

LE FIGARO MAGAZINE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Pique-nique
au pied des vignes
en Ardèche.

BALADES GASTRONOMIQUES 10 ROAD TRIPS GOURMANDS

Dossier réalisé par Audrey Grosclaude avec Blandine Dauvilaire,
Paulina Jonquères d'Oriola, Séverine Renard et Françoise Sigot.



Auvergne
Rhône-Alpes
Tourisme

Retrouver le goût
des bonnes choses
et **RENAÎTRE ICI**

Vignobles des Côtes du Rhône,
autour de Tournon et Tain l'Hermitage

auvergnerrhonealpes-tourisme.com

LES PROFESSIONNELS DU TOURISME S'ENGAGENT À METTRE EN PLACE TOUTES LES PRECAUTIONS
SANITAIRES POUR VOUS ACCUEILLIR DANS LES MEILLEURES CONDITIONS.

Évasion



ITINÉRANCES GOURMANDES

*Et si l'automne était la meilleure période pour prendre la clé des champs ?
Direction les collines, les chemins de traverse et les bonnes tables de la région.
Entre exploration et dégustation.*

Par Audrey Grosclaude

Vous avez profité de votre région tout l'été ? Continuez ! Partez à l'aventure, pour quelques heures ou plusieurs jours, sur les routes d'Auvergne Rhône-Alpes. Soufflez, dans les monts du Forez et sur les ri-

vages du lac d'Annecy. Cueillez des champignons dans les forêts de Haute-Loire et des châtaignes en Ardèche. Grimpez, les coteaux du Pilat et les contreforts du Vercors. Sillonnez, les collines du Beaujolais et les étangs de la Dombes. Flânez, dans les villages de charme et les cités thermales auvergnates. Croquez, partout, le meilleur du terroir régional, ses fromages, ses vins, ses fruits et ses recettes ancestrales. Savourez ainsi le plus locavore

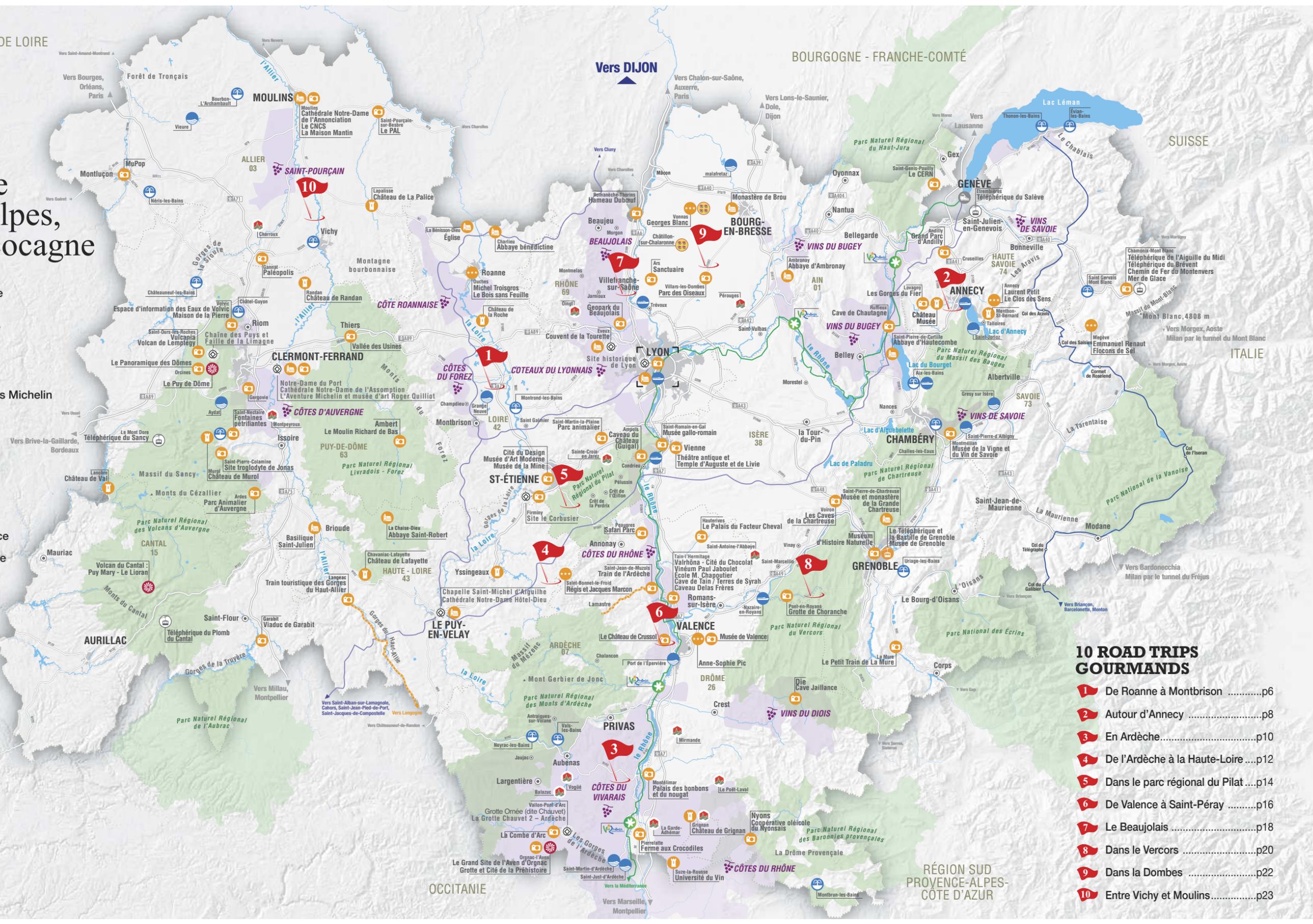
des *food tours* à la redécouverte des sites secrets, des marchés pittoresques et des fêtes traditionnelles du premier verger de France. Croisez, en chemin, petites et grandes tables, vignobles, caves et adresses de charme. Régalez-vous, tout au long du parcours, périples en dix étapes⁽¹⁾ à avaler d'une traite ou à picorer. Selon le goût du voyage. ■

⁽¹⁾ Les manifestations annoncées sont susceptibles d'être annulées ou reportées en fonction de la situation sanitaire.

© PHOTO : PRESSE.

Auvergne Rhône-Alpes, pays de cocagne

-  Site remarquable
-  Église et abbaye
-  Château
-  Table trois étoiles Michelin
-  Plan d'eau
-  Tourisme fluvial
-  Station thermale
-  Les plus beaux villages de France
-  Itinéraire cyclable ViaRhôna
-  Grand Site de France



10 ROAD TRIPS GOURMANDS

- 1** De Roanne à Montbrisonp6
- 2** Autour d'Anceyp8
- 3** En Ardèche.....p10
- 4** De l'Ardèche à la Haute-Loirep12
- 5** Dans le parc régional du Pilatp14
- 6** De Valence à Saint-Pérayp16
- 7** Le Beaujolaisp18
- 8** Dans le Vercorsp20
- 9** Dans la Dombesp22
- 10** Entre Vichy et Moulins.....p23



Plateau des Hautes Chaumes.

1. De Roanne à Montbrison

SUR LA ROUTE DES CAVES DANS LES MONTS DU FOREZ

Une cinquantaine de kilomètres à peine séparent Roanne de Montbrison. Entre les deux, pourtant, le dépaysement est total. Façonnés par les Monts du Forez, les coteaux du Roannais comme la plaine montbrisonnaise sont des terres verdoyantes cerclées de collines aux formes généreuses. Pour les découvrir pleinement, laissez de côté la grande voie toute tracée et perdez-vous sur les petites routes. Plutôt bien entretenues, elles réservent de multiples surprises. Un château par ci, comme celui de la Roche construit sur les bords de Loire; des étangs par-là, à

l'image des étangs de la Grange Neuve ou du Roy, formidables réserves pour la faune (héron pourpré, aigrette garzette...) et la flore, dont l'utriculaire commune, plante carnivore rarissime aujourd'hui pistée par les botanistes. Au hasard de ces chemins de traverse, le patrimoine historique ne manque pas. Si une seule halte s'impose, c'est certainement à Champdieu qu'il faut la prévoir. Haut lieu de l'art roman en Forez, le village fortifié se situe sur le piémont viticole des monts du Forez. Façonné autour d'un prieuré fondé au XI^e siècle, il est entretenu avec soin et les témoignages du passé y sont encore nombreux et superbement préservés.

TERRE D'AFFINAGE

Au plaisir de la découverte géographique, s'ajoute celui des papilles. L'incontournable Fourme de Montbrison est produite sur ces terres depuis la nuit des temps. À l'origine, il fallait grimper sur les plateaux d'estive des Hautes Chaumes à plus de 1 000 mètres d'altitude pour la trouver. Aujourd'hui, bon nombre de producteurs perpétuent cette tradition, sur les haut plateaux l'été, dans les vallées l'hiver. Plusieurs ouvrent leurs portes aux visiteurs. Tous sont célébrés depuis presque soixante ans, lors des journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez, organisés cette année du 2 au 4 octobre. Un rendez-vous riche en célébrations, pour déguster les deux AOP du Forez : la Fourme de Montbrison et les vins des Côtes du Forez. ■ *Françoise Sigot*

DE FOURME EN FOURME

Montbrison ou Ambert ? Sur les hauts plateaux des Hautes Chaumes, les fermiers d'antan avaient chacun la leur. Montbrison sur le versant Est, Ambert un peu plus à l'ouest. Aujourd'hui, ces deux fromages emblématiques du terroir des Hautes Chaumes subsistent encore, pour le plus grand plaisir des gourmets. Pour le distinguer, sachez que la Montbrison a la croûte orangée quand la fourme d'Ambert s'habille de gris. Pour le reste, chacune a son caractère. *F.S.*



Château de la Roche.

CARNET D'ADRESSES

NOS HÉBERGEMENTS

O Lodge : à mi-chemin entre Roanne et Montbrison, une dizaine de chambres, toutes singulières, lovées dans un cadre bucolique. À partir de 70€ la nuit. (www.o-lodge.fr).

Château de Champlong : cette maison de charme construite au XVI^e siècle a été transformée en château au XVIII^e. Entièrement rénové, le château de Champlong est un hôtel de charme de douze chambres sur le thème des épices avec spa, piscine et restaurant. Décoré avec soin, le lieu a conservé son charme et son authenticité. À partir de 140€. (www.chateau-de-champlong.com).

NOS BONNES TABLES

Les Tables Roannaises : dans le sillage de Pierre Troisgros, une quinzaine de restaurateurs roannais et d'artisans des métiers de bouche se sont unis sous la bannière de l'association les Tables Roannaises. Un gage de qualité et d'originalité. Chacun s'engage à valoriser les produits du terroir pour les sublimer. Le plaisir des papilles est garanti !

Maison Troisgros : difficile pour les fourchettes les plus aiguisées de ne pas s'arrêter chez la famille Troisgros. Temple de la gastronomie française depuis 1930, la maison a célébré en 2018 ses 50 ans de trois étoiles Michelin. Plus accessible que la table gastronomique

d'Ouches, le café-restaurant-épicerie Le Central, face à la gare de Roanne, tient toutes ses promesses. (www.troisgros.fr).

À RAPPORTER

La praline : une brioche pur beurre dans laquelle se noient de généreuses pralines concassées... Rien de plus ne filtre sur la recette, souvent imitée, mais jamais égalée de la maison **Pralus**, originaire de Roanne.

Halles Diderot et 8, rue Charles-De-Gaulle, Roanne.

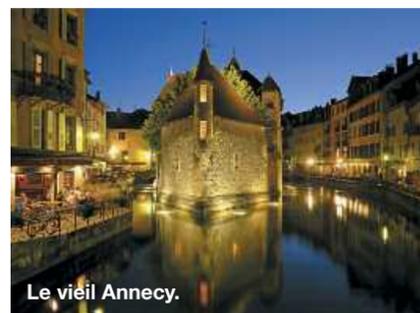
Les papillotes : gourmandise emblématique de Noël, la papillote est à l'honneur toute l'année chez le chocolatier **Révilleon**, plus que centenaire, dont c'est LE produit-star. 180, rue Clément-Ader, Riorges.

Les vins du Forez et de la Côte Roannaise : classés AOC depuis plus de 20 ans, les vins des Côtes du Forez et de la Côte Roannaise sont désormais labellisés Vignobles & découvertes sous l'étiquette « Forez-Roannais, aux racines de la Loire ». Sur ces coteaux volcaniques, les premiers du Massif Central, une quarantaine de vigneron y produisent des vins rouges, rosés et blanc au caractère bien trempé. **Domaine Serol** : 1, Montée des Estinaudes, Renaison. **Domaine des Palais** : Charpinot, Ambierle.





Vue du lac d'Annecy depuis Saint-Jorioz.



Le vieil Annecy.



Retour des alpages à Annecy.

2. En Haute-Savoie, autour d'Annecy

PLONGÉE ÉTOILÉE ENTRE LAC ET MONTAGNES

Au début de l'automne, quand le lac scintille telle une émeraude dans son écrin de montagnes mordorées, Annecy perpétue ses traditions. Les troupeaux redescendent des alpages et font escale dans la vieille ville, le temps d'une fête haute en couleurs. Défilé des bêtes, démonstrations de vieux métiers et groupes folkloriques animent les ruelles. L'occasion de faire provision de Reblochon des Aravis et Tome des Bauges, bénéficiant tous deux d'une AOP, et de goûter le Bis-cantin, cidre local parfumé. Lorsque la météo le permet encore, embarquez pour une croisière et piquez une tête dans le lac le plus pur d'Europe. Équipée d'une voie verte, sa rive Ouest traversant Saint Jorioz, Sevrier et Duingt offre la plus belle vue, tandis que sa rive Est est la plus

ensoleillée. Surplombant le lac aux étoiles, le château de Menthon-Saint-Bernard qui a inspiré Walt Disney pour sa *Belle au bois dormant*, est ouvert à la visite avec son potager en permaculture et ses jeunes vignes. Tout à côté, la réserve naturelle du Roc de Chère est une halte paisible pour les promeneurs et les oiseaux, tandis que la Baie de Talloires séduit par sa douceur de vivre. Juste au-dessus, le col de la Forclaz abrite l'un des plus beaux spots de parapente d'Europe et une vue à couper le souffle ! Dans un autre genre, la promenade sur la passerelle suspendue au-dessus des Gorges du Fier, à 15 minutes d'Annecy, mérite le détour. Tout comme le coucher de soleil sur le lac qui embrase d'un même feu les flots et les cieux. ■ **Blandine Dauvilaine** 47^e Retour des Alpages, le 10 octobre (annecytraditions.free.fr ; www.lac-annecy.com).

CARNET D'ADRESSES

À VOIR

À pied ou à vélo, découvrez les installations artistiques à ciel ouvert du festival **Annecy Paysages**. Jusqu'au 27 septembre. (annecy-paysages.com).

NOS BONNES TABLES

Tandis que Laurent Petit au **Clos des sens** devient le premier chef triplement étoilé à recevoir trois macarons Écotope pour sa démarche écoresponsable, Jean Sulpice fait briller ses deux étoiles sur la **Baie de Talloires**, et agrandit son **Auberge du Père Bise** avec un spa de 480 m² renversant de beauté. (closdessens.com ; perebise.com). Lancé dans la course à la troisième étoile pour sa **Maison bleue**, Yoann Conte vient d'ouvrir **Les contes de la mer**, une poissonnerie-épicerie fine respectueuse des écosystèmes. (yoann-conte.com).



La Maison bleue.

Enfin, une nouvelle brasserie Bocuse baptisée **Irma** vient d'ouvrir à Annecy-le-Vieux, en hommage à la mère de Monsieur Paul (brasseries-bocuse.com).

NOS HÉBERGEMENTS

Coup de cœur pour les chambres d'hôtes du **Chalet Christine** dominant la baie de Talloires, et les suites design d'**Un lieu unique** blotties dans le vieil Annecy. (chaletchristine.com ; unlieuunique.com). Plus chics : le **Black Bass** et le **Palace de Menthon** pour une escale étoilée. (blackbasshotel-annecy.com ; palacedementhon.com).



Le Black Bass.

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

Chemins, pistes, routes, tous les moyens sont bons pour profiter des grands espaces et de la variété des paysages d'Ardèche.

Découvrez nos plus beaux itinéraires et personnalisez vos envies d'évasion



www.ardeche-guide.com/sejours-en-itinerance



Châtaigneraie à Laval d'Aurelle.

3. En Ardèche

LE TEMPS DES CASTAGNADES

Chaque année, de mi-octobre à mi-novembre, le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche vit au rythme des Castagnades. Ces fêtes traditionnelles réunissent les producteurs et les artisans autour de la célèbre « Châtaigne d'Ardèche » AOC (Appellation d'origine contrôlée) et AOP (Appellation d'origine protégée), qui compte 65 variétés. Cuisinée sous toutes ses formes, elle est la star de l'automne. Parmi les douze manifestations prévues cette année, trois se déroulent dans des Villages de caractère au charme authentique. Dans le bourg médiéval de Jaujac, les Castagnades ont lieu en musique et mettent à l'honneur le thème du jeu, décliné en bois de châtaignier ou dans les arbres. Conférences,

balades et spectacles complètent les dégustations (10 octobre). À Antraigues-sur-Volane, village perché où vécut Jean Ferrat, la place principale accueille de nombreuses animations (24 et 25 octobre). Enfin, à Chalancon, village de granit aux ruelles pittoresques, castanéiculteurs et habitants se retrouvent autour d'une rôtie de châtaigne à déguster du bout des doigts (25 octobre). En contrebas, la vallée de l'Eyrieux et son ruban d'eau turquoise ourlé de forêts de châtaigniers, dévoile des paysages en terrasse d'une beauté sauvage. Moins fréquentée que le sud du département, c'est une destination idéale pour se ressourcer. ■ **Blandine Dauvilaine**
Week-end Castagnades : 2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes ou hôtel, à partir de 100€ par personne (04.75.37.04.55; castagnades.fr).

VIVA LA DOLCE VIA !

Ancienne voie de chemin de fer reconvertie en voie douce accessible à tous, la Dolce via offre 90 km de balade sécurisée entre La Voulte-sur-Rhône et Saint-Agrève. Épousant les méandres de l'Eyrieux, elle se parcourt à pied, à cheval, en VTT ou VTC. Elle a même été élue « meilleure véloroute d'Europe » en 2020, lors du salon vélo-randonnée d'Utrecht aux Pays Bas ! Bon à savoir : les plus jolies vues se situent entre les Ollières-sur-Eyrieux et Pont de Chervil (14 km), ainsi qu'entre le Cheylard et Saint-Martin-de-Valamas (7 km). B.D. (dolce-via.com).

HUGUENOTS D'ARDÈCHE

Depuis juillet dernier, le sentier de randonnée « Sur les pas des Huguenots » intègre une boucle en Ardèche dans la vallée de l'Ouvèze. Labellisé Itinéraire culturel européen, ce chemin de 21 km et presque 775 mètres de dénivelés, permet de découvrir plusieurs sites remarquables de l'histoire du protestantisme. Les randonneurs gagnent tout d'abord les ruines du couvent des chèvres sur les hauteurs du Pouzin, enchaînent avec la chapelle du prédicant du Vieux Rompon, la chapelle des Roberts, les ruines du château de Saint-Alban et sa vue sur la vallée de l'Ouvèze, avant de regagner Le Pouzin et son Pont Romain. Une balade qui alterne vues dégagées sur la vallée du Rhône, paysages de forêts et de garrigue. B.D. Patrimoine Huguenot en vallée de l'Ouvèze (Ardèche-guide.com).



CARNET D'ADRESSES

À RAPPORTER

En 1882, le jeune Clément Faugier crée à Privas la première entreprise de marrons glacés ❶, rejoint quelques années plus tard sur ce marché par deux entreprises familiales ardéchoises : **Imbert et Sabaton**. Depuis, la liste de leurs spécialités s'est bien étoffée. Coup de cœur pour les produits de la maison Sabaton qui valorise la production locale AOP, en vente au magasin d'usine. 42, rue Paul-Sabaton, Aubenas (sabaton.fr).

À VISITER

Pour tout savoir sur la châtaigne dont le département est le premier producteur français, **Michèle et Frédéric Blanc** organisent des visites guidées de leur châtaigneraie ❷ dominant la haute vallée de l'Ardèche. Dégustations et vente des produits de la ferme. La ferme du Chey à Mayres, 20 mn de Neyrac-les-Bains (Lafermeduchey.fr).

NOS BONNES TABLES

Longtemps labellisé Bistrot de Pays, le **Kaizaco** ❸ à Aizac (à dix minutes d'Antraigues-sur-Volane) s'est engagé à préserver la vitalité et l'authenticité de son terroir. Durant les Castagnades, la cheffe Léonor Lallemend propose une cuisine créative à partir de châtaignes du village et des produits

locaux. En bonus, la vue splendide sur un paysage de châtaigniers.

Le Col : Aizac (Facebook.com/kaizaco).

Les Toqués d'Ardèche :

cette association de dix chefs amoureux fous des produits du terroir abrite de belles pépites. Ne ratez pas le restaurant du **Levant** à Neyrac-les-Bains, face à la vallée de l'Ardèche. Dans un décor récemment rénové, le chef Claude Brioude propose une table gastronomique tout en délicatesse, où la châtaigne épouse le foie gras dans un plat signature devenu célèbre ❹. En parallèle, dans son **Bistrot Brioude**, il met à l'honneur les produits de ses amis producteurs et revisite ses recettes familiales. (claudabrioude.com; lestoquesdardèche.fr).

Restaurant le Vivarais :

à Vals-les-Bains, Stéphane Polly, 1 étoile au Michelin, magnifie les saveurs de saison. En automne, il revisite à sa façon la Cousina, soupe de châtaignes au lard. (le-vivaraiss.com).

NOS HÉBERGEMENTS

Les cabanes du loup bleu ❺ : au cœur du Parc naturel des Monts d'Ardèche, à vingt minutes de Neyrac-les-Bains, Caroline et Pascal proposent des hébergements insolites. Nichée dans la forêt de châtaigniers, leur cabane de luxe en forme de châtaigne invite à la déconnexion totale. Pique-niquer sur la terrasse face au massif du Tanargue est un moment magique. Plus contemporaine, la tour bleue et sa façade vitrée offre un horizon dégagé sur la vallée du haut Lignon. Caroline propose aussi des ateliers créatifs et des balades à cheval. Mention spéciale pour l'accueil trois étoiles ! (lescabaneduloupbleu.com). **Château Clément** ❻ : une belle adresse sur les hauteurs de Vals-les-Bains, avec cinq chambres d'hôtes, deux appartements, un loft, une piscine couverte et un hammam. (auchateauclement.com; ardèche-guide.com).

Douze manifestations pour honorer la célèbre « châtaigne d'Ardèche »



4. De l'Ardèche à la Haute-Loire

À LA CHASSE AUX CHAMPIGNONS

Pour les amoureux du goût et/ou de la cueillette du champignon, il est un rendez-vous incontournable : la fête des champignons de Saint-Bonnet-le-Froid, organisée cette année⁽¹⁾ les 7 et 8 novembre. Il se dit là-bas que ce rendez-vous annuel tiendrait ses racines d'une foire remontant au XIX^e siècle. De nos jours, l'événement permet non seulement de faire ses emplettes mais aussi de découvrir tous les secrets des cèpes, girolles, pieds de mouton, choux-fleurs (ou clavaires) et trompettes de la mort. Dans la patrie de Régis Marcon, le champignon est roi. «*De père en fils*

et de père en fille, ici on va aux champignons », a d'ailleurs l'habitude de raconter le chef étoilé qui contribue grandement avec ses pairs locaux, à la renommée de cette fête. En quittant Saint-Bonnet-le-Froid, les gastronomes auront tout le loisir de poursuivre leur route vers l'Ardèche pour rejoindre la vallée de l'Eyrieux où les « coins à champignons » ne manquent pas. À défaut, ils se régaleront de l'autre richesse de ce terroir : la châtaigne. Dans ces contrées parfois décrites comme hostiles, la nature est généreuse pour qui sait l'apprécier et la préserver. ■ *Françoise Sigot*
⁽¹⁾ sous réserve de la situation sanitaire.

CARNET D'ADRESSES

À FAIRE

Empruntez la **Dolce via** (voir page 10) ou, plus costaud, le parcours entre Saint-Laurent-du-Pape à Saint-Agrève : 90 km ! Autre ambiance avec le **Velay Express**, le train à vapeur le plus haut de France qui circule aujourd'hui sur une ancienne voie de chemin de fer reliant Raucoules à Saint-Agrève via Tence et Le Chambon-sur-Lignon. Jusqu'à fin octobre. (www.dolce-via.com ; www.velay-express.fr).

À RAPPORTER

De la cave de Saint-Désirat à la distillerie **Gauthier**, il n'y a que quelques pas... vite franchis par les amateurs de vins et de liqueurs au moment de découvrir des crus exceptionnels de saint-joseph et de condrieu ou des liqueurs et eaux de vie concoctées dans la plus pure tradition. Cave de Saint-Désirat, quartier Tine Rodet N°8 et Distillerie Gauthier, 600, route de la Syrah à Saint-Désirat.

NOS HÉBERGEMENTS

Le Domaine de Rilhac : niché dans une bâtisse du XVII^e siècle, le Domaine de Rilhac est un lieu hors du temps où l'on savoure les paysages, le calme, le confort des chambres mais aussi la cuisine de Fred, goûteuse et généreuse. Chambres à partir de 130 €. **Lieu-Dit Rihac, Saint-Agrève.**



Spa chez Régis Marcon.

NOS BONNES TABLES

Régis Marcon : s'il fallait ne choisir qu'une saison pour découvrir la table triplement étoilée de Saint-Bonnet-le-Froid, c'est assurément maintenant, au temps des champignons. Trois hôtels, un bistrot, un spa et une école de cuisine aux multiples stages complètent les lieux. (www.regismarcon.fr).



UN PEU DE HAUTEUR

Impossible de partir à la découverte des confins de la Haute-Loire et de l'Ardèche sans un détour par Annonay. C'est dans cette ville bâtie sur sept collines, au confluent de deux rivières, la Cance et la Deûme, que les frères Montgolfier ont réussi la prouesse de faire voler leur premier ballon. Depuis la patrie de la montgolfière célèbre l'engin toute l'année et notamment le premier week-end de juin. *F.S.*

SE RETROUVER

Auvergne des Volcans



© Pierre Solsseons

auvergne-destination-volcans.com

Cantal ... Puy-de-Dôme ...  **Auvergne**
Destination Volcans



5. Dans le Parc Régional du Pilat

ESCAPADE MI-POMME, MI-RAISIN

Étiré du Rhône à la Loire, entre Vienne et Saint-Étienne, le parc naturel régional du Pilat fait partie de ces destinations jalousement préservées par ses habitués. Terrain de jeu aux multiples reliefs, c'est une mosaïque de territoires où l'on se balade à pied, en vélo ou à cheval en croisant forêts, vergers, pâturages, coteaux vertigineux, cours d'eau tumultueux mais aussi anciennes places fortes, barrages (Couzon, Gouffre de l'Enfer), villages de caractère et repaires gourmands. Pour profiter pleinement de ces paysages sauvages, grimpez jusqu'au crêt de la Perdrix, à 1 431 mètres d'altitude, point culminant du massif, arpenitez le mont Monnet, direction la bien-nommée chapelle Notre-Dame-d'en-Haut ou gagnez le Crêt de l'Éillon dont l'émetteur radio fait figure de mascotte locale. Le point de

vue y est aussi spectaculaire, ouvert sur le Pic des Trois Dents et la Vallée du Rhône. Moins périlleuses mais tout aussi remarquables, les balades patrimoniales à la découverte des villages de charme mèneront les amateurs de craphute historique jusqu'à Sainte-Croix-en-Jarez, à la découverte d'une ancienne chartreuse reconvertie en village, à Rochetaillée et son château féodal, à la cité médiévale de Malleval ou encore à Pélussin, ancienne terre de moulinsages au temps des soyeux devenu le point de rendez-vous de la Fête de la Pomme chaque 11 novembre⁽¹⁾. L'occasion de goûter les fruits des producteurs des balcons du Pilat ou de marcher sur les traces du metteur en scène de théâtre Gaston Baty, enfant du village et fondateur du « Cartel des 4 » dans les années 20, aux côtés de Charles Dullin, Louis Jouvet et Georges Pitoëff.

DEUXIÈME MARCHÉ DE FRANCE

En redescendant vers le Rhône, faites-halte à Vienne. Pour profiter de l'impressionnant marché à ciel ouvert, le deuxième de France avec près de 400 marchands, privilégiez le samedi matin. Dans tous les cas, ne manquez pas la boutique de Lionel Chapat (La Fromagerie Viennoise) et l'occasion de rapporter une Rigotte de Condrieu, fromage de chèvre AOP dégusté depuis plus de 200 ans. Filez ensuite au nouveau Caveau du Château de la famille Guigal, espace oenotouristique hybride, à la fois musée (700 objets dédiés à la vigne, au vin et à la tonnellerie y sont exposés), cave et boutique pour profiter d'un dernier verre de côte-rôtie au cœur du vignoble. ■ Audrey Grosclaude
⁽¹⁾ sous réserve de la situation sanitaire pour cette année.

VIEUX MONDE, NOUVEAUX VINS

Après la renaissance des vins de Seyssuel, à l'aube du dernier millénaire, la Vallée du Rhône s'offre depuis le printemps dernier une nouvelle résurrection sur les coteaux de Pipet, juste au-dessus du théâtre antique de Vienne. Un projet initié par les vignerons Stéphane Ogier et Pierre-Jean Villa qui ont convaincus la municipalité, propriétaire du site, de réhabiliter les terrasses vertigineuses du site pour replanter 2 500 pieds de syrah. Les premiers raisins sont attendus pour 2022 ou 2023. A.G.

CARNET D'ADRESSES

À VISITER

« Creuser un trou à Vienne c'est engendrer des fouilles ». Connue de tous, la maxime est facilement vérifiable sur le plus grand site gallo-romain d'Europe,

à **Saint-Romain-en-Gal** ①, musée à ciel ouvert au sens strict du terme qui dévoile, sur 7 hectares, les vestiges d'un ancien quartier de Vienna au temps des Romains.

Autre bond dans l'Histoire au **Château de Septème** ②. Bâtisse historique, l'édifice est ouvert au public depuis 2018 et son rachat par l'une des 68 héritières de la famille propriétaire. Laquelle continue d'y passer ses étés dans l'aile sud. Si les lieux virent passer Catherine de Médicis, le roi Charles IX et la reine Margot en 1564, ils proposent désormais des soirées d'observation de la faune (chouettes, chauves-souris...), un espace *game*, des jeux médiévaux et même une *murder party* pour Halloween. (www.musee-site.rhone.fr; www.chateau-septeme.com).

À RAPPORTER

Une eau de vie de poire, « encarafée » à même l'arbre de la **Maison Colombier** ③. Liqueur fétiche de Fernand Point dans les années 30, la production est aujourd'hui gérée par une troisième génération d'arboriculteurs-distillateurs, Sophie et Stéphane Jay, qui proposent aussi compotes, jus ou poirés. Le samedi, faites un détour pour vous approvisionner directement en confitures (abricot-fleurs de tilleul, poire-sudachi, banane au chocolat noir, cerises à la fève de tonka, rhubarbes vertes et rose...) chez **Philippe Bruneton**, meilleur confiturier de France 2004. (poire-colombier.com; www.confiture-bruneton.com).

NOS HÉBERGEMENTS

La maison d'hôtes MT 1937 ④ : façon maison de famille, cette ancienne tonnellerie se niche au cœur du village de Condrieu, abritant deux chambres et une suite, un jardin et une piscine pour les beaux jours. (www.mt1937.com).

NOS BONNES TABLES

Bistrot de Serine : dans ce bar à vins et bistrot de connaisseurs, amateurs et vignerons se pressent autour d'un verre, d'une bouteille et d'assiettes joliment troussées. (bistrotdeserine.com).

Domaine de Clairefontaine : planté au cœur d'un parc de 3 hectares, la table étoilée de Philippe Girardon, MOF 1997, se balade du Dauphiné au vivier, en passant par le poulailler et le potager, cuisinant le homard (pincés, coudes, queue), l'omble, les grenouilles, la menthe du jardin ou la Chartreuse toute proche. Un bistrot, installé à quelques centaines de mètres et une trentaine de chambre, réparties dans deux hôtels 3 et 4*, complètent les lieux. (domaine-de-clairefontaine.fr).

La Pyramide ⑤ : table mythique associée à Fernand Point pour l'éternité, c'est depuis 1989 le repaire du clan Henrroux et de son chef de famille, Patrick, deux étoiles au Michelin. Posté sur la N7, route des vacances et des grandes tables, il convoque à sa table toute la richesse du terroir régional mais s'offre aussi quelques embardées du côté de l'Atlantique ou de la Méditerranée. Également doté d'un agréable bistrot, le PH3, l'établissement compte 19 chambres. (www.lapyramide.com).





Château de Crussol.

6. De Valence à Saint-Péray

COMME UN AIR DE PROVENCE

Au cœur de la Drôme, installée entre les contreforts du Vercors et les collines ardéchoises, Valence se prélassait sous le soleil d'automne. Filez dans la vieille ville voir les maisons colorées et la cathédrale Saint-Apollinaire, où sont conservées des reliques du Pape Pie VI. Transformé en musée d'art et d'archéologie, l'ancien palais épiscopal mérite le détour, avec son belvédère dominant le Rhône, et ses collections qui s'étendent de la Préhistoire jusqu'aux artistes contemporains (à voir : l'exposition Philippe Favier jusqu'au 31 janvier 2021).

À deux pas de là, sur l'esplanade du Champ de Mars, le célèbre kiosque Peynet attire toujours les amoureux. Im-

mortalisé en 1942 par l'illustrateur Raymond Peynet, ce monument classé est connu dans le monde entier. Le lieu offre une vue imprenable sur l'Ardèche, le château de Crussol et promet des couchers de soleil d'anthologie. En contrebass, le parc Jovet, poumon vert de sept hectares labellisé «jardin remarquable», est traversé par l'un des canaux qui font la richesse écologique de Valence. Le réseau de 40 km, dont 17 à ciel ouvert, est alimenté par des eaux provenant du Vercors.

Pour compléter cette visite, les amateurs de vins traverseront le Rhône et goûteront, côté Ardèche, les cornas, saint-péray et saint-joseph élevés avec amour par des vignerons passionnés. Un bonheur. ■ *Blandine Dauvilaine*

CARNET D'ADRESSES

À RAPPORTER

La Pogne (brioche à la fleur d'oranger) et le Suisse (bonhomme sablé parfumé à l'orange) de la maison **Nivon**.

(nivon.com). Pensez aussi au Vercors, dessert emblématique de la maison **Guillet** composé de vanille, noix du Royans et caramel, qui se décline en glace, vacherin et macaron. (guillet.com). Pour les amateurs de salé : les ravioles de la **Mère Maury**, en vente à Romans. (raviolesmeremaury.com).

À FAIRE

Un cours de cuisine chez **Scook**, l'école créée par la

chefe emblématique de Valence : Anne-Sophie Pic, trois étoiles au Michelin. Petits et grands découvriront les astuces du chef et des recettes inventives pour sublimer les produits du terroir. (www.scook.fr).

À VISITER

Historien et grand amoureux des vins de sa région, **Eric Permingeat** propose des balades côté Ardèche, alliant culture et terroir. Coup de cœur pour l'escapade en minibus qui démarre au château de Crussol, traverse les vignobles de Saint-Péray et de Cornas, rejoint le Belvédère du pic, à Saint-Romain-de-Lerps



(et sa vue à 360 degrés sur treize départements !) puis s'achève par une dégustation de vins AOC. 45€/personne. (www.contemoiunterroir.fr).

NOS HÉBERGEMENTS

À Valence, la maison de **La Pra** allie charme et confort. Plus chic, la maison **Pic**, sa table triplement étoilée et son hôtellerie raffinée font partie des incontournables. À Saint-Péray, au cœur des vignes du domaine du Tunnel, Stéphane et Sandrine Robert ont aménagé deux chalets en bois avec vue sur le Vercors : les **Barrask**. (www.maisondelapra.com ; anne-sophie-pic.com ; lesbarrask.fr).

TERRENEUVE.COM

© PHOTOS : CRESPEAUX/VALANCE ROMANS TOURISME - CARLOTTA GROETZ - PRESSE.

#fascinantweekend2020

7ÈME ÉDITION

Le Fascinant Week-end

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

200 ACTIVITÉS FESTIVES ET INSOLITES

DESTINATION BEAUJOLAIS • DESTINATION BUGEY
 VIGNOBLES DE SAVOIE - AIX LES BAINS RIVIERA DES ALPES • DE CONDRIEU EN CÔTE RÔTIE
 CŒUR DE SAVOIE • D'HERMITAGE EN SAINT JOSEPH • DE CORNAS EN SAINT-PÉRAY
 CLAIRETTE DRÔME VALLÉE • VIGNOBLES SUD ARDÈCHE • DRÔME PROVENÇALE
 AUTOUR DE DENTELLES DE MONTMIRAIL • NOUVEAU AUTOUR DU VENTOUX

15 / 18 OCTOBRE 2020

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

l'œnothèque
Auvergne - Rhône-Alpes

PROGRAMME
www.fascinant-weekend.fr





7. Le Beaujolais

DE CHÂTEAUX EN BISTROTS

Nuées de Japonais prenant des bains de gamay, expatriés ravis de trinquer à la France outre-Atlantique, joyeux lurons surexcités dans les rues de l'Hexagone... C'est chaque année la même effervescence dans les JT et les cafés à l'arrivée, le troisième jeudi du mois de novembre, du fameux Beaujolais Nouveau. Adoptée au lendemain de la Seconde Guerre mondiale afin de doper la vente de vins, la tradition doit beaucoup à Georges Dubœuf et prend une saveur particulière lorsqu'on la partage ici, au pays des Pierres Dorées. À Beaujeu, l'événement est prétexte à cinq jours de fêtes, de dégustations et de rencontres : les Sarmantelles. Et ce n'est que la bouteille qui cache la forêt, le vignoble du Beaujolais offrant bien au-delà des vins primeur une formidable diversité de vins tranquilles ou pétillants,

de rosés, de blancs – de plus en plus recherchés par les connaisseurs –, et surtout de rouges. D'un seul cépage, le gamay, naissent 12 appellations et dix crus, brouilly, chiroubles, chénas, côte de brouilly, fleurie, juliéna, morgon, moulin-à-vent, régnié, saint-amour. Autant de micro-territoires qui forment l'un des vignobles les plus riches et les plus complexes de France, labellisé Géoparc mondial Unesco depuis 2018. Un patrimoine naturel d'exception composé de cols prisés par les cyclistes, de collines verdoyantes, de forêts de résineux, de plaines et de villages aux pierres dorées surplombés par des châteaux. Dans le genre, ne pas manquer Jarnioux, Rochebonne ou Montmelas où fut tourné une partie des épisodes de la série télé *Kaamelott*. Charme des vieilles pierres encore dans les villages de Vaux-en-Beaujolais, Salles-Arbuissonnas (pour

IL ÉTAIT UNE FOIS LA TERRE

Labellisé par l'Unesco, le Géoparc du Beaujolais s'articule autour de différents « géosites » racontant chacun un petit morceau des 500 millions d'années d'histoire géologique, culturelle ou patrimoniale des lieux. Des territoires, sentiers, points de

vue et bâtiments historiques à pister dans une série de micro-aventures gourmandes proposées depuis cet été par les équipes du parc. Au menu ? Pique-nique de produits locaux autour des carrières de Glay, visite à la ferme du Domaine des Meyré après le tour du Lac des

Sapins ou encore mâchon et dégustation insolite dans une morguère (sorte de cave) au Domaine des Vignes d'hôtes, à Bagnols, village qui devrait voir rouvrir son emblématique château avec table gastronomique au printemps prochain. A.G. (www.geopark-beaujolais.com).



son cloître roman, le musée du Prieuré), Oingt, Ternand... Il faut aussi se perdre dans les chemins et les vignobles pour apprécier les couleurs de l'automne et la lumière si particulière qui se reflète sur les pierres dorées, rouges, grises, blanches, noires des reliefs. Faites l'expérience en Bentley ou en 2 CV à Morgon, chez Gérard Brisson, avec le *Wine Tasting Truck* du Château de Juliéna ou encore à vélo sur les 13 kilomètres de la Voie Verte reliant Beaujeu et Saint-Jean-d'Ardières. Partez à l'assaut du Mont Brouilly ou du Mont Saint-Rigaud, l'un des plus beaux spots pour capturer le coucher de soleil. À mi-chemin vous trouverez la source du Saint-Rigaud, capable de guérison selon la légende...

VILLEFRANCHE, CAPITALE DU BEAUJOLAIS

De retour à la civilisation, prenez le temps d'une halte à Villefranche-sur-Saône. Parfois délaissée par les visiteurs, la capitale du Beaujolais mérite que l'on s'attarde dans ses ruelles et ses cours intérieures à la découverte d'hôtels particuliers et de détails Renaissance. Coup de cœur pour son foisonnant marché couvert, point de rencontres entre les spécialités de Lyon, de la Dombes et du pays caladois. Nouritures plus intellectuelles, enfin, au remarquable musée Paul Dini, du nom de son principal bienfaiteur, homme d'affaires et philanthrope qui fit don de sa collection d'art moderne et contemporain à la ville. ■ *Audrey Grosclaude*

CARNET D'ADRESSES

À VISITER

Le Hameau Dubœuf ①, à Romanèche-Thorins, spectaculaire œnoparc familial de 30 000 m² avec collection d'objets dédiés à la vigne et au vin, boutique, restaurant, cinéma dynamique, animations interactives, visite des chais, jardins, dégustations et espace game. Plus intimiste, l'**Œnothèque du Château de Pizay** offre de découvrir les vins du domaine dans un cadre 4* avec spa et superbe piscine sous verrière. (www.hameauduvin.com ; www.chateau-pizay.com).

NOS BONNES TABLES

Les Bistrots Beaujolais : derrière l'appellation, née dans les années 50, quelque 300 adresses, du troquet à la table gastronomique cultivent l'art de vivre, de manger et de boire Beaujolais. Parmi elles, des adresses pur jus de gamay comme **Guy Lassausaie**, représentant de la quatrième génération aux fourneaux de l'ancien relais de poste de Chasselay, Meilleur ouvrier de France et table 1 étoile au Michelin ; **Au 14 Février** (également décliné à Saint-Valentin et à Lyon) ou encore l'**Auberge de Clochemerle** de la famille Barthe. Le collectif compte aussi des ambassadeurs en Belgique, au Brésil, au Japon ou en Chine ! (www.beaujolais.com).

Le Belooga ② : L'adresse bis de Guy Lassausaie. Une brasserie piquée de gastronomie à l'excellent rapport qualité/prix menée par le chef Manuel Viron.

À FAIRE

Et pourquoi pas un cours de cuisine ? Traditionnelle, végétarienne, à visée cosmétique ou pâtissière chez **La Cuisine de Fred**, plus exotique et plus nomade chez **Table, Étable**

et **Tablier** qui combine ateliers culinaires et visites chez les producteurs à bord de son combi VW. (www.lacuisinedefred.com ; www.atelier-ttt.com).

NOS HÉBERGEMENTS

La Source Dorée ③ : tout autour de cette ancienne demeure de famille du début du XX^e siècle, jadis propriété de Léon Bérard, se trouve désormais une micro-ferme, un centre de bien-être, une maison d'hôtes, un restaurant, des espaces dédiés aux cours de cuisine ou de permaculture, un parc... Insolite et inspirant. (www.la-source-doree.fr). **Château de Buffavent** : domaine viticole, la bâtisse du XVI^e siècle abrite trois chambres d'hôtes de charme. Ambiance romantique et cadre bucolique. (www.buffavent.com). **Château Bellevue** : à Morgon, à deux pas du mont Brouilly, cette belle maison de caractère propose 5 chambres d'hôtes et un appartement-gîte au sein du domaine viticole. (www.chateau-bellevue.fr).





Pont-en-Royans.

8. Dans le Vercors

LA NOIX DANS TOUS SES ÉTATS

Cultivée depuis des siècles, la réputation de la noix de Grenoble s'étend bien au-delà de son territoire. Pour découvrir son histoire et ses vertus, direction Vinay. Le musée du Grand Séchoir révèle les secrets de la culture du noyer, du métier de nuciculteur, de la récolte et de la commercialisation de la noix... Une exposition temporaire retrace également le parcours épique qui a permis à la noix de Grenoble de devenir le premier fruit au monde à recevoir une Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1938 ! Transformée en huile, pâte à tartiner, biscuit ou savon, la noix se consomme aussi telle quelle, dans une salade ou une quiche, et s'accorde très bien avec deux autres produits incontournables de la région : le Saint-Marcellin et le Bleu du Vercors-Sassenage. Des fromages que l'on peut retrouver dans les fameuses raviolles, autre produit emblématique de la région, même si la recette traditionnelle est à base de comté ou d'emmental. Pour les goûter, rien de plus simple, tous les res-

taurants du Royans en proposent. Pour en ramener, direction La Maison Rambert à Chatte ou les Raviolles des Grands Goulets à La Chapelle-en-Vercors. Les deux entreprises fabriquent toujours de manière artisanale le célèbre petit carré de pâte farci au fromage et persil.

ARCHITECTURE ET CURIOSITÉS

En chemin, le village de Pont-en-Royans mérite le détour. Avec ses maisons suspendues au-dessus de la rivière, ses remparts, ses ruelles pittoresques et l'ancienne tour féodale des Trois Châteaux, ce bourg médiéval est une vraie curiosité. Une autre pépite se cache aux portes de la Drôme : Saint-Antoine-l'Abbaye. Labellisé « Plus Beaux Villages de France », ce joyau architectural abrite notamment une église abbatiale de style gothique. Plus contemporain, le Palais idéal du Facteur Cheval à Hauterives donne à voir le rêve fou de Ferdinand Cheval qui a consacré trente-trois ans de sa vie à bâtir, seul, ce chef d'œuvre de l'architecture naïve. ■ *Séverine Renard*

CARNET D'ADRESSES

À VISITER

1 La ferme nucicole **La Belle Noix** et le Moulin **La Belle Huile** : une affaire de famille. Ludovic prend soin des noyers, sa femme Dorothee transforme les cerneaux en produits gourmands, sa sœur Séverine élabore une savoureuse huile vierge par pressage traditionnel. L'exploitation est ouverte à la visite pour découvrir toutes les étapes du travail de ces passionnés.
160 B, allée des Cassières, Saint-Hilaire-du-Rosier.

NOS HÉBERGEMENTS

La **Galicière** 2 : la suite Cocoon de l'ancienne fabrique de soie du XVIII^e siècle décline décoration et mobilier sur le thème de la soie et de l'univers soyeux de la magnanerie : claires en bois, lit rond, luminaires cocons... Nuit à partir de 130 €.
285 chemin de la Galicière, Chatte. (Tél. : 06.20.43.67.41 ; www.alagaliciere.fr).

À RAPPORTER

La pogne de Romans de la **Maison Pascalis** 3 : depuis 1892, l'entreprise familiale perpétue la fabrication de la pogne. Autrefois, cette brioche parfumée à la fleur d'orange se dégustait seulement à Pâques, elle régale désormais les gourmands toute l'année.
1 avenue Victor-Hugo, Romans. (Tél. : 04.75.02.10.73).



© PHOTOS : INSPIRATION VERCORS - LUC BOEGLY - PRESSE.



LE BEAUJOLAIS

Convivial par nature

AUX PORTES DE LYON S'ÉTEND LE TERRITOIRE BEAUJOLAIS, RÉGION DONT LE NOM ÉVOQUE IRRÉSISTIBLEMENT LE VIN QU'ELLE PORTE. ENTRE BEAUTÉ DES PAYSAGES NATURELS ET VILLAGES DE CARACTÈRE, PARTEZ À LA RENCONTRE DES HOMMES ET DES FEMMES QUI CULTIVENT AVEC PASSION, L'ART DE RECEVOIR EN TOUTE SIMPLICITÉ. INVITATION PERMANENTE À D'AUTENTIQUES ÉCHAPPÉES, LE BEAUJOLAIS NE CESSERA DE VOUS SURPRENDRE.

LA ROUTE DES VINS



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.

LE FASCINANT WEEK-END



Au coeur des paysages du Beaujolais, les amateurs d'expériences nouvelles pourront s'imprégner de l'univers fascinant du vignoble, en trouvant une activité qui correspond à leurs envies lors du Fascinant Week-end Vignobles & Découvertes. Visites commentées, ateliers découverte, concerts aux répertoires éclectiques, expositions, activités sportives et insolites... Promesses de beaux partages et d'émotions fortes en Beaujolais du 15 au 18 octobre 2020.

OINGT & LES PIERRES DORÉES



Classé Plus beaux villages de France, le village de Oingt est aussi réputé pour son patrimoine vivant et les artistes et artisans qui y résident. Parcourez les ruelles du vieux Oingt et partez à la découverte des galeries d'expo ou ateliers, où des passionnés vous feront découvrir leurs savoir-faire. Faites ensuite une halte dans les villages de Ternand, Bagnols, Theizé, Charnay et découvrez le Beaujolais des Pierres Dorées, que l'on surnomme « la Petite Toscane ».

RANDO GÉOTOURISME



Le Beaujolais est le terrain de jeu pour toutes les activités de pleine nature ! A pied, à cheval, en VTT ou en courant, votre circuit idéal se trouve chez nous. Arpentez les monts du Beaujolais, les versants viticoles, le val de Saône ou encore les pierres dorées. Découvrez ainsi la géologie exceptionnellement riche et complexe du Beaujolais Géoparc mondial UNESCO au travers de ses 34 géosites.

SUIVEZ LE GUIDE !



Le patrimoine Beaujolais recèle de nombreux secrets qui vous seront révélés au cours d'une visite guidée Pays d'art et d'histoire. Au détour d'une rue, derrière une porte ou en empruntant un sentier de randonnée, le Beaujolais lève le voile sur l'indicible : cours et maisons remarquables de Villefranche, étonnant village de Clochemerle, cité médiévale d'Oingt... Laissez-vous happer par la magie des lieux grâce à votre guide interprète.

LES BISTROTS BEAUJOLAIS



Près de 300 ambassadeurs du vignoble à travers le monde proposent une cuisine variée, de la brasserie au bar à vins en passant par l'auberge, le restaurant étoilé, le bouchon et évidemment le bistrot. Les vins du Beaujolais y sont présentés dans leur écrin traditionnel, en pot ou en bouteille. Laissez-vous conter notre territoire lors d'un voyage mêlant art de vivre, convivialité et partage. Une expérience à vivre et re-vivre grâce à des ambassadeurs dynamiques et accueillants.



Pêche dans la Dombes.



Halle de Châtillon-sur-Chalaronne.



Galettes de Péruges.

9. Dans la Dombes

BONNE PÊCHE !

Au pays des mille étangs, la pêche traditionnelle remonte au XI^e siècle et à la création, par les moines, des premiers viviers à poissons. Depuis, les hommes perpétuent ici, un savoir-faire unique et une technique séculaire qui donne lieu, d'octobre à mars, à de véritables spectacles. Coup d'envoi les 17 et 18 octobre avec les Journées Découvertes de l'Association de promotion du poisson des étangs de la Dombes. L'occasion de découvrir le travail des pisciculteurs, d'assister à une pêche d'étangs ou de visiter un atelier de transformation. Si la carpe est le produit phare, la grenouille est l'autre star des assiettes de la Dombes. À la persillade ou à la crème, ce mets à la chair tendre et subtile fait ici partie du patrimoine gourmand.

Une fois rassasié, gagnez Châtillon-sur-Chalaronne pour admirer ses maisons à colombages, ses ponts suspendus, ses ruelles médiévales mais surtout ses halles,

aux allures de cathédrale, sous lesquelles se déroulent chaque samedi matin un marché pittoresque et réputé.

Un peu plus loin, la ville sanctuaire d'Ars doit sa renommée à Jean-Marie Vianney. Le saint patron de tous les curés repose dans la basilique Saint-Sixte aux dômes vert d'eau, caractéristiques du style néo-byzantin. À côté, Trévoux, capitale de la principauté de Dombes au XV^e siècle, est labellisée « Pays d'Art et d'Histoire » et « Plus Beaux Détours de France ». L'ancien Parlement, l'apothicairerie, le château-fort et son donjon octogonal font partie des incontournables.

Dernière étape de ce voyage : Péruges. Pour s'imprégner du charme de cette cité médiévale, fief de marchands, tisserands et vigneron, il faut se perdre dans le dédale des ruelles pavées, entourées d'une double enceinte de remparts. Finissez la visite à L'Hostellerie de Péruges, autour d'une fine galette au sucre, spécialité des lieux. ■ *Séverine Renard*

POUR PÉTILLER DE PLAISIR

Reconnu par le label « Vignobles & Découvertes », le territoire de l'AOC Bugey s'étend sur trois îlots de production, dont le secteur du Cerdon. Ces terres au relief accidenté et aux fortes pentes donnent naissance à un vin pétillant rosé, très aromatique et à faible degré alcoolique réalisé selon une méthode ancestrale. À déguster chez les nombreux viticulteurs ouvrant leurs caveaux à la visite. S.R.

CARNET D'ADRESSES

NOS HÉBERGEMENTS

Domaine de la Dombes : une cabane sur l'eau ? Rien de mieux pour retrouver son âme d'enfant et se ressourcer au plus près de la nature. À partir de 100 €. Étang du moulin, chemin de Verfey, Saint-Paul-de-Varax (www.domainedeladombes.com).

NOS BONNES TABLES

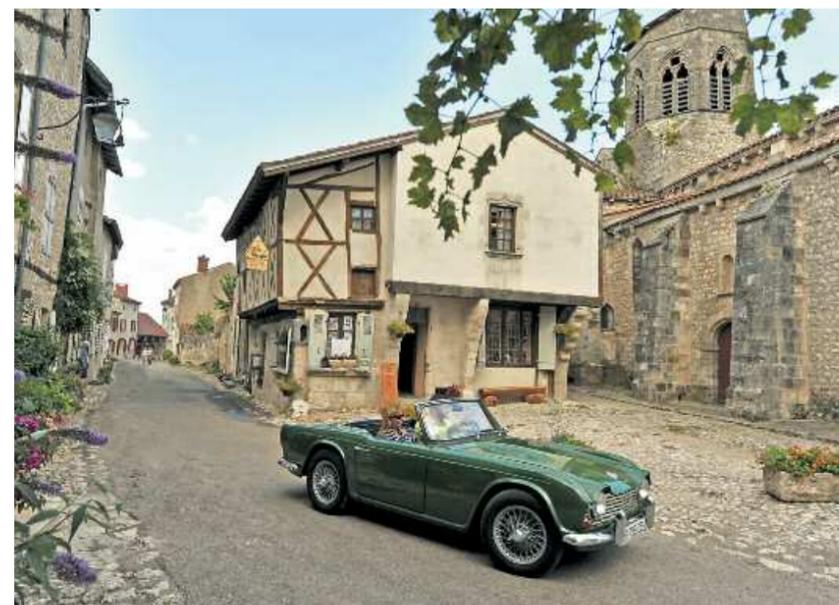
Le Duverger : les cuisses de grenouilles, la carpe et le poulet de Bresse sont à l'honneur dans ce restaurant gastronomique, adhérent à la marque Saveurs de l'Ain. 5071, rue de la Gare, Saint-Paul-de-Varax (Tél. 04.74.42.51.97).

Village Blanc : autour de la table triplement étoilée du chef Georges Blanc, figure incontournable de la gastronomie représentant la 4^e génération d'aubergistes à Vonnas, découvrez aussi **L'Ancienne Auberge et La Terrasse des Étangs**, au cœur du Domaine d'Epeysoles. Trois hôtels complètent le site.

À RAPPORTER

De la maroquinerie et des bijoux Cuir de Carpe de Dombes fabriqués, comme leur nom l'indique, avec de la peau tannée de carpes de la Dombes.

Dans les Offices de tourisme de Châtillon-sur-Chalaronne et Trévoux.



Les célèbres pastilles de Vichy.



Centre national du costume de scène à Moulins.

10. Entre Vichy et Moulins

PASTILLE BELLE ÉPOQUE

Destination bien connue des curistes, la ville thermale de Vichy n'abrite rien de moins que trois établissements permettant de profiter des vertus thérapeutiques des eaux de la station : le Vichy Célestins Thermal Spa, les Thermes des Dômes et les Thermes Callou. Entre deux soins, une balade urbaine avec halte au pavillon de la source des Célestins, là où jaillit la plus célèbre des eaux de Vichy, permet d'admirer l'architecture de la ville. Un mélange de styles Second Empire, Belle Époque, Art nouveau et Art déco. Parmi les incontournables ? Une halte à la confiserie Moinet ou à la pastillerie Vichy pour croquer le célèbre bonbon du même nom, apprécié par l'impératrice Eugénie et reconnu pour ses propriétés digestives. Plus au Nord, appréciez le village de Charroux, cité commerçante du Moyen-Âge, ses façades en pierre sculptée, sa maison à pans de bois et encorbellement du XIV^e siècle, sa Cour des Dames et ses anciennes fortifications. Peut-être saurez-vous élucider le mystère du clocher tronqué de l'église Saint-Jean-Baptiste ? Surtout, ne partez pas sans

un pot de moutarde de Charroux, recette plusieurs fois centenaire remise au goût du jour par la famille Maenner. Remontez ensuite vers Moulins, à la découverte d'un vignoble de Saint-Pourçain qui faisait jadis le bonheur des papes en Avignon ! La famille Teissèdre y propose cinq balades œnotouristiques, à pied, à cheval ou en VTT, pour parcourir les 15 hectares du Domaine des Bérioles.

DIX MILLE COSTUMES ET DÉCORS

Enchaînez avec une visite au Centre national du costume de scène et de la scénographie. Dix mille costumes et décors issus des fonds de la Bibliothèque nationale de France, de la Comédie-Française et de l'Opéra national de Paris y sont conservés et exposés. Jusqu'au 1^{er} novembre, l'espace permanent met à l'honneur le danseur Rudolf Noureev alors que l'exposition temporaire, *Couturiers de la danse*, met en évidence les liens tissés entre créateurs de mode et chorégraphes. Ultime étape au Grand Café, ancien QG de Coco Chanel pour une pause historique entre verrière colorée, plafond peints et miroirs d'un autre temps. ■ *Séverine Renard*

CARNET D'ADRESSES

NOS BONNES TABLES

Les Toques d'Auvergne : l'association regroupe une cinquantaine de chefs partageant le même goût du terroir et de l'authenticité. Ces cuisiniers engagés prônent les circuits courts, le respect des saisons,

la qualité des produits. (www.toques-auvergne.fr).

NOS HÉBERGEMENTS

Le Château d'Ygrande : ce château directoire transformé en hôtel 4* offre une vue panoramique sur le bocage bourbonnais. Nuit à partir de 119€.

Le Mont, Ygrande. (Tél. : 04.70.66.33.11 ; www.chateauygrande.fr).

À RAPPORTER

Des bougies de Charroux réalisées à la main. Plus d'une centaine de senteurs est disponible. 9, rue de l'Horloge, Charroux.



Le Château d'Ygrades.



L'ÉVÉNEMENT DIX VINS

Trois jours, 10 destinations, 200 activités... Du 15 au 18 octobre 2020, le Fascinant Week-End est de retour pour une 7^e édition dans les vignobles de la région.

Par Audrey Grosclaude

Boom de l'œnotourisme oblige – l'Hexagone accueillant avant la crise sanitaire plus de 10 millions de visiteurs par an autour de ses vignes et de son patrimoine vitivinicole –, le troisième week-end d'octobre est devenu en quelques années un rendez-vous incontournable dans l'agenda des amateurs de vins. Et des autres. La date, soigneusement choisie, juste après les vendanges et avant les premiers frimas, est trépidante depuis sept ans par le label « Vignobles & Découvertes » pour son « Fascinant Week-end ». Objectif de l'événement ? Inviter les acteurs de l'œnotourisme à ouvrir leurs chais, leurs caveaux et leurs châteaux pour multiplier les expériences, ludiques, conviviales, sportives, culturelles ou gastronomiques à destination du plus grand nombre. Étirée cette année de l'Auvergne Rhône-Alpes à l'Occitanie en passant

par le sud de la Vallée du Rhône, la manifestation recense près de 400 activités, dont la moitié dans les vignobles régionaux. Dix destinations pour redécouvrir les paysages, les cépages et les secrets du Beaujolais, du Bugey, de la Savoie, de la Vallée du Rhône, de la Drôme et de l'Ardèche. Visites commentées, découvertes pédagogiques, rencontres vigneronnes, ateliers en tous genres, concerts et expositions, activités outdoor... le programme 2020 – dense – a de quoi satisfaire tous les publics et toutes les envies.

BALADES, CROISIÈRE ET MONTGOLFIÈRE

Exemples dans le Beaujolais où l'on passera d'une balade en gyropode dans les vignes à une virée œno-rando avec une rigologue avant de profiter d'une soirée de prestige réunissant chefs et vignerons du cru. Dans le Bugey, il sera possible de trinquer au cœur des

grottes du Cerdon ou de profiter d'une séance de cinéma en plein air au Domaine Monin. À Aix-les-Bains, cœur de la Riviera des Alpes, le Domaine de Chautagne propose une dégustation-fleuve sur le Canal de Savières et le Lac du Bourget. Pour partir à la découverte des trois appellations de Savoie, arpentez les vignes en VAE ou survolez-les en parapente depuis Montlambert. Entre Tain-L'Hermitage et Tournon, poussez les portes des caves à la découverte des pépites du vignoble de l'hermitage et de saint-joseph. En Ardèche, place aux concerts dans les vignes, aux balades à dos d'ânes, aux visites patrimoniales et aux vols en montgolfière ou en aéronef. Sensations fortes garanties ! ■

Du 15 au 18 octobre.
Toute la programmation
sur www.fascinant-weekend.fr

© PHOTOS : C. MARTELET - PRESSE.

© PHOTO : PRESSE.

L'OVERSEAS TOURBILLON

RÉCIT D'UNE LÉGENDE HORLOGÈRE

Modèle iconique de la marque genevoise Vacheron Constantin, l'Overseas Tourbillon est la montre du connaisseur par excellence. Un objet d'exception.

Par Paulina Jonquères d'Oriola



« Cette montre est sans doute ce que l'on fait de plus sophistiqué en matière de complication horlogère », lance Arthur Maier, fils de l'emblématique bijoutier-horloger Jean-Louis Maier, devant l'Overseas Tourbillon de Vacheron Constantin. Voilà plus de 260 ans que la marque suisse, fondée en 1755, perpétue la tradition des « cabinotiers ». Ces horlogers prestigieux et érudits œuvraient alors au dernier étage des édifices genevois, inspirés par les avancées des mondes de l'art, de l'astronomie ou encore de la philosophie.

« LA PERFECTION MODESTE »

À ce jour, Vacheron Constantin est la plus ancienne manufacture horlogère du monde et la maison n'entend pas déroger à la devise de l'un de ses fondateurs, François Constantin : « Faire mieux si possible, ce qui est toujours possible ». Sertissage, gravure, guillochage, émaillage... le savoir-faire technique est conservé et sans cesse renouvelé comme en témoigne le poinçon de Genève qui accompagne la montre, gage de grande qualité dans le monde de l'horlogerie.

« Chez Vacheron Constantin, rien n'est ordinaire tant du point de vue de la qualité que du prix », atteste Jean-Louis Maier. La montre Overseas Tourbillon est en effet un luxe qui avoisine les 115 000€. Pourtant, cette création somptueuse se refuse à tout étalage d'abondance. Inspirée du modèle 222, créé en 1976 à l'époque où les montres de sport se convertissaient au luxe, elle se veut discrète, confortable et élégante. La mythique plongeuse résiste à une profondeur de 150 mètres et se révèle être une infatigable compagne de voyage grâce à sa masse oscillante qui la rend complètement automatique.

Sans cesse retravaillée depuis son lancement, en 1996, la gamme Overseas présente aujourd'hui la particularité d'offrir une interchangeabilité des bracelets. Si on la connaît plus classiquement dans sa version en acier inoxydable, un système breveté permet en un clic de la parer d'un bracelet en alligator ou en caoutchouc. Mythique, technique et très élégante, elle incarne à merveille la « perfection modeste » si chère à la marque. ■
Maier horloger : 99, rue du Président Édouard-Herriot, Lyon 2^e (www.maier.fr).

CINÉMA : QUE LA FÊTE COMMENCE !

Du 10 au 18 octobre, la 12^e édition du festival Lumière présidé par Bertrand Tavernier, va célébrer le cinéma de patrimoine. L'occasion d'évoquer la programmation avec cet amoureux fou du 7^e art.

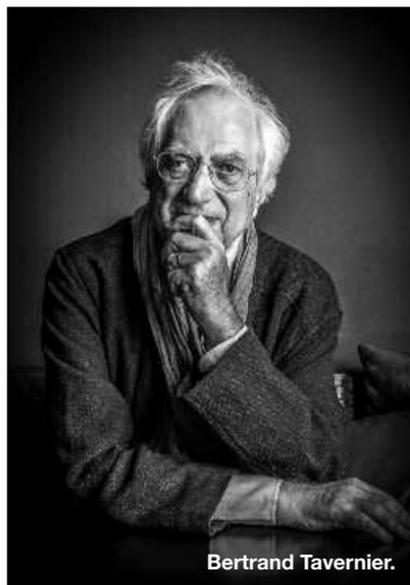
Par Blandine Dauvilaire



Le Cave se rebiffe.



Un Dimanche à la campagne.



Bertrand Tavernier.



Les frères Dardenne.



La Chair et le diable.

Que pensez-vous du choix des frères Dardenne comme douzième prix Lumière ?

C'est un choix évident. J'aime leurs films remplis de compassion, de tendresse, de force, jamais didactiques ni bêtement marqués par une soumission à une idéologie. Ils parlent des gens qu'on oublie souvent dans les médias : les fantassins victimes de la mondialisation. *Le jeune Ahmed* par exemple est l'un des meilleurs portraits réalisés sur les ravages de l'ignorance et du fanatisme, il montre la grande difficulté de nos démocraties à combattre ce genre de gangrène.

Le centenaire de Michel Audiard sera fêté avec une rétrospective et de nombreuses copies restaurées...

Il y a beaucoup de choses à découvrir chez Audiard et pas seulement les dialogues marrants des *Tontons flingueurs*. Certains films avec Gilles Grangier comme *Le sang à la tête* ou *Le désordre et la nuit* sont admirablement écrits. C'est bien qu'on lui rende hommage

et qu'on le fasse par l'intermédiaire de son fils, Jacques Audiard.

Cette édition présentera en concert La Chair et le Diable du réalisateur américain Clarence Brown (1890-1987) ?

Il a été un metteur en scène très important pour le cinéma américain. Ses films muets sont des merveilles, il a révélé Elizabeth Taylor, fait des films Pre-Code formidables avec Joan Craw-

LES AUTRES TEMPS FORTS

- Des hommages à Melina Mercouri, Tonie Marshall, Michel Piccoli, Max von Sydow et une rétrospective Joan Micklin Silver.
- Des rencontres avec Viggo Mortensen, Thomas Vinterberg, Alice Rohrwacher, Albert Dupontel, Gabriel Yared et Oliver Stone.
- Des avant-premières de longs-métrages prévus initialement pour le festival de Cannes. (Festival-lumiere.org).

ford et Clark Gable. De tous les films qu'il a tournés avec Greta Garbo, *La chair et le diable* était son préféré (projection accompagnée par l'Orchestre national de Lyon dirigé par Timothy Brock NDLR). On lui doit aussi l'inoubliable *Jody et le faon*.

Un hommage sera aussi rendu à Sabine Azéma...

C'est une actrice chère à mon cœur que j'ai fait tourner deux fois, notamment dans *Un dimanche à la campagne* dont on pourra enfin voir une copie restaurée.

Quel est le secret du succès de ce festival ?

La passion qui nous anime, la curiosité, le fait que nous ne sommes pas prisonniers de clans. Thierry Frémaux (directeur général du festival NDLR) et moi-même voulons montrer que le cinéma de patrimoine existe. Quoi qu'en disent parfois les pouvoirs publics ou la tendance, qui ne pensent qu'aux trucs récents en numérique, on peut réunir 4000 personnes autour d'un film de 1932 ! ■

© PHOTOS : CCM CITES FILMS - LITTLE BEAR - J.-L. MEGE/INSTITUT LUMIERE - C. PLENIUS/LES FILMS DU FLEUVE/ARCHIPEL 35 - MGM.

VENTE EN PRÉPARATION
JEUDI 3 DÉCEMBRE 2020

CONAN
HÔTEL D'AINAY

ART MODERNE ART CONTEMPORAIN



Robert Mapplethorpe (1946-1989)
Portfolio X.

Vendu 92 660 € - Le 16 juillet 2020

RECORD MONDIAL

OBTENEZ VOUS AUSSI UN RECORD MONDIAL
LE 3 DECEMBRE 2020
EN NOUS CONFIAINT DES MAINTENANT VOS ŒUVRES D'ART !

Cécile Conan-Fillatre : Commissaire-priseur habilité • Commissaire-priseur judiciaire
8 rue de Castries - 69002 LYON - Tél : 04 72 73 45 67 - contact@conanauction.fr - Agrément : 2002-271

www.conanauction.fr

EXPOSITIONS

DOISNEAU L'ENCHANTEUR

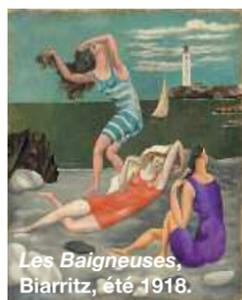
Le musée Jean Couty crée l'événement en réunissant plus de 90 photographies de Robert Doisneau (1912-1994) et 17 œuvres du peintre Jean Couty (1907-1991), sur le thème des portraits d'artistes et vues de Lyon. Une vingtaine de clichés jamais exposés, plusieurs séries de tirages originaux et une trentaine de photos de Lyon prises pendant les années *Vogue*, dialoguent avec les toiles du célèbre peintre lyonnais. Un hommage tendre à ces deux artistes profondément humanistes. *Blandine Dauvilaine*
Robert Doisneau. Portraits d'artistes et vues de Lyon. Du 16 octobre au 11 avril 2021 (museejancouty.fr).



Place Bellecour, Robert Doisneau, 1950.

JEUX DE PLAGE

Parce qu'elle rêvait de réunir la série de trois *Baigneuses sur la plage*, peinte en février 1937 par Picasso à quelques jours d'intervalles, et dont l'une des toiles fait partie de ses collections, la directrice du musée des Beaux-Arts de Lyon, Sylvie Ramond, également directrice du pôle des musées d'art de la ville, a organisé un événement rare. *Picasso, baigneuses et baigneurs* est la première exposition que Lyon consacre à Picasso depuis 1953! Dans un parcours passionnant qui nous mène de 1908 aux années 1960, 150 œuvres du maître espagnol mais aussi de Re-



Les Baigneuses, Biarritz, été 1918.



Deux femmes courant sur la plage (La Course), Dinard, été 1922.

noir, Manet, Cézanne, Ingres et d'artistes contemporains, explorent les corps en villégiature. De ses premières baigneuses stylisées dans un décor de forêt, jusqu'aux silhouettes marquées par la violence de la guerre, en passant par les corps déliés sur la plage, les nus allongés, les corps déformés, simplifiés à l'extrême

ou encore ses sculptures, toutes les variations de Picasso sur ce thème sont représentées. Y compris ses différentes histoires d'amour, qui inspirent des œuvres à la sexualité à fleur de toile. Une merveille. *B.D.*
Jusqu'au 3 janvier 2021.
Réservation en ligne obligatoire (mba-lyon.fr).



DANSE

DE CHARLIE À CHARLOT

Pour sa première venue à la maison de la danse, le chorégraphe Mario Schröder a choisi *Chaplin*, l'un des grands succès de son répertoire. Un hymne à la vie d'artiste teinté d'humour et de mélancolie interprété par une trentaine de danseurs du ballet de l'Opéra national du Rhin. *B.D.*
Du 4 au 11 novembre.
(maisondeladanse.com)

MUSIQUE

MISES EN BOUCHE MUSICALES

Dans le cadre du prélude d'avant saison, courez à l'Opéra de Lyon découvrir *L'Heure espagnole* de Maurice Ravel, comédie musicale mise en scène par James Bonas (10-18 octobre). De son côté, Katia Guerreiro, l'une des plus grandes interprètes actuelles du fado, vient faire vibrer la grande scène de sa voix unique (15 octobre). *B.D.*
(opera-lyon.com).



Katia Guerreiro.

THÉÂTRE

DU RIRE AUX LARMES

Après *Festen* et *Opening night*, le collectif MXM livre sa version de *La Mouette* de Tchekhov. Le metteur en scène Cyril Teste signe une performance filmique où le jeu des comédiens, filmé et retransmis en direct au-dessus de la scène, démultiplie la portée de l'œuvre. *B.D.*
Du 3 au 7 novembre à Bonlieu, Annecy; du 18 au 20 novembre à l'Espace Malraux de Chambéry; du 25 novembre au 3 décembre au Théâtre des Célestins de Lyon; du 19 au 21 mai à la Comédie de Valence.

HISTOIRES DE FAMILLE

Artiste associée à la Comédie de Saint-Étienne, la metteuse en scène Julie Deliquet reprend *Un conte de Noël*, sa pièce adaptée du film d'Arnaud Desplechin. Pour servir ce texte puissant de 2h20, qui mériterait d'être un peu resserré, les comédiens du collectif In Vitro se révèlent aussi engagés qu'énragés. *B.D.*
Du 15 au 18 octobre
(lacomédie.fr).

Opéra de Lyon

Saison 2020-2021

Opéra

Novembre
Werther

Décembre
Béatrice
et Bénédict

Janvier
Le Rossignol
et autres fables

Mars
Festival
Femmes libres?
Le Château
de Barbe-Bleue
Ariane
et Barbe-Bleue
Pelléas
et Mélisande

Avril
La Lune
L'Enfant et
les Sortilèges
Les Enfants
du Levant
Mai-Juin
Le Coq d'or

Danse

Novembre
Jiří Kylián

Février
Alessandro Sciarroni

Avril
Ioannis
Mandafounis/
Russell Maliphant

Juin
Peeping Tom

Concert

Novembre
Récital Sabine
Devieille/
Alexandre Tharaud

Décembre
Récital
Alexandre
Kantorow
Ciné-concert
Méliès

Concerts de fête
et du Nouvel An

Avril
Haendel
Orchestre à cordes

Mai
Tamara Bounazou
& Anna Giorgi /
Ema Nikolovska
& Mikail Sikich

Programmation
complète
sur opera-lyon.com

Réservez
dès maintenant !

© PHOTOS : ATELIER ROBERT DOISNEAU - AGATHE POUPENEY - JORGE SIMAO - PRESSE.

Design ABM Studio



opera-lyon.com
04 69 85 54 54
f y t i

L'Opéra national de Lyon est conventionné par le ministère de la Culture, la Ville de Lyon, la Région Auvergne-Rhône-Alpes et la Métropole de Lyon.

MUSEE DE BOURGOIN-JALLIEU

19 SEPT. 2020
> 14 MARS 2021



MODE AU FUTUR

by Anna Barbara Aumüller

Sous le haut-patronage de l'Ambassade d'Autriche

Ville de Bourgoin-Jallieu



17 rue Victor-Hugo • 38300 Bourgoin-Jallieu
04 74 28 19 74 • musee@bourgoinjallieu.fr
bourgoinjallieu.fr

© 2020 M3J. Musée de Bourgoin-Jallieu. 17 rue Victor-Hugo • 38300 Bourgoin-Jallieu



PRÉCIEUX TEXTILES

La maison DeBaecque organise le 28 septembre une vente textile regroupant plus de 400 lots, soieries, broderies, costumes et papiers peints. Couvrant près de cinq siècles d'histoire textile, ce sont pour la plupart des pièces rares, en majorité françaises et européennes mais aussi en provenance d'Asie et de l'ensemble du bassin méditerranéen. En vedette : une collection de papiers peints des XVIII^e et XIX^e siècles. Imprimés à la planche de bois, ils ont conservé pour la plupart une grande fraîcheur de coloris.

Un grand panneau d'une tenture en papier peint Armes de France et au monogramme de Charles Philippe de France, futur Charles X, époque Restauration est ainsi estimé entre 2 000 et 3 000 euros. Une partie de décor panoramique, *Voyages d'Anthénor* de la manufacture Dufour, vers 1820-1825, est estimée entre 3 000 et 5 000 euros. Des soieries lyonnaises, pour la mode et des tissus d'ameublement anciens et contemporains seront également mis en vente. *Françoise Sigot*
Vente textiles : Étude De Baecque à Lyon, le lundi 28 septembre à 14h30.

CAP SUR LA PEINTURE CONTEMPORAINE

Jacques Truphémus, JeanCouty, Evaristo, Georges Adilon... l'École Lyonnaise sera particulièrement bien représentée lors de la vente de tableaux modernes et contemporains organisée par Ivoire Lyon le 2 novembre. En marge des têtes d'affiche locales, la vacacion proposera également des œuvres d'artistes



internationaux, à l'image du *Vase de tulipes (en photo)* de Bernard Buffet. Un pastel sur papier signé en bas à droite et daté 1962, estimé entre 18 000 et 25 000 euros. Quelques sculptures d'artistes contemporains, notamment Robert Combas, sont aussi annoncées. *F.S.*
Vente tableaux modernes et contemporains : Ivoire Lyon, le lundi 2 novembre à 18h30.

UN BRONZE DE RODIN

Les collectionneurs devraient apprécier. Le 15 novembre, la maison Conan Hôtel d'Ainay proposera un buste d'Auguste Rodin lors d'une vente d'objets d'art et de tableaux contemporains. *Ève*, petit modèle à la base carrée et aux pieds plats est daté de 1881. Il a été fondu par Alexis Rudier à la demande de Rodin entre 1905 et 1917. Exceptionnelle, cette œuvre sera incluse au Catalogue Critique de



l'œuvre sculpté actuellement en préparation par le Comité Auguste Rodin à la Galerie Brame & Lorenceau, sous la direction de Jérôme Le Blay. Elle est estimée entre 400 000 et 600 000 euros. *F.S.*
Vente mobilier et objets d'art, tableaux contemporains et modernes : Conan Hôtel d'Ainay, le 15 novembre à 14h30.

LES VENTES DU MOIS

Vente mobilière.
 Lundi 28 septembre, Grenoble Enchères, à Grenoble.
Vente bijoux, mobilier, objet d'art.
 Samedi 3 octobre, Hôtel des ventes de Villefranche-sur-Saône.
Vente art régional de Savoie.
 Lundi 19 octobre, à 14 heures, Alpes Enchères à Chambéry.

DE BAECQUE

DE BAECQUE-D'OUINCE-SARRAU



Louis MARCOUSSIS (1878-1941)
 La grappe de raisins, 1926
 Estimation : 30 000 / 50 000 €
 En vente le vendredi 16 octobre 2020

EXPERTISES GRATUITES ET CONFIDENTIELLES

TOUS LES LUNDI SANS RENDEZ-VOUS, D'APRÈS PHOTOS SUR ESTIMATION@DEBAECQUE.FR OU À DOMICILE SUR RENDEZ-VOUS. CALENDRIER COMPLET DE NOS VENTES DE SPÉCIALITÉS

DISPONIBLE EN LIGNE :

WWW.DEBACQUE.FR

LE CANCER NE S'EST PAS CONFINÉ.

**160 000
MORTS PAR AN.**

**Soutenez
la recherche
en Rhône-Alpes :
www.centroleonberard.fr**

**CENTRE
DE LUTTE
CONTRE LE CANCER** **LEON
BERARD**