

Édition 2023-2024



Cours
de
Cuisine
avec les
Grands
Chefs

Présidente : **Raymonde Payet**

7 rue Claudius Lamarche 69400 Limas • Tél. 06 73 86 22 99 • Courriel : gastrolyon@gmail.com

www.lesgastronomesdelyon.fr

Cours de Cuisine

avec les
**Grands
Chefs**



De gauche à droite
et de haut en bas :

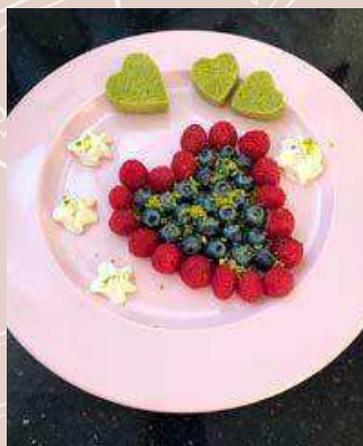
Raymonde Payet • Présidente

Valérie Payen • Trésorière

Jean-Pierre Thuillant • Secrétaire

Andrée De Cristofano • Trésorière adjointe

Pierrette Hage • Secrétaire adjointe





Édition 2023-2024

Chers (es) amis (es) gastronomes,

L'homme a inventé la cuisine, l'art de l'apprécier et de la déguster depuis des siècles maintenant.

La cuisine a des maîtres, des mères, des amateurs, des créateurs, et d'immenses talents.

Les mythiques mères lyonnaises qui œuvraient dans les cuisines bourgeoises et qui pour suivre leur idéal, ouvrirent leurs propres restaurants, devenus célèbres dans le cœur des Lyonnais.

Ne jetant rien et travaillant les bas morceaux, elles servaient des plats exceptionnels et raffinés.

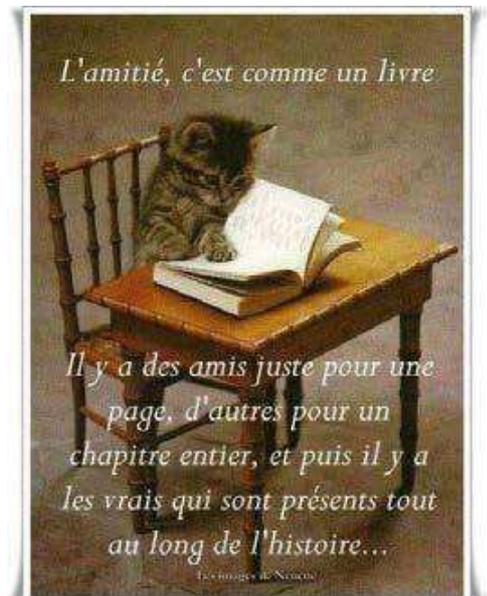
Elles ont été l'exemple à la longue liste de chefs capés qui font briller les étoiles aujourd'hui au firmament de la gastronomie mondiale depuis Lyon. Cette ville si bien entourée au cœur de terroirs d'exception, et, aux noms illustres qui innovent sans cesse pour imaginer la cuisine de demain.

Il ne faut pas passer à côté des mâchons, des bouchons authentiques, des petits bistrot sympathiques où il fait bon se retrouver entre copains, parfois inventer des anecdotes qui font partie de notre histoire.

Inscrite dans le patrimoine français au même titre que les monuments et sites historiques, la gastronomie plaît aux touristes français et internationaux.

La gastronomie est un pilier de l'identité française et Jean Cocteau a écrit : « *Rien n'est plus sérieux que le plaisir* ».

Merci à tous les adhérents (es) pour votre confiance malgré beaucoup de changement, à mon bureau pour son aide précieuse, un grand merci à tous nos partenaires, sans qui, nous ne pourrions pas réaliser notre brochure, et à tous les chefs et leur équipe qui nous accueillent si gentiment.



Un petit clin d'œil sur l'amitié

Raymonde PAYET

Présidente

Etoile 69 à Villefranche-sur-Saône
ainsi que l'ensemble de ses équipes,
sont heureux d'être partenaires
des Gastronomes de Lyon.



Mercedes-Benz
The best or nothing.



ETOILE 69 www.groupechopard.mercedes.fr   Mercedes-Benz Etoile 69

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE - 04 74 60 49 49

The best or nothing : le meilleur, sinon rien.

Tél : 04 74 65 23 55

ÉCLAIRAGE
CHAUFFAGE
INTERPHONE
CONTRÔLE D'ACCÈS
DOMOTIC

PARTICULIERS
PROFESSIONNELS
SERVICE DÉPANNAGE

Gpe
Electricité

Logements individuels et collectifs
Locaux commerciaux

 contact@gonetperrut.com

Bâtiments industriels et tertiaires
Rénovation

 [gpegonetperrutelectricité](https://www.facebook.com/gpegonetperrutelectricite)

590 Bd Albert Camus Villefranche sur saône

ALPHONSE MELLOT

VIGNERONS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1513



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



Voyage en *Italie*

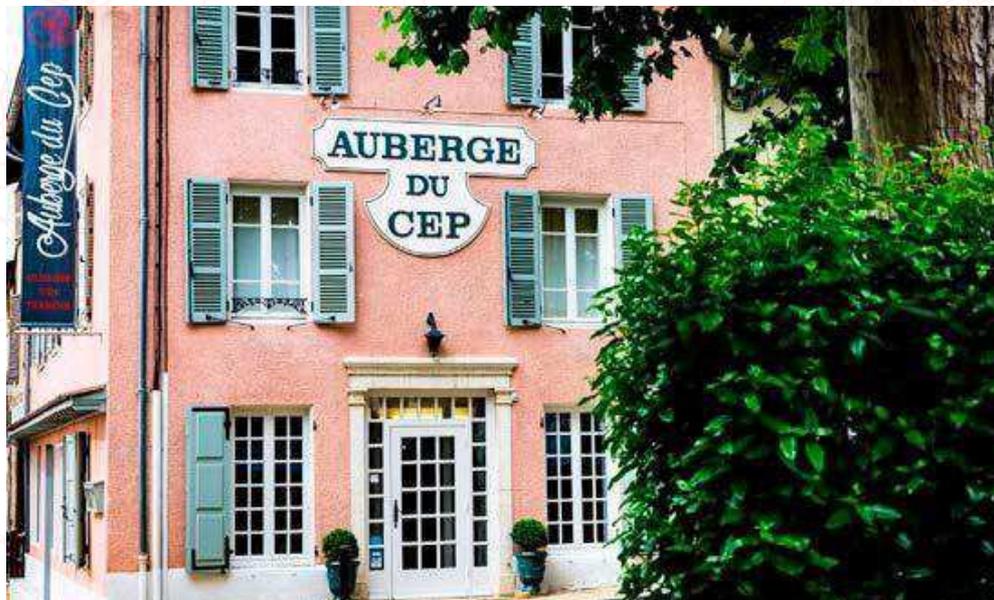






Voyage à Grignan





Thème du cours :

Cuisine autour des champignons des bois.



L'Auberge du Cep



► Chef Aurélien MEROT & Camille

11 rue des 4 vents – 69820 Fleurie

Tél. 04 74 04 10 77

contact@aubergeducep.com

www.aubergeducep.com

Mardi 21 novembre 2023.

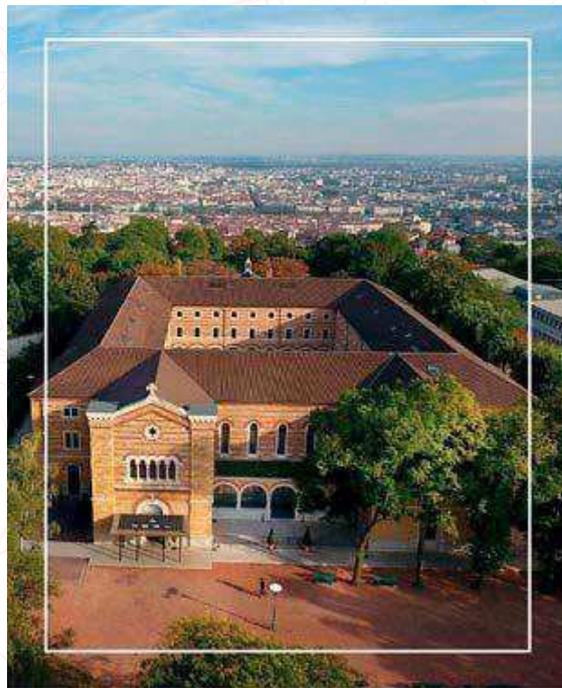
Café à **9h**. Cours à **9 h 30** en **2 groupes**
suivi du repas.

Bienvenue à l'Auberge du CEP en terre beaujolaise, terre de convivialité et de partage. Terre où cuisine, vin et terroir s'unissent pour être notre fil conducteur. Notre maison, l'Auberge du Cep, est enracinée dans cette terre beaujolaise et le village de Fleurie à travers le temps et les époques.

Avant-guerre elle se prénomma Hôtel de France. Le voyageur y trouvait déjà réconfort et convivialité. En 1951, Madame Thomas obtient une étoile au guide Michelin et inscrit la maison dans le précieux guide des gastronomes et autres amateurs des arts de la table. En 1969, Chantal Chagny reprend la maison et la rebaptise l'Auberge du Cep. Avec le chef Gérard Cortambert, ils en écrivent un chapitre qui inscrira l'Auberge du Cep dans le patrimoine, la gastronomie et le terroir Beaujolais. Bibendum leur accordera deux étoiles pendant plus de 10 ans. Après plus de 40 ans au service et au fourneau, Chantal passera la main fin 2012. En novembre 2015 nous reprenons cette maison dans laquelle une partie de mon identité culinaire s'est dessinée.

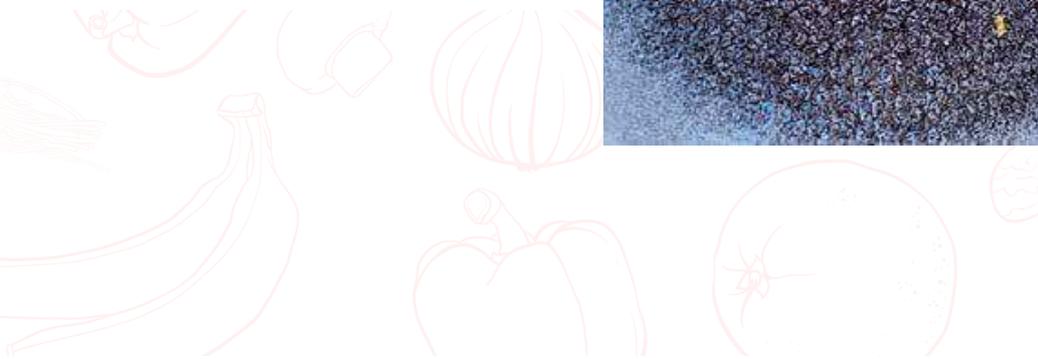
Aujourd'hui nous écrivons un nouveau chapitre avec notre équipe: la cuisine réalisée par le Chef Aurélien MEROT, épaulé par Mickaël, Maxence, Céline. La salle à manger conduite par la maîtresse de maison Camille MEROT, épaulée par Sylvie, Morgane, Pauline.

Famille MEROT



fourvière
Hôtel Lyon

Vos séminaires, réunions et événements professionnels dans un cadre atypique



Hôtel-Restaurant Le Fourvière



► **Chef Cédric BOUTROUX**

23 rue Roger Radisson – 69005 Lyon

Tél. 04 74 70 07 00

www.fourviere-hotel.com

Mardi 21 novembre 2023.

Assemblée Générale à **19 h 30.**

Cocktail à **21 h.**

Si Le Fourvière vous était conté! Idéalement situé sur la colline du même nom surplombant à l'ouest de Lyon un méandre de la Saône.

Pierre-Marie Bossan est né en 1814, au sein d'une famille modeste. Aîné de sept enfants, mais il peut effectuer des études et s'orienter vers l'architecture. D'abord à l'école des Beaux-Arts de Lyon, il rejoint l'atelier de Labrouste à Paris. Et de retour à Lyon à 25 ans en 1839.

En 1854, il édifie le couvent de la Visitation Sainte-Marie de Fourvière pour faire vivre à Lyon une expérience hôtelière singulière.

Sa situation géographique exceptionnelle sur les hauteurs de Lyon, en contrebas de la Basilique, juste au-dessus de l'Odéon était un lieu d'exception et idéal.

L'ancien couvent de la Visitation se transforme en hôtel-restaurant 4 étoiles en 2015, bâtiment de style roman-byzantin construit au XIXe siècle.

Aujourd'hui 75 chambres et suites avec vue sont réparties sur 3 niveaux.

Le Chef Cédric BOUTROUX officie depuis quelques années déjà au sein de la brigade du Fourvière.

Nous aurons beaucoup de plaisir à le retrouver pour celles et ceux qui l'ont rencontré dans d'autres lieux.

Merci à toute l'équipe, plus particulière à Julien Directeur du site, à Cloé DUPUIS, et à Cédric Boutroux de nous accueillir pour notre Assemblée Générale.



Thème :
Repas de fêtes
à l'approche de Noël.





Restaurant Les 3 Dômes



► Chef Jérémy RAVIER

Hôtel Sofitel Lyon Bellecour

20 quai Dr Gailleton – 69002 Lyon

Tél. 04 72 41 20 97 – h0553-fb2@sofitel.com

www.les-3-domes.com

Déjeuner le **jeudi 30 novembre 2023**

à **12 h 30** avec **Jérémy RAVIER.**

Places **illimitées.**

À 28 ans, Jérémy RAVIER est le chef des cuisines du Radisson Blu Hôtel à Lyon et notamment de son restaurant panoramique L'Arc-En-Ciel.

Tout jeune, le caladois Jérémy RAVIER, prend goût à la cuisine auprès de ses grands-mères, « de fins cordons-bleus ».

Jérémy RAVIER, ancien élève du lycée Rabelais à Lyon a effectué son apprentissage à l'hôtel-restaurant Le Mont Brouilly à Quincié-en-Beaujolais.

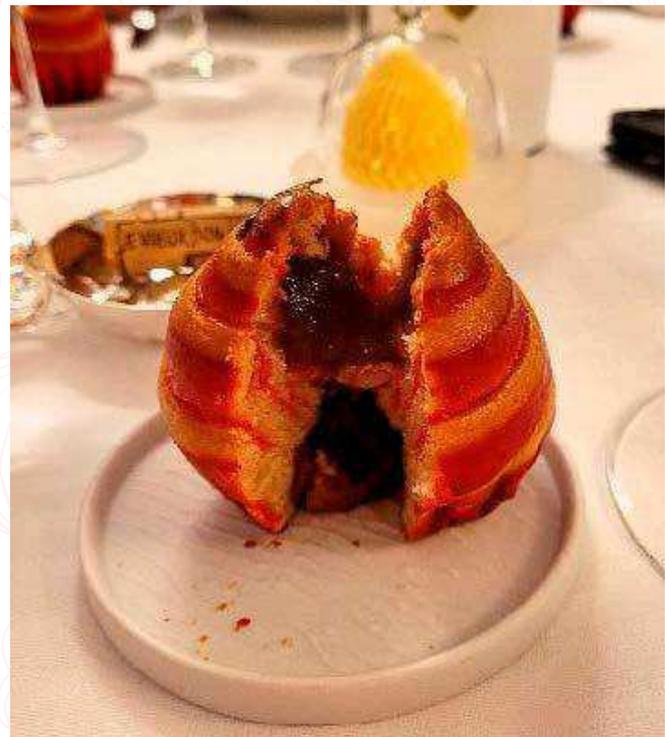
Il a succédé en juin 2012 à Christian LHERM, qui est resté chef de L'Arc-En-Ciel pendant une vingtaine d'années.

Bravo à Jérémy, car en 2020 en tant que second de Christian LHERM il a remporté le Concours des Chefs Sofitel avec son plat : pavé de sandre farci aux pleurotes, palais d'endives et asperges blanches braisées.

Le principe était de préparer en 3h, trois assiettes avec un panier surprise à l'Institut Paul Bocuse.

Depuis 2022, il est aux commandes de la brigade du Restaurant Les 3 Dômes.

Venez nombreux et nombreuses, nous serons accueillis comme l'an passé dans la bonne humeur et l'envie de passer un excellent moment sur les hauteurs de Lyon.



Recettes :

- Saumon confit, mousseline au citron vert et caviar tradition.
- Tourte de filet de chevreuil et foie gras de canard.
- Tarte soufflée aux marrons de l'Ardèche.



Les Chefs Bocuse**



► Chefs Gilles REINHARDT (M.O.F. 2004)
et Olivier COUVIN (M.O.F. 2015)

Abbaye de Collonges

8 quai de la Jonchère

69660 Collonges-au-Mont-d'Or

Cours le **mardi 12 décembre 2023 à 9 h 30.**

Café à **9h.** Cours à **9 h 30.**

Déjeuner gastronomique à **12 h 30.**

Places **illimitées.**

À L'Abbaye Francesco SANTIN, la touche italienne de l'équipe, est entouré de Gilles REINHARDT chef exécutif M.O.F. 2004 de la Maison BOCUSE, de son complice depuis plus de vingt ans Olivier COUVIN M.O.F. 2015 et de son équipe en cuisine.

Ensemble ils font rayonner la Maison BOCUSE, poursuivent l'œuvre de Monsieur PAUL.

Ils travaillent en équipe tout en se répartissant les rôles et ce dans la bonne humeur.

Passant par le respect de toutes et tous, la fidélisation de leurs brigade les mène au sommet de l'Art Culinaire et de cette gastronomie lyonnaise mondialement connue.

Un grand merci à tous, ainsi qu'à Monsieur Vincent LE ROUX Directeur Général, de nous accueillir toutes les années sans faille depuis plus de 40 ans. Nous allons nous retrouver en décembre autour d'un menu de fêtes. Venez nombreux et nombreuses.



Thème :
Tous les secrets
du pâté croûte.



Restaurant L'Ô des Vignes



► **Chef Sébastien CHAMBRU* M.O.F. 2007**

129 rue du Bourg – 71960 Fuissé

Tél. 03 85 38 33 40

www.lodesvignes.fr

Lundi 15 janvier 2024. Cours à **9 h 30**
suivi du repas vers **13h.** Maximum **10 personnes**
en cours et **20** au repas.

L'Ô des VIGNES est un charmant restaurant en plein cœur du village de Fuissé en Saône & Loire.

Le village se situe tout proche de la Roche de Solutré et de Mâcon, entouré de vignes à perte de vue, le restaurant gastronomique et le bistrot de Sébastien CHAMBRU portent bien leur nom.

Originaire du Mâconnais, mais natif de Tramayes, un petit village tout proche, Sébastien petit jouait et « crapahutait » dans les collines environnantes. Il souhaitait travailler dans la nature, et un peu en dépit, il tomba dans les casseroles, tout en aidant son frère qui avait un restaurant à Bourg en Bresse. Le déclic s'est fait dans les cuisines de son frère.

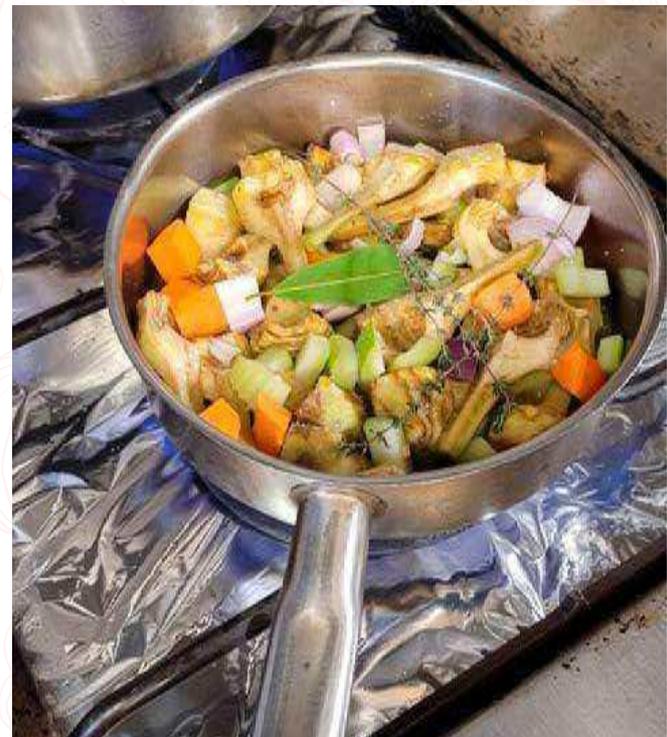
Après l'armée, devinez où Sébastien arriva ? Chez Monsieur Paul BOCUSE. Des rives du bord de Saône Sébastien est parti pour Londres et au bout d'un an et demi, il s'envola pour Tokyo où il ouvrit un restaurant, et cette expérience l'a profondément marqué.

Il revint en France et passa le concours M.O.F. de 2007 puis repassa une frontière pas très loin en SUISSE.

La quarantaine arrivant, il a voulu rentrer à la maison, et son papa l'informa en 2012 qu'un restaurant à Fuissé « Le Pouilly-Fuissé » était à vendre, abandonné, sale, la cour en friche mais le lieu l'a attiré.

Au premier regard, la bâtisse, le jardin l'ont séduit et voilà maintenant plus de 10 ans après le succès est au rendez-vous, tant au restaurant gastronomique qu'au bistrot.

Merci chef de nous accueillir pour la seconde fois, nous nous réjouissons de vous retrouver, vous et votre équipe.

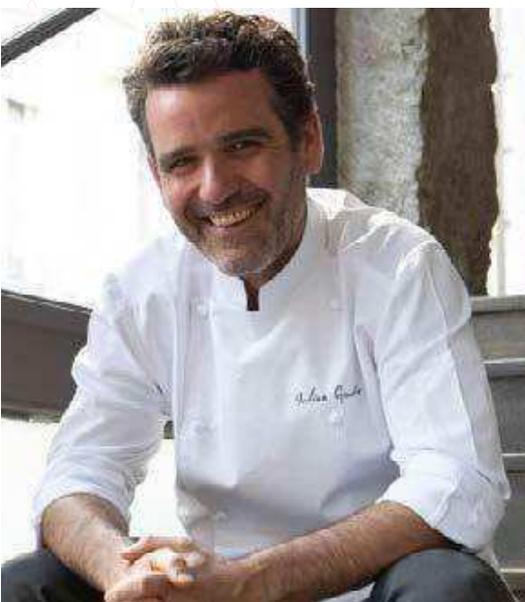


Recettes :

- Râble de lapin et langoustines, oignons frais et jus de lapin.
- Velouté de cresson-épinards, salade de coques et jaune d'œuf confit.



M Restaurant



► **Chef Julien GAUTIER Bib Gourmand**

47 avenue Général Foch – 69006 Lyon

Tél. 04 78 89 55 19

contact@mrestaurant.fr

Jeudi 14 mars 2024.

Repas à **12 h 30 illimité** & cours à **15h.**

Maxi : **10-12 personnes.**

Pour la troisième année, Julien GAUTIER nous accueille dans sa belle maison. Entre amis(es) nous allons passer un après-midi chez lui pour une expérience culinaire mémorable grâce à son talent et sa gentillesse.

Le Chef Julien Gautier propose une cuisine semi-gastronomique qu'il réalise à base de produits frais et de saison. Il veille à transmettre les valeurs du partage et de la convivialité qui l'animent.

Nos sens seront éveillés par son choix de produits printaniers, et il nous concoctera des plats d'exception, gourmands, créatifs et inventifs que nous pourrons déguster juste avant le cours.

Ses équipes en salle et en cuisine font de nos rencontres, un véritable moment de bonheur et de bonne humeur que nous partageons tous ensemble.

En effet, depuis 2009, la table fait partie de la sélection du Bib Gourmand du Guide Michelin, confiance renouvelée en 2023.

Ses autres responsabilités au sein des Toques Blanches Lyonnaises, sans oublier qu'il est distingué du titre de « Maître Restaurateur » font que cette maison, grâce à son Chef, est à découvrir.

Ne pas oublier le Bouchon le SULLY que Julien a ouvert tout prêt du M Restaurant.



Thème :
Selon son inspiration
au printemps.



Restaurant Clovis



► Chef Clovis KHOURY

19 boulevard des Brotteaux – 69006 Lyon

Tél. 04 72 74 44 61

www.maisonclovis.com

Dimanche 24 mars 2024 à 9h

aux Halles Paul BOCUSE de Lyon.

Cours à **10 h 30** environ suivi du repas à **13h**.

Vous connaissez le quartier lyonnais des Brotteaux et bien arrêtez-vous sans hésiter au 19 de ce beau boulevard très animé.

Aucun doute, Clovis KHOURY est un excellent cuisinier, il propose une cuisine créative, inventive, bien travaillée et très colorée qui nous laisse deviner ses origines libanaises.

Il cuisine aussi bien les produits nobles comme les homards, les langoustines grillées, les pommes de ris de veau sans oublier la volaille de Bresse, les poissons et les viandes.

Il travaille avec dextérité tous les légumes et les fruits qu'ils soient locaux ou exotiques.

La Maison Clovis est un restaurant à la fois contemporain et chaleureux. Clovis ne cache rien, la vue sur les cuisines accentue l'esprit de cocon et invite les convives à la confiance, et, à la gourmandise dans la bonne humeur.

Un grand merci à Clovis de nous recevoir un dimanche entier lors d'une journée de fermeture en réservant aux Gastronomes son établissement et merci également au personnel qui accepte de l'accompagner.



Thème :

Réalisation d'une ballotine de pintade ou autre volaille si besoin.



Restaurant Le Vivarais



► Chef Williams JACQUIER
(M.O.F. 1996) & Audrey

1 place Gailleton – 69002 Lyon
Tél. 04 78 37 85 15

Jeudi 28 mars 2024. Accueil à **9h**,
cours à **9 h 30** et repas à **12 h 30**.
Attention **8 personnes maximum** en cuisine.
Repas limité à **16 personnes**.

À 13 ans, Williams Jacquier s'est entendu dire qu'il n'était bon à rien... N'en déplaie à ces messieurs, élu Meilleur Ouvrier de France en 1996, et le voilà au sommet de son art...

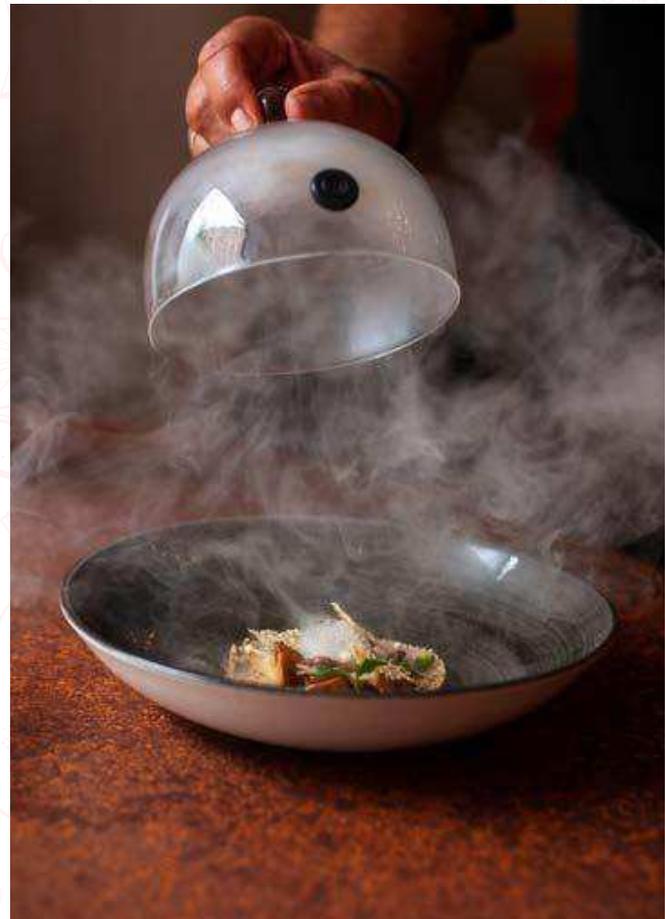
Le Vivarais est devenu une tradition pour les Gastronomes de Lyon et c'est avec un très grand plaisir que nous retrouverons au printemps prochain le chef Williams JACQUIER, Audrey sa fille en pâtisserie et toute son équipe en salle.

Que dire de ce tandem uni dans le travail, les difficultés et la bonne humeur. L'atmosphère bon enfant et familiale se ressent lors de nos rencontres, durant le cours et autour de la table.

En 1996 lorsqu'il a repris cette institution lyonnaise, c'était un gros pari sur l'avenir. Ce pari est parfaitement réussi bien des années plus tard.

Ne pas oublier que Williams fait partie des Toques Blanches Lyonnaises comme beaucoup d'autres chefs de notre belle région.

Après le pâté-croute il y a quelques années, le lièvre à la royale en 2023 et bien 2024 se fera autour de la réalisation d'une ballotine de pintade ou d'une autre volaille si besoin.



Thème :

Travail sur l'asperge,
la morille, le petit pois,
le veau, les épices
et le chocolat.



Restaurant L'Alexandrin



► **Chef Laurent RIGAL***

83 rue Moncey – 69003 Lyon

Tél. 04 72 61 15 69

Jeudi 4 avril 2024. Accueil à **9h**,
cours à **9 h 30** et repas à **12 h 30**.
Attention **10 personnes** max. en cuisine.
Repas limité à **20 personnes**.

Laurent Rigal, originaire de Clermont-Ferrand et fils d'une excellente cuisinière, débuta dans le métier en préapprentissage dès l'âge de 13 ans.

À 21 ans à peine, il prend la gérance d'un restaurant à Royat, puis s'affirme bientôt comme chef à Clermont chez Clavé.

Un grand chef de plus qui au tournant de sa carrière, rencontre Monsieur Paul Bocuse qui sut le convaincre d'exercer son talent dans les cuisines de l'Alexandrin dès 1997. Laurent Rigal racheta le restaurant en 2007 et obtint une première étoile Michelin en 2008.

Un pari totalement réussi et Monsieur Paul a eu raison de lui faire confiance. Cependant il reste un homme très discret, tout en travaillant des produits nobles tel que le homard breton, la volaille de Bresse et tant d'autres produits.

En cultivant toujours l'esprit lyonnais, sa cuisine est élégante, créative mais cependant classique, et chaque matin il achète lui-même des produits de qualité, de saison, et pour la plupart locaux. Les assiettes qui arrivent sur la table sont colorées et harmonieuses, et donnent envie de nous régaler.

Le rêve de ce chef talentueux « Garder la tête dans les étoiles, décliner à l'envi cette cuisine légère et authentique » et ce à l'Alexandrin depuis plus d'un quart de siècle maintenant en conservant son* depuis 15 ans.

Merci chef de nous recevoir, la dernière rencontre des Gastronomes avec vous remonte à 2016.



Thème du cours :

FRAÎCHEUR PRINTANIÈRE

- Entrée : Fleur de courgette et chèvre frais.
- Plat : Volaille de Bresse contisée à la Verveine (Plat Signature).
- Dessert : Fraises et fleurs de sureau.



Restaurant Têtedoie



► **Chef Christian TÊTEDOIE* (M.O.F. 1996)**

4 rue du Professeur Pierre Marion – 69005 Lyon

Tél. 04 78 29 40 10

restaurant@tetedoie.com

Mardi 30 avril 2024.

Déjeuner à **12 h 30**

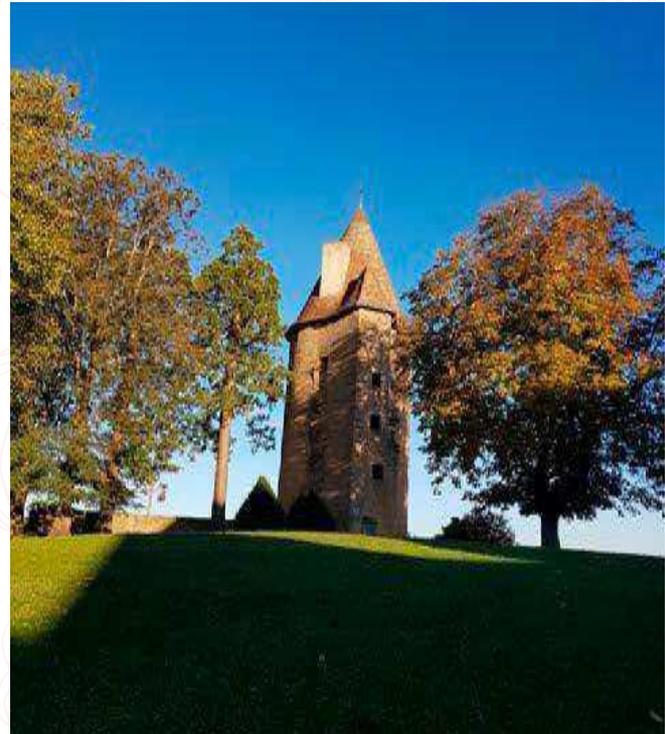
suivi du cours à **14 h 30-15h.**

Il est inutile de vous présenter le Chef Christian TÊTEDOIE* ni de vous énumérer les innombrables associations dont il fait partie, tellement il est dévoué et engagé dans un nombre important de causes tant humanitaires que gastronomiques.

Depuis de nombreuses années, malgré son emploi du temps sursaturé il nous reçoit toujours avec bonne humeur, générosité et gentillesse.

L'an passé nous avons passé une journée chez la Mère LEA avec un cours de cuisine magistral orchestré par Christian et son chef Lionel SARRE, puis une seconde fois nous avons été accueillis au Château de Lacroix Laval pour un déjeuner, un cours de cuisine et une soirée superbe, dans un cadre magnifique en remerciements à nos partenaires.

Que dire de plus encore merci chef pour votre attachement aux Gastronomes de Lyon, à Damien votre directeur et à toute votre équipe qui sait si bien nous accueillir.



Recettes :

- Le bouillon moderne de tendons de bœuf, céleri, capucine.
- Le bœuf inattendu.
- Le soufflé à la luzerne, cazette du Morvan, glace au foin.





Hôtel de La Poste****



➤ **Chef Frédéric DOUCET***

2 avenue de la Libération – 71120 Charolles

Tél. 03 85 24 11 32

reservation@hotel-laposte-doucet.com

www.maison-doucet.com

Mercredi 15 mai 2024. Cours à **9 h 30** suivi du repas vers **13h**. Maximum **12 à 14 personnes** en cours. **Illimité** pour le déjeuner et de belles chambres nous attendent la veille.

Nous revenons cette année, le Chef Frédéric DOUCET* et toute son équipe nous font la gentillesse de nous accueillir au beau milieu du printemps 2024 pour une matinée de cours spécialement axée sur le bœuf.

Frédéric maintient toujours en cette année 2023 sa première étoile* qu'il fait briller depuis 2012 entouré d'une équipe de passionnés et de fidèles.

C'est avec beaucoup de bonheur que nous nous retrouverons en ce joli mois de mai au cœur du Charollais, nous pouvons arriver le mardi soir en réservant de belles chambres avec le petit-déjeuner et l'accès aux parties communes (piscine extérieure, jacuzzi, sauna, hammam) et ainsi découvrir cette belle ville au riche patrimoine.

Merci aux fidèles qui reviennent spontanément toutes les années dans cette maison qui de père en fils poursuit un chemin étoilé.



Hôtel & Spa du Castellet



► Chef Fabien FERRÉ

3001 route des Hauts du Camp – 83330 Le Castellet

Tél. 04 94 98 37 77

welcome@hotelducastellet.com

www.hotelducastellet.net

Pour un **séjour** autour de la gastronomie
et du golf, du **mercredi 22**
au **vendredi 24 mai 2024.**

Qui est Fabien FERRÉ?

Aux côtés de Christophe BACQUIE durant 10 ans en tant que Chef en second, Fabien FERRÉ devient le nouveau Chef exécutif de l'Hôtel & Spa du Castellet le 15 avril 2023.

Baigné depuis son plus jeune âge dans le monde de la gastronomie, Fabien FERRÉ grandit en Bourgogne aux côtés de ses grands-parents agriculteurs et ses parents pâtisseries chocolatiers. Mais c'est vers la cuisine qu'il décide de se diriger. Il a été formé dans de belles maisons, et il débute son apprentissage au restaurant le Rempart, passe par de nombreuses maisons de renom pour intégrer la maison Troisgros*** à Roanne. En 2013, il rejoindra le chef Christophe BACQUIE comme sous-chef, nommé également jeune espoir 2014 organisé par le magazine LE CHEF. Christophe BACQUIE le considère comme « son fils spirituel ». Poissons frais, fruits et légumes gorgés de soleil : « Tout ce qui compte, c'est l'excellence des produits », affirme-t-il avec fierté. À ses côtés en cuisine, Guillaume COCAULT, mais aussi Loïc COLLIAU et François LUCIANO en pâtisserie, ainsi que Jonathan PRAL en sommellerie.

Pour succéder à Alexandra BACQUIE, c'est Céline RISSO qui a été choisie pour prendre la direction de l'Hôtel & Spa du Castellet et du Grand Prix Hôtel & Restaurant. « Je suis honorée de prendre le relais entourée d'une équipe passionnée et prête à écrire un nouveau chapitre où l'expérience client et le management participatif seront mes priorités », a-t-elle confié.

En 2012 & 2015 nous avons déjà eu le grand privilège de séjourner dans cette magnifique maison, alors si vous souhaitez revenir, venez nombreux.



Notions abordées :

- Quelles fleurs utiliser ?
- Choisir les couleurs.
- Utilisation de la mousse synthétique.
- Place à l'action : réalisation d'un gâteau fleuri



L'Échappée Végétale



► **Lola REMY**

Atelier d'art floral

51 rue Bossuet – 69006 Lyon

Tél. 06 01 43 61 96

contactez-nous@lechappee-vegetale.fr

Mardi 28 mai 2024 à 14 h 30.

L'échappée végétale, c'est une ode à la fraîcheur et à la beauté de la nature.

Vous découvrirez les mille et une façons de réaliser une composition magnifique pour embellir votre maison, l'égayer, la colorer et la parfumer.

Une envie de gourmandise et de couleur ? Nous avons l'atelier qu'il vous faut ! L'idée est de détourner un objet comestible « le gâteau », en un objet qui donne envie d'être mangé, mais en végétal. Un atelier qui s'annonce très créatif et coloré.

Lola privilégie des fleurs de saison, provenant essentiellement d'Europe et de nos producteurs locaux. Les fleurs et les plantes sont, depuis toujours, une vraie passion pour Lola.

Son CAP en poche à Toulouse, elle vient passer un BP et un Brevet de maîtrise à Lyon et devient fleuriste son rêve d'enfant.

Elle prône une démarche éthique et locale au quotidien et dans ses ateliers et ne se lasse pas de voir la fierté des participants (tes) du résultat final de leurs arrangements.

Du lundi 3 au samedi 8 juin 2024

JOUR 1

Lundi 3 juin 2024

- **11h** : Arrivée à **Ballersdorf** pour prendre le car (1) et départ pour **Mulhouse**. (2)
- **12h** : Arrivée à **Mulhouse** au restaurant **Le Mistral** suivi de la visite guidée du **Musée du train**. (3)
- **16h** : Départ à **Guebenschwihr** pour rencontrer un ami **vigneron**.
- **18h** : Départ pour **Eguisheim**.
- **18 h 30** : Arrivée à **l'Auberge Alsacienne** (4) pour prendre possession des chambres.
- **19 h 30-20h** : Dîner au **Caveau d'Eguisheim**. (5)



1



2



3



4



5



6



7

JOUR 2

Mardi 4 juin 2024

- **9h-10 h 30** : Visite guidée du **village**.
- **10 h 50** : Arrivée à **Colmar** (6) et
- **11h** : Balade sur **la Petite Venise : Colmar au fil de l'eau**.
- **12h** : Restaurant **La Taverne**.
- **14h** : Visite guidée du **Musée Bartholdi**.
- **18 h 30** : Arrivée à l'Hôtel **Le Turenne** sur la petite Venise pour deux nuits. (7)
- **19 h 45** : Dîner au **Caveau Saint Pierre**.

Voyage en *Alsace*

Sur la Route des Vins



8

JOUR 3

Mercredi 5 juin 2024

- **9 h 30** : Visite guidée du **Musée Unterlinden** et bien sûr du **Retable**. (8)
- **11 h 30** : Arrivée à **Niedermorschwihr** (9) et rendez-vous à la célèbre **Maison Ferber** et sa fameuse **confiture** et bien d'autres **gourmandises** à découvrir.
- **12 h 30** : Arrivée à **Munster** pour le déjeuner à la **Maison du fromage**.
- **14 h 15** : Visite guidée de la **Maison du fromage**, (10) salle de démonstration, chaudron, dégustation.
- **16 h 30-16 h 45** : Départ pour le Domaine vinicole de **L'Envol** à **Ingersheim** : accueil, visite, dégustation.
- **18 h 30** : Retour à l'Hôtel pour un passage rapide.
- **19 h 45** : Dîner « **Aux Armes de Colmar** ».
- **21 h 30-22h** : Retour à l'Hôtel **Le Turenne**.



9



10



10



10



10

Voyage en *Alsace*

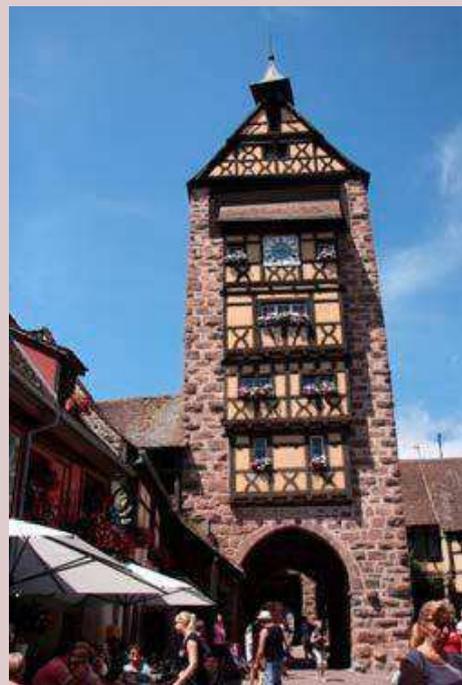
JOUR 4

Jeudi 6 juin 2024

- **9h** : Départ pour **Riquewihr**. (11)
- **10h** : Visite de la région en **petit train** (12) au travers de **coteaux vallonnés** de cette belle région.
- **12 h 15** : Déjeuner au Restaurant **Le Relais de Riquewihr**.
- **15h** : Arrivée à **Hunawirh** et visite du **Jardin des fleurs et des papillons**. (13)
- **16 h 30-17h** Arrivée à **Ribeauville**. (15)
- **17 h 15** : Prise des chambres à l'**Hôtel de La Tour** pour un petit repos avant la soirée en deux groupes.
- **19 h 30** : Le petit groupe ne venant pas à l'Auberge de l'**ILL** se rendra au restaurant **Le Cheval**. L'autre groupe se rendra avec le car à l'**Auberge de l'ILL** chez **Marc Haerberlin**. (14) (16)



12



11



13



14



15



16



JOUR 5

Vendredi 7 juin 2024

- **8h** : Départ pour **Steige** et la distillerie **Nusbaummer**. (17) (18)
- **11h45** : Départ pour **Meistratzheim** « capitale » de la choucroute.
- **12h30** : Déjeuner à la **Maison de Louise** chez **Audrey**.
- **14h** : Visite de la maison **Le Pic**, l'un des plus gros **fabricants de choucroute** pour une visite des **installations** et **vidéo** car à cette saison, l'usine est à l'arrêt.
- **16h** : Départ pour **Obernai**. (19)
- **17h** : Visite guidée de la **ville** et ses **secrets de construction** des maisons.
- **18h45** : Arrivée à l'hôtel **Le Colombier**, prise des chambres.
- **19h** : **Soirée libre** sans réservation.

17

18

19



20

JOUR 6

Samedi 8 juin 2024

- **9h** : Départ pour le **Haut Koenigsbourg**.
- **10h** : Visite guidée du **château**. (20)
- **12h15** : Déjeuner à l'**Orée du château**.
- **14h-14h30** : Retour à **Ballersdorf** pour prendre le chemin du **retour** et retrouver nos voitures.

Fin des festivités pour les GDL, mais vous pouvez directement appeler les hôtels si vous souhaitez séjourner avant ou après.

Bon retour à tout le monde!

20

20





MERITY

Chers Lyonnais,
 Vous souhaitez sécuriser votre avenir tout en préservant le charme intemporel des biens anciens ? Nous sommes là pour vous aider à concrétiser ces aspirations. Notre entreprise, spécialisée dans la gestion de patrimoine et la vente de biens anciens, propose une gamme complète de services adaptés à vos besoins individuels. Quelques soit vos envies, vos objectifs, notre équipe expérimentée est prête à vous accompagner à chaque étape. Nous vous proposons un audit personnalisé à votre domicile, sur votre lieu de travail ou bien dans nos locaux 12 Bd Antoine de St Exupéry Lyon 9^{ème}.



Contactez- nous



Christophe IAFRATE
 06 07 86 93 45

Nicolas JEANJEAN
 06 62 89 39 16

Tous nos projets promotion sur www.merity.fr



Permaculture - pas de pesticides ni herbicides

Notre Biodiversité une réalité florissante & protégée

Sol vivant et fertile



Vins gourmands de grande qualité, sans artifices & respectant leur nature



44 - 46 rue Gambetta, 66720 TAUTAVEL

Tél : 06 33 00 08 33 - [courriel : contact@domainevalderay.com](mailto:contact@domainevalderay.com)
www.domainevalderay.fr / www.domainevalderay.com

CFG Conseils Sàrl

Max Rien
info@cfgconseils.com

12, rue Pierre-Fatio
 Case postale 3188
 1211 Genève 3

Tél. + 41 22 317 78 78
 Fax + 41 22 317 78 79
 Mob + 41 79 369 12 79




Vassel Graphique
 Print & Digital

CRÉATION
IMPRESSION
ÉVÉNEMENTIEL
E-COMMERCE
SITES WEB

Boulevard des droits de l'Homme
 ZAC du chêne - BP 58 - 69672 Bron Cedex
 Tél. 04 72 81 02 02
info@vasselgraphique.com

www.vasselgraphique.com

Vous avez un projet de RENOVIATION, AGRANDISSEMENT, TRAVAUX...
dans votre maison ?
Découvrez la carte des services HAXOM



MENU APPETITS DEVORANTS

- Accompagnement pour les projets de rénovation de bâtisses anciennes
- Construction neuve : extension, bâtiments entiers

MENU APPETITS D'OISEAUX

- Interventions ciblées : élargissement d'ouverture
- Aménagement de combles

LA CARTE

Nous étudions tous vos projets de travaux, consultez-nous directement

NOS FORMULES

Nous mettons toutes nos compétences à votre service.

Notre approche multi matériaux bois, métal, béton et matériaux anciens comme le pisé, le mâchefer et la pierre.

SAS HAXOM

Bureau d'études structure

3 chemin du Jubin – Bat 2

69570 DARDILLY

☎ 04.74.70.10.67

✉ contact@haxom.fr

🌐 <https://haxom.fr/>



**Nos agences en France et en Suisse
autour du Léman**

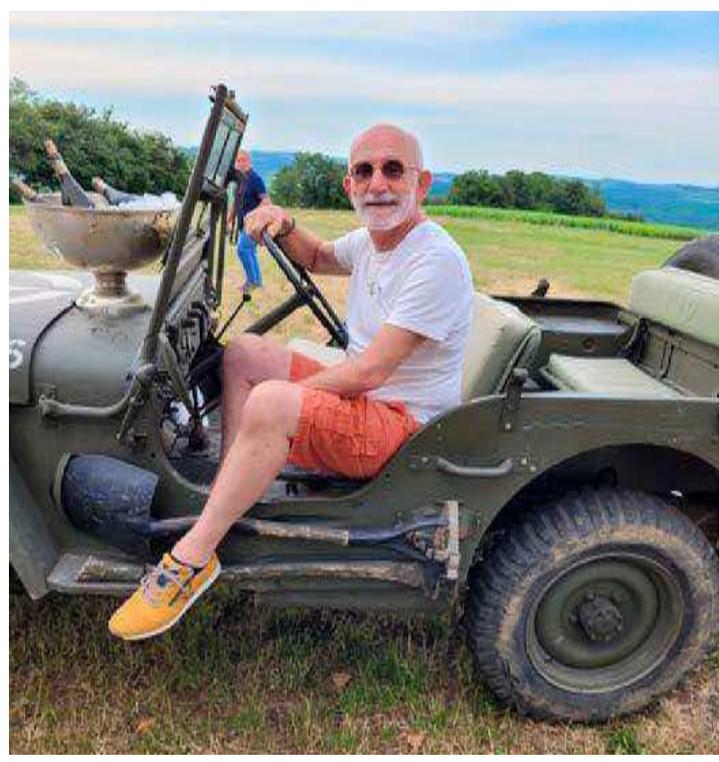


+ 33 (0)4 50 35 47 60

+ 41 (0)22 348 06 00

IMOGROUP-GRANDGENEVE.COM

ACHAT - VENTE - LOCATION - GESTION - SYNDIC





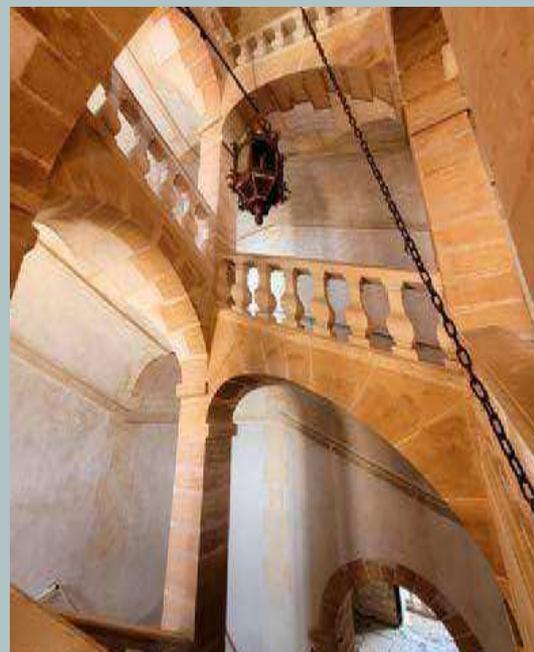
Nous aurons peut-être quelques surprises non programmées au moment de l'édition de notre plaquette, à savoir :

- **Philippe GIRARDON** doit me donner une date pour une éventuelle journée en **CHARTREUSE** soit avant soit après l'Alsace.
- **Christian LHERM** va revenir vers les Gastronomes et m'a promis de le retrouver sur cette saison. Rien de fixé pour l'instant.
- **Olivier BROALY** m'a fait part d'une journée en pleine campagne à **CHAMPAGNE en VALROMEY** (01260) avec **Fanny VAROUX** qui a lancé sa ferme de 150 ha et 240 bêtes, particulièrement le bœuf Black Angus.

Elle accueille des groupes à 10h pour 2h de visite et si le groupe est important, elle le divise en 2 sous-groupes alternés dont la visite. Plateau de dégustation inclus finit vers 12 h 00 et on peut aller dans le village voisin au resto O Saisons à Virieux le Petit où ils peuvent nous cuisiner du Black Angus sur commande préalable.

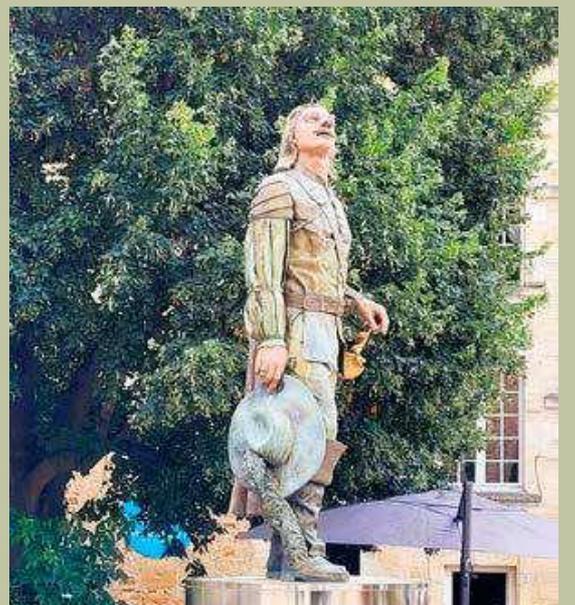
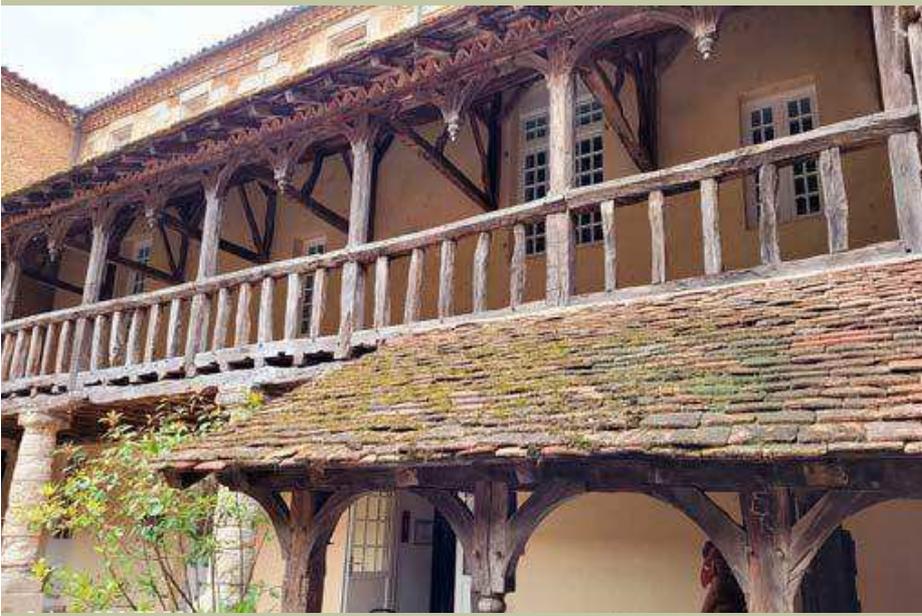
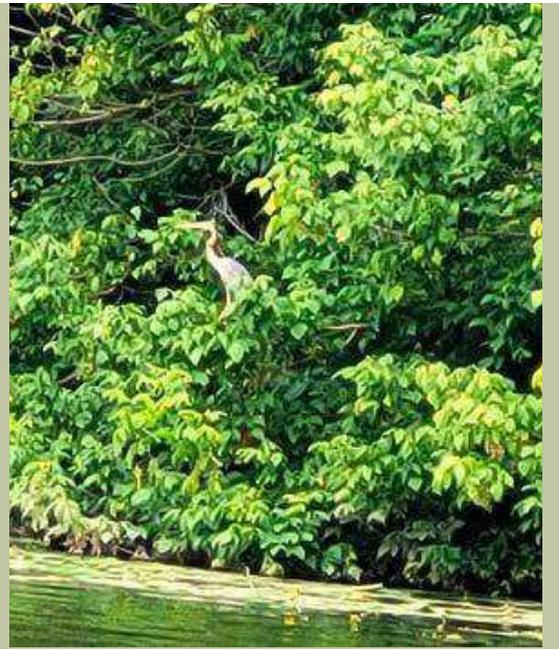
La visite est gratuite, avec le plateau, mais on peut bien sûr pré commander et en profiter pour enlever nos commandes à son local de vente... Cependant c'est à 2h de route de Villefranche ou Lyon et la géographie n'est pas aisée pour faire 1 journée avec 2 x 2h de route. À quelques km entre 12 & 20, de nombreuses possibilités d'hébergement autour de 60 € par personne.

Si nous ne pouvons pas faire la CHARTREUSE nous pourrions l'envisager la deuxième quinzaine de juin pour clore notre saison, et si bien sûr, ce séjour à la campagne vous intéresse ? Nous en reparlerons.



Voyage à *Vire*





Voyage en *Dordogne*





Services d'accueil VIP à l'aéroport de Lyon Saint Exupéry

À partir de 132 € pour 2 personnes

Au départ



Accueil au point de rendez-vous.



Prise en charge de vos bagages.



Passage facilité aux contrôles de sûreté



Assistances aux formalités.



Accompagnement à votre porte d'embarquement.

À l'arrivée



Accueil à la porte de l'avion.



Passage facilité aux contrôles.



Prise en charge de vos bagages.



Accompagnement jusqu'au moyen de transport emprunté

Réservations :



06 61 61 69 04



space@spaceaero.net