proximité avec les clients, il est aujourd'hui possible de rayonner bien au-delà de Paris. La richesse du patrimoine local, de son histoire et de ses collectionneurs constitue également une véritable force pour notre activité.

Vous communiquez beaucoup auprès du grand public.

Pourquoi cette démarche ?

Alexandra Chaillou : Nous souhaitons rendre le métier de commissaire-priseur plus compréhensible et accessible au grand

public. À travers des journées d'expertise gratuites, des contenus pédagogiques et des événements culturels, nous créons un lien de proximité et de confiance. Notre objectif est de faire du réflexe « commissaire-priseur » une démarche simple et naturelle pour chacun.

Le métier a-t-il beaucoup évolué ces dernières années ?

Jérôme Duvillard : Le métier de commissaire-priseur connaît aujourd'hui de profondes évolutions, entre nouvelles réglementations, exigences administratives accrues et développement du numérique. Malgré ces transformations, l'essentiel demeure : l'expertise, l'écoute et la relation humaine. Les enchères restent avant tout un lieu de transmission, où chaque objet porte une histoire et un patrimoine à valoriser.

Quel regard portez-vous sur l'avenir du métier ?

Alexandra Chaillou : Nous portons un regard optimiste sur l'avenir du métier. Malgré les évolutions du secteur, sa dimension humaine reste essentielle. Continuer à transmettre, expliquer et ouvrir les enchères à un public plus large permettra de faire évoluer durablement l'image du commissaire-priseur.



Suivez
Alexandra,
scannez
ce QR code



Suivez
Jérôme,
scannez
ce QR code



QUAI DES ENCHÈRES

EXPERTISES · ESTIMATIONS · VENTES · 25 ANS D'EXPÉRIENCE



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

**"SAUTEZ LE PAS, FAITES EXPERTISER
GRATUITEMENT VOS OBJETS !"**



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



DROUOT.com



INTERENCHERES

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



Suivez-nous sur 



Le voyage pensé autrement

Parce qu'un beau voyage commence toujours par une belle rencontre.

L'aventure ELAN Voyages est née à Saint-Barthélemy avant de s'installer à Mâcon avec une ambition simple : proposer une approche du voyage plus humaine, personnalisée et proche de ses clients.

Chez ELAN Voyages, Jessie et Alexandra mettent à profit leur longue expérience dans le tourisme pour accompagner chaque projet avec exigence, qualité et une attention toute particulière portée aux envies de leurs clients.

Membres des réseaux Manor et Prêt à Partir, elles s'entourent de partenaires de confiance, voyageurs et réceptifs sélectionnés pour la qualité de leurs prestations, leur fiabilité et leur expertise terrain. À Mâcon, à domicile ou à distance, elles accompagnent les clients avec disponibilité et attention. Pour proposer des expériences toujours plus enrichissantes, elles ont choisi les circuits premium en petit groupe de Salaün Holidays et de ses marques spécialisées — Nordiska (Scandinavie), Pagodia (Asie), Hugh! (Amérique du Nord) et Pouckine (Europe Centrale) — reconnues pour la qualité de leurs itinéraires, leur authenticité et leur confort de voyage.

SÉJOURS SUR MESURE
CIRCUITS ACCOMPAGNÉS

CLUBS & HÔTELS
VOYAGES EN FAMILLE

ÉVASIONS
EXCLUSIVES



Le Grand Tour de Scandinavie

Une immersion au cœur des terres nordiques

Salaün Holidays
Rencontrer le monde

Partez pour un voyage d'exception à travers les plus beaux paysages de Scandinavie et découvrez toute la richesse des pays nordiques lors d'un circuit complet alliant nature, culture et confort. D'Oslo à Stockholm, en passant par les îles Lofoten, la Laponie, le mythique Cap Nord et Helsinki, ce parcours vous entraîne au cœur de panoramas spectaculaires et d'expériences inoubliables.

Ce circuit premium vous permet d'explorer trois capitales nordiques emblématiques, de traverser les paysages grandioses de Norvège et de Finlande, d'emprunter la célèbre Route des Rennes et d'atteindre le légendaire Cap Nord face à l'Océan Glacial Arctique. Pensé pour offrir une expérience confortable et enrichissante, le voyage s'effectue en autocar Royal Class avec accompagnement d'un guide spécialiste durant tout le séjour. Hébergements typiques, découverte des îles Lofoten, visite d'un élevage de rennes, dégustation de crabe géant, musées emblématiques et audiophones individuels viennent compléter cette aventure unique.

Un voyage idéal pour découvrir la Scandinavie dans les meilleures conditions, entre grands espaces, traditions nordiques et moments d'exception.



Vos créatrices de voyages

Des voyages sur mesure créés avec passion par Jessie & Alexandra.



Alexandra

+33 6 02 24 01 72
alexandra@elanvoyages.com



Jessie

+33 6 04 12 06 71
jessie@elanvoyages.com

ELAN Voyages By Jessie & Alexandra

jessie_alexandra_elan-voyages

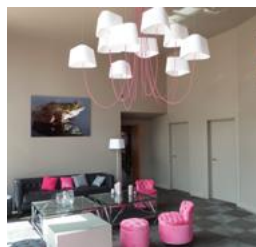
www.macon.elanvoyages.com

150 rue Rambuteau, 71000 Mâcon

ELAN VOYAGES
— MÂCON • ST BARTH —



50 ANS - L'équipe Bouillard et leurs conjointes - Ô des Vignes



POÊLES & CHEMINÉES - ISOLATION - PLÂTRERIE
FAÇADE - INTÉRIEUR - SOL

Construction & Rénovation

Entreprise BOUILLARD

50 ans de savoir-faire au service
de votre bien-être.

La rénovation et la construction sont des domaines d'expertise essentiels qui jouent un rôle crucial dans notre vie quotidienne. Bien que distincts, ces deux domaines se complètent et contribuent à façonner nos lieux de vie. Forts de 50 ans de passion et de savoir-faire transmis de père en fils, Jacky & Cédric Bouillard, accompagnés de leurs artisans, mettent leur expérience à votre service pour piloter de A à Z vos projets clés en main, qu'il s'agisse de rénover une cheminée à bois traditionnelle, de ravalier une façade, d'isoler une toiture ou d'installer un poêle à granulés pour chauffer votre espace de vie.

Tous nos artisans sont qualifiés et maîtrisent les techniques de construction et de rénovation nécessaires pour réaliser ces projets parfaitement, en accordant une attention particulière à chaque détail, afin de créer un environnement alliant fonctionnalité et style. Chez Bouillard, cinquante années d'expérience nous ont

appris à conjuguer tradition et innovation, en mettant en œuvre les dernières avancées technologiques et des matériaux de qualité pour que votre intérieur, façade, cheminée ou poêle à granulés soit non seulement efficace, mais aussi un élément de design fort qui ajoute de la valeur à votre espace de vie.



ENTREPRISE BOUILLARD - CONSTRUCTION & RÉNOVATION

Rond-Point des 2 roches 71960 Prissé - Contactez-nous au 03 85 23 91 91
contact@entreprisebouillard.fr - www.entreprisebouillard.fr



Consultez la brochure





STREET ART CITY

LA VISITE INOUBLIABLE D'UN LIEU UNIQUE AU MONDE



DES ARTISTES DU MONDE ENTIER
100 FRESQUES MURALES EXTÉRIEURES
128 UNIVERS ARTISTIQUES A L'INTERIEUR EN PERPETUEL RENOUVELLEMENT
GALERIE • BOUTIQUE • BAR
EXPOSITIONS • VENTE D'ŒUVRES • RESTAURANT AU CŒUR DES ŒUVRES

www.street-art-city.com

03320 LURCY-LÉVIS (FR) | +33 (0)6 44 95 59 86



agenda **Mâcon**



Festival Latino Mâconnais

Les 3, 4 et 5 juillet 2026

Le FLAM revient à Mâcon. À l'initiative du Zikènba et d'exploitants de bars et de lieux culturels, profitez de ce rendez-vous dansant qui envahit la cité lamartinienne pour la troisième année !

FLAM returns to Mâcon! Led by Zikènba and local bar and venue owners, this lively dance event takes over the city for its third year.

www.festival-latino-maconnais.fr

Les Négresses Vertes

Concert folk

Les Négresses Vertes est un groupe français de rock alternatif formé dans les années 1980, connu notamment pour l'album Mlah.

Les Négresses Vertes is a French alternative rock band formed in the late 1980s, best known for their album "Mlah".

Samedi 29 août - Dès 21h - Esplanade Lamartine

Gros Monsieur et Broussaï

Concerts world pop et reggae

Vendredi 28 août - Dès 19h30 - Esplanade Lamartine

Cœurs croisés

Concert par l'Orchestre Symphonique de Mâcon

Des cordes pour traverser les siècles, une voix pour les unir.

Ce programme fait dialoguer deux mondes : le répertoire classique, de Mendelssohn à Bach et Barber, et des mélodies populaires revisitées. Les chansons de Radiohead et Sting, réarrangées pour cordes, révèlent une nouvelle fragilité dans un écran symphonique. *This program unites two contrasting worlds: the classical canon—from Mendelssohn to Bach and Barber—and reinvented popular songs. Reimagined for strings, Radiohead and Sting reveal a new, fragile beauty.*

Vendredi 10 juillet - 21h - Place Saint-Pierre
Entrée libre et gratuite dans la limite des places disponibles.



Tour de France Femmes

avec Zwift

La Ville de Mâcon accueillera le départ de la 5e étape du Tour de France Femmes avec Zwift, réunissant l'élite du cyclisme dans une ambiance festive. Cet événement offrira une belle visibilité, avec animations et fort engouement attendu.

The City of Mâcon will host the start of Stage 5 of the Tour de France Femmes avec Zwift.

Mercredi 5 août - Esplanade Lamartine



**DÉJEUNERS ET SOIRÉES
CONVIVIALES
AU RENDEZ-VOUS !**



BAR · BRASSERIE · VINS & COCKTAILS



370 rue Alain Colas - **MÂCON**

03 85 59 67 88

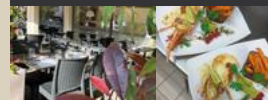
Mardi et Mercredi : 12h/14h

Jeudi au Samedi : 12h/14h - 18h30/21h30

www.restaurantlesmouettes.fr



**BRASSERIE & PIZZERIA
BAR & VINS**



36 Place Mommessin

CHARNAY-LÈS-MÂCON

Du mardi au samedi : midi & soir

Bar ouvert à 10 h du mardi au dimanche

03 85 29 15 27



© A. Liraudon

Guinguette Alphonse

12 juin & 13 juin 2026

Pour célébrer l'enfant du pays, les Vignerons des Terres Secrètes vous proposent une soirée festive, autour de cette gamme, dans l'esprit « Guinguette » : musique, jeux et restauration. Un moment pour tous, petits et grands, joyeux, animé et bon enfant !

To celebrate the local hero, "Les Vignerons des Terres Secrètes" invite you to a festive "guinguette-style" evening with music, games, and food – a joyful event for all ages!

Le vendredi 12 juin à 18h00
Vignerons des Terres Secrètes
158 rue des grandes Vignes 71960 PRISSE



Pulse

27 juin 2026

Dans Pulse, tout est énergie, rythme et mouvement. Dès la première seconde, une pulsation résonne. Entre voltiges, acrobaties et rebonds, les artistes défient la gravité avec une intensité physique saisissante.

In "Pulse", everything is energy, rhythm, and movement. From the very first second, a beat resonates. Through aerial stunts, acrobatics, and rebounds, the performers defy gravity with striking physical intensity.

Centre Paul Bert - 389 Avenue Maréchal de Lattre de Tassigny, Mâcon - Samedi 27 juin à 20h

Programme des visites et activités proposées par votre office de tourisme cet été.



Mâcon sur l'Ô

Au cœur de la ville de Mâcon, sur l'esplanade Lamartine, découvrez notre base nautique et cyclo : Mâcon sur l'Ô ! Naviguez sur la Saône ou flânez sur les berges pour profiter de la ville autrement. Karts à pédales adulte ou enfant, rosasies, VTC et vélos à assistance électrique.

À partir de fin juin, ouvert du mercredi au dimanche, de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30 (fermé samedi matin en raison du marché) - à partir de 5 €

Petit train

Au départ de la place Saint-Pierre, le petit train électrique effectuera un parcours historique en centre-ville, traversera le pont de Saint-Laurent pour faire découvrir Mâcon depuis l'autre rive et ralliera la Cité des climats et vins de Bourgogne pour une petite halte.

À partir de fin juin, toutes les heures, du mardi au samedi - Tarif plein 9 €, réduit (-18ans) 5 €

Visites guidées

Sur les pas de nos guides, découvrez toute la richesse de notre patrimoine. Que ce soit dans la ville de Mâcon, témoin de plus de 2000 ans d'histoire ou dans nos villages vignerons à la découverte des édifices romans et autres bâtis en pierre de pays.

10 € par personne

Le VitiPass

Pass découverte pour découvrir, déguster et comprendre les vins du Mâconnais et du Beaujolais. Le pass comprend : 1 dégustation (valable pour 2 personnes) dans 3 caves partenaires, 3 bouteilles représentant les différents vins (1 vin rouge, 1 vin blanc, 1 cru) et 1 offre découverte.

35 € le pass

Plus d'infos sur :
macon-tourisme.fr

agenda

Charnay-lès-Mâcon

Fête de la Musique

Vendredi 19 Juin - Soirée-concert

Par les groupes musicales actuelles de l'école de musique, le grand ensemble de violon «Archaos». Programmation complète à venir. Au programme : une soirée festive, conviviale et pleine d'énergie

! Vibrez au rythme de la Fête de la Musique sur la place, où de jeunes talents enflammeront la scène, suivis d'un groupe surprise programmé par l'Hacienda et Carnacus.



Place Mommessin - De 19h à 22h30 - Gratuit - Organisé par la Ville, L'Hacienda et Carnacus - Annulation en cas d'intempéries.



Marché nocturne

*Vendredi 3 Juillet
Incontournable de l'été*

Flânez entre les stands, découvrez, dégustez : artisans et saveurs locales vous

donnent rendez-vous pour cette soirée pleine de plaisirs du terroir.

Grande rue de la Coupée - De 19h à minuit - Accès libre

Les Audacieuses

Samedi 18 Juillet - Acrodanse

Par la compagnie **Le Grand Jeté**. Une boule sonore qui déclenche la danse nous entraîne dans un spectacle immersif, féminin et rebelle. Rejoignez le mouvement, dans un élan collectif de célébration et de liberté.



Domaine de Champgrenon

De 19h à 20h. À partir de 5 ans - Gratuit - Buvette sur place.

Grand concert de l'été

Vendredi 21 Août - Soirée Festive



Par Big Ukulélé Syndicate.

Une musique déjantée autour de ce petit instrument loufoque et ludique ! Adieu les concerts assis, les bleus de travail sont recyclés en tenue de dancing, ça brille, ça pétille, ça promet des surprises.

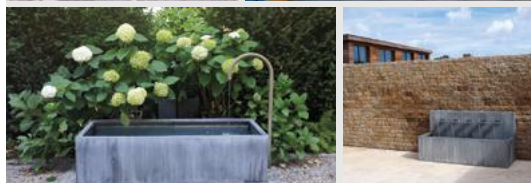
Il semblerait bien que la fièvre du

samedi soir ne soit pas si lointaine. Pour cette soirée exceptionnelle, Le BUS vient avec une furieuse envie de faire la fête.

Domaine de Champgrenon - Dès 20h - Gratuit
Buvette et petite restauration sur place

Tonton zingueur

**Conception et réalisation à la demande
et sur-mesure de mobilier de jardin
en titan-zinc naturel**



**OLIVIER JOANNIN,
DESIGNER DU ZINC**

Archi / connect
EXPO

Olivier conçoit et fabrique à la demande du mobilier de jardin en titane-zinc naturel, exclusivement sur mesure : jardinières, pots, carrés potagers sans fond, bassins, fontaines, murs d'eau, bassins-cascades, miroirs d'eau...

Il façonne le zinc avec passion selon un savoir-faire traditionnel, qu'il met au service d'un design contemporain.

La fabrication, 100 % française et artisanale, est réalisée dans son atelier de l'Ain, entre Lyon et Genève. Chaque création, unique, porte la signature « Tonton Zingueur », garantissant son exclusivité.

contact@tontonzingueur.com
+33 (0)6 84 83 31 57
tontonzingueur
www.tontonzingueur.com





© Commune de Blanot

Visite "ambiance spéléo"

Du 03/07 au 28/08

Cette exploration vous donnera une vision différente de la grotte et vous fera entrer dans la peau d'un spéléologue en herbe !

This exploration will give you a different perspective on the cave and let you step into the shoes of a budding spelunker!

Tous les vendredis à 19h
Tarif : 18,50 €



© U. Constance

L'ApérHaut ! Visitez Cluny "Hautrement"

Du 24/07 au 21/08

Une visite panoramique et commentée de la tour des fromages accompagnée d'une découverte des vins de Bourgogne.

A panoramic guided tour of the Cheese Tower, accompanied by a discovery of Burgundy wines.

Tous les vendredis à 19h
Tarifs : à partir de 8,50 €



LE POTIN GOURMAND - EXPOSITION

François Mitterrand

Des moments authentiques

Du 19 Juin au 26 Septembre 2026

Jean-Paul Golin a capturé avec sensibilité des instants rares et authentiques auprès de François Mitterrand, loin des regards officiels. À travers son objectif, il révèle l'humanité, la simplicité et l'intimité d'un homme d'État emblématique. Cette exposition offre un témoignage photographique unique, empreint d'émotion et de mémoire.

Vernissage : Vendredi 19 juin à partir de 17h
Samedi 20 de 10h à 18h en présence de Jean Paul Golin

Every summer, Beaune comes alive to the sound of the greatest masterpieces of baroque music. The program features operas, as well as oratorios, sacred works, and recitals—here, the voice reigns supreme, with something for every taste.

Du mardi au Samedi de 10h à 19h
et Dimanche de 15h à 19h
Restauration sur place - Entrée Libre
Le Potin Gourmand
4 Pl. du Champ de Foire 71250 Cluny
Tel.: 03 85 59 02 06



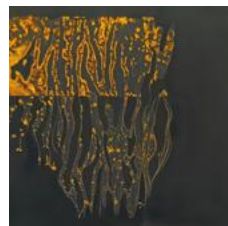
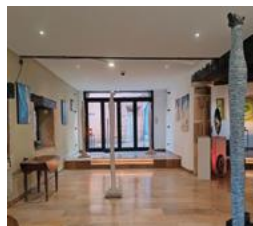
Galerie Substance

Exposition collective

Fraîchement inaugurée, Nicolas Grégoire a ouvert cet espace qui réunit peintures, dessins et sculptures dans un espace où l'art contemporain est avant tout une émotion. En tissant un lien singulier entre l'art et le vin, unis par le respect du vivant et le refus de l'artifice, l'œuvre se regarde ici comme un vin : avec curiosité, lenteur et émerveillement.

Recently inaugurated, Nicolas Grégoire has created a space for paintings, drawings, and sculptures, where contemporary art is felt as an emotion. Here, art is approached like wine: with curiosity, patience, and wonder.

Galerie Substance - 25 rue Mercière 71250 Cluny
Tel. : 03 85 33 49 08 - www.galeriesubstance.com



Galerie Oisila Nevoy Exposition de Martine Le Normand

Du 27 juin au 11 septembre 2026

Exposition de Martine Le Normand - Peintre. Poète.
Vernissage le samedi 27 juin à partir de 18h30
Exhibition of Martine Le Normand - Painter. Poet.
Opening reception on Saturday, June 27 from 6:30 PM.

Galerie Oisila Nevoy - 3 rue des Tanneries. Cluny
Tel. : 06 43 52 74 30 www.oisilanevoy.com

agenda Tournus



Saison Estivale à l'Hôtel-Dieu

Exposition temporaire

Du 23 mai au 20 septembre

(Re)découvrez l'hôtel-Dieu de Tournus et profitez de l'exposition temporaire « Textiles sacrés, sacrés textiles ».

(Re)discover the Hôtel-Dieu of Tournus and enjoy the temporary exhibition "Sacred Textiles, Textile Treasures."

Les rendez-vous sportifs de l'été

Du 30 juin au 28 août

La Ville de Tournus vous propose 3 rendez-vous par semaine autour de l'activité physique sous forme de cours collectifs adaptés et ouverts à toutes et tous.

The City of Tournus offers three weekly sessions focused on physical activity, in the form of adapted group classes open to everyone.

Rendez-vous du 30 juin au 28 août tous les mardis (18h15), les mercredis (10h15) et les vendredis (10h15).



Les Jeudis de l'été

Du 9 juillet au 27 août

Cette année encore, retrouvez les rendez-vous musicaux de la Ville de Tournus avec les commerçants du centre-ville. Chaque jeudi, du 9 juillet au 27 août, rendez-vous à 20h pour un concert festif.

Once again this year, enjoy the City of Tournus' musical events in partnership with downtown merchants.

Chaque jeudi, du 9 juillet au 27 août, rendez-vous à 20h pour un concert festif.

Fête patronale de la Saint-Philibert

Du 22 au 24 août - Quais de Saône

Profitez en famille ou entre amis de la fête foraine et, le dimanche à 22h30 du feu d'artifice tiré depuis la rive gauche.

Enjoy the funfair with family or friends and, on Sunday at 10:30 p.m., the fireworks display launched from the left bank.

Obtenez le détail de la programmation sur www.tournus.fr/evenements

ÉVÈNEMENTS LA CAVE DE LUGNY FÊTE SES 100 ANS !

APÉRO-CONCERT

Vendredi 5 juin

En attendant la prochaine édition de notre festival qui se déroulera en juillet, la Cave à Musique a choisi le cadre de la boutique de Lugny pour son apéro-concert en plein air. Une soirée musicale et décontractée, au pied du plateau des Charmes.



Boutique de Lugny - 19h-00h

Événement co-organisé avec notre partenaire la Cave à Musique.

FESTIVAL LA TÊTE DANS L'CEP #5

Vendredi 3 juillet

COPYCAT - Inouïs du Printemps de Bourges, COPYCAT est la révélation rock 2025-2026. Le duo Apolline & Zoé propose des chansons aux paroles piquantes et à l'énergie contagieuse, portées par une basse bleue, une guitare rouge et une boîte à rythmes.



CHARLIE WINSTON - Propulsé par l'inoubliable Like a Hobo, véritable hymne du début des années 2000, Charlie Winston s'est imposé comme une figure incontournable, avec un style unique, entre folk solaire et rock énergique.

Boutique de Lugny - 19h-1h - Foodtrucks - Bar à vin - Entrée payante



SOIRÉE OCTOBRE ROSE

Jeudi 1^{er} octobre

Dégustation Mets & Vins au rendez vous !

Boutique de Lugny - 18h30-20h30

PORTES OUVERTES 100 ANS

Samedi 7 et dimanche 8 novembre

Un week-end inédit pour venir découvrir le chai de Chardonnay dédié au Crémant de Bourgogne.

Boutique de Chardonnay - Gratuit, ouvert à tous



Télécharger l'ensemble du programme de nos ÉVÈNEMENTS en 2026.
Événements sur réservation auprès du magasin ou sur notre site internet. **Scanner ce QR code**



© DFA Evolution
© VUUT

Montrachet Jazz Festival 2026

Du 30 au 31 Mai 2026

Pendant deux jours, Montrachet Jazz devient un lieu de rencontres et de partage entre artistes de jazz français et internationaux, vigneronns de renom et visiteurs, dans une ambiance conviviale et festive. L'événement se déroule sur la place du village de Puligny-Montrachet les 30 et 31 mai prochains.

For two days, Montrachet Jazz becomes a vibrant meeting place where French and international jazz artists, renowned winemakers, and visitors come together in a friendly, festive atmosphere. The event will take place in the village square of Puligny-Montrachet on May 30 and 31.

Le 30 mai 2026 : 18h00 à 00h00

Le 31 mai 2026 : 11h00 à 16h00

www.montrachetjazz.com



Festival de Bach à Bacchus

LES 40 ANS

Du samedi 4 juillet au dimanche 12 juillet 2026.

Le festival de Bach à Bacchus se compose d'une multitude de propositions musicales et œnologiques adaptées chaque fois aux lieux : musique baroque, classique, musique du monde, jazz... mais aussi dégustations commentées, visite du vignoble, dîner avec les artistes...

The Bach to Bacchus festival offers a wide range of musical and wine experiences, each tailored to its setting: baroque and classical music, world music, jazz, as well as guided tastings, vineyard tours, and dinners with the artists.

www.musique-meursault.fr
lesamis@musique-meursault.fr



ÉCOUTEZ

Découvrez les poèmes de Lamartine en extrait ou en version intégrale, lus et accessibles en un scan.



ÉCHANGEZ

Dialoguez avec Lamartine grâce à l'IA. Posez vos questions, explorez sa pensée et plongez dans son univers.



CRÉEZ

Inspirez-vous de son œuvre pour écrire vos propres textes et poèmes à ses côtés.

lamartine.qwarte.com



agenda

Creusot-Montceau



© Anagram - Saint-Séverin

© Lucie Vallet

Notes d'Été

Soirée Reggae - Tribute à Bob Marley

Vendredi 28 août 2026 - Génelard

Le vendredi 28 août 2026 dès 18h30, la soirée Notes d'Été, proposée par l'Office de Tourisme Creusot Montceau, promet un rendez-vous estival d'exception. Pour cette 5e édition, le concept mêlant concerts gratuits et mise en lumière du patrimoine se décline au son du reggae, avec Kingston Calling - Tribute à Bob Marley, précédé de Maxxo. Une parenthèse festive et conviviale, à ne pas manquer.

Experience the magic of summer at "Notes d'Été," hosted by the Creusot Montceau Tourist Office. For its 5th edition, this enchanting summer evening blends the joy of free live concerts with the charm of heritage. Let the warm reggae rhythms carry you away with Kingston Calling - Tribute to Bob Marley, following the upbeat sounds of Maxxo.

Office de Tourisme Creusot Montceau
 creusotmontceautourisme
 CreusotMontceauTourisme
 www.creusotmontceautourisme.fr



Le Tour de France pour Emma par 3 amis en mobylettes

En septembre 2026, Laurent Joris, Hervé Lécuyer et André Marchesi, trois amis s'élanceront de Genève pour un Tour de France de 6 000 kilomètres à bord de mythiques mobylettes Motobécane des années 60 et 70. Quarante jours de route, 43 départements et 48 000 mètres de dénivelé les attendent pour ce défi aussi audacieux qu'humain.

Au cœur de l'aventure, un engagement solidaire : récolter des fonds pour l'association « Pour Emma », engagée dans la lutte contre les cancers pédiatriques. Particuliers, entreprises et partenaires sont invités à rejoindre cette belle cause.

In September 2026, Laurent Joris, Hervé Lécuyer, and André Marchesi – three friends – will set off from Geneva on a 6,000-kilometre Tour de France aboard legendary Motobécane mopeds from the 1960s and 1970s. Forty days on the road, 43 départements, and 48,000 metres of elevation gain await them in a challenge that is as daring as it is human. At the heart of the adventure lies a charitable commitment: raising funds for the association "Pour Emma," which is dedicated to the fight against childhood cancers. Individuals, companies, and partners are invited to join and support this meaningful cause.



Contact : H.lecuyer@chateaudesjanroux.fr
 www.pour-emma.fr



Besoin de déconnexion ?

On a trouvé mieux que le mode avion.



**Bienvenue à Creusot Montceau, votre escapade détente
et découverte en Saône-et-Loire, Bourgogne du Sud.**

Gare Le Creusot TGV ▶ 40 minutes depuis Lyon



C E S A R

Beyond Uniformity



Cub^{design}

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

Tangram design by García Cumini

cesar.it