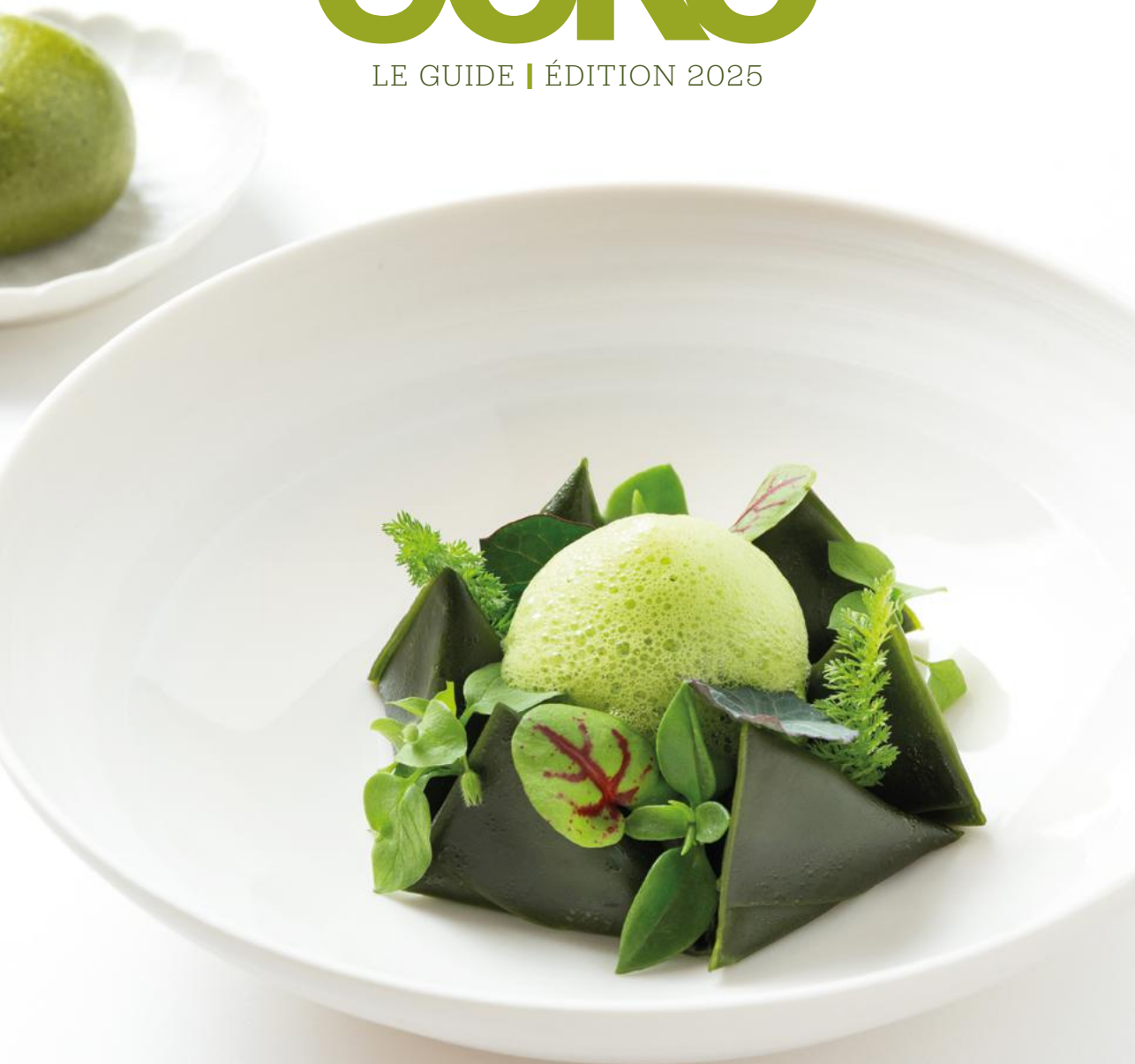


ecko

LE GUIDE | ÉDITION 2025



RESTAURANTS & VINS

TERROIRS - ARTISANAT - DÉCORATION - DESIGN

BOURGOGNE SUD & BEAUJOLAIS





C E S A R

www.cub-design.fr

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



Photo en couverture
Verdeur fondante, Groupe PIC

Initialement proposé en garniture, le berlingot s'est imposé au fil des années en tant que plat, souvent joué en première note dans l'orchestration des menus. A Valence, il est travaillé avec le matcha pour la pâte et le Banon de Provence pour la garniture.

 [annesophiepic](https://www.facebook.com/annesophiepic)
www.anne-sophie-pic.com

SOMMAIRE

8 AVENTURES DE VIE

Paul BOCUSE

12 L'HÉRITAGE DES FEMMES CHEFFES

16 ANNE-SOPHIE PIC

L'expression libre d'une audace gastronomique

22 SAÔNE ET LOIRE

Territoire de découvertes

28 MARINE FERRAND

Valoriser les savoir-faire, cultiver la croissance

56 LA CITÉ DES CLIMATS ET DES VINS DE BOURGOGNE

82 LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

88 LE BEAUJOLAIS

L'Âme d'un Terroir entre vignes et collines

114 BEAUNE, CŒUR DE BOURGOGNE

132 ALPHONSE LAMARTINE

154 SHOPPING GOURMAND

AGENDAS

156 Les rendez-vous gourmands - BOURGOGNE SUD

158 Les rendez-vous gourmands - BEAUJOLAIS

160 La 38^e édition des 72H de Pont-de-Vaux

RESTAURANTS, VINS & HÉBERGEMENTS

Solutré - Mâcon - Fuissé - Cluny - Azé

- 32 L'Ô des Vignes
- 36 L'Autre Rive
- 38 Le Potin Gourmand
- 40 Aoki Le Comptoir / Cave Lugny
- 42 Château de la Greffière / Maison Tamdem
- 44 Chez Romain / Hôtel du Commerce
- 46 La Fraternité
- 48 Le Relais des Grottes / Le Chai de la Louve
- 50 Pizza Ciné / Les Mouettes / L'Hacienda
- 52 Minuit Deux
- 54 Le Forum / Les Coursives

Dijon - Beaune - Chalon-sur-Saône

- 66 Maison Lameloise
- 70 Cédric Burtin
- 72 Le Carmin
- 74 Chapeau Rouge
- 78 Au Fil du Clos / L'Évidence

Juliéas - Renié-Durette - Fleurie

- 96 Auberge du Cep
- 100 Château des Janroux - Juliéas
- 104 Hôtel**** Restaurant Villa Alexandre
- 107 Le Coq à Juliéas
- 108 Au Colombier
- 110 L'inaTTendu
- 112 Bistro B / Chez Paul

DÉCORATION | DESIGN | ARCHITECTURE

- 122 Cub Design - L'excellence du design
- 124 Le SUMMER Shopping de Cub Design
- 128 Sandrine Moiroux - Architecte d'intérieur
- 130 Val de Saône Bâtiment - Habitat sur mesure

ARTISANS | TRADITION | MÉTIERS D'ART

- 140 Philippe Dufour - Maître Horloger
- 144 Quai des Enchères
- 146 José Aguirre - Sculpteur
- 148 Maison Esclavissat - Artisan Tapissier
- 150 AU CUBE - Galerie d'Art
- 152 50 Nuances de Cadres - Cadres sur mesure

François Pralus
— MAÎTRE CHOCOLATIER —



Praluline®
&
Grand
Chocolat

54 Rue Carnot 71000 Mâcon - 03 85 34 66 63
Du lundi au samedi de 9h00 à 19h00

Scannez,
et commandez
en click&collect !



édito

Il y a dans chaque première aventure de vie un regard particulier sur une sorte d'inconnue qui à l'inverse de l'inconnue nous apporte une sorte d'adrénaline. Celle d'un élan, d'un frisson, d'une promesse. Un saut dans l'inconnu, certes, mais un saut désiré, porté par la curiosité et l'envie d'explorer de nouveaux territoires — qu'ils soient inscrits dans nos chemins de vie, personnels, professionnels.

Ce guide que vous tenez entre les mains est une première. La toute première édition d'un carnet d'adresses, de portraits et de savoir-faire ancrés au cœur du bassin de vie Bourgogne Sud – Beaujolais – Lyon. Un territoire multiple, vivant, qui conjugue l'art de la table et celui du vin, le goût des belles choses et celui du travail bien fait.

Nous y avons réuni des restaurateurs passionnés, des vignerons inspirés, des artisans, des décorateurs, des architectes, des experts... Tous incarnent, à leur manière, une manière d'habiter le monde, d'y prendre part avec exigence, en donnant du sens et de la générosité.. Ce guide leur donne la parole, dans un dialogue à deux voix : en français, bien sûr, mais aussi en anglais, pour accueillir, le temps d'un été, celles et ceux qui découvrent ou redécouvrent notre région en y passant, en y séjournant le temps d'un séjour, et pour les plus chanceux, au cœur d'une résidence secondaire dans ces belles régions.

Avec ce guide, notre ambition est simple : vous inviter à pousser les portes, à rencontrer, à goûter, à vous laisser surprendre. Que vous soyez de passage, curieux, épicurien ou habitant de longue date, ce guide est une invitation à la découverte.

Belle lecture, bel été — et que cette première vous donne, vous aussi, l'envie d'y revenir.

There is, in every first adventure, a unique thrill—an unknown that sparks curiosity rather than fear. It's a leap into the new, driven by a desire to explore, both personally and professionally.

This guide is a first: a curated selection of addresses, portraits, and craftsmanship rooted in the vibrant region of Southern Burgundy – Beaujolais – Lyon.

Here, passionate chefs, inspired winemakers, artisans, designers, and experts share their vision of meaningful, generous living. Bilingual by design, this guide welcomes international visitors discovering or returning to this rich territory. We invite you to open doors, meet people, taste, and be surprised—whether you're passing through or already at home here.

Enjoy the read, enjoy the summer—may this first edition spark your desire to return.

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 - Freepik
Photo couverture : Groupe PIC - COMMERCIAUX - Mâcon / Val de Saône / Grand Lyon : Nicolas FONCK - 06 87 05 36 46 - nicolas@ecko-mag.com
ECKO | LE GUIDE est édité par ECKO MEDIA - ISSN En cours. Tous droits réservés © 2025 FONCK



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



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

www.atrium-spa.fr



PAUL BOCUSE

Un monument éternel d'histoire & de saveurs

Un tatouage, comme une blessure de guerre, en somme. En 1944, alors que la guerre sévit et que les Collongeards, comme dans la plupart des villages de France, sont partagés entre collabos et résistants, le jeune Paul Bocuse, alors âgé de 17 ans, choisit son camp. Il s'engage dans l'armée de la libération du général de Gaulle. Ceci le conduit, avec son régiment, de l'Italie aux Vosges jusqu'à la plaine d'Alsace, où il échappe de peu à la mort, blessé par des balles ennemies en pleine poitrine, à quelques centimètres du cœur. Sa survie, il la doit à des soldats américains qui prennent soin de lui et l'emmènent dans un hôpital de campagne de l'US Army pour qu'il reçoive des transfusions sanguines. Du « sang américain plein les veines », comme il se plaisait à le répéter sous forme de boutade, et un coq gaulois tatoué sur l'épaule : tel est le legs de ces soldats...

*« La vie n'est qu'une blague. Elle peut s'arrêter dans la seconde.
Alors, il faut travailler comme si on allait mourir à 100 ans et vivre
comme si on devait mourir demain. »*

Un coq qu'il transformait en « copain » complice et confident lorsque que « quelqu'un l'embêtait », et à qui il « parlait à voix basse pour se calmer et déstabiliser l'adversaire » ! À croire que Monsieur Paul entretenait une relation particulière et singulière au coq, lui qui possédait le don de les hypnotiser et d'imiter le cri des oiseaux. De cette épreuve du feu vécue au cours de la guerre, Paul Bocuse a puisé une volonté de vivre incroyable qu'il a tout au long de sa vie mise au service de la gastronomie afin de conduire son équipage vers les cimes et de faire briller les étoiles de la France.

In 1944, at the age of 17, Paul Bocuse enlisted in General de Gaulle's liberation army. Seriously wounded in Alsace, he survived thanks to the care of American soldiers, receiving blood transfusions. As a souvenir, he has a tattoo of a Gallic rooster on his shoulder, which he considers a protective companion. This war experience forged in him an exceptional will to live, which he would later put to the service of French gastronomy.

*"Life is just a joke. It can end in a second.
So, you have to work as if you're going to die at 100 and live
as if you're going to die tomorrow."*

Paul Bocuse - 40 quai de la plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or - 04 72 42 90 90

© paulbocuse_officiel - www.bocuse.fr



Photo Maurice Rougemont

Bocuse d'Or

Il y a 4 ans, lors du SIRAH, Salon international de la restauration de Lyon, Davy Tissot, accompagné de son commis Arthur Debray, coaché par le chef Yohann Chapuis, du restaurant étoilé l'Écrin à Tournus, ont remporté le Bocuse d'Or 2021, huit ans après la dernière victoire tricolore. Ici en photo devant l'Auberge de Collonges de Paul Bocuse.







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



HÉRITAGE DES FEMMES CUISINIÈRES, DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE

Bien avant la médiatisation de la cuisine, des femmes comme Eugénie Brazier, la Mère Blanc ou Léa Bidaut ont profondément marqué la gastronomie française.

Dans l'ombre des fourneaux, elles ont transmis un savoir-faire unique à travers des plats emblématiques comme les quenelles ou le poulet à la crème.

Surnommées les « Mères », elles incarnaient à la fois autorité bienveillante et excellence culinaire. Leur influence fut décisive : Paul Bocuse lui-même a été formé par l'une d'elles. Ces pionnières ont posé les bases d'un art culinaire fondé sur la générosité, l'intuition et la transmission.

Leur héritage continue de rayonner dans les cuisines d'aujourd'hui.



Le Livre iconique
"Les Secrets de la Mère
Brazier", de 350 recettes
à la sauce d'aujourd'hui,
Edition Solar.

Eugénie Brazier, figure emblématique des « Mères lyonnaises », fut la première femme à obtenir trois étoiles Michelin en 1933. Dans son restaurant du col de la Luère, elle défendait une cuisine exigeante, ancrée dans le terroir. Elle forma de grands noms comme Paul Bocuse, perpétuant un savoir-faire d'exception. Son poulet de Bresse demi-deuil et ses quenelles ont marqué des générations. Modèle de rigueur et de discrétion, elle reste une légende de la cuisine française. Aujourd'hui, La Mère Brazier est dirigée par Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France en 2004. Depuis, il perpétue l'héritage d'Eugénie Brazier tout en apportant une touche de modernité à la cuisine, ce qui lui a valu deux étoiles Michelin. Pour Georges Blanc qui est un enfant d'un matriarcat culinaire, la légende commence dans les cuisines familiales de Vonnas. Là, il observe sa grand-mère Élisabeth, surnommée la "Mère Blanc", orchestrer les repas dans une auberge devenue mythique. Cette femme à la poigne ferme, au tablier inlassablement blanc, tenait son établissement d'une main de maître dès les années 1920. À ses côtés, Paulette Blanc, la mère de Georges, prolonge la tradition tout en inculquant à son fils l'exigence du goût et du travail bien fait. Aujourd'hui, depuis 55 ans, Georges Blanc continue de diriger la maison familiale avec la même passion et la même exigence.



Elisa, la mère blanc et sa maman virginie

Aujourd'hui, l'héritage des femmes cheffes rayonne avec de plus en plus de force. Si elles sont encore peu nombreuses à briller sous les projecteurs, leur présence inspire, et leur influence grandit chaque jour. Anne-Sophie Pic, seule cheffe à diriger un restaurant trois étoiles en France, incarne cette nouvelle génération audacieuse, guidée par l'émotion, la rigueur et l'amour du goût. Ainsi, de génération en génération, les femmes cheffes tracent un sillon singulier dans l'histoire de la gastronomie. Dans chaque plat délicatement dressé, dans chaque saveur subtilement révélée, se perpétue la mémoire des « Mères » d'hier et l'élan créatif des cheffes d'aujourd'hui. Portées par la transmission, l'intuition et la générosité, elles façonnent une cuisine libre, sensible et résolument tournée vers l'avenir.

Long before culinary fame and media exposure, women like Eugénie Brazier, Mère Blanc, and Léa Bidaut shaped French gastronomy with grace and skill. Known as the "Mothers," they passed down their craft through iconic dishes and a spirit of generosity. Their legacy lives on in chefs like Georges Blanc and Anne-Sophie Pic, who continue this tradition with modern flair. Today, female chefs carry forward a heritage built on intuition, excellence, and deep emotion. Each dish tells a story—of past pioneers and the vibrant future they inspire.



Georges blanc succède à Paulette sa mère



Léa Bidaut : "Faible femme mais forte gueule"

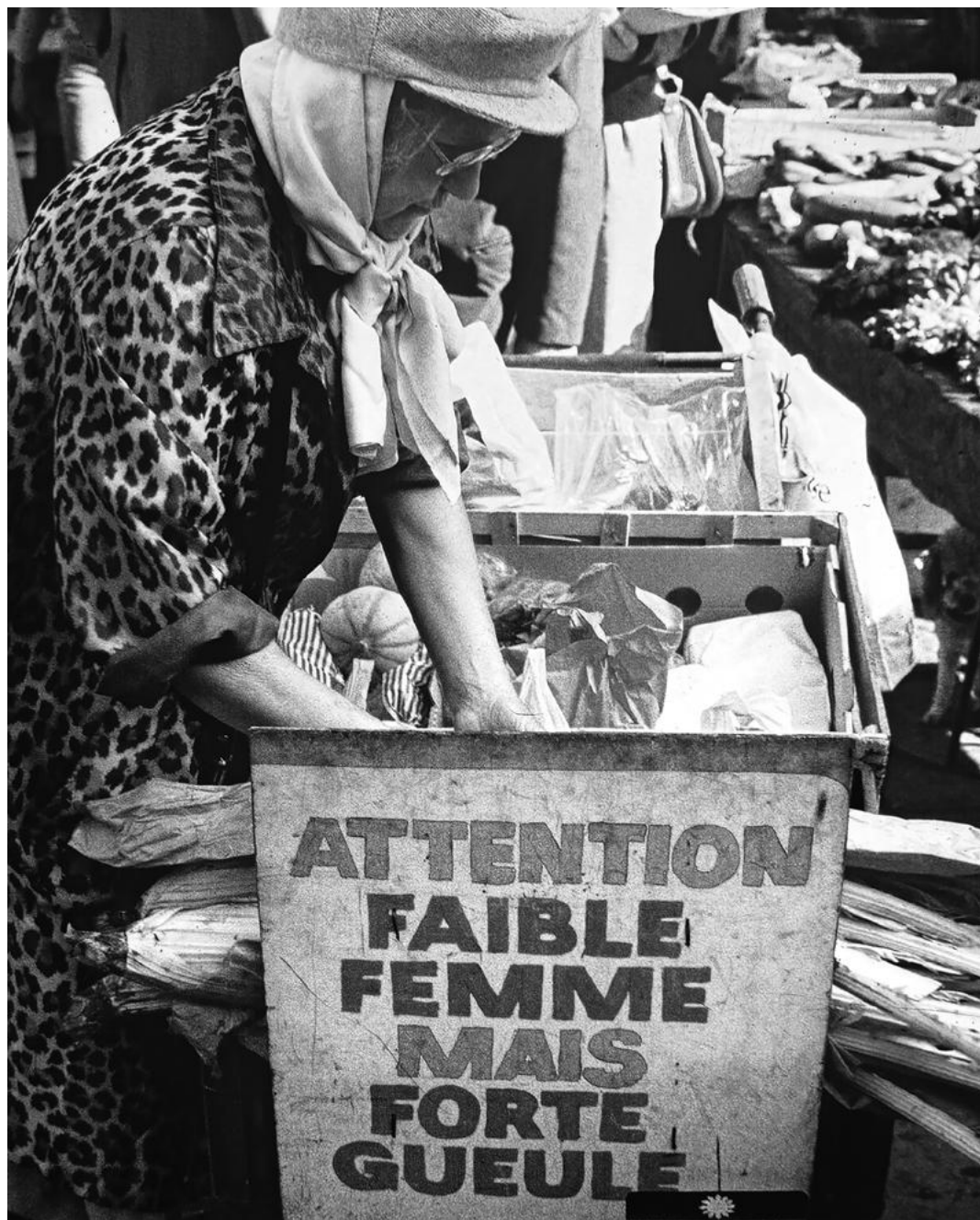
Léa Bidaut, appelée la "mère Léa" parcourt les marchés de Lyon avec sa brouette pour approvisionner ses cuisines, "Attention, faible femme mais forte gueule". Elle rencontre sur son chemin le célèbre chef Paul Bocuse, qui l'a présentée à ses amis comme "la seule femme tolérée par les chefs à Lyon" !



Les mères lyonnaises, symbole de la gastronomie

La Mère Brazier, la Mère Léa, la Mère André... Les mères lyonnaises sont des cuisinières qui ont, dès le XVIIIe siècle, contribué à asseoir la réputation de Lyon comme capitale de la gastronomie à l'image du célèbre cuisinier Paul Bocuse ou bien des produits du terroir régional comme les Saint-Marcellin de la Mère Richard.





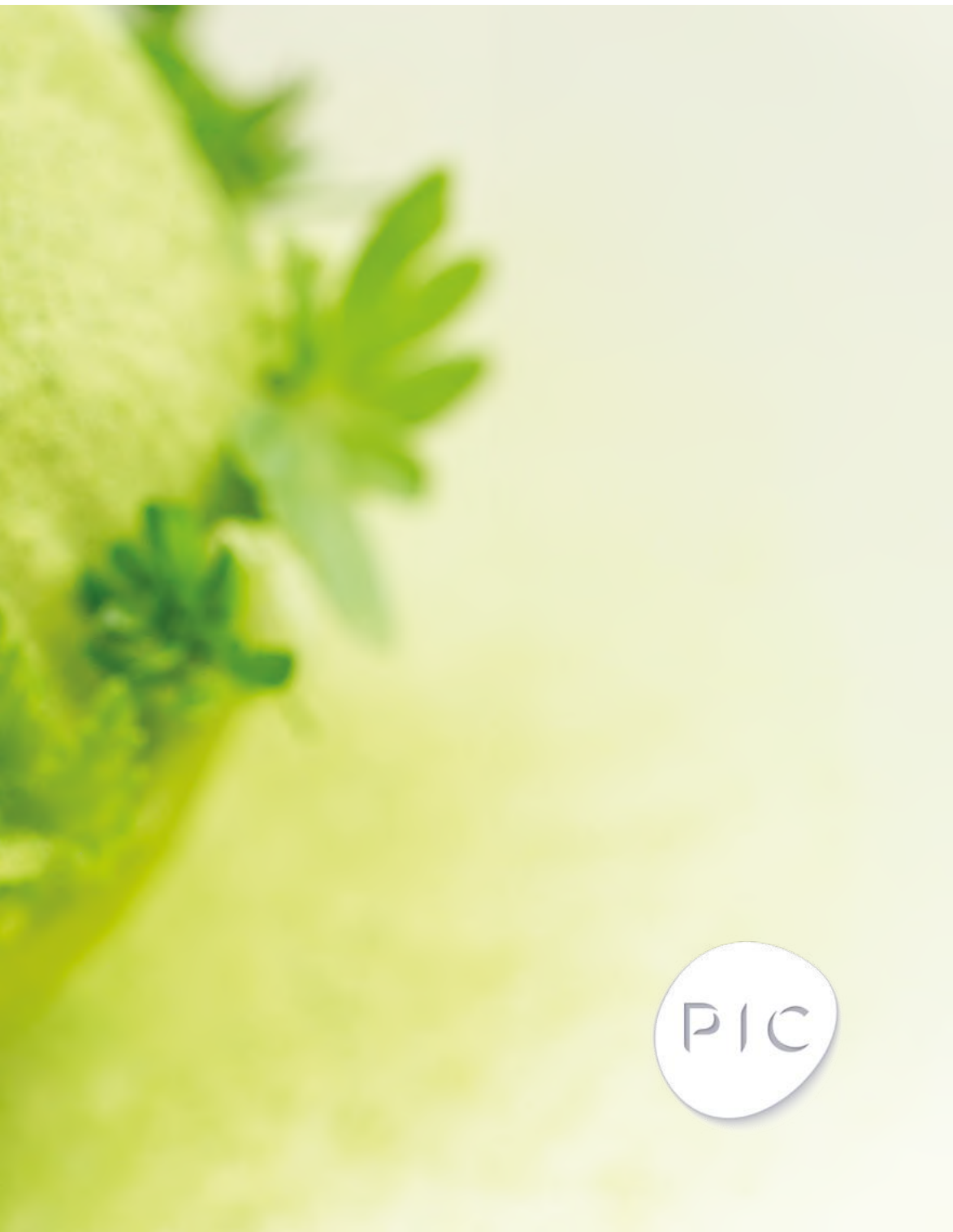
Sur sa charrette de marché installée quai Saint-Antoine, un panneau annonçait la couleur : « Attention, faible femme mais forte gueule ». Née le 19 août 1908 au Creusot, **Léa Bidaut** régala les habitués de La Voûte, d'abord au 12 rue Tupin, puis dès 1943 au 2 place Gourju, à deux pas de la place Bellecour. C'est là que le guide Michelin vint un jour saluer son talent en lui dé-

cernant une étoile. Femme de caractère et de cœur, elle incarna une cuisine lyonnaise généreuse et sincère.

Léa Bidaut, born in 1908, was a bold and beloved figure of Lyon's culinary scene. From her market cart to a Michelin-starred restaurant, she embodied the spirit of authentic Lyonnaise cuisine.



Restaurant Pic Valence
Le petit pois bourgeons de cassis géranium rosat





Anne-Sophie Pic

L'expression libre d'une audace gastronomique

Restaurant Pic - Valence ❀❀❀

Héritière d'une lignée de chefs étoilés, Anne-Sophie Pic incarne une nouvelle vision de la haute cuisine, à la fois sensible et résolument moderne. Elle perpétue l'histoire de la Maison Pic, fondée en 1889, tout en affirmant une identité propre, forgée par la passion, l'intuition et l'émotion. Autodidacte dans un univers masculin, elle bouscule les codes avec une cuisine en mouvement, où chaque plat raconte une histoire. Sa quête de l'équilibre et de la justesse donne naissance à des créations complexes, aux saveurs inattendues et maîtrisées, telles que l'amer, l'iodé ou le torréfié. Pour Anne-Sophie Pic, cuisiner, c'est explorer sans cesse, avec liberté et poésie, les infinies possibilités du goût.

Poussée par son instinct et son palais, Anne-Sophie Pic construit une cuisine de l'émotion, qui interpelle tous les sens. Elle n'hésite pas à travailler des produits oubliés ou délaissés – navet, betterave, chou – qu'elle sublime avec finesse. Son approche globale de l'ingrédient la pousse à explorer des usages inédits, privilégiant la feuille de cannellier au bâton traditionnel. Chaque plat devient un terrain d'exploration, une matière vivante qu'elle affine au fil du temps. À travers cette démarche libre et sensorielle, Anne-Sophie Pic affirme une signature unique, entre audace, élégance et précision.

Chez elle, la dégustation devient un voyage, où chaque bouchée évoque une émotion différente, un instant suspendu. Elle revisite, abandonne, réinvente sans cesse, animée par une exigence de perfection constante. Rien n'est figé : sa cuisine évolue avec elle, guidée par le désir de faire vivre une expérience rare.

Anne-Sophie Pic is the heir to a prestigious culinary lineage, yet she has forged her own path with a bold, intuitive and emotional approach to cuisine. Guided by instinct rather than formal training, she redefines fine dining with complex, unexpected flavors like bitter, smoky or iodized notes.

Her dishes tell stories, evolving over time as living creations shaped by precision and poetry.

She elevates forgotten ingredients such as beetroot or turnip, exploring their full potential with creativity.

For Anne-Sophie Pic, cooking is a constant journey of taste and emotion, where each bite reveals a unique experience.

Restaurant Pic - 285 Av. Victor Hugo, 26000 Valence
f annesophiepic - www.anne-sophie-pic.com



Scannez et réservez



© Groupe PC

Dans ma philosophie de l'Imprégnation, j'aide les produits à se rencontrer en profondeur, afin qu'ils m'enseignent à leur tour toute la richesse des possibilités d'arômes et de saveurs.

Au marché : Lors de mon voyage à Hong Kong, j'ai pris beaucoup de plaisir à explorer les marchés et découvrir de nouveaux parfums, de nouveaux ingrédients. Les voyages sont toujours un vivier d'inspiration pour ma cuisine.

Quemphie
—



Restaurant Pic Valence
*Le Homard, reflets d'une nuit d'été,
melon, menthe-coq, amande amère*





© S. Tell

SAÔNE & LOIRE

Le territoire aux mille découvertes

Ce territoire riche en découvertes promet une évasion unique grâce à la qualité de ses sites. Les amateurs de gastronomie, de sensations fortes et d'histoire y trouveront leur bonheur, entre caves viticoles, circuits automobiles et sites historiques comme la Roche de Solutré. Le département offre une diversité de paysages et d'activités : voies vertes, rivières paisibles, et produits du terroir. Une invitation à l'aventure et à la découverte sensorielle, à savourer pleinement.

This region, rich in discoveries, promises a unique escape thanks to the quality of its sites. Lovers of gastronomy, thrills, and history will find what they're looking for, between wine cellars, racing circuits, and historic sites like the Roche de Solutré. The department offers a diversity of landscapes and activities: greenways, peaceful rivers, and local products. An invitation to adventure and sensory discovery, to be savored to the fullest.



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.





Mâcon préfecture de Saône & Loire



© Comzy

Grands espaces & horizons lointains

Roche de Solutré, Montgolfière, Uchon, Château de Chamirey, forêt du Morvan, écotourisme

En venant en Saône-et-Loire, vous serez subjugués par la beauté des paysages tant leur variété est riche. Les points de vue sont à couper le souffle et les chemins chargés d'histoire remontent à la nuit des temps, procurant un dépaysement assuré. Les grands espaces vous accompagneront dans vos excursions pédestres, à vélo ou encore en montgolfière pour prendre de la hauteur et admirer à perte de vue étendues vertes, vallons et montagnes dans lesquels se faufile la Saône.



Nuits insolites & Confort de château

Hôtel les 7 Fontaines, Domaine de Rymska, Panorama 360°, Aqualogis, Les Cabottes, Moulin Saint-Désert

Les mille et une nuits de Saône-et-Loire vous plongeront dans des rêves mémorables, tant la qualité de l'accueil satisfera toutes vos attentes. Que ce soit dans le raffinement des Relais & Châteaux où l'excellence sera à votre service, dans la « maison bateau » qui vous bercera au chant de la nature, le train Orient Express qui vous emmènera dans des rêves d'aventures d'antan, ou encore la chambre de princesse du Château de Varennes, sans oublier les arbres et leurs cabanes perchées, les grandes étendues et leurs yourtes ou tipis, chaque nuit vous fera vivre un enchantement inoubliable.



© G. Balot

Patrimoine d'histoire & espaces d'Art

Musée des Ursulines, Abbaye de Cluny, Solitaire de Lamartine, Route des Châteaux, Usine Aillot, Musée Paharnoz, Musée du tissage

Parcourez les siècles de routes en chemins pour vous retrouver dans les profondeurs des grottes préhistoriques et sites archéologiques, sur les sommets de la Roche de Solutré, ou expérimenter la résonance des chapelles romanes et châteaux moyenâgeux. Longez les vignes pour vous plonger dans l'atmosphère du Solitaire de Lamartine. Ouvrez les portes des musées et nombreux sites culturels, galeries et artisans d'art, sans oublier le patrimoine industriel remarquable qui vous portera dans l'histoire moderne.



© Mathieu Cellard

Cuisine de chefs & produits de terroir

Les Terrasses à Tournus, L'Ô des Vignes, Le Saint-Germain, L'Écrin, Douce, Hôtel Le Franc, L'Ambroisie, bœufs de Charolles, volailles de Bresse, fromages de chèvre

La Saône-et-Loire est une merveilleuse terre pour l'ensemble des produits de terroir qui y grandissent. La qualité de son patrimoine gastronomique lui apporte des saveurs uniques avec lesquelles les chefs en cuisine magnifient les accords, pour vous conter des moments de convivialité rares. Les grands crus de région participeront à ces moments exceptionnels, le tout orchestré dans des décors de nature et d'architecture remarquables et pittoresques. Depuis 2015, les « Climats » (ou parcelle de vignes des Maranges) sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco au titre des « Climats du vignoble de Bourgogne ».



© pixhere.com

Souffles naturels & esprit zen

Yoga, golf, équitation, ski nautique, centre Eden, parapente, spa, moments zen Kanwita, mandala de fleurs

Vous ressentirez le véritable bonheur de pouvoir vous immerger dans des espaces apportant un bien être naturel durant votre séjour. Il est vrai qu'en Saône-et-Loire, la culture du bien-être n'est pas d'aujourd'hui et reste très tendance. Prendre soin de soi en s'accordant du temps est une seconde nature, sûrement portée jusqu'à ce jour par un lien épicurien, digne descendant du siècle des Lumières. Alors venez profiter de multiples activités pour vous relaxer en vous reconnectant à cette nature si chère à notre bien-être.



© Destination saône et loire

Balades bucoliques & moteurs d'antan

Musée Paul Charnoz, Méhari dans les vignes, Chemin du Roman, Balade en mobylette, Wine Tour Mâconnais, Yasmina YL Tasting

Immergez-vous dans une époque où il était si bon de prendre son temps et laissez-vous glisser au rythme des balades oenotouristiques au guidon d'anciennes mobylettes, en suivant votre guide pour parcourir les petites routes du cru Pouilly-Fuissé et découvrir à perte de vue l'horizon de la Saône-et-Loire, pour enfin finir votre journée en Méhari, un apéro bucolique au milieu des vignes à la clé.

Wide Open Spaces & Distant Horizons

In Saône-et-Loire, the diverse landscapes and spectacular panoramas offer a complete change of scenery. Ideal for hiking, cycling, or hot air ballooning, the region blends nature, history, and wide open spaces, with the Saône River winding between lush valleys and mountains.

Unusual Nights & Castle Comfort

The text extols the diversity and exceptional quality of accommodation in Saône-et-Loire, promising unforgettable nights, whether in luxurious, unusual, or natural settings, each offering a unique and magical experience.

Historical Heritage & Art Spaces

The text invites you on a journey through time and heritage: from prehistoric caves to medieval castles, including archaeological sites, Romanesque chapels, vineyards linked to Lamartine, as well as museums, galleries, artisans, and industrial heritage, witnesses to modern history.

Chef-led Cuisine & Local Products

Saône-et-Loire is a region rich in local produce and gastronomic heritage. Its refined cuisine, accompanied by great local wines, offers unique moments of conviviality in a remarkable natural and architectural setting. Since 2015, the "Climats" of Maranges have been listed as a UNESCO World Heritage Site as part of the "Climats of the Burgundy Vineyard."

Natural Breaths & Zen Spirit

In Saône-et-Loire, well-being is an ancient tradition that's still relevant today. During your stay, you can fully enjoy natural spaces and relaxing activities that promote relaxation and reconnection with nature.

Bucolic Rides & Vintage Motors

Immerse yourself in a time where time passes slowly by exploring the roads of Pouilly-Fuissé aboard vintage mopeds, accompanied by guided wine tours. End the day with a bucolic aperitif in a Méhari in the heart of the Saône-et-Loire vineyards.

All aboard a bike this summer!

Saône-et-Loire, land of cycle tourism

Saône-et-Loire, a pioneer in the development of Greenways, invites you to breathe, explore, and see the landscape in a different way. Birthplace of France's first Greenway between Cluny and Givry, the cycle touring routes are numerous and varied.

In each town or village, a starting sign will inform you of the place to visit and allow you to choose your route using a map. Along the route, a signpost will guide you.

The map of cycle routes can be found at :

www.route71.fr.

La Grande Boucle de Bourgogne du Sud, L'Eurovélo 6, L'itinérance verte, Loire itinérances and La Voie Bressanne



© Photos: Thierry Cornet

Tous à vélo, cet été !

La Saône-et-Loire, terre de cyclotourisme

La Saône-et-Loire, précurseur dans le développement des Voies Vertes, invite à respirer, visiter et regarder le paysage autrement. Lieu de naissance de la première Voie Verte de France entre Cluny et Givry, les itinéraires de cyclotourisme y sont nombreux et variés.

Dans chaque ville ou village, un panneau de départ vous renseignera sur le lieu de visite et vous permettra de choisir votre parcours grâce à une carte. Sur le parcours, un poteau indicateur est là pour vous guider. La carte des balades en vélo est à retrouver sur www.route71.fr.

- **La Grande Boucle de Bourgogne du Sud** : de Mâcon à Chalon-sur-Saône, c'est l'itinéraire emblématique qui accueille la première Voie verte de France ! Une boucle de 145 km qui sillonne entre les paysages de vignobles du Mâconnais ou de la Côte Chalonnaise et la Saône.

- **L'Eurovélo 6** : un des itinéraires les plus faciles et agréables de France.

Il relie sur près de 1 300 km l'Alsace à l'Atlantique. En Saône-et-Loire, le parcours est de 228 km. Il démarre à Mont-lès-Seurre et prend fin à Cronat.

- **L'itinérance verte** : c'est le parcours de l'Autunois-Morvan avec un départ à Anost et une arrivée à Santenay. 78 km de collines et de forêts morvandelles !

- **Loire itinérances** : direction l'ouest de la Saône-et-Loire de Cronat à Iguerande pour une distance de 100 km le long de la Loire.

- **La Voie Bressanne** : savourez la patrie de la volaille à vélo ! Un parcours d'environ 60 km qui relie Chalon-sur-Saône à Lons-le-Saunier en passant par Louhans. Sur Voies Vertes et vélo-routes, le parcours s'offre à tous, sans difficultés particulières.

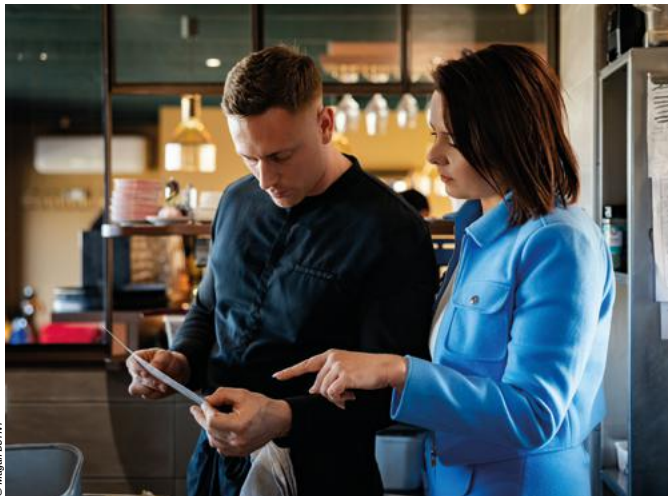
À ce jour, près de 63 km de Voies Vertes sont labellisées « Tourisme & Handicap ».



DÉCOUVRIR LA BOURGOGNE SUD







© Magali BUTNY



© Marine Ferrand

Marine Ferrand Accompagnement

Valoriser les savoir-faire, cultiver la croissance

Structurer, révéler, développer

Forte de dix ans d'expérience dans le développement commercial, marketing et œnotouristique d'un domaine viticole familial en Bourgogne, Marine Ferrand accompagne aujourd'hui les professionnels du vin, de la restauration, de l'artisanat et du service dans leur croissance. Diplômée en marketing, management et gestion, elle a passé une décennie au plus près des restaurateurs, des producteurs et des acteurs du territoire, avec une approche à la fois stratégique, humaine et terrain.

SES INTERVENTIONS PRENNENT PLUSIEURS FORMES :

- Développement des domaines viticoles, de la stratégie commerciale à la création d'expériences œnotouristiques
 - Accompagnement des restaurateurs sur la communication, l'image de marque et l'organisation interne
 - Coaching marketing et community management sur-mesure
 - Organisation d'événements professionnels et publics (de 10 à 1 500 personnes)
 - Interventions en écoles de commerce ou en formation professionnelle sur les sujets de stratégie et de marketing
- Ce qui la guide ? Aider les établissements à se structurer, affirmer leur singularité et développer leur chiffre d'affaires, avec des actions concrètes, créatives et alignées sur leurs valeurs.

Marine Ferrand Accompagnement, based in Burgundy, offers consulting services in strategy, marketing, and development, particularly for the wine sector. Founded by Marine Ferrand, with extensive international experience and roots in the wine world through the Nadine Ferrand Estate, the company combines family tradition with a modern approach to support local stakeholders.



MARINE FERRAND
ACCOMPAGNEMENT

Marine Ferrand Accompagnement

Port. : 06 46 50 70 68 - marine.ferrand.wine@gmail.com - [@marine_ferrand](https://www.instagram.com/marine_ferrand)



© Meryl BUNY





SOLUTRÉ
MÂCON
FUISSÉ
CLUNY
AZÉ



Meilleur Ouvrier de France

L'Ô des Vignes

Au restaurant et au bistro L'Ô des Vignes à Fuissé, tout est VRAI. L'accueil y est sincère et convivial car le chef et son équipe se réjouissent de vous recevoir. Le cadre et la décoration y sont chaleureux, car il faut se sentir bien pour partager la cuisine concoctée chaque jour pour vous.

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.



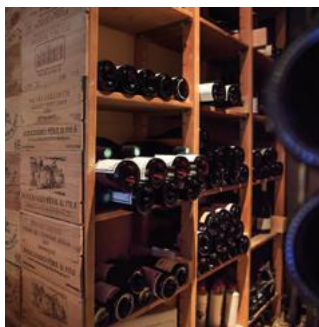
L'Ô des Vignes Restaurant - Bistro - Epicerie
Rue du Bourg 71960 Fuissé 03 85 38 33 40 -  L_o_des_vignes
www.lodesvignes.fr

L'Ô
DES
VIGNES









L'Autre Rive

Situé sur les rives tranquilles de la Saône, face à Mâcon, le restaurant L'Autre Rive à Saint-Laurent-sur-Saône offre une escapade culinaire aussi raffinée que chaleureuse. Dans un cadre élégant et contemporain, avec une vue imprenable sur le fleuve, l'établissement séduit autant les gourmets que les amateurs de belles tables.

UNE PARENTHÈSE GOURMANDE AU BORD DE LA SAÔNE

Le chef propose une cuisine inventive, où les produits frais et de saison sont mis à l'honneur. Mariant subtilement tradition française et touches modernes, la carte évolue au fil des mois pour refléter le meilleur du terroir local. Chaque plat est pensé avec précision, tant sur le plan gustatif que visuel.

Le service, attentionné et discret, contribue à faire de chaque repas un moment privilégié. Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, un dîner romantique ou une célébration en famille, L'Autre Rive s'impose comme une adresse incontournable de la région mâconnaise.

Avec sa terrasse en bord de Saône, prisée aux beaux jours, le restaurant invite à une véritable pause hors du temps. Une belle expérience culinaire à vivre sur l'autre rive... du quotidien.

Menu du marché : 29 € - Menu de saison : 43€

143 Quai Bouchacourt, 01750 Saint-Laurent-sur-Saône
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée
Tél. : 03 85 39 01 02 - @vincent.rivon
www.lautrerive.fr

Flavors and elegance on the banks of the Saône

Located in Saint-Laurent-sur-Saône, opposite Mâcon, L'Autre Rive is a refined restaurant that blends creative cuisine with seasonal produce. In a modern setting overlooking the river, the chef offers carefully crafted dishes that blend tradition and creativity. The attentive service and waterfront terrace make this a must-visit for a relaxing gourmet break.







Le Potin Gourmand

UNE ESCALE DE SAVEURS À CLUNY

Installé dans une élégante bâtisse ancienne, Le Potin Gourmand marie charme historique et cuisine gastronomique. Le chef y célèbre le terroir bourguignon à travers des assiettes créatives et de saison. Foie gras, viandes charolaises et poissons raffinés composent une carte subtile et généreuse. La cave met en valeur les plus beaux crus de la région. Une adresse idéale pour les amateurs d'authenticité et de plaisirs gourmands.

Le Potin Gourmand in Cluny offers elegant, seasonal French cuisine rooted in Burgundy's rich culinary heritage. Set in a historic building, it pairs refined dishes with an exceptional local wine selection.



4 Champ de Foire, 71250 CLUNY

Tél. : 03 85 59 02 06

 LePotinGourmand

www.potingourmand.com







Aoki Le Comptoir

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

UNE CUISINE SANS FRONTIÈRE AUX INSPIRATIONS JAPONAISES

Le service, chaleureux et attentif, explique les associations de saveurs, enrichissant l'expérience gustative.

Les repas au comptoir permettent de suivre le travail de la cheffe, offrant une immersion dans son univers culinaire. Les plats, à la fois visuels et gustatifs, sont un véritable régal.

La sélection de vins et de sakés accompagnent chaque plat avec justesse. L'atmosphère conviviale et l'équipe passionnée créent une ambiance de partage.

AOKI est une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine raffinée, mêlant terroir français et cuisine japonaise.

Menu à midi : 28 €

Le soir, tous autour du comptoir : 5 séquences à 54 € de 19h30 - 21h30

Le samedi en mode bar à vin avec des assiettes de 6 € à 12 € de 12h - 16h

Déjeuner : Mercredi à vendredi 12h - 14h

Dîner : Mercredi à vendredi 19h30 - 21h30

Retour de marché : Samedi 12h - 16h

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

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



CAVE DE LUGNY

BOURGOGNE | 1926

Cave de Lugny

LA 1^{RE} CAVE COOPÉRATIVE DU MÂCONNAIS, ENTRE SAVOIR-FAIRE ET PASSION COLLECTIVE

Depuis 1926, la Cave de Lugny incarne la force du collectif et la richesse d'un terroir unique en Bourgogne du Sud. Première coopérative du Mâconnais, elle regroupe plus de 181 familles de vignerons engagées autour de la qualité et du Chardonnay, cépage phare de la région. Elle signe des vins reconnus pour leur fraîcheur et leur élégance, dont le célèbre Mâcon-Lugny Les Charmes. Fidèle à ses racines, la Cave allie tradition et innovation pour offrir des cuvées sincères et accessibles. Toute l'année, elle accueille les visiteurs à Lugny et Chardonnay pour faire découvrir les appellations de Bourgogne. Ateliers de dégustation, festivals, randonnées dans les vignes ou en trottinette électrique : l'expérience œnologique se veut conviviale, vivante et ouverte à tous.

***The first cooperative winery in Mâconnais,
combining expertise and collective passion.***

Since 1926, Cave de Lugny has united over 181 winegrowing families in southern Burgundy. A specialist in Chardonnay, it produces elegant, fresh wines like the iconic Mâcon-Lugny Les Charmes. Visitors are welcomed year-round for tastings, vineyard walks, and unique wine experiences.

Cave de Lugny – 995 route des Charmes, 71260 Lugny
Ouvert tous les jours – horaires variables selon saison – Tél. : 03 85 33 05 05
www.cave-lugny.com - cavelugny





Château de la Greffière

Château de la Greffière, situé à la Roche Vineuse en Bourgogne est un domaine viticole depuis 1585. Géré par la famille Greuzard depuis 1924, le domaine propose de nombreuses offres Oenotouristiques en Français et Anglais, visites pédagogiques des vignes, de la cave et du musée, balades en Vélo à assistance électrique, dégustation d'une large gamme de Vins Mâcon la Roche Vineuse, Saint Véran, Pouilly Fuissé, Saint Amour, Crémant de Bourgogne...

Château de la Greffière, located in La Roche Vineuse in Burgundy, has been a wine estate since 1585. Managed by the Greuzard family since 1924, the estate offers numerous wine tourism options in French and English, including educational tours of the vineyards, the cellar and the museum, electric bike rides, and tastings of a wide range of Mâcon la Roche Vineuse, Saint Véran, Pouilly Fuissé, Saint Amour and Crémant de Bourgogne wines.



Château de la Greffière 71960 La Roche Vineuse - Tél. : 03 85 37 79 11
Ouvert tous les jours (hors dimanches)

📌 [chateaudelagreffiere](https://www.chateaudelagreffiere.com) - 📷 [chateau_de_la_greffiere](https://www.chateau_de_la_greffiere.com)
[chateaudelagreffiere.com](https://www.chateaudelagreffiere.com)





Maison Tandem Arts & Design

Au cœur de la charmante ville de Cluny, nichée entre les collines de Bourgogne, Maison Tandem est bien plus qu'un simple lieu : c'est un véritable espace de vie, d'échange et de découverte. Installée dans une belle bâtisse du centre historique, à deux pas de l'abbaye de Cluny, Maison Tandem conjugue hospitalité, culture et convivialité. On y vient pour séjourner, se rencontrer, apprendre et partager.

VÉRITABLE HISTOIRE FAMILIALE

Maison Tandem, c'est d'abord un lieu d'hébergement atypique, qui accueille voyageurs, familles, artistes ou professionnels de passage. Chaque chambre, décorée avec soin, raconte une histoire et invite à la détente. Le lieu met un point d'honneur à respecter l'environnement et à favoriser les circuits courts — le petit déjeuner maison en est la preuve gourmande.

Au fil des saisons, Maison Tandem tisse des liens entre les habitants de Cluny, les visiteurs de passage et les amoureux de culture. On y vient pour un séjour, on y revient pour l'ambiance unique qui y régit.



In the heart of Cluny, Maison Tandem is a welcoming place combining accommodation, culture, and encounters. Housed in a beautiful building in the historic center, it welcomes travelers, artists, and locals for a variety of events: exhibitions, workshops, concerts, and more. Committed to local produce and the environment, Maison Tandem offers an authentic and creative stay. A must-visit for discovering the spirit of Cluny.

21, rue d'Avril 71250 CLUNY - Tél : 06 67 27 82 46

© f maison_dphotos_tandem

www.maison-tandem.com





Chez Romain

Au cœur de la Bourgogne, à Solutré, une maison familiale rénovée par des architectes offre un séjour original et convivial aux visiteurs du monde entier. Située au pied de la célèbre Roche de Solutré, cette maison, transformée par Romain issu d'une famille de vignerons, est également un lieu d'échange autour du vin et de sa culture.

In the heart of Burgundy, in Solutré, a family home renovated by architects offers a unique and welcoming stay to visitors from around the world. Located at the foot of the famous Roche de Solutré, this house, transformed by Romain, who comes from a family of winemakers, is also a place for exchanges about wine and its culture.



Rue de l'école, 71960 Solutré-Pouilly - Tél. : 06 26 37 87 78
© chez.romain - www.chezromainlapierre.fr





Hôtel du Commerce

Situé au cœur de la pittoresque ville de Cluny, l'Hôtel du Commerce vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, à deux pas de l'Abbaye de Cluny et des ruelles chargées d'histoire. Idéalement placé dans la rue principale à quelques pas de l'Abbaye, et des carrières de concours hippique (Equival-lée), vous y trouverez aussi de nombreux restaurants à proximité.

UN HAVRE DE CHARME AU CŒUR DE LA CITÉ MÉDIÉVALE

Dans un bâtiment au charme authentique, cet hôtel familial propose des chambres confortables, décorées avec simplicité et élégance. Que vous soyez de passage pour un séjour touristique, un événement culturel ou un voyage professionnel, l'Hôtel du Commerce saura répondre à vos attentes.

Le matin, un copieux petit-déjeuner est servi pour bien commencer la journée, avec des produits frais et locaux. Après vos visites, vous pourrez vous détendre dans le salon commun ou profiter des terrasses ensoleillées aux beaux jours.

Grâce à sa situation idéale, l'établissement est le point de départ parfait pour explorer Cluny et ses environs : les vignobles du Mâconnais, les paysages vallonnés de la Bourgogne du Sud, les chemins de randonnée et les trésors patrimoniaux de la région.

L'Hôtel du Commerce vous invite à vivre une parenthèse agréable en Bourgogne, où authenticité et convivialité se conjuguent au quotidien.

A charming, family-run hotel located in the heart of Cluny, just steps from the famous Abbey. The hotel offers comfortable, elegantly simple rooms, a hearty breakfast with local products, and a warm, welcoming atmosphere. Ideally situated for exploring Cluny's historic sites, the Burgundy vineyards, and the surrounding countryside, the Hotel du Commerce is the perfect base for both leisure and business stays.



Hôtel du
Commerce

8 Place Du Commerce 71250 CLUNY
Tél. : 03 85 59 03 09 - © hotel_du_commerce_cluny
www.hotelducommercecluny.com



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-cafeanglais.fr)
www.lafraternite-cafeanglais.fr

Fraternity, conviviality, freedom, and sharing come alive at Café Français in Mâcon.

Open from 2 PM, enjoy artisan wines, coffees, and light snacks with a stunning view of the Saône. Founded by two brothers inspired by family and tradition, this historic spot offers genuine warmth and great flavors.

Fresh, local ingredients and carefully selected natural wines create a true taste experience.

Join us for memorable moments in a welcoming, timeless setting.

— LA —
FRATERNITÉ
— Café Français —

VIGNERONNES
POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU
POUILLY-FUISSÉ
VIRÉ-CLESSÉ
SAINT VÉRAN
MÂCON VILLAGES
CRÉMANT DE BOURGOGNE

NADINE
Ferrand
le vin au féminin



CAVEAU DE VISITE ET DE DÉGUSTATION

DOMAINE NADINE FERRAND | 51 chemin du Voisinnet | 71850 CHARNAY-LÈS-MÂCON
Tél. Nadine : 06 09 05 19 74 | Tél. Marine : 06 46 50 70 68 | Ouvert 7/7j de 8h-19h

WWW.FERRAND-POUILLY-FUISSE.COM

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

OUVERT
7/7J



Le Relais des Grottes

Situé au cœur d'Azé, dans le Mâconnais, le Relais des Grottes est un restaurant traditionnel repris en mai 2023 par Laura et Mikaël Grandy. Le couple met à l'honneur une cuisine française authentique, élaborée à partir de produits locaux et de saison.

UNE CUISINE TRADITIONNELLE RAFFINÉE

Le Relais des Grottes à Azé est un restaurant convivial situé au cœur de la Bourgogne du Sud. Il propose une cuisine traditionnelle mettant à l'honneur les produits locaux. Vous y dégusterez des plats comme le bœuf bourguignon, le tataki de saumon ou encore les bréchets de poulet. L'établissement dispose d'une agréable terrasse ombragée, idéale aux beaux jours. Ouvert toute l'année (sauf le mercredi), il est apprécié pour son accueil chaleureux et son bon rapport qualité-prix. Une belle adresse à découvrir, à deux pas des grottes préhistoriques d'Azé.

L'établissement dispose également d'une belle sélection de vins français, avec environ 170 références, et d'une carte de digestifs.

Ouvert Toute l'Année du Lundi au Dimanche : 10h à 14h30 et 18h à 22h
Mercredi Fermé
Service à Emporter !

Le Relais des Grottes in Azé is a friendly restaurant located in the heart of Southern Burgundy. It offers traditional cuisine featuring local produce. You'll enjoy dishes such as beef bourguignon, salmon tataki, and chicken wishbone. The restaurant has a pleasant shaded terrace, ideal for sunny days. Open year-round (except Wednesdays), it's popular for its warm welcome and excellent value. A great place to discover, just a stone's throw from the prehistoric caves of Azé.

26 Place du Cèdre 71260 Azé
Tél. 03 85 30 74 34 -  Restaurant Le Relais des Grottes Azé
Juillet et Août 7/7 jours OUVERT
Pensez à Réserver !



VIN DE BOURGOGNE - VIN DU MÂCONNAIS



LE CHAI DE LA LOUVE
FLORIAN BEAU



LE CHAI DE LA LOUVE

71260 AZÉ

06 87 03 87 42 - pro@lechaidelalouve.fr

www.lechaidelalouve.fr



Pizza Ciné

PIZZA CINÉ, VOTRE RESTAURANT & PIZZERIA INCONTOURNABLE À MÂCON !

Dans une ambiance chaleureuse, nous vous proposons une cuisine savoureuse aux accents italiens. Découvrez nos délicieuses pizzas, nos plats de pâtes, viandes, poissons et salades, préparés avec soin pour satisfaire toutes vos envies. Laissez-vous séduire par notre menu cinéma à 29,90€, incluant un repas et une place de cinéma. Profitez aussi de notre terrasse en été, idéale pour savourer la dolce vita. Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, un dîner romantique ou une commande à emporter, Pizza Ciné saura vous séduire.

Pizza Ciné is your must-visit restaurant and pizzeria in Mâcon ! Enjoy delicious Italian-inspired dishes in a warm, friendly atmosphere—pizzas, pastas, meats, fish, and fresh salads. Try our special cinema menu for €29.90, including a full meal and a movie ticket !



129 Quai Lamartine 71000 Mâcon - Tél. : 03 85 38 25 13
En semaine : 12h à 14h00 / 19h à 22h30 - WE : 12h à 14h / 19h à 23h
© pizzacinemacon
www.pizzacine.com





Les Mouettes

DÉJEUNERS ET SOIRÉES CONVIVIALES AU RENDEZ-VOUS !

Aux Mouettes, les terrasses extérieures, vous invitent à profiter de moments agréables à l'ombre des parasols ou sous la pergola. Pour les soirées dans une ambiance estivale, Les Mouettes vous accompagnent avec des variétés de planches (charcuterie, fromage, bœuf, barbecue, etc.) et la carte du restaurant.

At Les Mouettes, the outdoor terraces invite you to enjoy pleasant moments in the shade of the parasols or under the pergola. For summery evenings, Les Mouettes offers a variety of platters (cold meats, cheese, beef, barbecue, etc.) and the restaurant menu.



370 rue Alain Colas, 71000 Mâcon - Tél. : 03 85 59 67 88
Mardi, Mercredi : 12h - 14h -
Du jeudi au samedi : 12h - 14h et 18h30 - 21h30
www.restaurantlesmouettes.fr



© JSL - LB



L'Hacienda

AMBIANCE CHALEUREUSE ET CONVIVIALE

À la fois bar, brasserie et pizzeria, l'établissement propose une carte variée mêlant classiques de la cuisine française, pizzas généreuses au feu de bois et plats du jour faits maison (Salades, burgers, pluma, viandes, poissons) avec une carte avec 35 références de vins pour allier bonne cuisine.

A bar, brasserie and pizzeria, the establishment offers a varied menu combining classic French cuisine, generous wood-fired pizzas and homemade daily specials (salads, burgers, pluma, meats, fish) with a menu with 35 wine references to combine good food.



36 Place Mommessin, 71850 Charnay-lès-Mâcon
Ouvert du mardi au samedi midi et soir
Bar ouvert à 10 h du mardi au dimanche matin jusqu'à 14 h
Tél. : 03 85 29 15 27



Minuit Deux

LIFE STORE CRÉATIF & GOURMAND

Le Lifestore Minuit Deux est un lieu de vie atypique, imaginé par Fabrice Couturier, chaleureux et coloré en plein cœur de Mâcon. Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h, on peut y déjeuner (on est fier d'avoir reçu le label du "Bon Boeuf Bourguignon"), on peut y faire une pause gourmande avec les produits d'Éclat de Chocolat mais aussi faire du shopping avec des marques engagées et locales ! Un lieu à découvrir au plus vite !

Minuit Deux is a vibrant and welcoming lifestyle store in the heart of Mâcon, combining dining, shopping, and sweet treats by Éclat de Chocolat. Open Tuesday to Saturday, it's the perfect spot for a lunch break, a local shopping spree, or even a professional meeting.



12 Rue Lamartine, Mâcon - Tél. : 09 87 70 61 26
f MinuitDeuxofficial - @lifestore_minuitdeux
www.minuitdeux.com





Mâcon
TOURISME

Le Petit Train Touristique



Réservation



86-032 JB

Visite de Mâcon

D'avril à novembre 2025

Du mardi au samedi

Départ de l'Office de Tourisme Place
Saint-Pierre à Mâcon

9 € (5 € -18 ans)

Visite du vignoble et découverte de la Roche de Solutré

10 et 16 juillet, et 13, 17, 21, 28 et 31 août

RDV à 9h30 à l'office de Tourisme.
Réservation obligatoire.

19 € (12 € -18 ans)



Les plus belles histoires naissent sous la lumière...



Mâcon sur l'Ô

Base nautique et de loisirs

Durant tout l'été, retrouvez votre base
nautique et de loisirs.

📍 Esplanade Lamartine à Mâcon

- **Location de vélos, karts et rosalias**

Du mercredi au dimanche.

- **Balades en bateau**

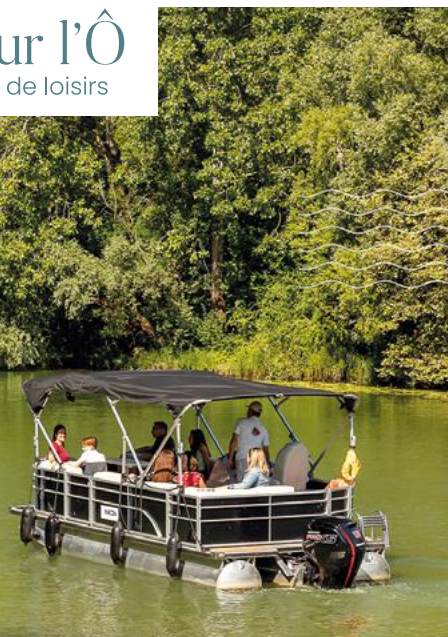
Du jeudi au dimanche, départ toutes les
45 min. de 15h à 18h.

- **Location de bateaux sans permis**

Tous les jours sur réservation.

macon-tourisme.com

Tél. 03 71 49 12 17



Les plus belles histoires naissent sous la lumière...



Le Forum

CUISINE ITALIENNE EN BOURGOGNE

Charmant restaurant italien installé dans une maison en pierre avec jardin, il offre une ambiance conviviale et chaleureuse. La carte propose des plats italiens faits maison : pâtes aux aubergines, viandes savoureuses comme le pavé de veau à la crème de truffe, et pizzas originales telles que la Speck ou la Tartuffo.

This charming Italian restaurant, housed in a stone house with a garden, offers a warm and friendly atmosphere. The menu features homemade Italian dishes: eggplant pasta, savory meats like veal steak with truffle cream, and original pizzas such as Speck or Tartuffo.



Pont de la Levée - 71250 Cluny - Tél. : 03 85 59 31 73
Ouvert du lundi soir au samedi soir de 18h30 à 21h30
Samedi ouverture midi et soir
© leforumcluny - www.leforumcluny.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 prisee 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.



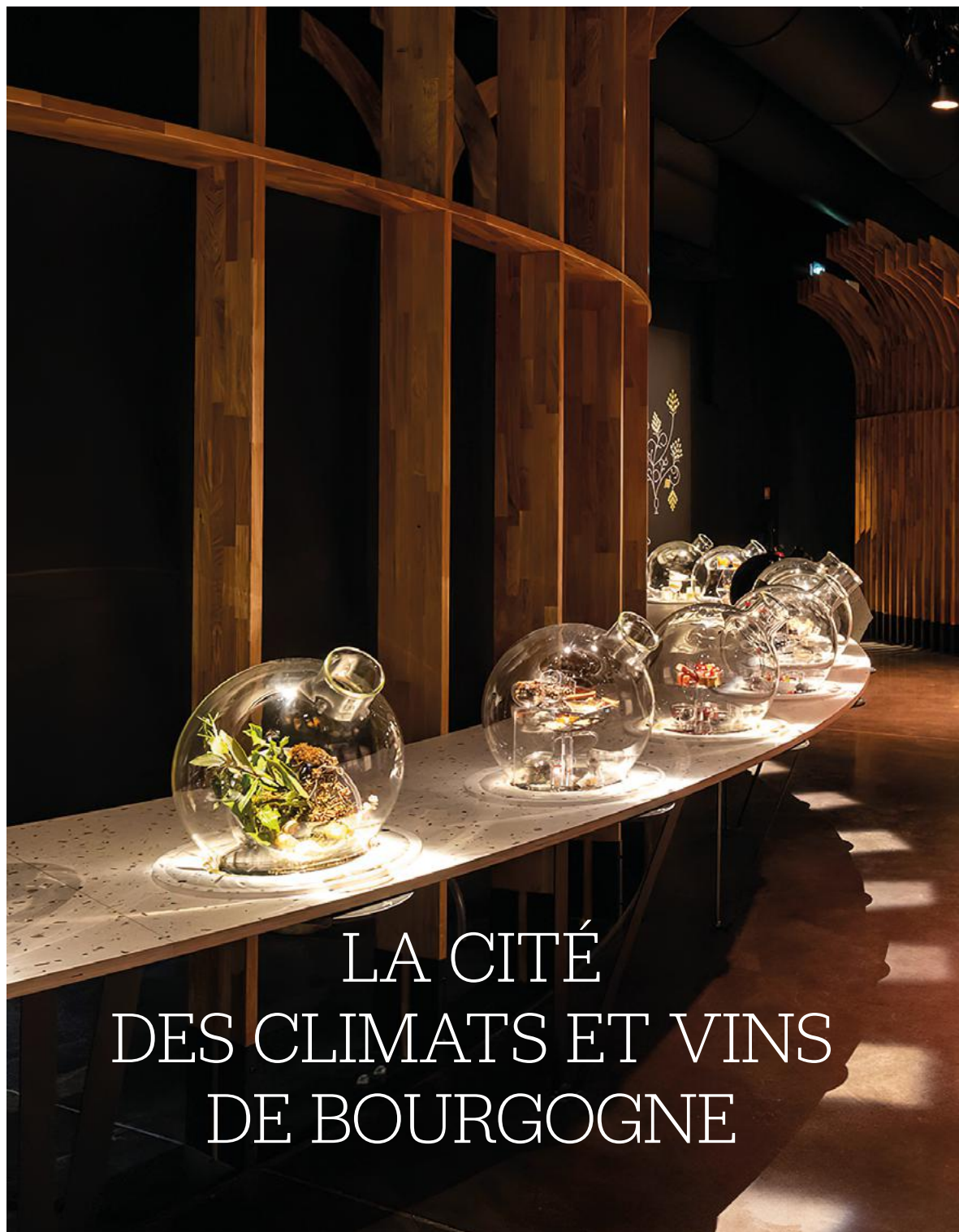
5 Rue des Minimes 71000 Mâcon - Tél. : 03 85 33 69 87
Ouvert de 9h à 19h du mardi au samedi et dimanche de 9h à 18h
© les_coursives - www.lescoursivesmacon.com

MÂCON

une autre idée de la Bourgogne



Fédération : Communication Ville de Mâcon - © Ville de Mâcon - juin 2025



LA CITÉ DES CLIMATS ET VINS DE BOURGOGNE



3 portes d'entrées sur le vignoble de Bourgogne

La Cité des Climats et vins de Bourgogne est un ré-seau de trois lieux de vie et de partage dédiés à la Bourgogne, son patrimoine, son Histoire, ses Climats et ses vins. Des expériences conviviales, sensorielles et pédagogiques pour petits et grands vous attendent ! Chaque Cité valorise son terroir, ses vins, son identité et invite à parcourir le vignoble.

La Cité des Climats et vins de Bourgogne is a network of three vibrant locations dedicated to sharing Bourgogne, its heritage, its history, its Climats and its wines. Adults and kids alike will benefit from fun, sensory and educational experiences! Each Cité highlights its terroir, its wines and its own identity, inviting visitors to explore the vineyards. French and the Climats of the Burgundy vineyard.



© Antoine Martel - Photographie

CHABLIS

Un écho de l'héritage monastique de la bourgogne viticole

À Chablis, les moines cisterciens seraient fiers de constater que leur cellier historique du Petit Pontigny reste tout entier consacré à la valorisation du vignoble et des vins de Bourgogne. Un millénaire d'histoire berce ce bâtiment historique intimiste, rénové et doté d'une extension contemporaine. Harmonieusement intégré à l'ambiance chaleureuse du jardin il est idéalement situé à deux pas des vignes.

In Chablis, the Cistercian monks of old would be proud to know that their historic Petit Pontigny cellar remains entirely dedicated to promoting the vineyards and wines of Bourgogne. Steeped in a thousand years of history, this intimate historic building has been renovated and equipped with a contemporary extension. It is ideally located a stone's throw from the vineyards, harmoniously integrated into the warm atmosphere of the garden.

LES PORTES D'OR DE LA BOURGOGNE

La Cité des Climats et vins de Bourgogne à Chablis fait la part belle aux vignobles de Chablis, du Grand Auxerrois (regroupant les vignobles de l'Auxerrois, du Tonnerrois, de Vézelay et du Jovinien) et du Châtillonnais. Le parcours de visite, fait de voûtes et de caves, valorise cette partie de la Bourgogne et les Climats qu'elle comporte.

La Cité des Climats et vins de Bourgogne in Chablis gives pride of place to the vineyards of Chablis, of Grand Auxerrois (including the vineyards of Auxerrois, Tonnerrois, Vézelay and Jovinien) and of Châtillonnais. The scenography, composed of vaults and cellars, offers a deeper understanding of this part of Bourgogne and its Climats.



© Antoine Martel - Photographie



© Antoine Martel - Photographie

MÂCON

Un emblème puissant sur les bords de la Saône

S'élançant vers le ciel, c'est bien une vis de pressoir résolument contemporaine que vous apercevez, surplombant la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Mâcon. Elle se dresse comme un phare sur les bords de Saône, bien visible des plaisanciers qui y naviguent, comme des automobilistes qui circulent sur les axes routiers proches. À quelques encablures du centre historique, la Cité se veut ouverte sur son quartier culturel et dynamique.

Soaring toward the heavens, it is indeed the form of a wine press screw that you can see: resolutely contemporary, it presides over the Cité des Climats et vins de Bourgogne in Mâcon, standing like a beacon on the banks of the Saône. A stone's throw from the historic centre, the Cité opens onto a dynamic cultural district.

LE SUD BOURGOGNE : TERROIR DE LUMIÈRE

Porte d'entrée des vignobles du sud de la Bourgogne, la Cité à Mâcon développe plus spécifiquement l'histoire, le territoire et les Climats des vins du Mâconnais, de la Côte Chalonnaise et des Côtes du Couchois, le tout au sein d'une mise en scène immersive.

The Cité in Mâcon is the gateway to the vineyards of sou-

thern Bourgogne. It presents in a more specific, immersive way the his-tory, the vineyard area and the Climats responsible for the wines of the Mâconnais, Côte Chalonnaise and the Côtes du Couchois.



© Antoine Martel - Photographie

520 avenue Maréchal de Lattre de Tassigny, 71000
Mâcon  citeclimatsvinsbourgogne
www.citeclimatsvins-bourgogne.com







© Antoine Martel - Photographie

BEAUNE

un joyau architectural avec une vue panoramique unique sur les vignobles

À l'entrée de la ville, vous admirez sa vrille s'élevant à 24 mètres de hauteur, qui rappelle l'enroulement de la vigne autour des palissades. La Cité à Beaune est implantée dans un vaste écoquartier : le Parc de la Chartreuse, véritable écrin paysager de dix hectares où vous pourrez vous promener et vous ressourcer. Cette Cité incarne ici l'histoire, les savoir-faire et le patrimoine de la Bourgogne viticole tout entière en mettant en valeur la spécificité des régions viticoles.

As you enter Beaune, you will be struck by the Cité's distinctive spirals structure, which rises to a height of 24 metres: a reflection of how the vines wind around their trellises. La Cité in Beaune is located in a vast eco-district: the Parc de la Chartreuse, a ten-hectare landscaped setting through which you can stroll and recharge your batteries. This Cité embodies our history, the savoir-faire and the heritage of the entire Bourgogne wine region, by highlighting the specific characteristics of the individual wine-growing areas.

UN ESPACE DÉDIÉ AUX CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

La Cité à Beaune accueille le principal centre d'interpré-

tation des Climats du Vignoble de Bourgogne. Au sein du parcours de visite, un espace est dédié à ce modèle de viticulture de terroir, dont le cœur se situe en Côte-d'Or.

The Cité in Beaune hosts the main interpretation centre for Bourgogne's vineyard Climats. An area within the visitor trail is dedicated to this model of terroir-based viticulture, the heart of which is the Côte-d'Or.



© Antoine Martel - Photographie



David Lefort

@domaine_lefort
www.domainelefort.fr



Domaine Ferrand

@domainenadineferrand
www.ferrand-pouilly-fuisse.com



Domaine Romuald Petit

@domaine_romuald-petit
www.romualdpetit.fr



**Vignerons
des Terres Secrètes**

@terressecretes
www.terres-secretes.com



Maison Jean Loron

@maison_jean_loron_1
www.loron.fr



Château Thivin

@chateauthivin
www.chateau-thivin.com



L'Épicer des Vins du Monde

@lepiciersdesvinsdumonde
www.vinsdumonde-macon.fr



Jacoulot

@maison_jacoulot
www.jacoulot.com



Jean Curial & Fils

@vins_curial
www.jean-curial.com





DIJON
BEAUNE
CHALON-SUR-SAÔNE



© Jyffoastries

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 - f ericpras2004
www.lameloise.fr

 MAISON
LAMELOISE







© @yafocstories



© Photos : Matthieu Collard



Cédric Burtin ❀❀

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

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

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



© Photos : Matthieu Collard

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

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



CEDRIC BURTIN

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



© Photos : Matthieu Cellard



Le Carmin

L'ESSENCE DU GOÛT AU CŒUR DE BEAUNE

Dans une élégante demeure Henri IV près du patrimoine de Beaune, Le Carmin incarne une gastronomie sincère et contemporaine. Le chef Christophe Quéant propose une cuisine précise et inspirée, où le produit et la saison priment. Chaque plat reflète son instinct, équilibrant cuisson, saveurs et textures. Nathalie Quéant veille à l'harmonie du lieu : une salle lumineuse et apaisante, où chaque détail sublime l'expérience. Étoilé Michelin, ils offrent une parenthèse gourmande invitant à savourer. Cette adresse discrète est le rêve d'un chef guidé par rigueur et plaisir de faire plaisir. On vient déguster et ressentir une générosité authentique. Le Carmin est plus qu'un restaurant : une maison de cœur, une table d'émotion.

Le Carmin, set in a charming Henri IV-style home in Beaune, offers sincere, contemporary cuisine by Chef Christophe Quéant. Centered on seasonal, balanced flavors and textures, each dish reflects his instinctive, precise approach. Nathalie Quéant creates a serene, minimalist atmosphere enhancing the experience. Michelin-starred, the restaurant invites guests to slow down and savor true generosity. More than a meal, Le Carmin is an emotional journey.

48 Place Carnot 21200 Beaune - Tél.: 03 80 24 22 42

 lecarminbeaune - www.restaurant-lecarmin.com





© LUCAS-MÜLLER



© Gauthier Lemelle



© Julien Faure

Chapeau Rouge *par William Frachot* ❀❀

Depuis 1999, William Frachot insufflé à l'Hostellerie du Chapeau Rouge une vision exigeante et sensible de la gastronomie. Formé auprès de monuments comme Jacques Lameloise, Bernard Loiseau ou encore Fabrice Gillotte, et enrichi par des expériences à l'étranger — en Angleterre et au Canada — il pose à Dijon les fondations d'une cuisine audacieuse, élégante, profondément enracinée.

WILLIAM FRACHOT, L'ÂME GASTRONOMIQUE DU CHAPEAU ROUGE

Récompensé en 2003 par une première étoile MICHELIN, il obtient dix ans plus tard une seconde distinction qui vient consacrer son approche contemporaine du terroir. Chez lui, chaque produit devient le prétexte d'une histoire : celle d'un territoire, d'un producteur, d'un instant. Son entrée en 2018 dans le cercle prestigieux des Grandes Tables du Monde atteste d'une reconnaissance internationale, mais William Frachot reste avant tout un artisan du goût, humble et passionné. Entouré d'une équipe fidèle et de producteurs engagés, il célèbre les richesses de la Bourgogne dans chaque assiette, avec une signature aussi précise qu'émotive. Sa cuisine est celle du lien : entre l'excellence et la simplicité, entre l'homme et la nature, entre la tradition et l'innovation. Installé au cœur de l'Hostellerie du Chapeau Rouge, un hôtel 4 étoiles de charme à Dijon, le restaurant devient un écran gastronomique où les saveurs révèlent l'essentiel : l'authenticité, la générosité, et l'amour du métier.

William Frachot has been shaping the culinary identity of Hostellerie du Chapeau Rouge since 1999. Trained by iconic chefs like Lameloise and Loiseau, his cuisine blends terroir and modernity with precision. Awarded two MICHELIN stars, he transforms exceptional products into emotional, memorable experiences. Deeply rooted in Burgundy, his creations honor local producers and French culinary heritage. At his table, authenticity meets excellence — for moments of true gastronomic harmony.

5, Rue Michelet, 21024 Dijon - Tél. : 03 80 50 88 88

📍 chapeaurougedijon

www.chapeau-rouge.fr



© Julien Faure







Au Fil du Clos

GASTRONOMIE AU CŒUR DES VIGNES

Situé au cœur du vignoble de Meursault, ce restaurant gastronomique offre une cuisine moderne et raffinée, mettant en valeur les produits du terroir bourguignon. Le chef Jean-Christophe Moutet, ancien second de la Maison Lameloise, propose des menus allant de 42 € à 115 €, dans un cadre élégant avec vue sur les vignes.

Nestled in the heart of Meursault's vineyards, this fine dining restaurant offers refined, modern cuisine highlighting local Burgundy products. Chef Jean-Christophe Moutet, formerly of Maison Lameloise, serves seasonal tasting menus in an elegant setting with vineyard views.



1 rue de Mazeray, 21190 Meursault - Tél. : 03 80 20 40 82
Horaires : Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 13h et de 19h à 21h
© aulfiduclos
www.aulfiduclos.fr





L'Évidence

UNE BELLE ADRESSE POUR VIVRE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE SOIGNÉE ET INSPIRÉE

Au cœur de Digoin, ce restaurant gastronomique offre une cuisine créative et de saison. Le chef Nicolas Martin, formé chez Lameloise et Troisgros, y propose des menus dégustation en 4, 6 ou 9 services. Le décor raffiné mêle charme ancien et touches contemporaines.

In the heart of Digoin, this gourmet restaurant offers creative, seasonal cuisine. Chef Nicolas Martin, trained at Lameloise and Troisgros, offers 4-, 6-, or 9-course tasting menus. The refined decor blends old-world charm with contemporary touches.



14 rue Nationale, 71160 Digoin - Tél. : 03 85 25 07 26
Horaires : Ouvert du mercredi midi au dimanche midi,
de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30
restaurant-levidence.fr @l_evidence_restaurant





Restaurant Le Casis

📍 cassisrestaurant
www.cassisrestaurant-macon.fr



Domaine de Rymska

📍 domainederymska
www.domaine-rymska.com



La Table de Chaintré

📍 la_table_de_chaintre
www.latabledechaintre.com



Aux Terrasses

📍 jm_carrette_auxterrasses
www.aux-terrasses.com



La Courtille de Solutré

📍 lacourtilledesolutre
www.lacourtilledesolutre.fr



L'Écrin par Yohan Chapuis

📍 chapuisyohannlecrin
www.restaurant-greuze.fr



Maison Doucet

📍 chef_frederic_doucet
www.maison-doucet.com



Les 7 Fontaines

📍 stephane_gregoire.69
📍 hotel_spa_les7fontaines
www.hotel-les7fontaines.com



La Dama

📍 restaurant_ladama
www.aromaticrestaurant.fr



Hôtel Restaurant **ibis** Mâcon sud Crêches

Séminaires d'entreprises & Cuisine gourmande

Restaurant | Salons séminaires et festifs | Piscine



© Abaca Press/Etienne Ruggieri





Un lieu d'exception pour célébrer l'art de vivre à la française.

Nouvelle destination phare pour célébrer l'art de vivre à la Française, la Cité internationale de la gastronomie et du vin a l'ambition de raconter et faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne.

A new flagship destination to celebrate the French art of living, the International City of Gastronomy and Wine aims to tell and bring to life the values recognized by UNESCO of the Gastronomic Meal of the French and the Climats of the Burgundy vineyard.





Un écrin d'exception de 6,5 hectares au cœur de Dijon

La Cité internationale de la gastronomie et du vin se déploie autour de 1750 m² d'espaces d'exposition donnant les clés pour comprendre le « Repas gastronomique des Français » qui, en 2010, entrait sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Loin d'un label qui figerait les savoir-faire uniques du pays de la « bonne chère », l'Unesco reconnaissait ainsi la valeur exceptionnelle d'une tradition millénaire qui contribue au renforcement des liens sociaux : l'art de mettre les petits plats dans les grands, de sélectionner les bons produits, de les accompagner du vin idéal, mais aussi la convivialité qui caractérise le repas festif, les rituels attachés à celui-ci et aux moments importants de la vie... Indissociable de la gastronomie française, le vin est célébré par la Cité internationale de la gastronomie et du vin dans ses dimensions culturelle, scientifique, historique et patrimoniale à travers l'ensemble des expositions, ateliers et commerces.

Espace monumental de plus de 600 m² sur 3 niveaux, La Cave de la Cité proposera aux visiteurs une expérience unique de dégustation personnalisée avec une offre quotidienne de 250 vins au verre parmi plus de 3000 références de crus du monde entier, dont une place de choix évidemment donnée aux bourgognes.

The Cité internationale de la gastronomie et du vin (International City of Gastronomy and Wine) is structured around 1,750 m² of exhibitions dedicated to the "Gastronomic Meal of the French," listed in 2010 as an Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO. This recognition promotes a living tradition, synonymous with conviviality, sharing, festive rituals, and culinary expertise, without freezing practices. The selection of products, their enhancement, and the perfect pairing with wine are essential elements. Wine, inseparable from French gastronomy, is celebrated in its cultural, scientific, historical, and heritage dimensions through various activities. The Cave de la Cité, a vast space of 600 m² on three levels, offers a unique tasting experience with 250 wines by the glass each day, chosen from more than 3,000 vintages from around the world, giving pride of place to Burgundy wines.



© Vincent Audebert



© Denis Jacquelin



Soyons gourmands !

Ta table.fr



Les bonnes raisons de goûter à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin...

1. Parcourir des expositions consacrées au repas gastronomique des Français et participer dans la foulée à des ateliers culinaires ou de dégustation.

2. Faire son shopping gourmand dans les boutiques spécialisées du Village gastronomique. Fromages de La Planche, fruits et légumes du Charreton, poissons et fruits de mer d'origine française de L'Ecaille, viandes françaises du Billot, douceurs de La Gloriette, pain et les viennoiseries du Moulin, arts de la table du Dresseoir et condiments au Manège à Moutarde : il y en a pour tous les goûts.

3. Dénicher à la Librairie gourmande, parmi plus de 10 000 ouvrages culinaires et œnologiques, le manga branché La cantine de minuit ou l'un des rares exemplaires des Fastes de Bacchus de Gérard Oberlé.

4. Déguster l'un des 250 vins au verre proposés quotidiennement par la Cave de la Cité parmi 3 000 références en bouteilles, dont 1 000 en Bourgogne.

5. Offrir à un proche un dîner accords mets-vins conçu par Eric Pras, le seul chef 3 étoiles Michelin de la région Bourgogne-Franche-Comté, directeur culinaire du groupe Epicure dans la Cité.

6. S'essayer face au public à un battle de chefs dans la Cuisine expérientielle.

7. Découvrir l'adorable chapelle Sainte-Croix de Jérusalem construite en 1459 ou vivre une expérience immersive au sein des paysages dijonnais du « 1204 ».

1. Browse exhibitions dedicated to French gastronomy and participate in culinary or tasting workshops. 2. Do your gourmet shopping in the specialty shops of the Gastronomic Village. Cheeses from La Planche, fruits and vegetables from Le Charreton, French fish and seafood from L'Ecaille, French meats from Le Billot, sweet treats from La Gloriette, bread and pastries from Le Moulin, tableware from Le Dresseoir, and condiments from Le Manège à Moutarde: there's something for everyone. 3. Discover the trendy manga "La cantine de minuit" or one of the rare copies of Gérard Oberlé's "Fastes de Bacchus" at the Librairie Gourmande, among more than 10,000 culinary and wine-related books. 4. Taste one of the 250 wines by the glass offered daily by the Cave de la Cité, among 3,000 bottled wines, including 1,000 from Burgundy. 5. Treat a loved one to a wine-pairing dinner designed by Eric Pras, the only 3-Michelin-starred chef in the Bourgogne-Franche-Comté region and culinary director of the Epicure dans la Cité group. 6. Try your hand at a chef battle in front of an audience in the Experiential Kitchen. 7. Discover the adorable Sainte-Croix de Jérusalem chapel, built in 1459, or enjoy an immersive experience in the Dijon landscapes at "1204".

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin
2 Rue de l'Hôpital, 21000 Dijon - 03 80 23 88 76

📍 dijon_citegastronomie - www.citedelagastronomie-dijon.fr

APPLI Route71

DE LA CONNEXION

À LA DÉCONNEXION



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



SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD



DÉCOUVRIR LE BEAUJOLAIS







BEAUJOLAIS

L'âme d'un terroir, entre vignes et pierres dorées

Le Beaujolais se distingue par sa richesse et sa diversité — culturelle, géographique et architecturale. Mais au-delà, il incarne un véritable art de vivre fondé sur la convivialité, la fête, le partage et l'authenticité. Cette région offre une qualité de vie remarquable, marquée par la simplicité, la beauté de la nature et des moments collectifs autour de la table et des traditions festives.

Beaujolais is distinguished by its richness and diversity—cultural, geographical, and architectural. But beyond that, it embodies a true art of living based on conviviality, celebration, sharing, and authenticity. This region offers a remarkable quality of life, marked by simplicity, the beauty of nature, and shared moments around the table and festive traditions.

Destination Beaujolais - Maison du Tourisme
96 Rue de la Sous-Préfecture 69400 Villefranche-sur-Saône
04 74 07 27 40 -  destinationbeaujolais
www.destination-beaujolais.com



DESTINATION
BEAUJOLAIS
UNESCO GLOBAL GEOPARK



© Etienne Ramousse

Suivez la route des vins

Découvrir le Beaujolais grâce à sa Route des Vins, les 12 appellations entre Lyon et Mâcon pour explorer les beautés du territoire. Profitez-en pour planter le décor au milieu des vignes pour un pique-nique improvisé, arrêtez-vous chez un vigneron passionné pour partager un moment de convivialité et vivre des expériences uniques autour du vin comme les visites privilège.



© Etienne Ramousse

Les trésors du patrimoine Beaujolais

Au cœur Pays d'art et histoire Beaujolais, laissez-vous conter la singularité des villages remarquables par votre guide conférencier. Il vous révélera les secrets du patrimoine. Au détour d'une rue pittoresque, derrière une porte, le Beaujolais lève le voile sur l'indicible : cours et maisons remarquables de Villefranche, truculent village de Clochemerle, cité médiévale d'Oingt, un des plus beaux villages de France. Laissez-vous happer par la magie des lieux.



© Etienne Ramousse

Prenez la Route des Vins du Beaujolais

La Route des Vins du Beaujolais s'étire sur 140 km et traverse les 12 appellations du Nord au Sud jusqu'aux portes de Lyon, un véritable fil rouge pour explorer les beautés du territoire. Au gré des villages, découvrez les 10 Crus du Beaujolais aux noms évocateurs : Saint Amour, Fleurie, Morgon, Chiroubles... ainsi que les appellations Beaujolais et Beaujolais villages. Enfin, plantez le décor au milieu des vignes pour un pique-nique improvisé.



© Emmanuel Bormay

Clochemerle : Vaux en Beaujolais, le village où le roman prend vie

Gabriel Chevallier y a peut-être planté le décor de son roman "Clochemerle" et ce petit bourg a connu un succès international depuis. Au milieu des vignes, entre fiction et réalité, plongez dans l'univers folklorique de Clochemerle et découvrez les anecdotes du village à travers les personnages truculents du dessinateur Dubout, qui animent les murs et les rues ainsi que le parcours des silhouettes. Un village insolite à découvrir A.B.S.O.L.U.M.E.N.T.



© Anne-Sophie Tardy

Un voyage inattendu pour découvrir des points de vue uniques

Du Mont Saint Rigaud, point culminant du Rhône à plus de 1 000m, au Val de Saône en passant par le vignoble, le Beaujolais sera LE terrain de jeu de vos escapades nature. Arpentez les forêts bordées de pâturages, flânez le long des bords de Saône et serpez au milieu des charrois de vignes et admirez nombre de paysages aussi intimes que grandioses, aux palettes de couleurs changeantes selon les saisons. En famille ou entre amis, prenez d'assaut les sentiers du territoire à pieds, en vélo, VTT ou encore à cheval ; une panoplie de circuits balisés vous attendent en Beaujolais.



© Etienne Ramousse

Prenez de la hauteur sur le Mont Brouilly

Au cœur du Beaujolais labellisé Géoparc mondial par l'UNESCO, le Mont-Brouilly est le géosite incontournable du Beaujolais. Il émerge au-dessus du vignoble pour une vue à couper le souffle. Sur place, emblème tant symbolique que majestueux, le géoscope vous révélera toute l'histoire du Beaujolais, vieille de 500 millions d'années. Drapées de vignes, les appellations Brouilly et Côte de Brouilly s'y expriment de la plus belle des façons. À déguster de toute urgence.

Follow the wine route

Discover Beaujolais through its Wine Route, exploring the 12 appellations between Lyon and Mâcon to explore the region's beauty. Take the opportunity to set the scene among the vineyards for an impromptu picnic, stop at a passionate winemaker's home to share a friendly moment, and enjoy unique wine-themed experiences, such as special tours.

Discover the treasures of Beaujolais heritage

In the heart of the Beaujolais region of art and history, let your tour guide tell you about the uniqueness of its remarkable villages. He or she will reveal the secrets of its heritage. Around a picturesque street, behind a door, Beaujolais lifts the veil on the unspeakable: the remarkable courtyards and houses of Villefranche, the colorful village of Clochemerle, the medieval town of Oingt, one of the most beautiful villages in France. Let yourself be captivated by the magic of the place.

Take the Beaujolais Wine Route

The Beaujolais Wine Route stretches 140 km and crosses 12 appellations from north to south, right up to the gates of Lyon. A true guiding principle for exploring the region's beauty. As you wander through the villages, discover the 10 Beaujolais Crus with evocative names: Saint Amour, Fleurie, Morgon, Chiroubles, and more, as well as the Beaujolais and Beaujolais Villages appellations. Finally, set the scene amidst the vineyards for an impromptu picnic.

Clochemerle : Vaux en Beaujolais

Gabriel Chevallier may have set the scene for his novel "Clochemerle" here, and this small village has since enjoyed international success. Amidst the vineyards, somewhere between fiction and reality, immerse yourself in the folkloric world of Clochemerle and discover the village's anecdotes through the colorful characters of cartoonist Dubout, who bring the walls and streets, as well as the silhouettes, to life. An unusual village to discover A.B.S.O.L.U.M.E.N.T.

Discover unique viewpoints

From Mont Saint Rigaud, the highest point in the Rhône at over 1,000m, to the Saône Valley, passing through the vineyards, Beaujolais will be THE playground for your nature getaways. Wander through forests bordered by pastures, stroll along the banks of the Saône, and wind through vineyards, admiring a variety of landscapes as intimate as they are magnificent, with palettes of colors that change with the seasons.

Reach for the heights of Mont Brouilly

In the heart of Beaujolais, designated a UNESCO Global Geopark, Mont-Brouilly is the must-see gem of Beaujolais. It rises above the vineyards for a breathtaking view. A majestic and symbolic landmark, the on-site geoscope will reveal the entire 500-million-year history of Beaujolais. Draped in vines, the Brouilly and Côte de Brouilly appellations are expressed in the most beautiful way. A must-try!



© 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.

PETITES CITÉS DE CARACTÈRE : TERNAND

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.





JULIÉNAS

Regnié-Durette

FLEURIE





Auberge du Cep ✿

L'Auberge du Cep, étoilée au Michelin, incarne parfaitement l'excellence culinaire du Beaujolais. Dans ce cadre estival enchanteur, les convives sont transportés dans un festival de saveurs qui éveillent les papilles.

UNE ÉPOPÉE GOURMANDE AU CŒUR DU BEAUJOLAIS

Aurélien et Camille, guidés par leur amour commun de la gastronomie, réinventent les trésors du terroir à travers des associations audacieuses et savoureuses. Aux commandes de la cuisine, le Chef compose avec finesse une partition culinaire où chaque ingrédient, chaque sauce et chaque texture trouve sa place dans une harmonie envoûtante. Les vins du Beaujolais, choisis avec soin, viennent sublimer chaque plat de leurs arômes délicats. Dans l'atmosphère estivale et chaleureuse de l'auberge, la convivialité est reine. Fidèles à l'esprit de cette maison fondée en 1951, Aurélien et Camille réinterprètent avec passion les grands classiques comme le coq au vin ou le pâté en croûte, tout en préservant l'âme authentique de cette adresse emblématique. Dans ce décor contemporain et feutré, la cuisine généreuse et raffinée se dévoile pleine de surprises, offrant une véritable expérience sensorielle. L'Auberge du Cep devient ainsi une étape incontournable pour les amoureux du goût, rendant hommage avec grâce à l'élégance et à la richesse du Beaujolais.

A culinary journey in the heart of Beaujolais, where Aurélien and Camille craft bold, refined dishes from local treasures. The chef's artistry transforms each ingredient into a harmonious symphony of flavors and textures. Carefully selected Beaujolais wines enhance every course with their enchanting aromas. In a warm, contemporary setting, tradition meets creativity in every plate. At L'Auberge du Cep, each meal becomes a lasting memory of elegance and authenticity.

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



AUBERGE DU CEP







Château des Janroux - Juliéнас

Niché au cœur du vignoble de Juliéнас, le Château des Janroux incarne l'élégance discrète, le romantisme et la douceur de vivre à la française. Ce charmant château du XVIII^e siècle, chargé d'histoire, trône fièrement au milieu des vignes, offrant un cadre idyllique à celles et ceux en quête de calme et d'authenticité.

L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Un art de vivre raffiné se dévoile au Château des Janroux : baignades paisibles en bord de piscine, petit-déjeuners bercés par le chant des oiseaux, balades à travers une nature changeante et dégustations intimistes en cave. Ce lieu hors du temps invite à la détente dans l'une des cinq chambres d'hôtes, chacune pensée comme un univers singulier.

Originaire de Bourgogne pour Hervé et de Russie pour Natalia, ils ont façonné ici un véritable espace pour épicuriens autour de rencontres entre les grands crus du Beaujolais et la nature. Ici chaque dégustation, guidée avec passion, offre un parcours sensoriel à travers une sélection de cuvées locales, sublimes par une planche de fromages et de charcuteries régionales. Un moment rare, où la tradition, le goût et la convivialité s'unissent avec élégance.

Dégustation apéritive de 10 crus en cave sur réservation.

Guests are warmly welcomed by Natalia and Hervé Lécuyer, owners of Château des Janroux, who generously share this history-filled retreat.

From poolside relaxation and cellar tastings to scenic countryside walks, the château offers a timeless haven to experience the French art of living.

Hervé, a Burgundy native, curates immersive wine tastings highlighting the finest Beaujolais crus, paired with local charcuterie and cheeses — a true celebration of tradition and authenticity.

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











© Denis Lavie

© Tom Fournié

Hôtel**** Restaurant Villa Alexandre

La Villa Alexandre, havre de charme et de raffinement au cœur du Beaujolais, allie art de vivre, nature et gastronomie d'exception dans son restaurant où officie le Chef Davy Durand. Formé auprès de grands chefs, il a appris à respecter les produits pour mieux les sublimer. Sa cuisine à la fois instinctive, sensible et sincère raconte des histoires : celles des saisons, des émotions et de moments de vie. « Chaque plat que je crée est un écho de mes souvenirs, un hommage à la nature et à ce qu'elle m'inspire. »

UNE TABLE D'EXCEPTION AU CŒUR DE LA NATURE

Le restaurant de la Villa Alexandre vous invite à vivre une expérience gastronomique raffinée, accessible aussi bien aux clients de l'hôtel qu'aux visiteurs de passage. Dans un cadre paisible et chaleureux, chaque repas devient un moment de partage et d'émotion, autour d'assiettes généreuses, créatives et ancrées dans la saison.

La carte propose une cuisine maison qui célèbre les produits locaux et d'exception, avec une attention toute particulière portée à la fraîcheur et à l'authenticité. Une offre d'en-cas est également disponible, à savourer au bord de la piscine, dans l'espace coworking, ou à emporter pour explorer la région autrement. Le petit déjeuner, servi dans la Véranda baignée de lumière face au jardin Hélène, est un véritable rituel de douceur pour bien démarrer la journée.

Horaires du restaurant : Du mardi au samedi inclus - De 19h à 21h - Sur réservation

165 rue Alexandre Poidebard, 69430 Régnié-Durette
Tél. : 04 81 15 02 30 du mardi 15h au dimanche 15h - contact@hotelvilla-alexandre.fr
www.hotelvilla-alexandre.fr







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



L'agenda du Beaujolais



Beaujolais

Tourisme



Planifiez votre escapade sur beaujolais-tourisme.com



Le Coq à Julié纳斯

SAVEURS DU TERROIR AU CŒUR DU BEAUJOLAIS

Le Coq à Julié纳斯 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 Julié纳斯 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 Julié纳斯

Tél. : 04 74 03 67 51

© lecoqajulienas

www.lecoqajulienas.com



Au Colombier

AMBIANCE CHALEUREUSE ET CONVIVIALE

Le restaurant Au Colombier, dirigé par le chef Frédéric Côte, propose une cuisine française traditionnelle revisitée avec finesse. Situé à Anse, en bord de Saône, il offre un cadre paisible avec une terrasse accueillante. Les plats sont élaborés à partir de produits frais et locaux, mettant en valeur le savoir-faire culinaire du chef. Ce lieu convivial est idéal pour une expérience gastronomique raffinée et authentique.

Chef Frédéric Côte's restaurant, Au Colombier, offers re-fined French cuisine in a peaceful riverside setting. Located in Anse, it provides a warm ambiance and dishes crafted from fresh, local ingredients.



126 allée du Colombier 69480 Anse - Tél. : 04 74 67 04 68
Fermé du dimanche soir au mardi soir - Du mercredi au samedi :
12h-14h00, 19h30-21h15 - Dimanche : 12h-14h00
📍 au.colombier.restaurant - www.aucolombier.com





Le Coq de Juliéas

@lecoqajulienas
www.lecoqajulienas.com



Le Bistrone

@le_bistrone_en_beaujolais
www.le-bistrone-en-beaujolais.com



Josephine À Table

@josephineatable
www.josephineatable.fr



Auberge de Clochemerle

@bartheromain
www.aubergedeclochemerle.fr



Auberge du Cep

@aubergeducep
www.aubergeducep.com



Au Colombier

@au.colombier.restaurant
www.aucolombier.com



Guy Lassausaie

@guy.lassausaie
www.guy-lassausaie.com



L'Abbaye Caladoise

@labbaye_caladoise
www.labbayecaladoise.com



L'Écume Gourmande

@lecumegourmande
www.ecume-gourmande.fr



L'inaTTendu

BISTRONOMIE CRÉATIVE EN BORD DE SAÔNE

À Reyrieux, L'inaTTendu du chef Marc Boissieux propose une cuisine bistronomique inventive aux accents asiatiques et méditerranéens. Dans un cadre chaleureux avec terrasse et terrains de pétanque, on y savoure des plats raffinés à base de produits frais, locaux et de saison. Une expérience culinaire conviviale et surprenante.

Chef Marc Boissieux's restaurant, L'inaTTendu, offers modern bistronomic cuisine with Asian and Mediterranean influences. Located in Reyrieux by the Saône River, it provides a warm setting with a shaded terrace and pétanque courts.



311 Chemin Port Bernalin 01600 Reyrieux
Tél. : 04 78 98 30 81
f restaurantlinattendulyon
www.linattendulyon.fr





UNE COLLECTION UNIQUE
DANS
UN CADRE
EXCEPTIONNEL



www.musee-malartre.com | Rochetaillée-sur-Saône | Parking gratuit
Bus TCL n°40 et 70 | Du mercredi au dimanche 10h30 - 18h
645 rue du musée 69270 Rochetaillée-sur-Saône | 04 78 22 18 80



Bistro B

Le Bistro B, situé dans le 6^e arrondissement de Lyon, propose une cuisine de marché raffinée, élaborée à partir de produits frais et de saison. Le chef y marie tradition française et influences contemporaines, offrant des plats tels que le tataké de bœuf au miso ou le suprême de pintade à la purée truffée. L'établissement, reconnu par le Guide MICHELIN et Gault&Millau, offre une ambiance chaleureuse et un service attentionné. Les menus dégustations varient de 30,90 € à 42,90 €.

Located in Lyon's 6th district, Bistro B offers refined market cuisine blending French tradition with contemporary influences. Recognized by the MICHELIN Guide, it provides a warm atmosphere and attentive service.



90 rue Duguesclin, Lyon - Tél. : 04 78 89 12 21
Mardi de 12h à 13h45 - Mercredi à Samedi de 12h à 13h45 et 19h à 20h45 - Fermé le lundi
f Bistroblyon - www.bistro-b.eatbu.com



Chez Paul

L'ÂME DES BOUCHONS LYONNAIS DEPUIS 1928

Fondé en 1928 près des Terreaux, Le Bouchon Chez Paul est une véritable institution nichée au cœur du 1^{er} arrondissement de Lyon. Dans une ambiance conviviale, on y déguste les grands classiques lyonnais comme la quenelle de brochet, l'andouillette ou la tête de veau, servis avec saladiers à partager et fromages du terroir.

At Bouchon Chez Paul, you can enjoy traditional Lyonnais dishes like quenelle de brochet and tablier de sapeur in a warm, authentic atmosphere. Located near Place des Terreaux, it's a must-visit for an immersive culinary experience in Lyon.



11 Rue Major Martin, 69001 Lyon - Tél. : 04 78 28 35 83
Tous les midis de 12h à 14h - Ouvert tous les soirs du lundi au samedi de 19h30 à 22h
© bouchon_chez_paul - www.bouchonchezpaul.fr



DANS LES COULISSES DE L'INDU STRIE



Visites
d'entreprises

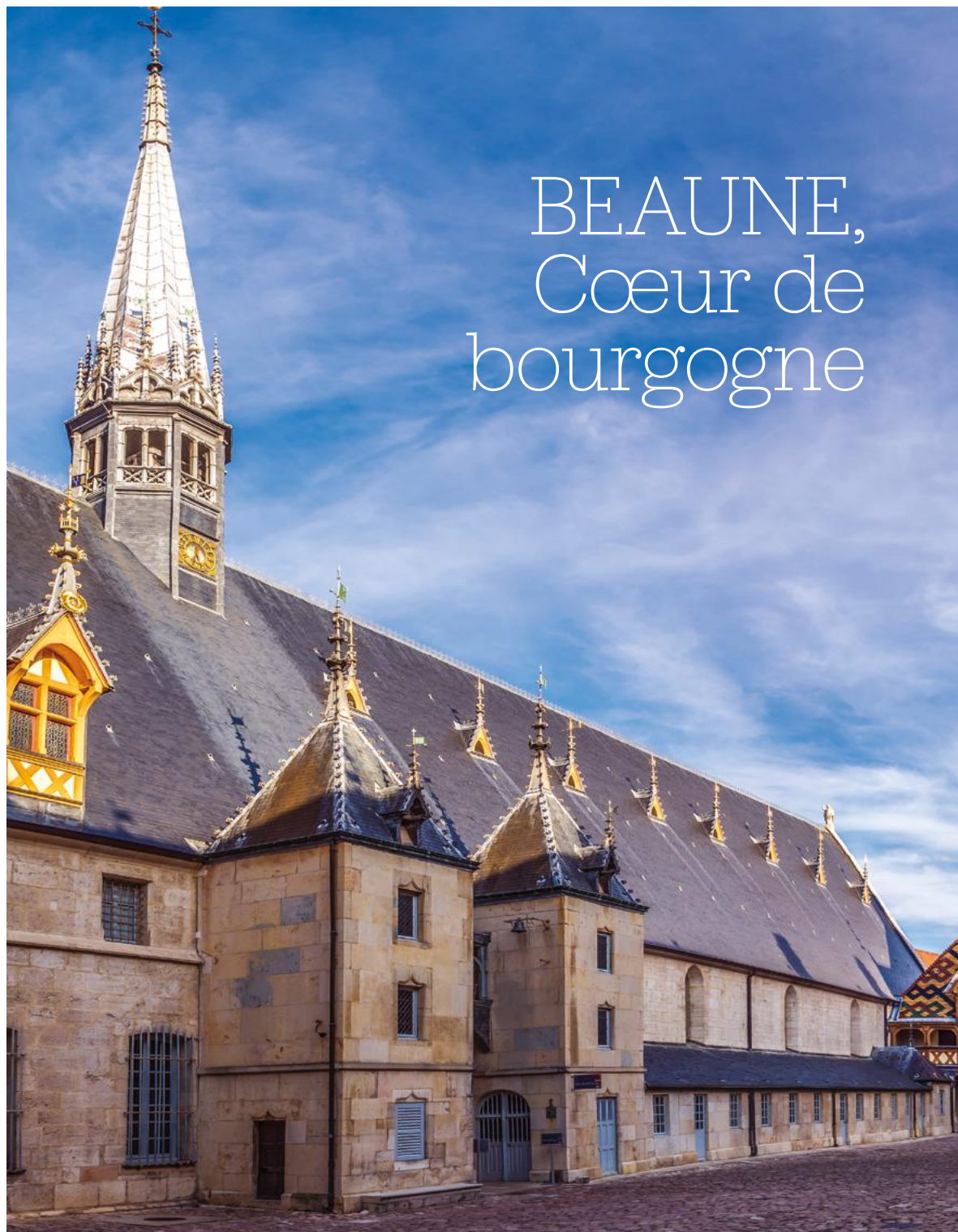
Le Creusot
Montceau-les-Mines

■ CREUSOT
MONTCEAU
TOURISME ■

BILLETTERIE EN LIGNE SUR
www.creusotmontceautourisme.fr
RENSEIGNEMENTS AU 03 85 55 02 46



BEAUNE, Cœur de bourgogne



Des Hospices de Beaune aux châteaux en passant par le patrimoine vigneron ou religieux essaimé le long de la côte viticole, c'est d'abord l'histoire et le vin qui ont façonné l'histoire et le paysage du pays beunois. Zoom sur l'extraordinaire richesse d'un héritage éloquent.

From the Hospices de Beaune to the châteaux, including the winemaking and religious heritage scattered along the wine-growing coast, it is first and foremost history and wine that have shaped the history and landscape of the Beaune region. A closer look at the extraordinary richness of this eloquent heritage.





Héritage des Ducs de Bourgogne

L'HÔTEL-DIEU ET SES CÉLÈBRES TOITS DE TUILES VERNISSÉES

Située au cœur d'un vignoble prestigieux dont les noms évocateurs de Pommard, Corton-Charlemagne, Romanée-Conti, Meursault, Santenay et bien d'autres encore font scintiller les yeux des amateurs de vins, Beaune est également une ville d'Art dont le monument le plus connu est certainement l'Hôtel-Dieu (Hospices de Beaune).

Ce site emblématique compte parmi les plus visités de la Bourgogne (plus de 450 000 visiteurs par an) et accueille un événement annuel majeur de la Bourgogne Viticole, la Vente des vins des Hospices de Beaune, qui a lieu chaque troisième dimanche de novembre.

Fondé en 1443 par Nicolas Rolin, chancelier du duc Philippe le Bon, et son épouse Guigone de Salins, l'Hôtel-Dieu fut conçu comme un « palais pour les pauvres, pour le repos des corps et des âmes », accueillant les malades en temps de guerres et de famines.

Au fil des siècles, des patients reconnaissants ont fait des dons sous forme de parcelles de vignes (le premier don a eu lieu en 1457), de telle sorte que les Hospices de Beaune sont aujourd'hui propriétaire d'un domaine d'environ 67 hectares, majoritairement constitué de premiers et grands crus, aux noms prestigieux : Corton grand cru, Mazis-Chambertin, Chablis...

LES CHEMINS DES LUMIÈRES À BEAUNE

Le temps d'une soirée, visitez Beaune autrement et laissez-vous envahir par la magie des chemins de lumière ! Des scénographies lumineuses sont projetées sur sept sites emblématiques de Beaune (la Collégiale

Notre-Dame, l'Hôtel-Dieu, le Musée du Vin, la Chapelle Saint-Etienne, le Beffroi, la Porte Marie de Bourgogne et le Rempart des Dames). Déambulez dans les rues typiquement bourguignonnes du centre-ville et vivez, par la même occasion, une expérience visuelle unique permettant de découvrir l'histoire et la beauté du patrimoine Beaunois.

LE BEFFROI, DIT TOUR DE L'HORLOGE

Cette tour d'inspiration flamande, symbole des libertés communales, a été édifiée aux XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles par le duc de Bourgogne Philippe le Hardi qui y installe une horloge. La tour qui doit être « visible et entendue de toute la ville », est dotée de cloches, d'un toit surmonté d'un campanile ajouré et d'une flèche ornée d'une couronne ducale.



Sur la route des Grands Crus

La Route des Vins traverse la partie la plus prestigieuse du vignoble bourguignon. 38 villages viticoles pittoresques des Côte de Nuits et Côte de Beaune, entre Dijon et Beaune puis jusqu'à Santenay, sur une longueur de 60 km. Il s'agit d'un bandeau étroit qui s'étire sur un axe nord-sud et dont la largeur n'excède pas 2 km et l'altitude, 300 à 400 mètres. Sur ce ruban, moines et seigneurs ont construit plusieurs châteaux riches de vignes et d'histoire.

CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Situé au nord de Beaune, ce château fait également parti du patrimoine bâti inscrit sur les listes de l'UNESCO. Une visite de ce site vous plonge dans l'histoire de la viticulture bourguignonne en remontant au temps des moines cisterciens comme en témoignent encore trois impressionnants pressoirs de l'époque médiévale.

CHÂTEAU DE LA ROCHEPOT

Situé à proximité de la cité médiévale de Nolay et dressé sur le piton rocheux de la Roche-Nolay, cette forteresse seigneuriale aux toits multicolores offre une image romantique de la Bourgogne ducale. Reconstitué par la famille Carnot (dont le plus célèbre descendant est Sadi Carnot, le président de la République...), il constitue le dernier grand exemple d'architecture néogothique en



Château du Clos de Vougeot

France, œuvre d'art totale, dans la lignée de Viollet-le-Duc.

CHÂTEAU DE MEURSAULT ET CHÂTEAU DE CHASSAGNE-MONTRACHET

Tous deux situés sur les terroirs des grands vins blancs de Bourgogne, ces deux grands châteaux de la région ouvrent également leurs portes aux visiteurs.

CHÂTEAU DE POMMARD

Entouré par son clos de vignes, ce château d'époque Régence accueille ses visiteurs pour une exploration de son vignoble et ses caves. Il est aujourd'hui considéré comme l'un des plus prestigieux châteaux viticoles de la Côte de Beaune.

D'AUTRES LIEUX INCONTOURNABLES...

Le village de Meursault

Un village riche de patrimoine religieux et hospitalier dont la Léproserie, un édifice roman magnifiquement rénové à l'entrée du village mais aussi l'église Saint-Nicolas, classée Site Clunisien. En flânant, découvrez des hôtels particuliers, de belles maisons de négoce et de vigneronnes construites avec la pierre calcaire extraite des carrières environnantes.



Château de Meursault



Château de la Rochepot



Village Mersault



Heritage of the Dukes of Burgundy

The Hôtel-Dieu and its famous glazed tile roofs

Located in the heart of a prestigious vineyard whose evocative names—Pommard, Corton-Charlemagne, Romanée-Conti, Meursault, Santenay, and many others—bring a twinkle to the eyes of wine lovers, Beaune is also a city of art, whose most famous monument is undoubtedly the Hôtel-Dieu (Hospices de Beaune).

This emblematic site is one of the most visited in Burgundy (over 450,000 visitors per year) and hosts a major annual event in Burgundy Winemaking, the Hospices de Beaune Wine Auction, which takes place every third Sunday in November. Founded in 1443 by Nicolas Rolin, chancellor to Duke Philip the Good, and his wife Guigone de Salins, the Hôtel-Dieu was conceived as a "palace for the poor, for the repose of body and soul," welcoming the sick in times of war and famine.

Over the centuries, grateful patients donated plots of vines (the first donation was made in 1457), such that the Hospices de Beaune now owns an estate of approximately 67 hectares, mostly composed of premier and grands crus, with prestigious names: Corton grand cru, Mazis-Chambertin, Chablis, and more.

The Paths of Light in Beaune

For one evening, visit Beaune in a different way and let yourself be captivated by the magic of the paths of light! Light displays are projected onto seven iconic sites in Beaune (the Collegiate Church of Notre-Dame, the Hôtel-Dieu, the Wine Museum, the Saint-Etienne Chapel, the Belfry, the Porte Marie de Bourgogne, and the Rempart des Dames). Stroll through the typically Burgundian streets of the city center and enjoy a unique visual experience that explores the history and beauty of Beaune's heritage.

The Belfry, also known as the Clock Tower

This Flemish-inspired tower, a symbol of municipal freedoms, was built in the 13th and 14th centuries by the Duke of Burgundy, Philip the Bold, who installed a clock there. The tower, which was to be "visible and heard throughout the city," features bells, a roof topped with an openwork campanile, and a spire adorned with a ducal crown.

On the Road "des Grands Crus"

The Wine Route crosses the most prestigious part of the Burgundy vineyards. It crosses 38 picturesque wine-growing villages of the Côte de Nuits and Côte de Beaune, between Dijon and Beaune and then as far as Santenay, over a length of 60 km. It is a narrow strip stretching along a north-south axis, no more than 2 km wide and 300 to 400 meters above sea level. Along this ribbon, monks and lords built several châteaux rich in vineyards and rich in history.

Château du Clos de Vougeot

Located north of Beaune, this château is also a UNESCO World Heritage Site. A visit to this site immerses you in the history of Burgundy viticulture, dating back to the time of the Cistercian monks, as evidenced by three impressive wine presses from the medieval period.

Château de la Rochepot

Located near the medieval town of Nolay and perched on the rocky peak of La Roche-Nolay, this stately fortress with its multicolored roofs offers a romantic image of ducal Burgundy. Rebuilt by the Carnot family (whose most famous descendant is Sadi Carnot, the President of the Republic), it constitutes the last great example of Neo-Gothic architecture in France, a total work of art in the tradition of Viollet-le-Duc.

Château de Meursault and Château de Chassagne-Montrachet

Both located in the terroirs of Burgundy's great white wines, these two great châteaux of the region also open their doors to visitors.

Château de Pommard

Surrounded by its vineyards, this Regency-era château welcomes visitors to explore its vineyard and cellars. Today, it is considered one of the most prestigious wine châteaux in the Côte de Beaune.

Other must-see places...

The village of Meursault

A village rich in religious and hospital heritage, including the Leprosarium, a magnificently renovated Romanesque building at the village entrance, as well as the Saint-Nicolas church, a listed Cluniac site. As you stroll along, discover private mansions, beautiful merchant houses, and wine-growers' houses built with limestone extracted from the surrounding quarries.



© Julien Piffaut

Hôtel dieu des Hospices de Beaune

C'est le monument historique qui évoque le mieux la Bourgogne. Son architecture de style gothique et ses toits de tuiles vernissées, sa vocation charitable et hospitalière ainsi que ses œuvres d'art sont emblématiques de la Bourgogne des grands ducs d'occident ou de la Bourgogne du XV^{ème} siècle ou de l'âge d'or du duché de Bourgogne. Imaginaires créatifs : le street art revisite un lieu chargé d'histoire : une invitation à cheminer dans les univers poétiques et graphiques des 3 artistes internationaux Jace, Eron et Delta. *The Hôtel-Dieu de Beaune, a Gothic jewel with glazed tiles, combines art, history and street art in an emblematic location.*



© Cité des Climats et des vins de Bourgogne

Cité des Climats et vins de Bourgogne

Plongez dans l'univers du vin et des vignobles bourguignons. Vos cinq sens suivront un parcours immersif et ludique. À travers des étapes captivantes, vous découvrirez les arômes, toucherez les matières et percevrez les mystères d'une épopée millénaire. Depuis la formation géologique, en passant par les processus de vinification et l'évolution des cépages.

At the Cité des Climats et vins de Bourgogne, immerse yourself in the world of vineyards thanks to a sensory and fun journey retracing the history, aromas and vinification of Burgundy wines.



© Beaune Tourisme - Laurence Dallery

La Moutarderie Fallot

Découvrez l'histoire de la moutarde de Bourgogne. La boutique atelier Fallot est incroyable lorsqu'il s'agit de comparer les méthodes de fabrication ancestrale avec le circuit de production actuel. Au fil des parcours ludiques et interactifs, découvrez les gestes, traditions et secrets de transformation de ces graines de sénévé. Avant de partir, arrêtez-vous au bar à moutarde !

Un endroit surprenant pour déguster les différentes recettes et s'inspirer de quelques conseils culinaires de grands chefs.

Dive into the history of Burgundy mustard at the Fallot workshop: fun tours, ancient know-how, manufacturing secrets... and a mustard bar for original tastings and chef tips!



© Beaune Tourisme - Julien Piffaut

La Voie des vignes

C'est sûr, cette véloroute qui s'étire de Dijon à Beaune & Santenay est digne de figurer parmi vos itinéraires coups de cœur. Avec ses petites routes paisibles, dignes d'une carte postale, ce parcours a tout pour plaire : tracé facile, appellations prestigieuses (Pommard, Puligny Montrachet), villes et villages de caractère (Beaune, Volnay, Nolay). Lâchez le guidon pour visiter Le Château de Savigny les Beaune ou prendre un verre en terrasse à Meursault.

From Dijon to Santenay, this cycle route captivates with its peaceful roads, charming villages, and fine wines. Easy and picturesque, it invites you to stroll between Beaune, Pommard, and Meursault.



Showroom CUB Design © Photo Nicolas Fonck



DÉCORATION
DESIGN
ARCHITECTURE



Cub Design

L'excellence du design à Mâcon

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

UN SHOWROOM, UNE SIGNATURE

Dans son showroom agencé avec, Mélanie orchestre, avec sa collaboratrice Perrine, un univers raffiné où chaque meuble, luminaire, objet est sélectionné pour sa valeur esthétique et sa qualité de fabrication. Elle collabore avec les plus grandes maisons de design : RIMADESIO pour les structures architecturales de dressing, agencement de rangement pour salon & chambre, CÉSAR pour les cuisines haute couture, Knoll, Ligne Roset, Edra, Vitra, Alessi et bien d'autres, pour un art de vivre contemporain et exigeant où la facture d'excellence est le maître mot de la réussite d'un projet réussi et de client satisfait.

Chaque projet est une création sur-mesure : dressing invisible, salon sculptural, cuisine graphique, rien n'est laissé au hasard. Le dessin, la matière et l'usage s'articulent avec précision pour faire émerger des espaces

fonctionnels et poétiques, pensés pour durer et définis avec vous pour correspondre à votre image.

UNE MAISON PORTÉE PAR LA PASSION DU DÉTAIL

Par sa fibre d'une famille entrepreneuriale, Mélanie Oliveira cultive une exigence rare et un sens aigu du beau durable, tout en mettant en premier plan une écoute de votre besoin. Elle s'entoure d'une équipe avec une expérience de plus de 10 ans, attentive à chaque étape, et accompagne ses clients avec une approche globale, du conseil à la réalisation.

Aujourd'hui, CUB Design est bien plus qu'un showroom, qu'un studio de création d'aménagement d'espace d'intérieur et d'extérieur de vie : c'est une marque gage de haute qualité, une signature élégante, un espace de création, un reflet du design dans ce qu'il a de plus abouti.

CUB DESIGN

115 Route de Lyon, 71000 Mâcon

Tél. : 03 85 38 20 20 - @cub_design

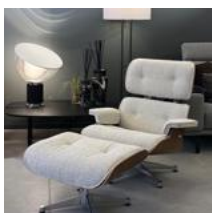
www.cub-design.fr



Visite virtuelle du showroom
Scannez ce QR Code



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



CUB DESIGN – THE ESSENCE OF INTERIOR EXCELLENCE IN MÂCON

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



1



2



3



4



5



6



7



8

- 1/** Alessi, Yucatan, moulin à sel, poivres et épices, 99€. **2/** Alessi, Oaxaca, moulin à sel, poivres et épices, 99€.
3/ Gubi, 9602, lampadaire, 1299€. **4/** Artemide, Nessino, 200€. **5/** Gubi, Basket lounge chair, 2999€.
6/ Flos, SNOOPY, Achille and pier giacomo castiglioni, 1967, 1220€. **7/** VITRA, Coffee table, isamu noguchi, 1944, 3720€ ou à partir de 2670€. **8/** VITRA, Plywood Group LCW calf/s skin, 3050€.



1



2



3



4



5



6



7



8

- 1/** Baobab, Bougie Fety milalao, à partir de 115€. **2/** Knoll, Fauteuil Bertoia, à partir de 1788€
3/ Alessi, bouilloire électrique plissé, michele de lucchi, 129€. **4/** Vitra, Horloge édition spéciale
ball clock Sunrise, 329 €. **5/** Assouline, Livre Jaipur, 105€. **6/** Qeeboo, Saguaro Coat Rack, à partir de 800€.
7/ Usm, Meuble TV, à partir de 1652€ selon la composition. **8/** Lucie kaas, Kokeshi Freddie mercury, 59€.



Showroom CUB Design Rimadesio © photo Nicolas Fonck





© GREG BELLEVANT



Sandrine Moiroux

Architecte d'intérieur de cœur

Sandrine Moiroux, c'est plus de 20 ans d'expérience en architecture d'intérieur, avec un œil affûté et une passion intacte pour des projets sur mesure. Elle observe, conçoit, transforme chaque espace en fonction de la personnalité et des besoins de ses clients. Curieuse et sensible aux tendances, elle choisit avec soin matériaux et objets pour créer des ambiances uniques.

DONNER UNE ÂME AUX LIEUX, RÉVÉLER VOTRE UNIVERS À TRAVERS DES PROJETS SUR MESURE

Du petit studio au restaurant haut de gamme, de la maison neuve à la rénovation, chaque projet est un défi qu'elle relève avec enthousiasme. Sa grande sensibilité lui permet de cerner rapidement les attentes et d'apporter des réponses justes, esthétiques et fonctionnelles avec une intuition hors-norme. Elle a mené des projets variés : habitations, bureaux (Acora, Groupe Cogeparc), restaurants (Maison Mâconnaise des Vins, Chez Pierre, Le Poisson d'Or, etc.)... et bien plus encore !

Très attachée à sa région viticole, elle conçoit aussi des caveaux et espaces de dégustation, pour des domaines privés, restaurants ou coopératives. Elle a notamment travaillé pour Nadine Ferrand, Domaine Talmard, le Caveau des Grands Crus Blancs ou l'UVB de Villefranche. Chaque lieu devient une histoire à raconter, façonnée avec justesse et sensibilité. Avec Sandrine, vos espaces prennent vie et révèlent leur identité avec talent.



Sandrine Moiroux is an interior architect with over 20 years of experience and a passion for bespoke design.

She shapes each space based on her

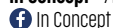
clients' personalities and needs, blending intuition with technical skill.

From small studios to fine restaurants, she brings precision and soul to every project.

Deeply connected to her winegrowing region, she also designs tasting rooms and wine cellars.

Her creative process combines curiosity, emotional sensitivity, and a sharp eye for detail. With Sandrine, spaces tell a story — one that reflects you.

In Concept - 716 D906, 71000 Varennes-lès-Mâcon - Tél. : 03 85 22 18 58





© Louis Deschamps



© Didier Zanier



VAL DE SAÔNE BÂTIMENT

Plus qu'une maison, la création d'un lieu de vie unique

Depuis plus de 40 ans, Val de Saône Bâtiment accompagne les particuliers dans la création d'un chez-soi singulier, durable, et fonctionnel. Chaque projet devient l'occasion de concevoir un espace de vie sur mesure, où la créativité architecturale rencontre la rigueur technique.

Installée à Mâcon, au cœur de la Bourgogne Sud, cette entreprise familiale, dirigée par Moïz Arfaoui, réalise des projets de vie uniques dans les départements de Saône-et-Loire, de l'Ain et du Rhône. Cette expérience de terrain, enracinée localement, permet de conjuguer la proximité d'une PME à la solidité d'une structure qui dure.

Grâce à son bureau d'étude et au savoir-faire exigeant de ses équipes et partenaires, Val de Saône Bâtiment est capable de répondre à toutes vos envies de maison, qu'elle soit traditionnelle ou contemporaine, en brique ou en ossature bois, avec une exigence constante de performance énergétique.

Chaque réalisation reflète une architecture travaillée, adaptée au mode de vie de ses occupants, avec une volonté constante de proposer des espaces singuliers, innovants et harmonieux. Fidèle à ses valeurs – écoute, engagement et exigence – l'entreprise s'attache à faire de chaque maison une création personnalisée, où chaque détail raconte une histoire, la vôtre.

More than a house – the creation of a unique living space.

For over 40 years, Val de Saône Bâtiment has supported families in building personalized, durable, and functional homes. Located in southern Burgundy, this family-owned company works across Saône-et-Loire, Ain, and Rhône. Blending architectural creativity with technical precision, they design homes that reflect each client's lifestyle. Whether brick or timber-frame, traditional or contemporary, every project meets high energy performance standards. With its in-house design office and trusted local partners, the company ensures quality at every step. Each home is a tailored creation – unique, harmonious, and built to tell your story.

VAL DE SAÔNE BÂTIMENT

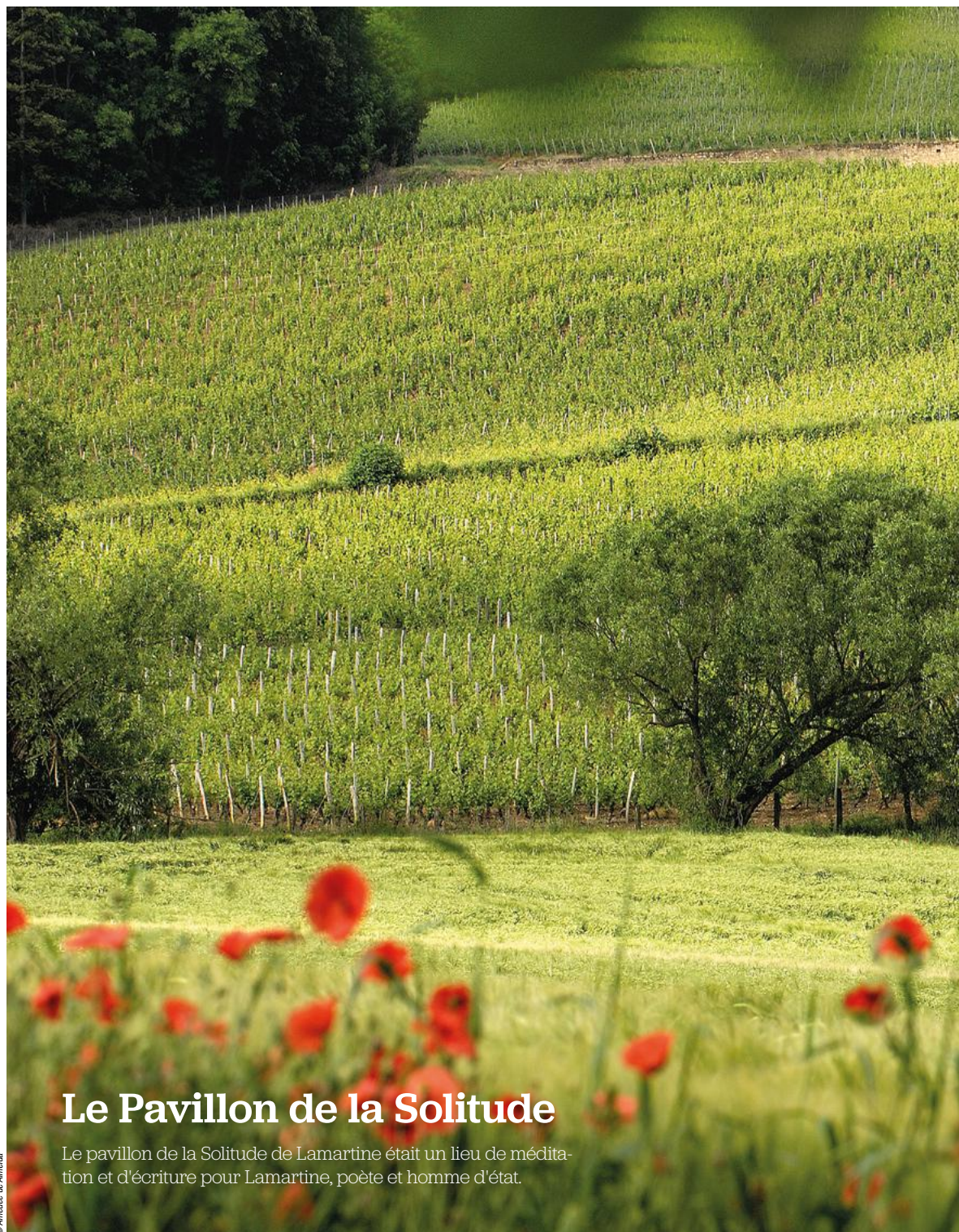
429, rue Marius Lacrouze - 71850 Charnay les Mâcon

Renseignements : 03 85 37 13 05 - contact@valdesaone-batiment.fr

Suivez-nous sur   [valdesaonebatiment](https://www.valdesaone-batiment.fr) - www.valdesaone-batiment.fr







Le Pavillon de la Solitude

Le pavillon de la Solitude de Lamartine était un lieu de méditation et d'écriture pour Lamartine, poète et homme d'état.

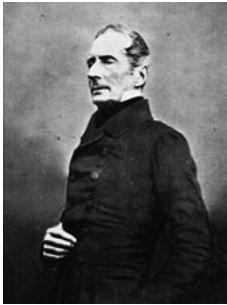




Alphonse de Lamartine

Le Poète immortel

*« Un lac, c'est un miroir qui renvoie à nos yeux
La douceur d'un regard, la paix d'un soupir ;
Et sur ses bords heureux la nature épanouit
Ses plus douces couleurs et ses plus doux parfums. »*



Poète, romancier, dramaturge et homme politique français, Alphonse de Lamartine est né à Mâcon le 21 octobre 1790. Il passe son enfance en Bourgogne du Sud qui nourrira son inspiration poétique. Formé au collège à Lyon puis à Belley, il revient dans le Mâconnais où il mène une vie de jeune homme oisif et de séducteur. Octobre 1816 marque un tournant décisif dans la vie du poète. En cure à Aix-les-Bains, il s'éprend d'une jeune femme mariée, Julie Charles. Leur histoire d'amour passionnée vire à la tragédie lorsque Julie, restée à Paris, meurt en décembre 1817. Alphonse de Lamartine écrit alors les Méditations dont le recueil est publié en 1820 et obtient un

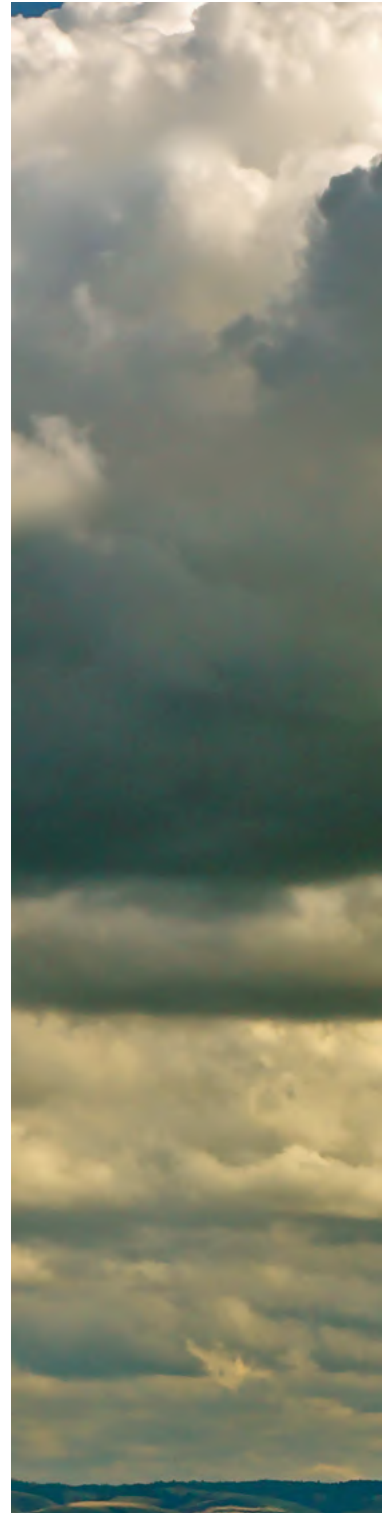
succès fulgurant. La même année, Il épouse une jeune anglaise, Mary-Ann Birch, occupe des fonctions de secrétaire d'ambassade en Italie avant de démissionner en 1830. Il publie durant cette période d'autres œuvres poétiques : en 1823, Les Nouvelles Méditations poétiques et La Mort de Socrate et en juin 1830, Les Harmonies poétiques et religieuses. Il est élu à l'Académie française en 1829. En 1830, il décide d'entrer en politique en se ralliant à la monarchie de Juillet mais échoue à la députation. Il effectue alors un voyage en Orient où il visite la Grèce, le Liban et les lieux saints du christianisme, relaté dans Voyage en Orient et marqué par le drame de la mort de sa fille Julia.

Alphonse de Lamartine, born in Mâcon in 1790, was a French poet, novelist, and politician. His youth in southern Burgundy inspired his poetry. A passionate love affair with Julie Charles, who died in 1817, led to the publication of "Méditations" in 1820, which brought him fame. That same year, he married Mary-Ann Birch and later served as a diplomat in Italy. He published several other poetic works and was elected to the Académie française in 1829. After a failed political bid in 1830, he traveled to the East, a journey marked by the loss of his daughter Julia and recounted in "Voyage en Orient".



© E. Gauthier, Ville de Mâcon

Musée des Ursulines
5 rue de la Préfecture, 71000 Mâcon
Tél. : 03 85 39 90 38
© museedesursulines
www.macon-tourisme.com





Statue d'Alphonse de Lamartine
sur l'Esplanade Lamartine à Mâcon.



Sur les traces de Lamartine à Saint-Point

UN REFUGE ROMANTIQUE : LAMARTINE ET SON CHÂTEAU

Au cœur des collines du Mâconnais, le château de Saint-Point fut le refuge d'Alphonse de Lamartine, figure majeure du romantisme. Hérité de sa mère en 1820, il transforme cette austère demeure en un manoir néogothique, inspiré de l'Italie. Ce lieu devient son havre d'inspiration et de recueillement, notamment après la mort de sa fille Julia. Aujourd'hui, les visiteurs découvrent un intérieur resté fidèle à l'époque : mobilier, objets personnels, souvenirs de voyages. Le château reflète à la fois la sensibilité du poète et son goût pour l'introspection.

NATURE ET ENGAGEMENT, AU CŒUR DE L'ŒUVRE

Les paysages de Saint-Point ont nourri l'âme poétique et politique de Lamartine. Ses promenades dans la nature, ses observations du monde rural l'ont inspiré dans ses écrits et ses idées. Attaché à la condition humaine, il défend des causes majeures : abolition de l'esclavage, éducation, démocratie. Poète contemplatif mais aussi homme d'action, Lamartine croyait que la beauté de la nature pouvait éveiller la conscience et élever l'esprit.

UN HÉRITAGE À VIVRE

Le château se visite comme un musée vivant. Bureau, bibliothèque, portraits de famille et souvenirs composent un voyage intime dans la vie du poète. À travers Saint-Point, c'est une immersion dans un XIXe siècle éclairé et humaniste que l'on découvre.

Dans les alentours, sentiers, expositions et événements culturels prolongent l'expérience. Plus qu'un souvenir, Lamartine y est encore une présence inspirante, invitant à la réflexion et à la beauté.

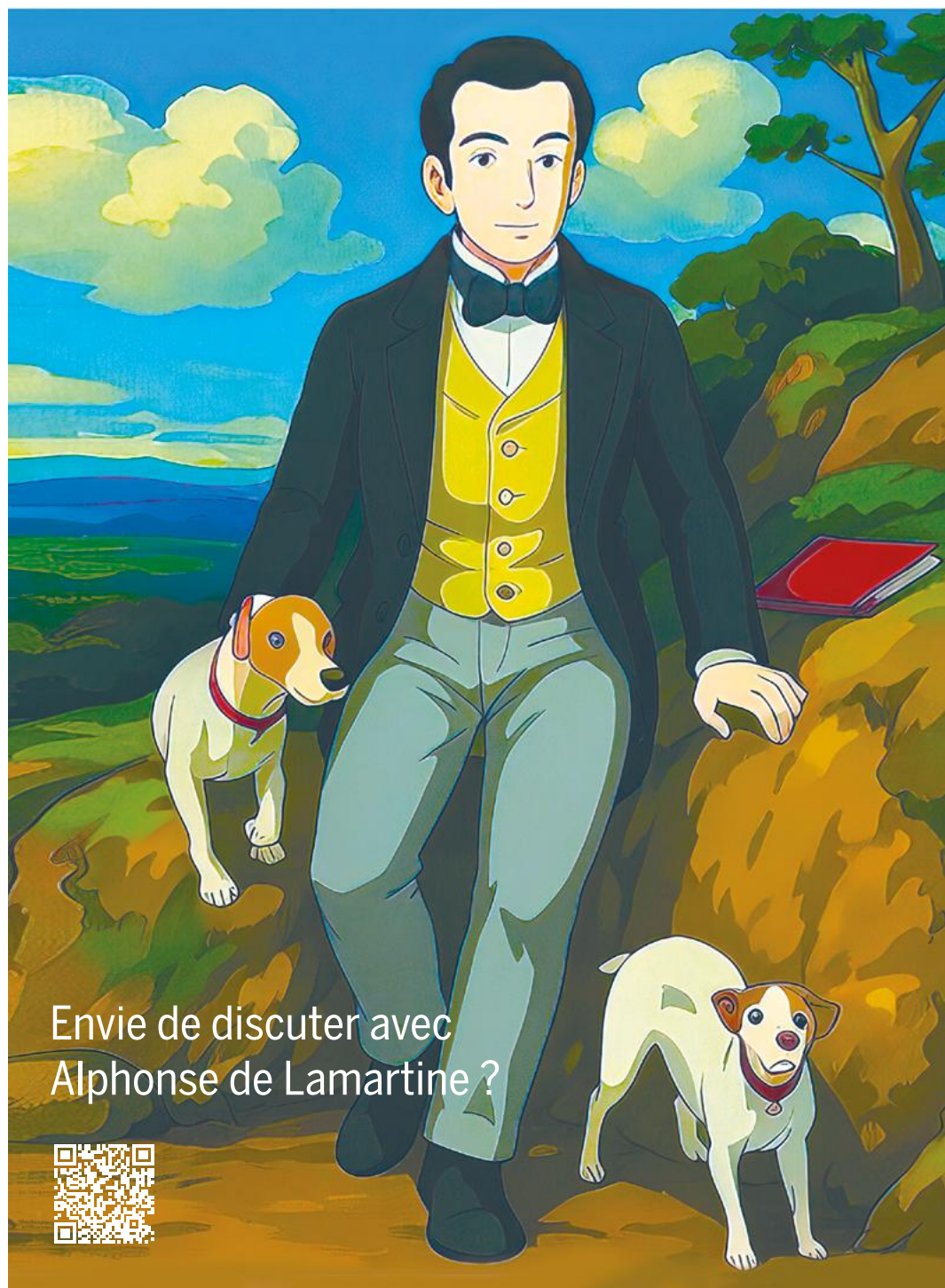
The Château de Saint-Point, located in the rolling hills of the Mâconnais region, was the home of the French poet and statesman Alphonse de Lamartine. Inherited from his mother in 1820, he transformed the once austere building into a charming neo-Gothic manor, inspired by his travels in Italy. The château became a place of inspiration and solitude, especially after the tragic death of his daughter Julia. Surrounded by peaceful landscapes, it nurtured both his poetic imagination and political ideas. Lamartine was deeply moved by nature and human dignity, and the château reflects these themes in its atmosphere. Inside, visitors can see original furnishings, personal items, and travel souvenirs that bring the 19th century to life. The library and study remain just as he left them. Today, the château is a museum celebrating his legacy. Cultural events and nature trails extend the experience. It remains a place of beauty, memory, and inspiration.



Château de Saint-Point

316 route du château Lamartine, 71520 Saint-Point
Tél : 06 73 01 94 59

📍 [chateaudelamartine](https://www.chateaudelamartine.fr) - 📱 [chateaudesaintpoint](https://www.chateaudesaintpoint.fr)
www.chateaudelamartine.fr



Envie de discuter avec
Alphonse de Lamartine ?



Scannez ce QR code
www.qwarte.com

 **QWARTÉ**
ETERNITY MEMORY





TRADITION
ARTISANS
MÉTIER D'ART





GESTES D'ART

Malgré une excellence reconnue par le monde entier, la transmission des savoir-faire d'art reste un réel problème en France. Des prises de décisions doivent se faire pour assurer une continuité de ce trésor des gestes d'art.

Quelques métiers d'art sont accessibles par la voie de l'apprentissage, mais ce n'est pas le cas de tous. C'est tout l'enjeu actuel pour ces maîtres d'art, soucieux de prévenir la perte irréversible de leurs savoir-faire rares, qui ne peuvent être retrouvés malgré les progrès technologiques actuels. De plus en plus de jeunes gens souhaitent se former dans l'artisanat d'art, car, au-delà de l'acquisition et de la maîtrise des savoir-faire traditionnels indispensables à la restauration d'œuvres anciennes, c'est aussi pouvoir réaliser des créations contemporaines dans une forme de continuité entre le passé et le futur. Le comble est de voir partir à l'étranger, dans ce domaine également, des jeunes doués et motivés cherchant une formation diplômante tout comme des maîtres d'art obligés de quitter la France pour pouvoir transmettre leurs précieuses connaissances.

Alors que faire ? Le Japon nous montre l'exemple : dans ce pays, les savoir-faire rares sont considérés comme des trésors nationaux et font l'objet d'une attention et d'une considération particulières qui permettent leur transmission. En France, il faudrait d'urgence prendre des mesures spécifiques pour éviter leur perte irréversible qui se produit malheureusement depuis de nombreuses générations de maître d'art. Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) distingue des entreprises françaises de luxe qui ont créé leurs propres écoles de formation. Pourquoi ne pas l'étendre à d'autres métiers d'art, permettant ainsi à un maître d'accueillir des apprentis et de leur délivrer un diplôme ? À l'heure où le chômage des jeunes reste une question centrale, où la concurrence mondiale est un défi permanent, comment ignorer que l'expertise française dans les métiers d'art

a une renommée telle que ceux qui les exercent ont un carnet de commandes plein, parfois sur plusieurs années, émanant de clients nationaux ou internationaux ? Il est grand temps d'agir pour protéger et assurer la continuité de ce patrimoine national.

Ce texte souligne l'urgence de préserver les métiers d'art en France, dont certains savoir-faire rares risquent de disparaître faute de transmission. Bien que l'apprentissage permette d'accéder à certains de ces métiers, il ne couvre pas tous les cas. De nombreux jeunes sont attirés par l'artisanat d'art, mêlant tradition et création contemporaine, mais peinent à trouver des formations diplômantes, poussant parfois maîtres et élèves à s'expatrier. Le Japon, qui protège ces savoir-faire comme des trésors nationaux, est donné en exemple. Le texte propose d'étendre des initiatives comme le label Entreprise du Patrimoine Vivant à d'autres métiers d'art pour faciliter la transmission et la formation. Il appelle à une action urgente pour sauvegarder ce patrimoine d'exception, atout économique et culturel reconnu à l'international.

Some artisanal crafts can be learned through apprenticeships, but not all. This is a key concern for master artisans, who fear the irreversible loss of rare skills that technology cannot replace. More and more young people are drawn to these crafts, seeking to blend traditional techniques with contemporary creation. However, many struggle to find accredited training, leading both students and masters to move abroad. Japan offers an inspiring model, treating rare craftsmanship as national treasures. Urgent measures are needed in France to protect and transmit this invaluable cultural and economic heritage.

Philippe Dufour

L'horloger, maître du temps

Philippe Dufour est né au Sentier, dans la Vallée de Joux, où il vit aujourd'hui. Derrière les exploits se cache un homme calme qui dit apprendre chaque jour. Il a appris, seul, à utiliser l'ordinateur pour concevoir ses montres, et croit fermement à l'harmonie entre innovation et tradition.

Modeste sur son propre travail, il a néanmoins des opinions bien arrêtées. Lorsqu'il parle de sa relation avec des clients potentiels, son mot préféré est « transparent ».

« Je veux une relation transparente avec ceux qui acquièrent mes montres. Je veux pouvoir dire que c'est un mouvement qu'ils ne trouveront nulle part ailleurs. Je suis fier de mettre mon nom sur une montre, mais je le ferai seulement quand c'est mon travail à l'intérieur ».

Alors que l'ordinateur révèle sa volonté d'innover, l'atelier est empreint de son respect de la tradition. Certains outils datent du début du siècle. Beaucoup ont été récupérés chez d'autres horlogers. Philippe Dufour est extrêmement fier de ces acquisitions. « Quand un horloger disparaît, il emporte avec lui ses compétences particulières et ses secrets techniques, et petit à petit nous perdons notre culture. J'essaie simplement de ralentir ce processus ».

Philippe Dufour construit ses ébauches de mouvement en maillechoit, comme le faisaient les anciens horlogers. « C'est une belle matière » dit-il affectueusement. Comme les maîtres anciens, il attache une grande im-

portance à la forme et à la disposition des barres et des ponts. Celles-ci sont exécutées avec un souci du détail que la plupart de ses contemporains ont abandonné.

Il qualifie sa démarche de respect de « l'éthique » du mouvement traditionnel. Selon ses propres mots « Le vrai haut de gamme est une question de ce que vous ne pouvez pas voir ». Il travaille dans sa chemise à carreaux et son jean et fume sa pipe. Mais quand vient le moment du montage final et du réglage, l'ambiance change. Il enfle sa blouse blanche et ses gants et s'assied à son établi principal, regardant les champs. Le montage prend des jours mais...

... « Je ne vois pas le temps passer, c'est toujours excitant. Le « clic » final quand je referme l'étui pour la dernière fois, c'est un grand moment ».

Modest about his own work, he nonetheless holds strong opinions. When discussing relationships with potential clients, his favorite word is "transparent." "I want a transparent relationship with those who acquire my watches. I want to be able to say this is a movement they won't find anywhere else. I'm proud to put my name on a watch, but only when it's my work inside." While his computer reflects a drive to innovate, his workshop radiates respect for tradition. Some tools date back to the early 20th century, many recovered from other watchmakers. "When a watchmaker disappears, their unique skills and secrets vanish, and we gradually lose our culture. I try to slow this process." Dufour builds his movements in German silver, as old masters did, cherishing both material and design. "True high-end is about what you can't see." Final assembly is a ritual: donning a white coat and gloves, he patiently completes the watch. "I lose track of time – the final 'click' is a great moment."



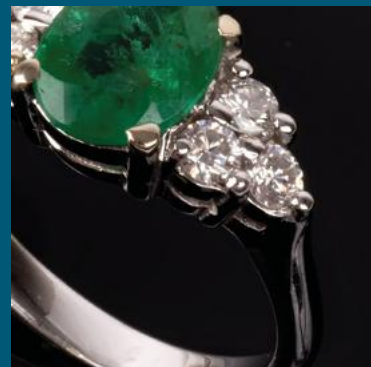
La fierté d'un père, Philippe Dufour et sa fille Danièle horlogère



Visite virtuelle
Bienvenue dans mon atelier



Vidéo
Philippe DUFOUR.
Complications sans compromis



UNE BELLE HISTOIRE !

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



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

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

Suivez nos actualités

quaidesencheres - quaidesencheres

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

QUAI DES ENCHÈRES

EXPERTISES · ESTIMATIONS · VENTES · 25 ANS D'EXPÉRIENCE



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

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



ADJUGÉ 103 824 €



ADJUGÉ 85 284 €

DROUOT.com

interenchères

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



Oeuvre monumentale en acier oxydé et dorée à la feuille dans l'hôtel Jumeirah Marsa Al Arab de Dubaï.

José Aguirre

Sculpteur

La métallochromie, l'aptitude de l'acier à réagir naturellement à certains éléments tels que l'eau, le feu, combinés à diverses techniques, apporte une couleur, un grain, une peau particulière. Pour l'artiste, le fer est contenu à l'origine dans la terre sous forme de minéral. c'est avec le feu et le travail de l'homme que le fer devient utilisable.

LA DÉMARCHÉ

Le fer est à la base contenu dans la terre sous forme de minéral c'est avec le feu et le travail de l'homme qu'il devient utilisable. S'inscrire dans ce processus de transformation de la matière, tout en gardant le lien avec son origine minérale, m'est primordial. Mon travail donne une nouvelle vie « terrestre » à cette matière, désormais assimilée à l'espace, l'environnement comme pour se souvenir de sa vie antérieure.

La matière métallique permet de révéler un monde aux résonances terriennes et cosmiques. Loin des significations originelles des premiers volumes verticaux érigés par l'homme (menhirs, obélisques et autres totems), mes sculptures « modernes » sont les héritières de tous ces mythes et de tous ces rêves.

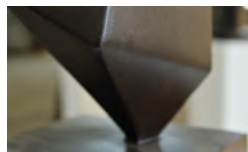
Mes réalisations abstraites n'imposent pas de direction particulière, pour conserver la magie. Un objet n'est jamais simplement lui-même, il est le signe de quelque chose d'autre ; c'est au spectateur, suivant sa sensibilité, d'apporter une réalité à l'objet et de s'offrir son propre voyage.

LA TECHNIQUE

L'acier est le support de mon langage artistique. Je me conforme aux spécificités du métal, en me laissant guider par les lois physico-chimiques naturelles qui caractérisent cette matière. La métallochromie, l'aptitude de l'acier à réagir naturellement à certains éléments tels que l'eau, le feu, combinés à diverses techniques, apporte une couleur, un grain, une peau particulière. Ces découvertes me permettent de réaliser un travail pictural, sans ajout de peinture, au plus proche de la matière. Mes sculptures sont faites de tôles d'acier planes, qui, après découpage, sont mises en forme. Je les structure ensuite par emboutissage, roulage et forgeage. Par la taille, la gravure et diverses adjonctions, j'enrichis la matière. Assemblés par la soudure, ces éléments deviennent un volume... une sculpture.

www.jose-aguirre.com

This sculptor explains that iron, of mineral origin, becomes an artistic material through transformation by fire and human gesture. The artist seeks to preserve the link between this material and its terrestrial origin, while giving it a new cosmic and symbolic dimension. His abstract sculptures, made of steel, are inspired by primitive forms without taking up their meanings, inviting each person to project their own interpretation onto them. He exploits the natural properties of steel (reactions to water, fire, etc.) to create color and texture effects without paint, making his work both pictorial and sculptural. Through techniques such as cutting, forging, or welding, he gives shape to volumes that become bearers of meaning and poetry.





Depuis 1976

Maison ESCLAVISSAT

Artisan Tapissier | Expertise et Tradition

Nicolas Maclert est un artisan tapissier-décorateur passionné, dirigeant de la Maison Esclavissat à Mâcon depuis 2012. Compagnon du Devoir et du Tour de France, il perpétue un savoir-faire d'excellence dans la restauration de mobilier et la décoration d'intérieur.

Son atelier propose des créations sur mesure : rideaux, voilages, sièges, tentures murales, ainsi que la vente de papiers peints et de peintures haut de gamme. Partenaire de marques prestigieuses telles que Noël & Marquet, Ressource, Elitis, Pierre Frey et Casamance, Nicolas allie tradition et modernité pour sublimer chaque projet.

Passionné par l'excellence des savoir-faire, Nicolas imagine des créations originales de banquettes et bancs alliant confort, élégance et fonctionnalité. Chaque pièce naît d'un équilibre subtil entre lignes contemporaines et savoir-faire traditionnel. Son approche créative donne vie à des modèles uniques, pensés pour sublimer aussi bien des intérieurs privés que des espaces professionnels.

Son équipe de 3 à 5 personnes, animée par la même exigence, accompagne particuliers et professionnels dans la transformation de leurs espaces. Installée au 84 rue Victor Hugo à Mâcon, la Maison Esclavissat est une référence de rénovation et création de mobilier, en matière de décoration textile et d'aménagement intérieur sur mesure.

Master upholsterer and decorator, Nicolas Maclert has led Maison Esclavissat in Mâcon since 2012, blending heritage and innovation.

A Companion of the Tour de France, he restores and designs bespoke interiors with precision and passion. His workshop creates custom curtains, wall hangings, and seating, and offers premium paints and wallpapers. Partnering with top brands like Noël & Marquet, Pierre Frey, and Elitis, he elevates each space with refined detail. Through his own designs of benches and banquettes, he merges comfort, elegance, and timeless craftsmanship.

Maison Esclavissat - 84, Rue Victor Hugo 71000 Mâcon - Tél. 03 85 38 04 16

© maison_esclavissat - www.maison-esclavissat.com

NOËL & MARQUET RESSOURCE
DESIGN ELEMENTS



O³

Passion, bien sûr, mais aussi vision, détermination, enthousiasme et générosité :

David Biard est le partenaire privilégié de tous ceux qui désirent se faire plaisir et investir dans l'Art Contemporain.



Gioele Amaro. Future Love



Sarah Jérôme. Intérieur nuit

GALERIE AU CUBE

L'art de la passion par David Biard

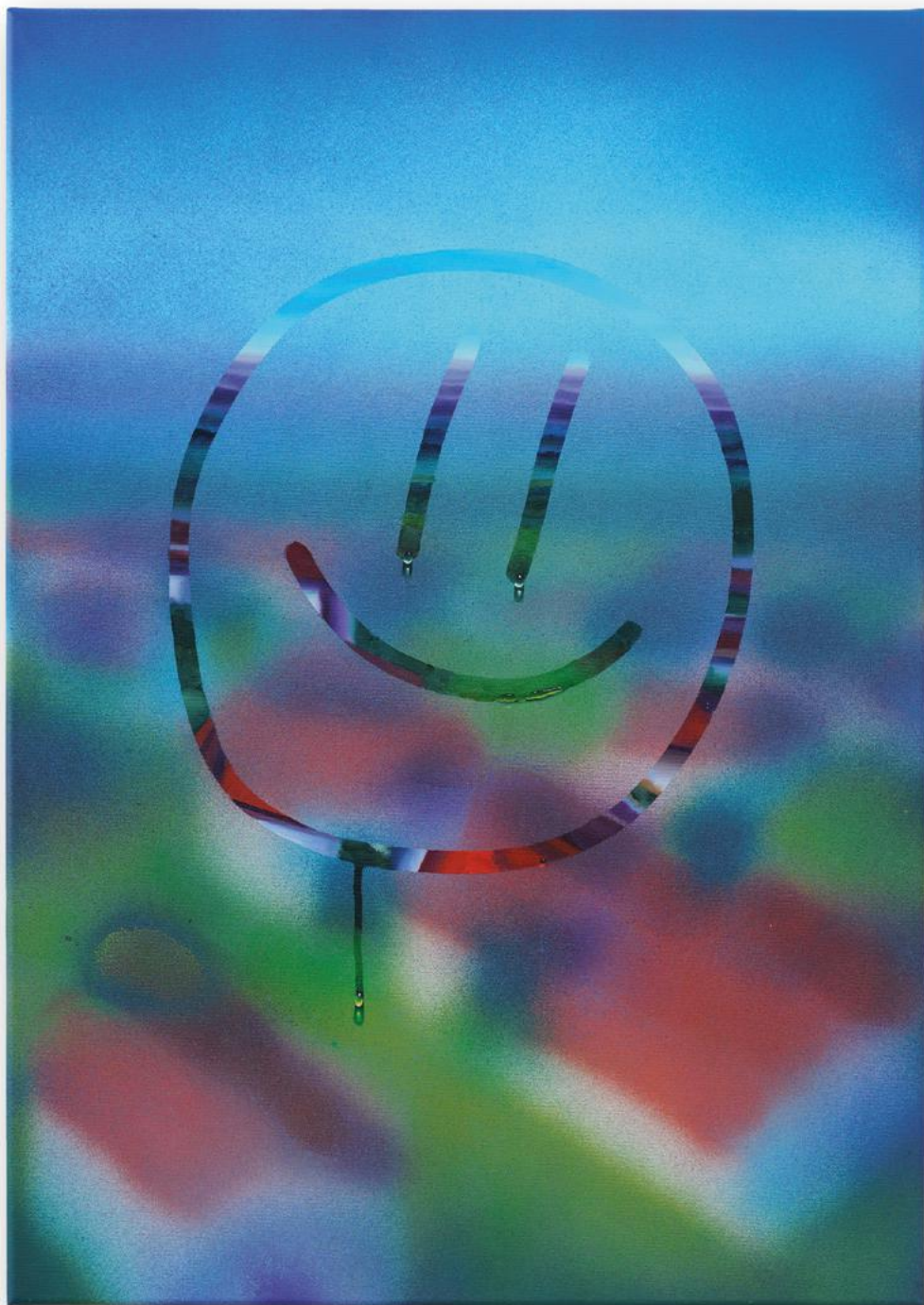
David Biard est un passionné qui collectionne depuis toujours. Dès son plus jeune âge, il accumule les BD. Plus tard, pendant ses études de médecine, il parcourt les galeries et les musées et tombe en amour pour l'art contemporain. Il côtoie très vite des galeristes éclairés et des artistes de sa génération qui le poussent à commencer sa collection d'œuvres d'art.

« La vocation, c'est avoir pour métier sa passion » disait Stendhal, en saisissant l'opportunité de céder ses laboratoires d'analyses médicales, il fait sienne cette maxime pour devenir agent des artistes qu'il collectionne et défend. Il guide leur carrière, les conseille auprès de grandes collections internationales et les accompagne dans le développement de leurs projets, en France comme à l'étranger. Il collabore également avec les musées pour la programmation et les acquisitions. David Biard est toujours en quête de nouvelles pépites. Collectionneur avisé, son amour viscéral pour l'art contemporain et sa lecture instinctive de la peinture font de lui un véritable visionnaire. Il sait repérer les talents émergents, ceux qui feront la scène artistique de demain. Aujourd'hui, il met toute son énergie au service du conseil et de l'accompagnement des particuliers, entreprises et collectionneurs dans leurs acquisitions, avec pour ligne de conduite des valeurs fortes : le partage et le plaisir. Au Cube, c'est également un espace d'exposition pour

donner carte blanche aux artistes, ouvert 7/7 j sur rendez-vous à Saint-Laurent sur-Saône.

Au Cube représente aujourd'hui 17 artistes, talents confirmés et émergents, Français et étrangers : Gioele Amaro, Léo Chesneau, Idir Davaine, Gaël Davrinche, Vincent Fournier, Louis Granet, Sarah Jérôme, Mathias Kiss, Kosta Kulundzic, Jochen Mühlenbrink, Eric Pougeau, Raphaël Renaud, Dina Roudman, Abel Tournisoux, Valentin van der Meulen, Kornel Zezula, Gongmo Zhou. Il collabore également avec les artistes de sa collection qui sont devenus des amis et qui ont rejoint des galeries de renommée internationale.

Au Cube Gallery, founded in 2022 in Saint-Laurent-sur-Saône, showcases a passionate vision rooted in photography, comics, and figuration. Representing 17 emerging and established international artists, it reflects a collector's journey turned vocation. Open 7/7 by appointment, it resonates with major contemporary art collections worldwide.



Jochen Mühlenbrink
Huile et acrylique sur toile 80 x 60 cm, 2025

Galerie Au Cube
124 rue Jean Jaurès, 01750 Saint-Laurent-sur-Saône - Tél. : 06 10 27 56 15
© aucube_davidbiard - www.aucube.fr



*« La seule manière de faire
du bon travail, c'est d'aimer
ce que vous faites. »*

Steve JOBS



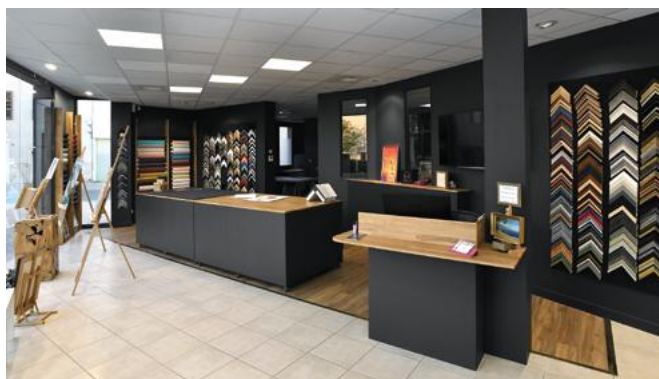
D es cadres sur mesure

par Florence, artisane encadreuse

Découvrez 50 NUANCES DE CADRES, un espace unique au cœur du Beaujolais à Belleville, dédié à la personnalisation de votre décoration d'intérieur.

50 nuances de cadres, vous propose des cadres sur mesure ainsi qu'une grande variété de styles, motifs et couleurs, pour mettre en valeur vos photos, gravures, peintures, broderies, affiches, cartes postales, papyrus, soies, pastels, objets... tout ce qui vous est cher !

Florence, experte artisane encadreuse, saura vous conseiller et vous accompagner pour trouver la solution parfaite correspondant à votre budget parmi une large sélection de 1000 références.



Encadrement sur mesure



Un travail minutieux, sensible et professionnel qui s'adapte à toutes les personnes et tous les styles (classique, rustique, moderne, contemporain) et à toutes les bourses !

Conseils encadrement



Chez **50 NUANCES DE CADRES**, le choix de vos encadrements ne se fera pas au hasard ! Florence saura vous guider pour trouver la formule parfaite.

Cadres standards



50 NUANCES DE CADRES vous propose des cadres formats « standard » de qualité issus de la gamme ALPHA de la marque NIELSEN.

Ateliers créatifs



Nous vous proposons différents ateliers de loisirs créatifs avec l'intervention d'animatrices confirmées : encadrement d'art, cartonnage, peinture, art floral, modelage argile.



50 NUANCES DE CADRES

Ouvert du mardi au samedi : 9 h 30-12 h / 14 h 30-19 h
Fermeture à 18 h 30 le samedi - Tél. : 09 81 30 13 97
25 route des Beaujolais, 69220 Belleville en Beaujolais

www.50nuancesdecadres.com

50nuancesdecadres





La Cure des Papilles

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

La Cure des Papilles

77 Gd Rue de la Coupée,

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

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



Épicerie Fine

Lifestore Minuit Deux

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

Lifestore Minuit Deux

12 Rue Lamartine 71000 Mâcon

09 87 70 61 26 - www.minuitdeux.com

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



So Fraise

A Reims, nos bulles françaises innovent avec cet
élégant pétillant 100% fraises sec et minéral !
Plébiscité par le Chef Glenn Viel (3* Michelin,
Oustau de Baumannière), Luc Reversade (La Folie
Douce) . Où le déguster autour de Lyon :

Restaurant Le Comptoir de Saint Cyr

17 Rte de Lyon 69450 Saint Cyr au Mont D'Or

www.sofraise.fr

shopping #gourmand



Champagne Deutz

Brut Classic

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

EPICIER DES VINS DU MONDE

57 Rue Gambetta, 71000 Mâcon

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



Fromagerie Saint-Pierre

Meilleur fromage du monde
pour l'époisses Berthaut Perrière
Découvrez une large sélection de Fromages,
de plateaux apéritifs et d'accompagnements.

Fromagerie Saint-Pierre

48 Gd Rue de la Coupée,

71850 Chamay-lès-Mâcon - 03 85 23 53 56

[fromagerie.saintpierre71](https://www.facebook.com/fromagerie.saintpierre71)



Château de la Grèffière

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

Château de la Grèffière

71960 La Roche Vineuse - 03 85 37 79 11

www.chateauadelagreffiere.com

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



Maison Dufoux

Des cadeaux gourmands pour combler vos
proches. Offrez du chocolat, des biscuits, des
cakes, ou des coffrets de ganaches et pralinés aux
saveurs exquises. Une invitation à la gourmandise
sous toutes ses formes.

MAISON DUFOUX

15 rue des archers 69002 Lyon - 04 72 77 57 95

74 rue Philibert Laguiche 71000 Mâcon

03 85 27 99 96 - www.chocolatsdufoux.com



Vézinet Héritage

Nos vignerons ont sélectionné leurs plus belles
vignes du cépage Chardonnay pour donner nais-
sance à cette cuvée entre le fruit et la minéralité.

Cave de Viré - La Maison Vézinet

2 Pl. André Lagrange, 71260 Viré

03 85 33 10 57 - www.verizet.fr

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



Maison RAVASSARD

Charcutier - Traiteur - Boucher
"Tout est fait maison"

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

Maison RAVASSARD

Rond point des deux roches, Prissé

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

www.christian-ravassard-traiteur.fr

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



cluny

LE SUD BOURGOGNE



L'Office de Tourisme vous réserve de belles surprises pour toute la saison

- **des visites guidées** tous les jours de l'été :
abbaye, cité médiévale, ville du cheval ...
- **L'Apér'Haut** : visite panoramique et commentée
de la Tour des fromages accompagnée d'une
découverte de vins et de fromages de Bourgogne
- **Le jeu "Cluny & le Sortilège de Pidou-Berlu"**
pour une visite insolite et ludique en famille

Et de nombreuses autres propositions et billetteries sur

www.cluny-tourisme.com

agenda



BEAUJOLEZ-VOUS !

JUILLET & AOUT

Beaujolez-vous, c'est le rendez-vous estival gratuit et festif du Beaujolais, à vivre en famille ou entre amis ! De juillet à août, du mardi au samedi, chaque journée propose une ambiance unique dans un village différent. Danse au bord de Saône, terrasses musicales avec vue, marchés nocturnes, quiz et concerts : il y en a pour tous les goûts. Le tout dans une atmosphère conviviale où les vins du Beaujolais sont à l'honneur. Cet été, laissez-vous emporter par l'énergie du Beaujolais : Beaujolez-vous !

Beaujolez-vous is a free summer event in Beaujolais, offering music, wine, and local festivities from Tuesday to Saturday. Each evening brings a new theme—dancing, markets, concerts, and stunning views—for unforgettable moments with family or friends.



Parc des Expositions - 198 avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon
www.salon-plaisirs-gourmands-macon.fr
 marchedesplaisirsgourmands



ROSÉ, NUIT D'ÉTÉ

Cet été, le Beaujolais se pare de rose avec Rosé, Nuits d'Été !

De village en village, vivez une escapade festive mêlant vins rosés, gastronomie locale et spectacles en tout genre. Du jeudi au dimanche, apéritifs vigneron, marchés nocturnes, concerts ou balades œnotouristiques rythment les soirées. Monuments et châteaux s'illuminent à la nuit tombée pour des instants magiques. Un programme riche et convivial pour célébrer l'été au cœur du Beaujolais.

summer, the Beaujolais turns pink with Rosé, Nuits d'Été — a festive journey through charming villages with rosé wines, local delicacies, and vibrant entertainment. From Thursday to Sunday, enjoy wine tastings, night markets, concerts, and illuminated landmarks under the summer stars.

www.beaujolais-tourisme.com - Tél. : 04 74 07 27 40

Les rendez-vous gourmands Beaujolais



VOYAGE AU CŒUR DU BEAUJOLAIS

Histoire, Vins et Saveurs au Château de Corcelles

Vivez une véritable expérience beaujolaise au cœur du Château de Corcelles, entre patrimoine et plaisirs du palais. Un parcours historique audioguidé (dès 10 pers.) vous plonge dans l'univers médiéval du château : cuisines, chapelle, grenier à sel, et plus encore. La visite se prolonge dans l'ancien chai du XVIII^e siècle, à la charpente spectaculaire.

Place ensuite à une dégustation commentée de 4 vins issus des terroirs du Beaujolais. Le tout accompagné d'un mâchon gourmand, typique de la région : charcuterie, fromages et convivialité garanties.

Discover the rich heritage of Château de Corcelles with an audio-guided tour through its medieval halls and historic wine cellar. Enjoy a tasting of four Beaujolais wines paired with a traditional mâchon of charcuterie and cheese.



Office de tourisme du Beaujolais
 96 Rue de la Sous-Préfecture, 69400 Villefranche-sur-Saône
 Tél. : 04 74 07 27 40 - www.beaujolais-tourisme.com



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



Le Marché Gourmand

Mâcon

La 19^e édition du Marché des Plaisirs Gourmands se tiendra du 14 au 17 novembre 2025 au Parc des expositions de Mâcon. Avec plus de 27 500 visiteurs en 2024, ce salon est devenu un rendez-vous gastronomique incontournable en Bourgogne. Pendant 4 jours, producteurs, chefs et restaurateurs feront découvrir le meilleur du terroir français. Dégustations, démonstrations culinaires, arts de la table et vins d'exception rythmeront l'événement. Un avant-goût festif et gourmand à quelques semaines des fêtes de fin d'année.

The 19th edition of the Marché des Plaisirs Gourmands will take place from November 14-17, 2025, in Mâcon. A must-visit food and wine event, celebrating French gastronomy with tastings, local chefs, and festive flair.

Parc des Expositions - 198 avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon

www.salon-plaisirs-gourmands-macon.fr

📍 [marchedesplaisirsgourmands](https://www.instagram.com/marchedesplaisirsgourmands)



Salon des Vins

Mâcon

Le Comité des Salons et Concours de Mâcon organise depuis plusieurs années des événements autour de la qualité, l'authenticité et la convivialité. Créé en 1954, le Concours des Grands Vins de France est l'un des plus anciens et prestigieux de l'hexagone. Il rassemble chaque année des milliers d'échantillons venus de toutes les régions viticoles françaises. Le comité valorise également les produits du terroir à travers des salons gastronomiques reconnus.

The Mâcon Committee of Fairs and Competitions has been promoting quality, authenticity, and conviviality for decades. Founded in 1954, the Concours des Grands Vins de France is one of the oldest and most prestigious wine competitions in the country.

Parc des Expositions - 198 avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon

www.salon-des-vins.fr 📍 [salondesvins.macon](https://www.instagram.com/salondesvins.macon)

Les rendez-vous gourmands Bourgogne Sud



Festival "La Tête dans l'Cep"

Lugny

Au cœur des vignes du Mâconnais, laissez-vous séduire par la convivialité et la douceur des soirées d'été lors du festival la Tête dans l'Cep qui aura lieu le samedi 5 juillet à la cave de Lugny. Venez nombreux de 19h à 1h, vibrez au rythme de trois concerts en plein air, avec Tiny Shuttle, Flaur et Walter Astral, pour un voyage musical du folk à la pop psychédélique. Foodtrucks gourmands et bar éphémère vous promettent de savoureux moments à partager entre amis. Un rendez-vous festif et chaleureux à ne pas manquer pour célébrer l'été en musique et sous les étoiles !

Join us on July 5th at the Cave de Lugny for the La Tête dans l'Cep festival, where summer evenings come alive amid the Mâconnais vineyards.

From 7 PM to 1 AM, enjoy three open-air concerts featuring Tiny Shuttle, Flaur, and Walter Astral, alongside delicious food trucks and a pop-up bar for a perfect night under the stars.

Les Mâcon wine note?

Les Mâcon Wine Note ?

Mâcon

Les Mâcon Wine Note ? est un festival annuel qui se tient en mai sur l'Esplanade Lamartine, au bord de la Saône. Il célèbre les vins de Mâcon dans une ambiance festive et musicale. Un grand bar à vins éphémère et une scène de concerts animent les quais pendant tout le week-end. Les visiteurs peuvent déguster une large sélection de vins locaux dans un cadre convivial. C'est l'événement incontournable pour allier musique, terroir et art de vivre à la mâconnaise.

Mâcon Wine Note ? is a lively annual festival in May, set along the Saône riverfront. It combines local wine tastings with live music for a festive, convivial experience.

Esplanade Lamartine - Mâcon

www.vins-macon.com



FordRent Mâcon



-20%*
TOUT L'ÉTÉ

sur vos locations de véhicule
courte durée avec le code
RENTECKO sur fordrent.fr



7 Impasse de la Madone 71000 SANCÉ
06 01 31 14 95 | rent@corsinautos.fr

*pour toute location comprise entre 5 jours minimum et 30 jours maximum. Offre valable du 15 juin au 31 août 2025



© Anthony Brelant

L'ÉLITE MONDIALE DU QUAD SE DONNE RENDEZ-VOUS À LA 38^e édition des 72H de Pont-de-Vaux

Les 22, 23 et 24 août 2025

Les 72h de Pont-de-Vaux sont toujours la seule et unique course d'envergure internationale de quads du monde. Les meilleurs pilotes, venus de plus de 20 pays, sont désormais en pleine préparation, soit plus de 600 coureurs, sans compter leur assistance. Ils participeront à cette grande fête des sports mécaniques comptant 12 départs de course, ainsi que les shows des meilleurs free-stylers, un salon professionnel international, des animations et, régaleront 15 000 visiteurs les 22, 23 et 24 août prochains.

Avec 3 épreuves de quad (Mondial du Quad, Kenny Contest et Kids Quad) et une épreuve moto d'endurance, l'AINduro, l'édition 2025 fait déjà le plein de pilotes.

Les amateurs de sensations et de sport extrême ne manqueront pas les spectacles FREE STYLE donnés par David Tharan, David Rinaldo -plusieurs médailles d'or X Games -, William Saule et Fred Wasner. Des shows de free-style à couper le souffle avec flip tsunami, double grab et body varial en clou du spectacle.

En parallèle, L'AMPV, Association Motocycliste de Pont-de-Vaux (organisatrice des 72h), propose une randonnée (quad, SSV ou moto) le samedi et le dimanche. Tracés avec la collaboration du Codever, les parcours permettront de découvrir le mâconnais et le tournugeois riches de leurs patrimoines culturels, touristiques et viticoles.

The 2025 edition of the 72 Hours of Pont-de-Vaux features three quad events (Quad World Championship, Kenny Contest, and Kids Quad) and a motorcycle endurance race, the AINduro, already attracting numerous riders. Spectacular freestyle shows will be presented by renowned figures such as David Tharan and David Rinaldo. At the same time, the AMPV is organizing a weekend hike (quad, SSV, or motorcycle), with tourist routes through the Mâconnais and Tournugeois regions.

MONDIALE DU QUAD - 72H DE PONT-DE-VAUX

Rte de Fleurville, 01190 Pont-de-Vaux - 03 85 23 10 07

racingmmo@aol.com -   72hdepontdevaux - www.72h-pontdevaux.com





72h-pontdevaux.com



BOUVARD
Groupe MGE

72h PONT-DE-VAUX 22/23/24 AOÛT 2025

AINDURO

**CONTEST
KENNY
QUAD**

**KIDS
QUAD**

**MONDIAL
DU QUAD**

LE PLUS GRAND ÉVÈNEMENT QUAD AU MONDE !

COURSES

FREESTYLE

SHOW TRIAL

ESSAIS

PISTE ENFANTS

VILLAGE EXPOSANTS

SOIRÉES DJ



AIN
le Département

BRESSE & SAÔNE

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

MOTO
LIGUE AUVERGNE RHÔNE-ALPES

FIM



KENNY

DRAGON

BOUVARD
Groupe MGE

F FRAIKIN
YOU DRIVE, WE CARE

DERICHEBOURG

socafl

HBI
Haut-Bugey Industrie

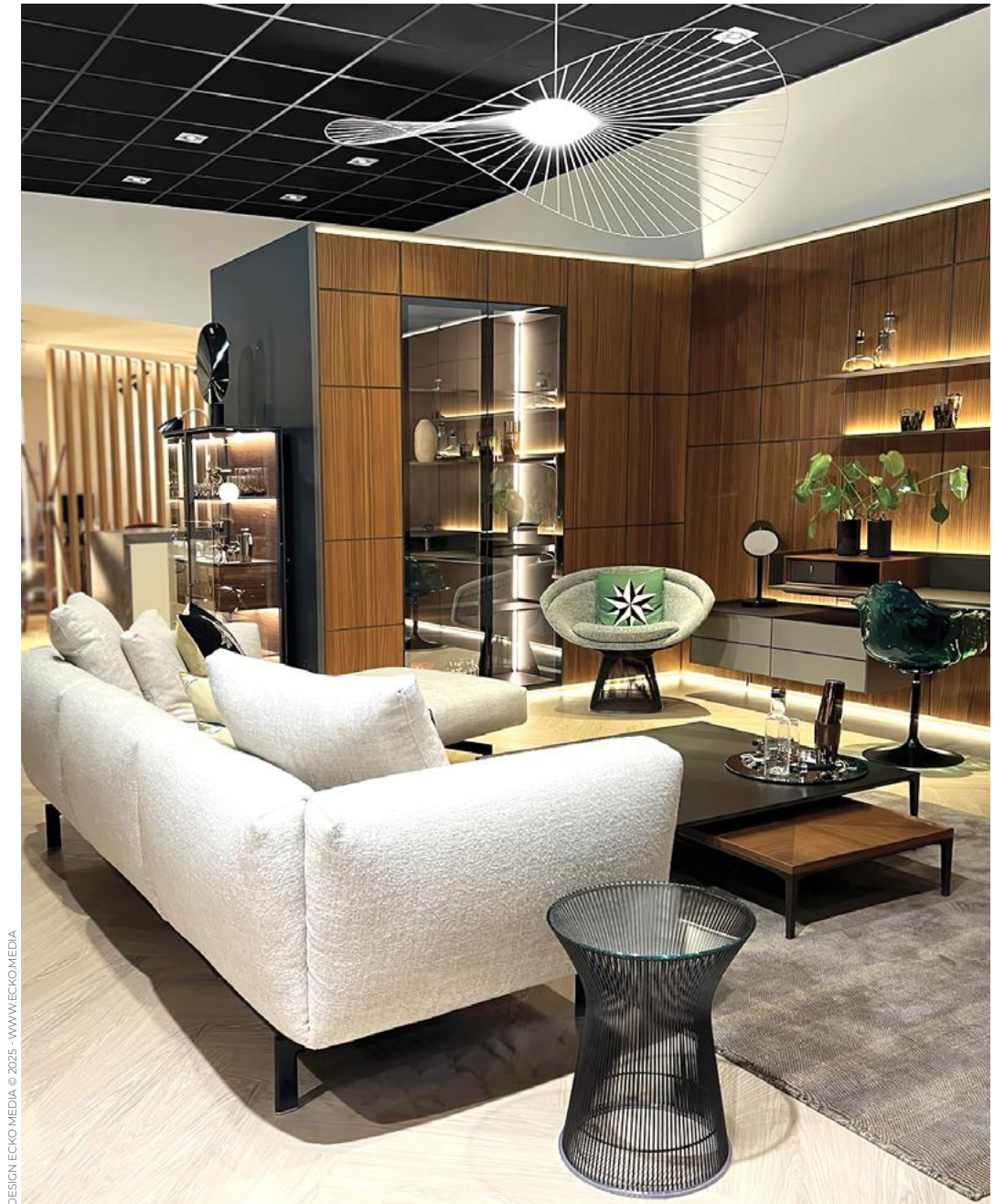


La Saône & Loire, on vient de loin pour la voir.



SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD

Vous l'aimez déjà sans le savoir.



DESIGN ECKO MEDIA © 2025 - WWW.ECKO.MEDIA

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

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