

Cours dans la *Cuisine* des *Chefs*



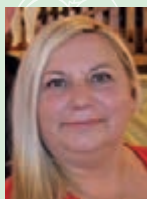
Edition
2026-2027

Présidente Raymonde Payet • 7 rue Lamarche 69400 Limas

T. 06 73 86 22 99 • gastrolyon@gmail.com

www.lesgastronomesdelyon.fr

Cours dans la Cuisine des 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



LE GOÛT DES BELLES CHOSES

se transmet.

En gastronomie comme en immobilier,
les plus belles histoires sont avant tout une question de passion,
de savoir-faire et de confiance.



France

PHILIPPE SURIN



Suisse

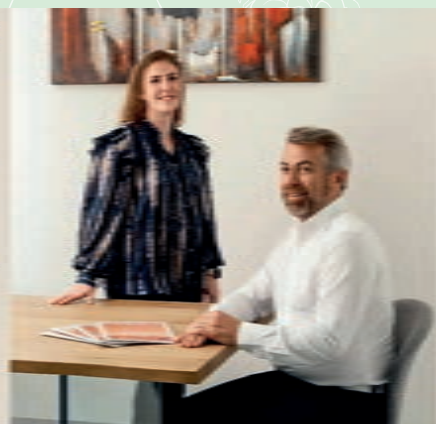
AUDREY-CHARLOTTE SURIN

Plus de 25 ans d'expérience
au service de vos projets
immobiliers en France.

La meilleure gastronomie
le tout club pour connaître
vos projets en Suisse.

DE PÈRE EN FILLE.

LA MÊME ENGENCE, LA MÊME ÉCOUTE, LA MÊME ENGAGEMENT.



AGENCE DU BOURG
PAR IMMOBILIER

EN REGARD DIFFÉRENT SUR VOTRE PROJET IMMOBILIER
VOTRE AGENT IMMOBILIER, IMMOBILIER DE RÉFÉRENCE

+41 (0)22 348 06 00

courage@agence-bourg.ch



Le roi Egée nous attend au Temple de Poséidon. Les gastronomes de Lyon, une association d'amis dont l'utilité n'est plus à démontrer, aime explorer de nouveaux horizons.

Cette association a déjà testé in situ et avec beaucoup d'enthousiasme les gastronomies de la Mare Nostrum : Italiennes, corses, libanaises, catalanes. Comment la Grèce, berceau de notre civilisation gréco-romaine, a-t-elle pu lui échapper. Nos ancêtres, les Grecs de l'Antiquité privilégiaient une alimentation basée sur les produits de la terre et de la mer. Les céréales, les fruits, les légumes, le poisson, l'huile d'olive, le vin et le fromage faisaient partie intégrante de leur alimentation quotidienne. Les repas étaient souvent accompagnés de pain, d'olives et de miel, et agrémentés d'herbes aromatiques et d'épices. Les Grecs accordaient une grande importance à la convivialité et au partage. Les banquets étaient des occasions privilégiées pour célébrer les dieux et les événements marquants de la vie sociale.



Édition 2026-2027

Chers amis (es) gastronomes,

Je me suis inspiré d'une citation de Jim ROHN devenu entrepreneur américain grâce à un énorme travail, écrivain et coach en développement personnel, il a écrit :

« Le bonheur n'est pas quelque chose que vous reportez pour l'avenir, c'est quelque chose que vous concevez pour le moment : alors venez vite passer un délicieux moment dans la cuisine d'un chef : un vrai bonheur. »

M.O.F. : Reconnaissons le mérite d'un col **Bleu-Blanc-Rouge**, on l'écoute conter avec amour son parcours et son dévouement à son art, il n'y a point de bonheur sans courage. Il doit réinventer les techniques et créer de nouvelles œuvres tout en respectant les racines culturelles et historiques de la gastronomie française.

Que signifie le mot brigade dans un restaurant ?

La brigade de cuisine, également appelée « brigade blanche » en raison de la tenue blanche des cuisiniers est une autre appellation du personnel ou de l'équipe de cuisine et qui comprend l'ensemble du personnel.

Dans le monde entier, elles doivent leur organisation à Auguste Escoffier (1846 – 1935) père de la cuisine moderne.

Dans la cuisine on trouve un piano auxquelles répondent une « guitare » et une « mandoline » ce qui rappelle que la gastronomie a pour vocation la symphonie des papilles.

Sans oublier la « Maryse » Ce serait grâce à Maryse de MONPETIT ancienne pâtissière de la cour de François 1er et inventrice de cet ustensile, puis bien plus tard le castor : l'innovation nous vient de Suisse breveté en 1947 pour cet éplucheur de tout type de légumes et fruits.

Brillât Savarin a dit :

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile »

Je vous rappelle que le caractère d'exception de la gastronomie française a été reconnu en 2010 par l'UNESCO, qui l'a inscrite sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Raymonde PAYET

Présidente

FrayMédia Live

Organisateur d'événements corporate, business et sport



Fédérez vos équipes et faites **vibrer** vos clients avec votre **passion** et notre savoir-faire.



Marquez chaque esprit grâce à nos intervenants **inspirants**.



Faites de vos événements une **victoire** inoubliable.



info@fraymedia.fr

174 Allée de Riottier, 69400 Urmars



AMANDINE CHÊNE CONSULTING

AGENCE RELATIONS PRESSE & INFLUENCE

Amandine Chêne

06.25.17.07.10

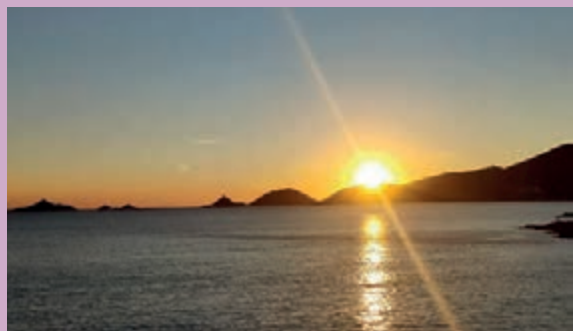
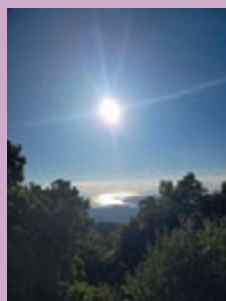
amandine@amandine-chene.com

79 impasse de Calais - Marclilly d'Azergues - 69380



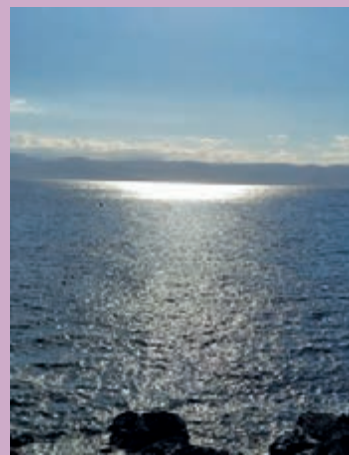
Domaine Alphonse Mellot
19 rue Fangeuse - 18300 Sancerre
alphonse@mellot.com

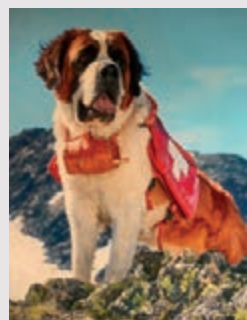
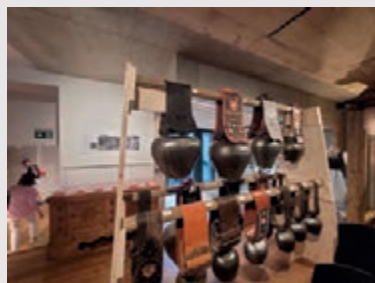
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Sachez apprécier et consommer avec modération.





Voyage en *Corse*







Voyage en *Suisse*



Voyage en *Aveyron*

Du mardi **6 Octobre** au vendredi **9 Octobre 2026**
voire facultatif le samedi **10 octobre 2026**

Prévoir une glacière, peut-être votre tablier et aussi de bonnes chaussures de marche et un vêtement coupe-vent.

JOUR 1

MARDI 6 OCTOBRE

- 12h : Arrivée & rendez-vous au château LABRO à Onet le Château. Tél : 05 65 67 90 62.
De Limas à Onet le Château par autoroute environ 360 km soit 4h15-4h30.
- 12h15 : Départ en bus pour le Domaine vinicole du Cros à Goutrens
- 12h45 : Déjeuner au milieu des vignes.
Gastronomie et paysage ne font qu'un.
- 15h : Départ pour Conques
- 16h : Visite guidée et découverte de la ville
- 17h30 : Départ et retour au château LABRO
- 19h30 : Apéritif de bienvenue
- 20h : Dîner au château



JOUR 2

MERCREDI 7 OCTOBRE

- 8h30 : Départ du château LABRO pour le village de Belcastel
- 9h : Visite guidée du village
- 10h15 Départ pour la ferme de Carles à Monteils
- 11h15 : Visite de l'exploitation guidée par Jacky CARLES
- 12h : Apéritif et déjeuner
- 14h30 : Départ pour Najac
- 15h30 : Visite guidée
- 17h : Départ et retour au château LABRO
- 20h30 : Dîner au Bowling du Rouergue institution gastronomique de l'Aveyron
- 22h20-22h30 : Retour au château LABRO





JOUR 3

JEUDI 8 OCTOBRE

- 8h : Départ du château LABRO
- 9h : Visite guidée de la coopérative Jeune Montagne qui fut créée par des jeunes agriculteurs en 1960.
- 10h30 : Pour qui a réservé l'atelier pour la réalisation du véritable Aligot. Les moines d'Aubrac au XII^e siècle sont à l'origine de l'Aligot. Nous repartons avec notre fabrication d'où bien venir avec votre glacière.
- 10h30 : Pour l'autre groupe visite de la distillerie Twelve spécialisée dans les whiskies français, elle est située juste sous l'église en plein cœur de Laguiole et fût créée par plusieurs amis en 2013.
- 12h : Départ pour le Buron du Couderc. Ancienne bâtisse en pierre où les vachers fabriquaient autrefois le fromage durant l'été.

- 12h30 : Déjeuner dans ce cadre bucolique
- 14h : Visite de la coutellerie de Laguiole
- 16h30 : Visite d'une ferme, nous serons accueillis par l'agriculteur et la visite se terminera par un moment de partage autour d'un goûter gourmand, avec bien sûr les spécialités de l'Aubrac.

Ne surchargez pas votre estomac car ensuite nous avons notre dîner chez Sébastien & Véronique BRAS

- 19h : Restaurant BRAS pour celles et ceux qui l'ont choisi. A l'origine « Mémé Bras » Angèle était une présence rassurante pour son fils Michel. Avec sa femme Ginette ils installèrent l'hôtel et le restaurant sur la colline du Suquet. Sébastien diplômé de l'Institut Paul Bocuse s'installe avec Véronique sur la colline. Aux commandes depuis 2009 dans la continuité, il a su imposer ses émotions et il écrit à son tour sa partition.
- 19h30 : Restaurant La BARDIÈRE tout proche pour l'autre groupe. Ce petit restaurant propose une cuisine bistro faite maison, qu'avec des produits frais souvent BIO. Marion, Laurent et Valentin vous accueilleront chaleureusement.
- 22h30-23 h : Retour au château LABRO



Voyage en Aveyron

Du mardi **6 Octobre** au vendredi **9 Octobre 2026**
voire facultatif le samedi **10 octobre 2026**

Prévoir une glacière, peut-être votre tablier et aussi de bonnes chaussures de marche et un vêtement coupe-vent.

JOUR 4

VENDREDI 9 OCTOBRE

- 9h : Mettre les valises dans le coffre de vos voitures
- 9h30 : Sur place au château pour qui a réservé l'atelier du gâteau à la broche
- 9h30 : Sur place au château pour qui a réservé la dégustation de vin des 4 AOP du département.
- 11h30 : Départ pour le centre-ville de Rodez. La maison d'Armagnac est la plus ancienne de la ville. Très probablement construite entre 1525 & 1531 sur l'emplacement du château des comtes d'Armagnac d'où son nom. Possession de la famille Hugues Daulhon, riche marchand de Rodez. Elle est vendue au marchand Raymond DURIF en 1623. Classée monument historique depuis 1862. Aujourd'hui elle appartient à un propriétaire privé.
- 12h : Déjeuner aux halles de Rodez
- 13h30-14h : Visite de Rodez
- 16h : Départ pour récupérer nos véhicules.
- 17h : Départ pour Millau et rejoindre notre hôtel au Domaine Saint Estève. 63 km environ 1h-1h15 :
- 18h : Arrivée et prise des chambres. Nous retrouverons nos amis D'ARRAS.
- 20h : Dîner sur place au restaurant « Le Point de Vue » avec vue sur le Viaduc. Comme en Corse nous logerons dans des chalets climatisés, parking et bornes de recharge.





JOUR 5

SAMEDI 10 OCTOBRE

- 9h30 : Départ pour les caves de Roquefort sans service de car, donc avec nos voitures
- 10h15-10h30 : Visite des célèbres caves de Roquefort
- 12h : Déjeuner sur place à la « Cave des Saveurs ».
- 14h : Visite du célèbre viaduc et nous rentrerons dans le pilier n°2 où une visite guidée, proposée par la société Eiffage (environ 2h30) qui nous en apprendra beaucoup sur ce chef-d'œuvre d'ingénierie des temps modernes.
- 16h30 : Nous rentrons à la maison



Afin d'éviter toutes polémiques sur le montant des pourboires, la cagnotte du chauffeur lui sera remise à l'arrivée au château LABRO pour 8 € par personne, sachant que la règle est 2 € par jour et par personne si nous avons le même chauffeur.

Pour le château LABRO l'enveloppe sera faite pour 10 € par personne, mais vous serez libres de mettre d'avantage si vous le souhaitez et si le séjour vous a donné ce que vous espériez d'un tel lieu et ce que vous y attendiez.

Pour les restaurants, je laisserai 20 €

Pour les deux guides : on verra sur place avec Rémi.



Recette • • •

Le chef va travailler le poisson
et entre autre :

- Sardine croustillante, en gravlax et feuille d'huitre.
- Légumes d'automne.





Restaurant Têtedoie



• **> Chef Christian TÊTEDOIE* (M.O.F. 1996)**

• 04, rue du Professeur Pierre MARION – 69005 Lyon

• Tél. 04 78 29 40 10

• restaurant@tetedoie.com

Mardi 3 novembre 2026.

Déjeuner à 12 h 30.

Cours à 15 h.

Nous nous sommes retrouvés avec le chef Christian TÊTEDOIE* et son bras droit Christophe CARLIER en janvier pour un cours magistral. Nous avons découvert la puntarelle et la main de Bouddha avec le pigeon, le foie gras sauce canard et mendiants, et le baba aux agrumes avec le chef Yann PICARD.

Je ne vous présente plus le chef Christian TÊTEDOIE* et ses innombrables engagements pour faire rayonner la gastronomie y compris dans les hôpitaux et auprès des jeunes.

Son second Christophe CARLIER affronte cette année 2026 le difficile concours M.O.F.

Ils seront 43 candidats en finale au mois d'octobre pour obtenir le sacrosaint col :

Bleu-Blanc-Rouge.

Alors toute l'association des Gastronomes lui souhaite une brillante réussite en espérant arroser son titre en novembre prochain.

Le chef Christian, particulièrement humain et dévoué, aime partager son amour de la gastronomie et chaque année depuis très longtemps il nous accueille pour une journée formidable entouré d'une belle équipe.

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



Recette . . .

- Selon son inspiration en ce milieu d'automne





Restaurant Clovis



> Chef Clovis KHOURY

19, boulevard des Brotteaux – 69006 Lyon

Tél. 04 72 74 44 61

www.maisonclovis.com

Dimanche 22 novembre 2026

9h aux Halles Paul BOCUSE de LYON

Cours à 10h30 environ suivi du **repas à 13 h.**

Le Chef Clovis KHOURY toujours avec beaucoup de gentillesse nous accueille un dimanche au 19 boulevard des Brotteaux, et ce depuis de très nombreuses années.

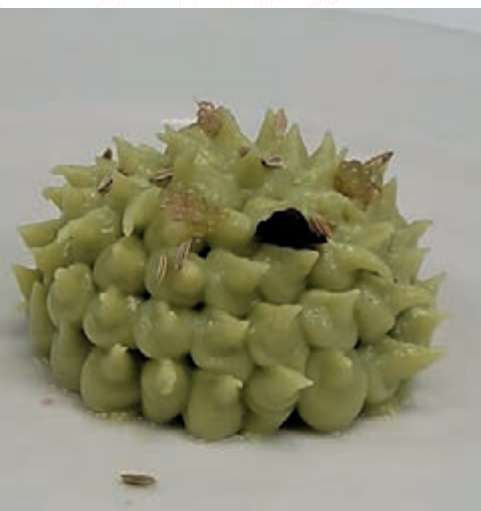
Malgré sa toute petite cuisine, il nous réalise des recettes exceptionnelles avec des produits frais de saison achetés le matin aux Halles et qu'il travaille avec dextérité, légumes, fruits qu'ils soient locaux ou exotiques, crustacés, viande etc...

L'an passé la sardine revisitée était à l'honneur, ainsi que la pomme de ris de veau et la mandarine.

Et cette année, ce sera la surprise comme à chaque rencontre, après bien sûr notre passage aux Halles Paul BOCUSE et notre halte fruits de mer.

Nous commençons le cours dans une belle ambiance et la journée s'achèvera dans la bonne humeur la détente et l'envie de revenir l'année prochaine comme à chaque fois.

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



Recettes . . .

- Shumai de homard, Bouillon de carapace à la citronnelle et gingembre.
- Ris de veau en cocotte truffé, tartelette de champignons du moment.





Sofitel – Restaurant Les 3 Dômes



► Chef Jérémie RAVIER

Hôtel Sofitel Lyon Bellecour
20 quai Dr Gailleton – 69002 Lyon
Tél. 04 72 41 20 97
www.les-3-domes.com

Le **vendredi 27 novembre** de **11 h 30 à 14 h 45**.
RDV au salon Beaujeu, (8^e étage) un **mâchon lyonnais** : buffet à volonté **Mais hors boissons réglées par chacun**. Il sera suivi du **cours par Jérémie à 15h (12 à 15 pers.)**
Puis notre **assemblée générale** toujours au **salon Beaujeu à 19h30**.

A la grande surprise suite à la saison dernière, la plupart des participants au mâchon lyonnais élaboré par Jérémie RAVIER et son équipe souhaitent refaire cette belle expérience.

Alors la direction du Sofitel et plus particulièrement Monsieur BRIÈRE nous renouvelle cette formidable journée au 8^e étage du Sofitel.

Je ne vous présente plus le chef Jérémie RAVIER et sa gentillesse à nous recevoir toute une journée.

Il est profondément attaché à la ville aux deux collines, il entretient d'excellentes relations avec ses producteurs locaux et aime travailler des produits de saison sachant faire ressortir toutes les saveurs et les mettre en valeur.

Un grand merci au chef et à Mr Baptiste BRIÈRE de nous accueillir une nouvelle fois avec autant de gentillesse, et comme toujours en nous offrant la magnifique vue du salon Beaujeu.



Recettes . . .

- Entrée végétarienne :
- Tourte de céleri et truffe noire, beurre aux herbes et jus de céleri rôti.
- Suprême de pigeon, morilles et Salsifis rôti et jus au vinaigre de sureau.





Les Chefs Bocuse**



> Chefs Gilles REINHARDT (M.O.F. 2004**) et Olivier COUVIN (Chef et M.O.F. 2015**).
Francesco SANTIN et Raphaël GAVEL.

Abbaye de Collonges

8 quai de la Jonchère – 69660 Collonges-au-Mont-d'Or

Mardi 8 décembre 2026 à 9h pour l'accueil.
Cours à 9 h 15-9 h 30 suivi du **repas gastronomique à 12 h 30**. Nombre de participants au déjeuner **maximum 50 personnes**.

L'année dernière nous avons fait pour la seconde fois un cours participatif.

Comme l'ont expliqué les Chefs REINHART et SANTIN pour l'édition 2026 nous reviendrons aux prises de notes, tout le monde assis autour des plans de travail.

Egalement le dessert sera supprimé afin d'approfondir d'avantage les recettes pour l'entrée et le plat principal.

Le jeune Raphaël GAREL s'est qualifié pour la finale du très difficile concours M.O.F. 2026.

Ils seront 43 candidats en finale en octobre pour obtenir le sacrosaint col :

Bleu-Blanc-Rouge

Alors toute l'association des Gastronomes lui souhaite une brillante réussite en espérant arroser son titre en décembre prochain à l'Abbaye.

Encore cette année, mille mercis aux chefs : REINHARDT-COUVIN-SANTIN-GAREL et sans oublier Mr Vincent LE ROUX qui nous accueilleront en ce jour des illuminations dans ce lieu magique, chargé d'histoires et de souvenirs.

Venez nombreuses et nombreux et comme chaque année, je vous rappelle en dessous de 30 personnes (demande du Chef G.REINHARDT) la journée n'aura pas lieu.

La vente annuelle se fera à l'issue du déjeuner.



Thème des Recettes . . .

- Autour du poisson.
- Et les légumes d'hiver.





Restaurant Le Vivarais



• > Chef Williams JACQUIER
• (M.O.F. 1996) & Audrey sa fille

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

Jeudi 14 et vendredi 15 janvier 2027. Accueil
à 9h, **cours à 9 h 30** suivi du **repas à 12 h 30.**
Attention **8 max.** en cuisine, repas limité à **16/18**
personnes, d'où les deux dates.

Ce bouchon lyonnais place Gailleton ouvert en 1917, nous attend pour une découverte savoureuse de la cuisine régionale de la capitale des Gaules, et ce, dans la plus pure tradition lyonnaise, vous entrez pour une expérience gustative unique.

Chez le Chef Williams se sont toujours des découvertes culinaires extraordinaires. Cette année nous reviendrons sur des bases qui nous seront plus faciles à refaire à la maison, et bien sûr, nous aurons le plaisir de les déguster lors du déjeuner.

Audrey a rejoint son papa en 2010 soit déjà 16 ans et que dire de ce tandem uni dans le travail, les difficultés mais toujours dans la bonne humeur

L'atmosphère est bon enfant et cet esprit bon enfant se ressent à chaque rencontre, tant en cours que lors du déjeuner.

Un grand merci au Chef Williams, ainsi qu'à Audrey qui nous fera découvrir une nouvelle œuvre de son talent de pâtissière, Nathanaël son Maître de salle à la voix de baryton et à toute son équipe si accueillante et sympathique.



Chez Merity, nous accompagnons particuliers et investisseurs dans la gestion, la valorisation et la transmission de leur patrimoine. Grâce à une approche globale et personnalisée, nous vous conseillons sur les meilleures stratégies à mettre en œuvre en fonction de vos objectifs, qu'ils soient patrimoniaux, immobiliers, fiscaux ou financiers. Notre expertise couvre aussi bien l'investissement, l'optimisation de votre patrimoine, la rénovation et la valorisation de biens que l'accompagnement dans vos projets de vie. Nous vous accueillons sur rendez-vous dans nos bureaux à Dardilly afin de vous proposer des solutions adaptées à vos besoins.

Contactez - nous



Christophe IAFRATE
06 07 86 93 45



Mathéo BARBAZ
06 83 19 80 00

Tous nos projets promotion sur www.merity.fr

AVENTEC

France
Mon textile Français

NOTRE SPÉCIALITÉ : LE TEXTILE TECHNIQUE

LA PERFORMANCE AU SERVICE
DE VOS EXIGENCES

DES TEXTILES TECHNIQUES POUR
DES APPLICATIONS EXIGEANTES

EXPERTISE À SAVOIR FAIRE

Une maîtrise complète de la
chaîne textile pour des solutions
techniques sur mesure,
innovantes et durables.

GRANDE EFFICACITÉ DE NETTOYAGE

sur tous types de surfaces
même les plus délicates
sans trace.



ESSEUE VERRES
SPÉCIAL VERRES
À CHAMPAGNE



LAJETTES TECHNIQUES
SPÉCIAL CUISINE



LAJETTES MICROFIBRES
SPÉCIAL VITRINE

AVENTEC
France
Mon textile Français

13 rue des Frères Lumière
68000 COLMAR
03 89 21 06 67



CRÉATION
IMPRESSION
ÉVÉNEMENTIEL
E-COMMERCE
SITES WEB

ZAC du Chêne
19 Allée des Sorbiers - 69500 Bron
Tél. 04 72 81 02 02
info@vasselgraphique.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



RÉNOVER, OUVRIR,
SURÉLEVER :
chaque projet a sa recette.

Ingédients essentiels :

- ✓ écoute
- ✓ analyse
- ✓ calcul
- ✓ conception
- ✓ suivi de chantier

♥ *Le bon dosage
fait la différence !*



RÉNOVATION
y compris
bâtisses anciennes



OUVERTURES
et élargissement
de murs



**AMÉNAGEMENT
DE COPILES**
et surélévation



**CONSTRUCTIONS
NEUVES**
logement, bâtiment,
extension



**DIAGNOSTICS
ET EXPERTISES**

*Comprendre
pour mieux
intervenir*



3 CHEMIN DU JUBIN - BAT 2
69570 DARDILLY



04 74 70 10 67



contact@haxom.fr



haxom.fr

**ÉCLAIRAGE
CHAUFFAGE
INTERPHONE
CONTRÔLE D'ACCÈS
DOMOTIC**

Tél : 04 74 65 23 55

Gpe
Electricité

**PARTICULIERS
PROFESSIONNELS
SERVICE DÉPANNAGE**

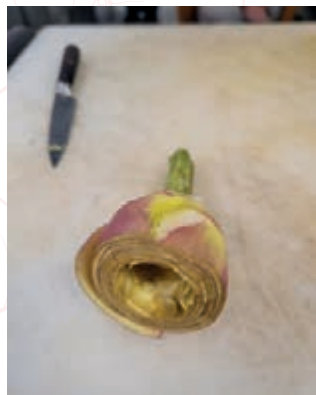
Logements individuels et collectifs
Locaux commerciaux

contact@gonetperrut.com

Bâtiments industriels et tertiaires
Rénovation

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

590 Bd Albert Camus Villefranche sur saône



Recette . . .

• Cours autour de la truffe et du gibier.





Château de Pizay



► Chef Yoann GASSELIN

443, route du Château
69220 Morgon / Saint-Jean-d'Ardières
Tél. 04 74 66 51 41
www.chateau-pizay.com

Mercredi 27 janvier 2027. Déjeuner à 12 h 30
suivi du **cours à 14 h 30. Maximum 12**
personnes en cours et **32 personnes**
au déjeuner.

Nous allons nous retrouver cette année au mois de janvier en plein cœur du Beaujolais, dans ce domaine magnifique qu'est le Château de Pizay.

Après cette seconde rencontre avec le Chef Yohan GASSELIN, et malgré la pluie qui nous a privé de la beauté du paysage et de l'environnement de cette magnifique demeure, nous n'hésitons pas à revenir au mois de janvier pour la troisième saison.

Pour les non participants au cours, vous pouvez suivre un parcours œno-sensoriel. Initiez-vous à l'art de la dégustation en mettant vos sens en éveil, vous emporterez votre verre souvenir.

Au fil du parcours vivez une expérience œnologique ludique et tentez d'obtenir votre certificat d'œno-sensibilité.

Devinez pourquoi en janvier ? Et bien pour travailler et déguster la truffe autour du gibier.

Le chef nous fait un grand plaisir de nous confier ses secrets sur ce produit mystérieux et qui a un léger arrière-goût de maïs, avec une odeur qui rappelle celle de la terre après la pluie.

Le Château de Pizay, comme lors de nos deux dernières rencontres, va nous offrir l'apéritif avec une coupe de blanc de blancs du domaine avec de la crème pêche de vigne.

Un grand merci de nous accueillir à nouveau avec ce thème si mythique pour tout un chacun, et sans oublier toute l'équipe toujours disponible et à notre écoute.



Recettes . . .

- Le mardi 2 février : Galantine de volaille du désossage au dressage.
- Le jeudi 4 février : Œuf parfait, suprême de volaille, saumon mi-cuit, crème brûlée et finitions minute. Sous vide.





Villa Vermorel



► Chef Hasan HAJ

551 rue du Collège – 69400 Villefranche-sur-Saône
Tél. 04 81 91 95 08

contact@latablevermorel.com

Mardi 2 et jeudi 4 février 2027.

Accueil à 9h suivi du cours et déjeuner à 12h30. 8 à 10 personnes maximum en cours et 32 personnes au déjeuner.

C'est au cœur de l'histoire Beaujolaise dans une bâtisse emblématique du XIX^e siècle habitée par Victor et Georgette VERMOREL, que le chef Hasan HAJ nous invite à réaliser deux recettes au choix (voir ci-dessous)).

De jour en jour, la villa VERMOREL et son chef Hasan HAJ font la réputation de notre capitale du Beaujolais et tout au long de l'année, beaucoup de rencontres et d'événements sont programmés.

Malgré des demandes de plus en plus nombreuses, le chef nous accorde cette année encore 2 journées afin de découvrir ses secrets, ses talents et sa gentillesse.

Egalement, nous avons convenu de deux jours, cependant en fonction du nombre de participants (tes) si nous n'arrivons pas à 8 sur chaque jour, nous regrouperons sur celui qui a la plus importante réservation.

Un grand merci sans oublier Jade toujours à l'écoute de nos demandes et à toute l'équipe.

J'attire votre attention, chacun et chacune règlera son déjeuner ainsi que les boissons sur lequel le chef nous accorde une remise de 10%.



Recette . . .

- Comment se faire plaisir sans beurre ni crème, sans gluten et sans mauvaises graisses.





Racine Restaurant



> Gabriel Delhomme

Impasse Charavay
1 rue du Chapeau Rouge – 69009 LYON
Tél. 04 26 18 57 15
contact.racine.lyon@gmail.com

**Mardi 9 mars 2027. Accueil à 8 h 45,
cours à 9 h et déjeuner à 12 h 30.
8 personnes en cours en 2 postes soit
16 personnes, 32 personnes au déjeuner.**

Gabriel Delhomme né à Digoïn est un exilé bourguignon, en terres lyonnaises, tout entier appliqué à la production d'une expérience gourmande et conviviale. Située dans un espace couvert de Valmy, sa table est le rendez-vous épicurien par excellence, avec autant le goût pour l'assiette que pour le verre.

Très loin de son métier d'origine, il a bifurqué sur le chemin des cuisines étoilées à Dijon.

A 36 ans, il tient son restaurant à Lyon qu'il a baptisé : « Racine restaurant. » installé dans une impasse discrète. Ça symbolisait pour lui le retour aux sources », en souvenir de ses propres origines.

En ce dernier mois de l'hiver nous allons découvrir cette belle maison avec une cuisine exceptionnelle, très impressionnante, fonctionnelle car en zonage. L'espace est divisé en fonction des actions à réaliser.

Une adresse simple, conviviale et dans l'air du temps.

Un grand merci Chef de nous accueillir pour la 1^{ère} fois et dans l'attente, nous vous souhaitons un très bel été.



Recettes . . .

- Premières asperges en crémeux, langoustine et ail des ours.
- L'agneau en deux façons, caviar d'aubergine fumé et feuille de menthe.
- Soufflé chocolat pur origine.



Château de Lacroix Laval

CFA de la gastronomie Ecole VATEL



► Chef Fabrice DE FLUE

1171 Avenue de Lacroix-Laval – 69280 Marcy-L'étoile

**Jeudi 18 mars 2027. Déjeuner restaurant
l'Avenir à 12 h 30 et cours à 15 h.**

Un lieu charmant nous ouvre ses portes et pour la seconde fois nous allons nous retrouver en cuisine avec le chef Fabrice DE FLUE au Domaine de Lacroix Laval.

Bien plus qu'un magnifique parc entourant un château, le domaine de Lacroix Laval vit au rythme des saisons. Il a été bâti au 16^e siècle sur les ruines d'un manoir fortifié du 12^e.

On peut visiter le potager, la serre, le jardin à la française ou le parc à l'anglaise.

Fabrice DE FLUE est revenu en septembre 2024 aux commandes du restaurant l'AVENIR à l'Ecole VATEL ACADEMY, et nous sommes ravis de l'avoir retrouvé après la Rotonde au casino de Charbonnières, le Radisson Blu au sommet de la Tour de la Part Dieu et la Halle 9 à Tassin.

Le restaurant l'AVENIR nous charme par son cadre magnifique, situé dans cet écrin de verdure au parc de Lacroix Laval, avec un service au top, parfois hésitant, mais fait par les élèves de l'école.

Le chef aime bien proposer aux élèves la possibilité de travailler de beaux produits.

Un grand merci de nous accueillir lors de notre deuxième journée gastronomique dans ce domaine exceptionnel et le chef m'a promis que nous aurons les recettes lors du cours.



Recettes . . .



- Dos de cabillaud confit, ajoblanco, ou gaspacho blanc, poutargue, sauce vierge ciboulette, câpres, citron confit et croutons.
- Pintade fermière, contisée aux herbes, asperges rôties, crues et en purée, jus de volaille.



M Restaurant



> Chef Julien GAUTIER Bib Gourmand

47 avenue Maréchal Foch – 69006 Lyon

Tél. 04 78 89 55 19

contact@mrestaurant.fr

www.mrestaurant.fr

Jeudi 1^{er} avril 2027.

Repas à 12 h 30 illimité et cours à 15h.

10 à 12 personnes maximum.

Cette année encore Le Chef Julien Gautier nous fait le grand plaisir de nous accueillir pour la cinquième année dans sa belle maison de l'avenue Foch.

Le chef, un ancien de Léon de Lyon, a bien maintenu l'esprit bistrot chic créée par Mathieu VIANNAY, et dans un cadre cossu, il propose une cuisine de saison recherchée et bien dressée. Il sait mettre la technicité et le savoir-faire acquis dans cette grande maison au service de fines saveurs tout à fait adaptées à l'esprit de notre époque.

C'est sans oublier ses autres responsabilités au sein des Toques Blanches Lyonnaises, et il est distingué du titre « Maître Restaurateur » Passionné, le Chef veille à transmettre les valeurs du partage et de la convivialité, tout en s'engageant à surprendre ses hôtes.

Emmanuel Tachon-Foley et ses équipes en salle complètent cette expérience culinaire avec un bel accueil chaleureux.

Ne pas oublier le Bouchon le SULLY ouvert tout prêt du M RESTAURANT et beaucoup plus récemment : le CASSE VINS.

N'hésitez pas à pousser la porte de cette belle maison, vous vous régalez.

En attendant un grand merci Chef de nous accueillir une nouvelle fois, rencontre entrée dans la tradition maintenant.



Thème . . .

• Création d'un bouquet printanier.





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

Jeudi 8 avril 2027 à 14 h 30.

Maximum 10 à 12 personnes en cours.

Lola quel bon moment nous avons passé lors de notre rencontre du 6 février dernier et nous avons particulièrement bien apprécié le petit sapin de Noël.

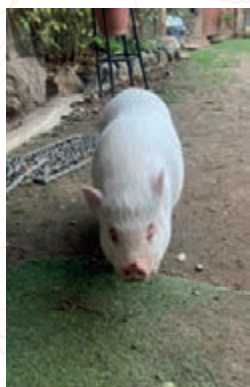
Quelle belle réalisation de la part de chacune, tous ces petits sapins, leurs belles décorations, le rouge et le doré étaient à l'honneur. Nous n'avons qu'une seule envie : vous retrouver lors de notre nouvelle saison.

Depuis notre première rencontre vous avez agrandi votre belle famille et vous menez de front votre vie de famille et votre vie « d'artiste florale ».

Alors nous avons bien hâte de nous retrouver en ce mois d'avril autour d'un bouquet de printemps.

Un grand merci à Lola de nous accueillir pour cette troisième édition qui je pense sera tout aussi riche en amitié, et dans une formidable ambiance.

Bref que du bonheur dans les senteurs de ce bel atelier.





Domaine du Pitaval



1555 route de Montrottier – Lieu-dit : Pitaval
69690 Brullioles
Tél. 04 74 26 58 81
www.auberge-relais-du-pitaval.com

**Lundi 26 et mardi 27 avril 2027 à 8 h 30. Maximum
12-14 personnes en cours. Illimité pour le déjeuner.**

André CALLAERT décide en 1998, d'arrêter l'élevage et sa ferme devient l'Auberge Relais du Pitaval. Il est secondé par Claire, maitresse de maison extraordinaire.

En 2021 André prend sa retraite et la reprise de l'Auberge par Claire Le BELLEC en cuisine qui est à ses côtés depuis 2011, fait rayonner ce domaine.

Elle œuvre brillamment depuis plus de 15 ans à la réputation de ce lieu magique et a même lancé un nouveau cours sur le chocolat et tous ses secrets

Lors de la dernière saison, pas moins de 15 personnes en cours et 28 au déjeuner se sont retrouvées en tout début du mois de mai, mais hélas avec un très mauvais temps.

Mais nous l'avons ignoré par deux jours de « vrai vie » comme nous aimons.

En ce qui concerne le cours, nous devons travailler un canard entier par participant. De la découpe, au foie gras, et fabrication du cou farci etc...avec l'aide précieuse de Claire toujours disponible.

Lieu chargé d'amour et d'histoire.

**Bien évidemment vous emporterez le tout à la maison,
mais n'oubliez pas votre tablier et....votre glacière.**

Pour les accompagnants, les places sont illimitées, vous pouvez venir avec des amis ou de la famille même s'ils ne sont pas adhérents aux GDL.

Vous pouvez, soit venir la veille car des chambres simples mais confortables, toutes avec salle de bains, peuvent nous accueillir. Prix sur demande et très bas.

Elles sont sous forme de dortoir à savoir :

- N°1 PMR = 6 personnes - N° 2 à 4 = 7 personnes chacune - N° 5 = 4 personnes

Voyage dans *les Pouilles*

Du jeudi 20 au jeudi 27 mai 2027

JOUR 1

jeudi 20 mai

- 19h15 : Arrivée à l'aéroport de Bari (vol Easyjet au départ de Lyon à 17:20).
- Départ en car et installation à l'**Hôtel Svevo à Gioia del Colle** (environ 1/2 h de l'aéroport) près de Matera. Dîner sur place.



JOUR 2

vendredi 21 mai

- 8h30 : Départ pour **Altamura** : 34 km environ 1h
- 9h30 : Arrivée à **Altamura** et visite rapide de la petite ville.
- 9h45 : Départ pour **Matera** : 20 km environ 45 minutes.
- 10h30 : Visite guidée de **Matera**.
- 12h30 : Déjeuner à **Matera** ou autour dans un Agriturismo. **Matera** est considérée comme l'une des plus vieilles cités habitées au monde, elle est célèbre pour ses habitations troglodytiques à flanc de montagne, évacués en 1952 (les Sassi di Matera, littéralement pierres de Matera), classées sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité établie par l'Unesco. **Matera** été élue capitale de la culture en 2019. Elle se trouve dans la région de Basilicate, entre la Campanie et les Pouilles.
- 14h30/15h : Départ pour **Villa Castelli** (environ 100 km 2h).
- 16h30/17h : Arrivée à l'hôtel : **La Masseria Le Lamie**. Soirée détente sans réservation de dîner mais possibilité sur place.





JOUR 3

samedi 22 mai



- 8h30 : Départ pour **Tarente** (environ 30 km 45 minutes).

- 9h30 : Visite guidée de la ville de **Tarente**.

La légende raconte que **Taras**, pour honorer son père, effectuait des sacrifices dans la région de **Tarente**. Lors d'un de ces sacrifices, il aurait mystérieusement disparu dans une rivière. Plus tard, des colons grecs auraient fondé la ville de Tarente en son honneur, la nommant ainsi en hommage à **Taras**.

- 11h : Départ pour **Gallipoli** par la côte déjeuner en route, puis aller tranquillement toujours par la côte avec des arrêts jusqu'à notre **Hôtel Parco dei Principi à Torre San Giovanni** (environ 165 km 4-5h).

- 18h-19h : Arrivée à l'hôtel, prise des chambres et dîner sur place.



JOUR 4

dimanche 23 mai

- 9h : Départ pour une visite guidée à **Santa Maria di Leuca** et tour panoramique le long de la côte adriatique. (27 km environ 45 minutes).

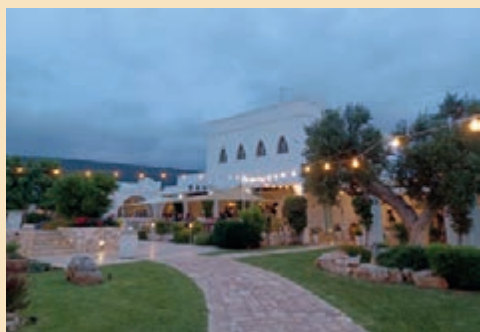
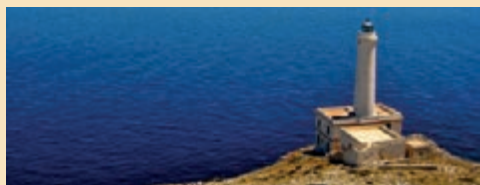
- Pointe extrême des **Pouilles** et de l'Italie, un trésor qui comprends les monuments de la plus ancienne culture européenne, la belle **Santa Maria di Leuca** est une destination incontournable pour ceux qui décident de découvrir le **Salento** et ses merveilles.

- 12h30 : Visite de la **Masseria Stalli** (production et traitement huile) avec dégustation huile et déjeuner à la masseria.

- 14h30 : Excursion de 3 h en catamaran avec apéro (ou digestif) et visite des grottes de Leuca.

- 18h30 : Retour à l'**hôtel Parco dei Principi**. (30 km par environ 1h).

- 19h30 : Arrivée puis dîner vers 20h30.



Voyage dans *les Pouilles*

Du jeudi 20 au jeudi 27 mai 2027

JOUR 5

lundi 24 mai



- 9h : Départ pour **Gallatina** (40 km environ 1h15).
- 10h15 : Visite guidée de **Gallatina**. Ville qui vaut le détour, située au cœur du **Salento** dans la **province de Lecce**. Ce joyau baroque séduit par son centre historique pittoresque, ses palais élégants et ses églises remarquables.
- 13h : Déjeuner dans un **agriturismo**.
- 14h30 : Départ pour **Otranto** (40 km environ 1h).
- 15h30 : Visite guidée pour **Otranto**.
- 17h30 : Retour à l'**hôtel Parco dei Principi** (environ 40 km).
- 16h45 : Un moment de détente pour tout le monde.
- 20 h : Soirée **Salentine** spécialités culinaires du **Salento** et danseurs folkloriques.



JOUR 6

mardi 25 mai

- 8h30 : Départ de l'hôtel pour **Lecce** (65 km environ 1h30).
- 10h : Visite guidée de **Lecce**.
- 12h30 : Départ pour Ostuni (80 km environ 1h30) avec déjeuner soit à **Lecce** soit sur la route.
- 17h : Départ pour l'**hôtel Dama Bianca** Via Nicolò Tommaseo 18, - Ostuni et installation.
- 20h : Dîner à l'hôtel.



JOUR 7

mercredi 26 mai

- 9h 30 : Départ pour **Putignano** avec visite et cours sur la mozzarella dans la ferme : **Lunghiera**.

Partez pour une aventure culinaire authentique dans une ferme familiale des Pouilles. Apprenez à fabriquer la mozzarella traditionnelle des Pouilles et savourez de délicieux produits de la ferme dans un cadre champêtre époustouflant.
Durée environ 1h30 à 2h.

- 12 h : Déjeuner sur place.
- 14h30 : Départ pour **Locorotondo et Alberobello** (visite des trulli).
- 17h30 : Rejoindre l'**hôtel GIARDINO Dei Trulli à ALBEROBELLO** La réservation est faite et confirmée du 26 au 27 mai 2027.
- 20h : Soirée libre, dîner sur place pour qui le souhaite.



JOUR 8

jeudi 27 mai



- 8 h30 : Départ pour **Monopoli** avec visite guidée
Visite de la cathédrale et balade dans le centre historique.
- 10h30 : Départ pour **Bari** avec un arrêt à **Polignano a Mare**.
- 12h : Déjeuner au restaurant : **Jamante de Polignano a Mare**.
- 14h : Départ pour **Bari** (36 km environ 1h).
- 15h : Visite guidée de **Bari**, la plus grande ville des Pouilles.
- 17h : Transfert à l'aéroport (vol à 19h55).





Recettes . . .

- Cèpes sur crémeuse de pomme de terre, soupe à l'ail, jaune d'œuf confit et pignons.
- Bacalao ail pila sur lit de tomates confites.
- Flan vanille caramel.





Delicieusement Vôtre



► Le Chef Pierre CHARTIER et la Cheffe Estefania LARRANAGA

28 chemin du Montray – 69110 Sainte Foy les Lyon
Tél. 04 28 29 22 64

www.delicieusementvotre.com

Le **mardi 22 juin 2027** pour le cours de **17h à 19h**.
Il sera suivi de la soirée partenaires autour d'un
cocktail dinatoire. Et ce au **Domaine Lyon Saint
Joseph à 19h30** qui se trouve tout à côté. Parking
facile aux 2 endroits

Le chef Pierre CHARTIER nous accueillera aux côtés de la cheffe Estefania LARRANAGA qui est une entrepreneuse internationale originaire de San Sébastian. Elle puise son inspiration dans les traditions riches et authentiques de la gastronomie espagnole.

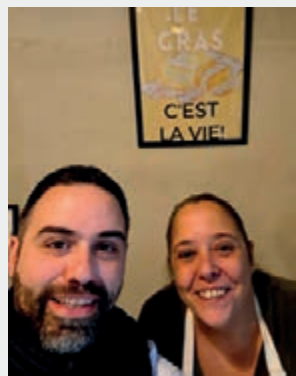
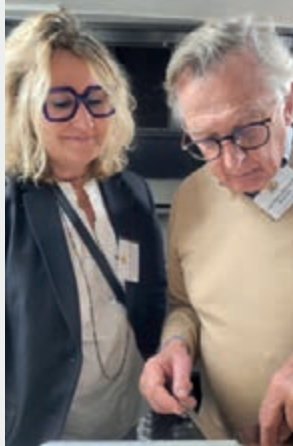
Avec son équipe, elle s'engage à créer des moments uniques en proposant une cuisine sincère et généreuse, sublimée par des touches modernes qui enchantent les sens. Pour elle, la gastronomie devient une véritable œuvre d'art.

Apportez votre glacière, vous repartirez avec vos créations, il n'y aura pas de dégustation sur place puisque le cours sera suivi de la soirée sponsors.

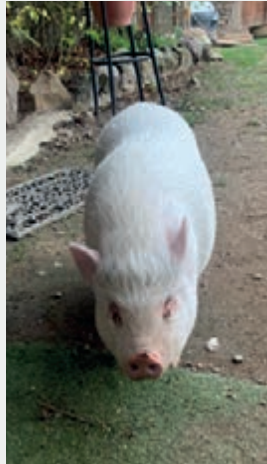
Le Domaine Lyon Saint Joseph, 38, allée Jean-Paul II nous recevra dans cette belle bâtisse dont l'histoire débute en 1926. Le lieu se transforme tout au long des décennies et en 2019 un vaste programme de rénovation et de gros travaux, en fait aujourd'hui un hôtel moderne *** ou de belles chambres vous attendent.

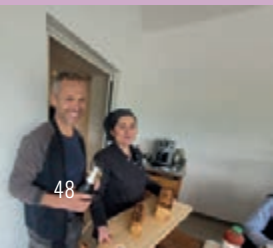
Sur un total de 5 ha, son parc comprend un espace boisé, où il n'est pas rare d'observer des animaux.

Venez nombreux et nombreuses découvrir ce joyau aux portes de Lyon.



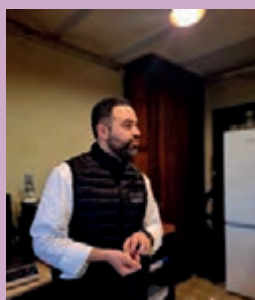
Les Gastronomes *s'amuse*nt





Photos de l'*année dernière*





Photos de l'année dernière





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

À partir de 150 € 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

Contactez-nous pour plus de renseignements et réservations :



06 61 61 69 04



space@spaceaero.net

