



Cours dans la *Cuisine* des *Chefs*

Édition
2025-2026

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



VOTRE PARTENAIRE STRUCTURES

- ❖ ACCOMPAGNEMENT DE PROJETS DE RÉNOVATION, Y COMPRIS DES BÂTIMENTS ANCIENS
- ❖ FAISABILITÉ DE SURÉLEVATION
- ❖ CRÉATION ET ÉLARGISSEMENT D'OUVERTURES DES MURS

- ❖ FAISABILITÉ D'AMÉNAGEMENT DE COMBLES
- ❖ CONSTRUCTIONS NEUVES : LOGEMENT INDIVIDUEL, BÂTIMENT, EXTENSION
- ❖ DIAGNOSTICS ET EXPERTISES

MATÉRIAUX ANCIENS (PISÉ, MÂCHEFER, PIERRE)



BOIS / MÉTAL / BÉTON



3 CHEMIN DU JUBIN –
BAT 2

69570 DARDILLY

☎ 04.74.70.10.67

✉ CONTACT@HAXOM.FR

🌐 [HTTPS://HAXOM.FR/](https://haxom.fr/)



Édition 2025-2026

Chers amis (es) gastronomes,

Une nouvelle saison riche en rencontres et découvertes nous attend cette année avec cette remarque de Brillat-Savarin dans son livre *La philosophie du goût*:

La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

Auguste Escoffier quant à lui est le père de la gastronomie moderne et du bon goût à la française.

D'autres grands noms se sont succédés et ce jusqu'à la naissance en 1926 de Paul Bocuse. Voici deux de ses célèbres remarques que je retiens :

« Il n'y a qu'une seule cuisine, la bonne. »

« Bien faire un travail ne prend pas plus de temps que de le faire mal. »

Savez-vous que le mot « gastronomie » apparaît sous le Consulat, en 1801.

Ce n'est nullement, comme on le croit parfois, le synonyme pédant de « bonne chère », mais bel et bien la mise en règle de l'art de manger.

Non pas l'art « de faire la cuisine » mais l'art de parler de la nourriture et de l'utiliser pour créer le bonheur. C'est le plus ancien des arts souvenez-vous parce qu'Adam naquit à jeun...

La gastronomie associe l'art de bien préparer les repas en sélectionnant des produits si possible frais et plus ou moins travaillés. C'est une façon pour chacun de s'exprimer, et le simple fait de s'asseoir autour d'une table tous ensemble nous donne l'opportunité de nous rassembler et de communiquer : vient ensuite le moment de déguster.

À travers les âges, elle s'est révélée être une véritable force culturelle, et plus puissante parmi les peuples du monde que les influences linguistiques ou autres.

Elle est souvent considérée comme un art de vivre

Raymonde PAYET

Présidente



15 Rue des Frères Lumière - 68 000 Colmar

Tél : 03 89 21 06 67 - www.aventec.fr

Basée à Colmar la société **AVENTEC France SAS** dispose d'un savoir-faire en matière textile technique. A la pointe de la technologie, grâce à un support innovant en Nanofibres et à la personnalisation, nos Essuie-verres apporteront une réponse concrète de confort et d'efficacité aux utilisateurs.

Tous nos articles sont de conception et de fabrication 100% Française.

L'Essuie-Verres

Grâce à sa forte absorption et son extrême finesse, il sèche en un seul passage les verres et permet une finition sans laisser de traces ni de microfibrilles.



MON TEXTILE FRANÇAIS
by Aventec

montextilefrancais@aventec.fr



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. Quelles que soient 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



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

www.vasselgraphique.com

CFG Conseils Sàrl

Max Rien

info@cfgconseils.com

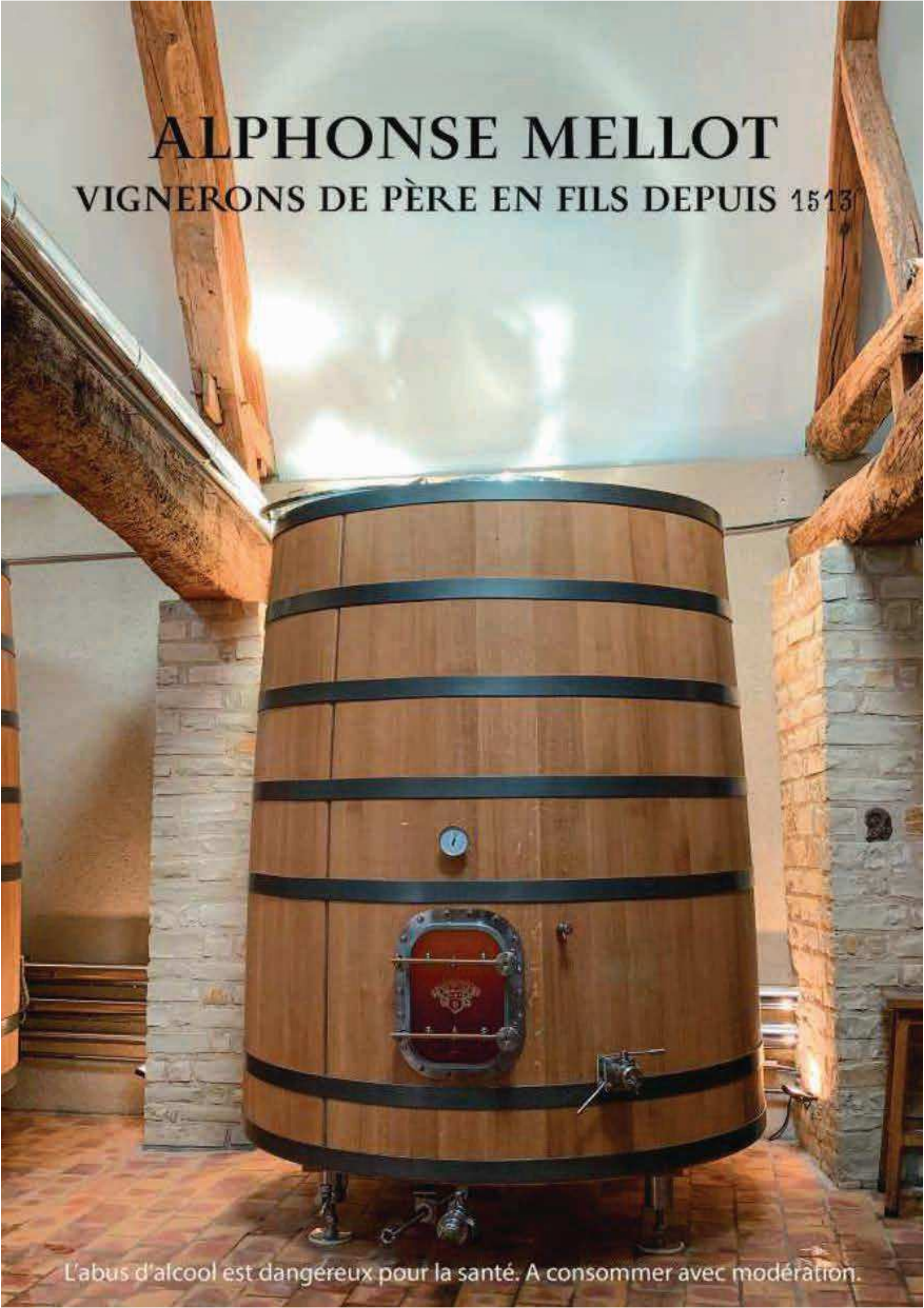
12, rue Pierre-Fatio
Case postale 3188
1211 Genève 3

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



ALPHONSE MELLOT

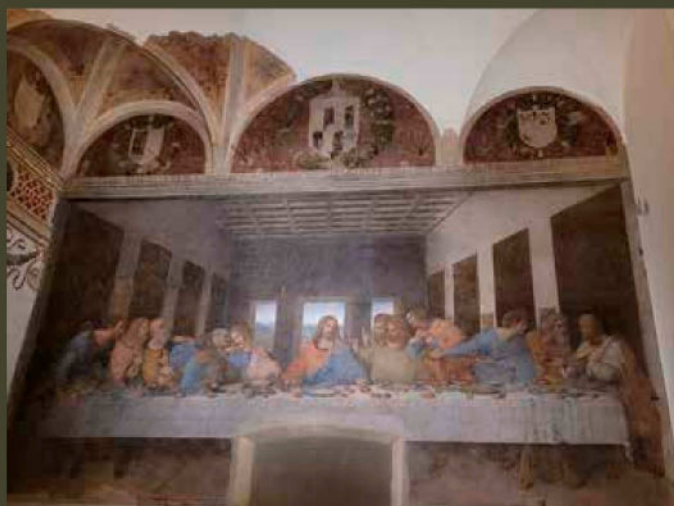
VIGNERONS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1513



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



Voyage en *Italie*





Voyage en *Baie de Somme*



Découverte de la *Corse*

Du dimanche **28 septembre** au samedi **4 octobre 2025**

JOUR 1

Dimanche 28 septembre

- 15 h 05 : **Arrivée à l'aéroport d'Ajaccio.**
Accueil par notre chauffeur.
- Pour rejoindre **Bonifacio** nous longerons **la côte sud de la Corse** pour rejoindre le **MAORA Village** où nous resterons **2 nuits..**



JOUR 2

Lundi 29 septembre

- 10h : **Transfert à Bonifacio**, cité unique en Europe.
- 11h : **Rendez-vous** avec notre guide **Christine** (06 28 34 25 40) pour une **visite de la ville.**
- 13h : **Déjeuner de pêcheur** sur le port.
- 15h : **Promenade en mer** : Iles Lavezzi-grottes et falaises mais sans escale.
- 19 h 30 : **Dîner au restaurant** « Le VOILIER ».





JOUR 3

Mardi 30 septembre

- 8h : Départ pour la **forêt de l'Ospédale, Zonza**, et bien sûr le **Col de Bavella**, le **Col de Larone**, **Solenzara** et **Ghisonaccia**.
- 12 h 30-13h : **Déjeuner à l'Étang d'Urbino**.
- 14h-14 h 30 : Continuation et direction le **défilé des Strette** et de l'**Inzecca** en direction de **Ghisoni** et le **col de Sobra** vers **Vénaco**.
- 18 h 30-19h : **Arrivée à l'hôtel E CASELLE** pour une nuit au milieu de la forêt et au bord de la rivière « **Le Vecchio** » et **dîner sur place**.

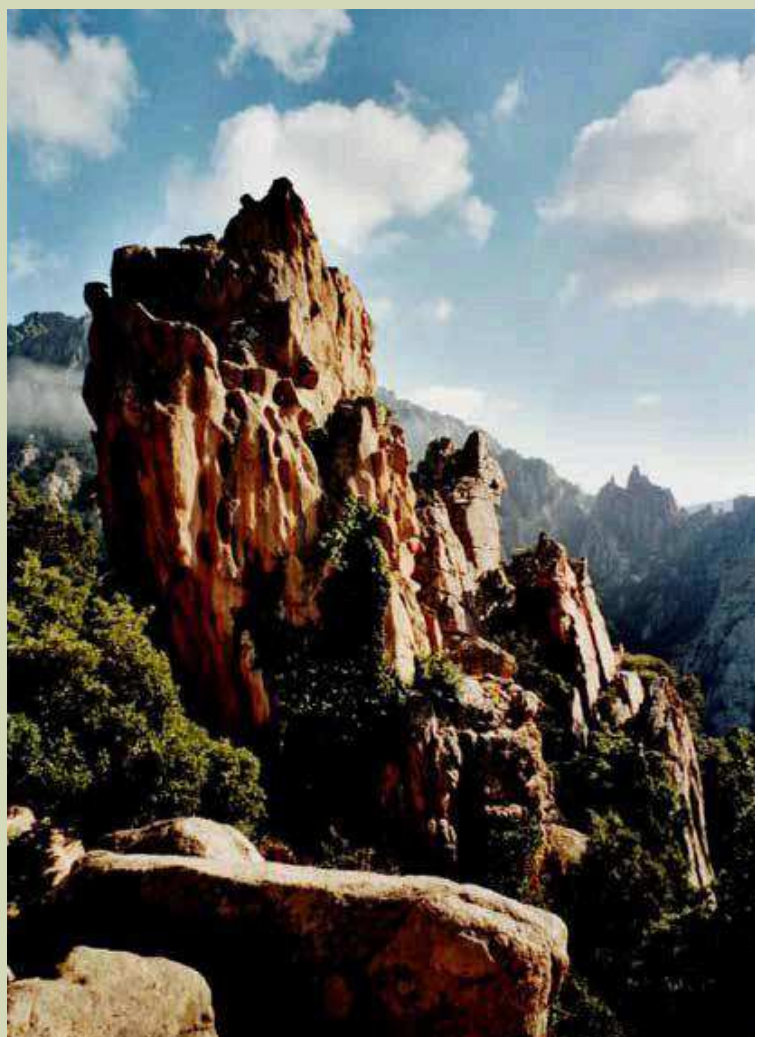
JOUR 4

Mercredi 1er octobre

- 8h : Départ vers **Ponte Luccia, Ponte Novu-Casamozza** et **Bastia**.
- 10h : **Visite libre** de la ville de **Bastia**.
- 12h-12 h 30 : Nous irons jusqu'à **Patrimonio** pour le déjeuner, **région vinicole** par excellence.
- 14h environ : Nous continuerons notre route vers **Saint Florent**.
- Arrêt et **visite libre**. La **baie de Saint Florent** abrite un des ports les plus importants de Corse.
- 16 h 30 : En route pour **le désert des Agriates, l'Île Rousse, Calvi** et l'hôtel **IL TRAMONTO**.
- 19 h 30-20h : **Dîner** au **restaurant Le Fanale** à 230 m de notre hôtel.



Découverte de la *Corse*



JOUR 5

Jeudi 2 octobre

- 8h : **Départ par la côte** jusqu'à **Porto** et vue sur son magnifique golfe.
- 12h : **Déjeuner** sur **la Marina de Porto**.
- 13 h 30 : **Promenade en mer** dans les **Calanques « calanche » de Piana**.
- 15h : Continuation avec le car pour la découverte d'une des plus belles régions de Corse classée « Patrimoine Mondial » par l'Unesco, **les calanches de Piana**, continuation vers le village grec de **Cargèse, Sagone** et **Ajaccio**.
- 19h-19 h 30 : Arrivée à l'hôtel **STELLA DI MARE** pour **2 nuits** et les **2 dîners sur place** à l'hôtel.



JOUR 6

Vendredi 3 octobre

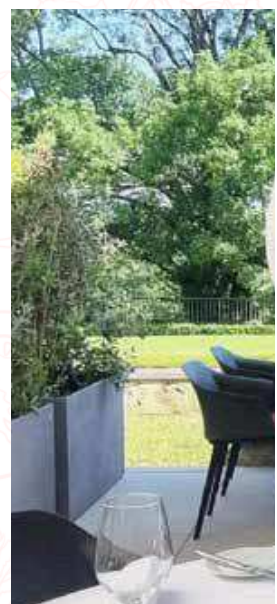
- 9h : **Tour panoramique** de la **ville impériale**.
- 10 h 30-11 h : Nous aurons **rendez-vous** avec notre guide **Maryline** (06 12 51 10 65) pour la **visite pédestre de la vieille ville**, la place Foch où se trouve l'hôtel de Ville, la maison Bonaparte et la Cathédrale (musées non inclus, possibilité en individuel et retour à l'hôtel en taxi).
- 12 h 30 : **Déjeuner en ville**.
- 14 h 30 : **Retour à l'hôtel** pour un après-midi de repos, de détente, de soins pour qui le voudra.
- 19 h 30 : **Dîner d'au revoir** sur place à l'hôtel.



JOUR 7

Samedi 4 octobre

- 8h : **Départ** pour les Lyonnais et les Suisses avec **transfert à l'aéroport** d'Ajaccio, envol à 10 h 45 et 11 h 55.



Recette . . .

- Autour d'un déjeuner d'automne.
- Variation d'une pavlova de saison.



Château de Lacroix-Laval



• CFA de la gastronomie
• Ecole VATEL
• > Chef Fabrice De Flue

1171 Av. de Lacroix-Laval – 69280 Marcy-L'étoile

Jeudi 16 octobre 2025.
Déjeuner restaurant l'Avenir à **12 h 30**
et **cours à 15h.**

Situé entre la Bourgogne, la Provence et les Alpes, Lyon et sa proche banlieue sont idéalement positionnés pour faire rayonner la gastronomie qui fait la fierté de notre région

Fabrice DE FLUE, nous l'avons connu auprès de Philippe GAUVREAU à la Rotonde, puis à la Hall 9, ensuite on l'a retrouvé il y a déjà bien longtemps au Radisson, puis il a disparu quelques temps pour revenir en septembre 2024 aux commandes du restaurant l'AVENIR à l'École VATEL ACADEMY.

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

Nous pouvons qu'admirer la décoration et apprécier l'ambiance feutrée. Côté cuisine sous la direction du Chef Fabrice, de son second Arthur PATER les plats sont raffinés, bien présentés et pleins de saveurs. Le chariot de fromages est très apprécié et les desserts exceptionnels réalisés sous la direction du chef Nicolas PRAS régaler nos papilles.

Le chef aime bien proposer aux élèves la possibilité de travailler de beaux produits. Le pigeon en fait partie. C'est une viande délicate, très goûteuse, pas simple à travailler. Dans cette recette, il propose de la poitrine farcie au foie gras, la cuisse confite, et l'aileron. Cela permet d'utiliser toutes les parties.

Un grand merci de nous accueillir lors de notre première journée gastronomique dans ce domaine exceptionnel.



Recette . . .

- Carpaccio de Saint-Jacques et butternut.
- Tourte de Canard et foie gras, mesclun d'herbes.



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 6 novembre 2025.

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

10 à 12 personnes maximum.

Pour la quatrième année Julien GAUTIER nous accueille dans sa belle maison. Entre ami(e)s, nous allons passer un après-midi chez lui comme à la maison, dans la bonne humeur et l'envie d'apprendre tous ses secrets, et le partage et la convivialité sont les maîtres mots qui qualifient ce jeune Chef.

Le Chef Julien Gautier propose une cuisine semi- gastronomique qu'il réalise à base de produits frais et de saison.

Pour vous prouver sa gentillesse le chef cette année, nous a permis de choisir notre menu. Les participants ont très apprécié.

C'est sans oublier ses autres responsabilités au sein des toques blanches Lyonnaises, et il est distingué du titre « Maître Restaurateur »

Ne pas oublier le Bouchon le SULLY ouvert tout prêt du M RESTAURANT et beaucoup plus récemment : le CASSE VINS qui est un lieu où se mêlent convivialité, partage et plaisir gustatif au cœur de Lyon, à deux pas de la gare des Brotteaux. Il vous accueillera du mardi au samedi dès 17h et jusqu'à minuit.

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.



Recette . . .

- Hérisson de bar au fenouil et citron caviar.
- Caille en coque d'amandes, ragouts de cuisses aux raisins.



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 14 novembre** de **11 h 30 à 14 h 45**.
RDV au Silk, salle à la hauteur de la réception pour
un **mâchon lyonnais** : buffet à volonté (hors boissons
réglées par chacun). Il sera suivi du **cours par
Jérémie à 15h (12 à 15 pers.)** Notre **assemblée
générale** se tiendra au salon Beaujeu à **19 h 30**.

**Nous avons découvert lors de notre précédente saison
les talents du chef Jérémie RAVIER et notre dernière
rencontre de janvier 2025 a été tout à fait à la hauteur.**

Comme beaucoup de chefs talentueux, il a commencé son
apprentissage auprès de sa grand-mère.

Après une carrière impressionnante dans des restaurants étoilés,
il a donc repris les rênes des III Dômes depuis bientôt 3 ans. Avec
l'équipe du Sofitel, dans une ambiance conviviale n'ayant plus le
poids d'une maison étoilée, le restaurant les III Dômes continue
de nous émerveiller tant par la vue que par cette cuisine remplie
de nouvelles saveurs.

Jérémie Ravier 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.

Merci chef et merci Dimitri CHEVALIER de nous accueillir une
nouvelle fois avec autant de gentillesse.





Thème . . .

- Création d'un mini sapin pour votre table de Noël.



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 4 décembre 2025 à 14 h 30.

Maximum 10 à 12 personnes en cours.

Lola quel bon moment notre rencontre du 6 février dernier et nous avons particulièrement bien apprécié le bouquet de fleurs blanches.

Quelle belle réalisation de la part de chacune, tous ces bouquets blancs avec une légère touche de bleu nous ont ravi et donné qu'une seule envie : vous retrouver lors de notre nouvelle saison.

Avant de se retrouver, vous allez agrandir votre belle famille et la rencontre avec votre maman a été des plus agréables.

Alors nous avons bien hâte de nous retrouver en ce mois de décembre autour du thème de Noël.

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.



Pâté Croute truite et St Jacques
Noël et Danièle Navarro



Nougat glacé



Savarin de Saint Jacques



Suprême de Pintade



Recettes . . .

- Savarin de St. Jacques, tartare de concombre et St Jacques, caviar Élite et sauce champagne.
- Suprême de Pintade à la truffe noire, cuisses servies confites et chou vert en tempura.
- Le Nougat glacé façon «mendiant», fruits confits au rhum, et fruits secs caramélisés, sauce anglaise aux raisins.

Ne pas oublier votre tablier pour les participants.

Les Chefs Bocuse**



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

Abbaye de Collonges

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

Mardi 9 décembre 2025 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 x2 par rapport au nombre en cours mais **pas au-delà de 50 personnes**.

Après trois années de prix inchangé, la Maison BOCUSE nous a fait une très faible augmentation pour 2025.

Un immense merci à M. Vincent Le ROUX et au Chef Gilles REINHARDT**

Pour les nouveaux, rejoignant les Gastronomes de Lyon, je vous présente le Chef Exécutif Gilles REINHARDT** le responsable de l'Abbaye Francesco SANTIN et Raphaël GAVEL qui a fait ses « armes » auprès de Michel GUERARD.

Pour la seconde année il y aura 12 personnes en « participatif » : 8 pour la pintade et 4 pour le savarin. Pour le dessert vous pourrez échanger avec d'autres participants.

Les autres participants seront assis tout autour du plan de travail afin que la visibilité soit parfaite pour tous, et que tout le monde puisse être à l'aise et au plus proche des « acteurs ».

Venez nombreux & nombreuses, en dessous de 25 la journée n'aura pas lieu comme vous le savez maintenant.

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 esprits grâce à nos intervenants **Inspirants**.



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



info@fraymedia.fr

174 Allée de Riottier, 69400 Limas



AMANDINE CHÊNE CONSULTING

AGENCE RELATIONS PRESSE & INFLUENCE

Amandine Chêne

06.25.17.07.10

amandine@amandine-chene.com

79 impasse de Calais - Marcilly d'Azergues - 69380

Tél : 04 74 65 23 55

ÉCLAIRAGE
CHAUFFAGE
INTERPHONE
CONTRÔLE D'ACCÈS
DOMOTIC

Gpe
Electricité

PARTICULIERS
PROFESSIONNELS
SERVICE DÉPANNAGE

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





Recette . . .

- Confection d'un pâté-croûte.



Villa Vermorel



► Chef Hasan HAJ

551 rue du Collège – 69400 Villefranche-sur-Saône

Tél. 04 81 91 95 08

contact@latablevermorel.com

Mardi 13 et mercredi 14 janvier 2026.

Accueil à 9h suivi du **cours « pâté-croûte »**
et **déjeuner à 12 h 30. 8 à 10 personnes maxi-**
mum en cours et **32 personnes au déjeuner.**

C'est au cœur de l'histoire Beaujolaise dans une bâtisse emblématique du XIXème siècle habitée par Victor et Georgette VERMOREL, que le chef Hasan HAJ nous initie à l'art de réaliser un pâté-croûte.

Les participants ont été séduits par la gentillesse du chef et l'ambiance de la maison et après une belle expérience la saison dernière, nous aurons le plaisir de nous retrouver en ce premier mois de l'année 2026 avec cette belle équipe motivée.

Vous aurez compris, la particularité de la Table Vermorel, c'est que nous pouvons avec le chef confectionner notre pâté-croûte que nous emporterons après avoir dégusté dans le restaurant plusieurs types de pâtés-croûte, des plats à la fois régionaux et remplis de saveurs libanaises avec du bon vin.

J'attire votre attention, chacun et chacune réglera son déjeuner sur lequel le chef nous accorde une remise de 10 %.

Également, 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.



Thème . . .

- Menu hivernal :
probablement sauces et légumes.



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 27 janvier 2026.

Déjeuner à 12 h 30.

Cours à 15 h 30.

En ce 3 juin 2025, le chef Christian TÊTEDOIE* nous avait réservé une surprise aussi étonnante qu'exceptionnelle autour d'un barbecue.

Tous les participants ont été « bluffés » et enchantés de cette matinée passée sur la terrasse, du déjeuner qui a suivi et de la soirée remarquable en l'honneur de nos partenaires au Rooftop. Très beau moment, encore merci Chef.

Cette année, nous avons décidé de se retrouver fin janvier, afin de découvrir un repas hivernal concocté par Christian et Christophe CARLIER son bras droit.

Il est monté sur la colline de Fourvière à l'Antiquaille pour une nouvelle aventure, tout en s'engageant dans la promotion et la valorisation de la gastronomie françaises à travers le monde. Du reste, depuis 2011 il est Président des Maîtres cuisiniers de France.

Particulièrement humain et dévoué, il 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 chef pour votre attachement aux Gastronomes de Lyon, à Damien votre directeur et à toute votre équipe qui sait si bien nous accueillir.



Recette . . .

Le porcelet farci:

- La préparation du porcelet.
- La farce et légumes accompagnants.
- La façon de le ficeler.
- Le temps de cuisson.



Restaurant Le Vivarais



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

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

Jeudi 5 et vendredi 6 février 2026. 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.

C'est dans ce bouchon lyonnais place Gailleton, que nous attend une découverte savoureuse de la cuisine régionale de la capitale des Gaules, et ce, dans la plus pure tradition lyonnaise. Avec bientôt ses 110 ans d'histoire vous entrez pour une expérience gustative unique.

Chez le Chef Williams ce sont toujours des découvertes culinaires extraordinaires. Après le pâté-croûte en 2022, le lièvre à la royale en 2023, la ballotine de pintade en 2024, et la « Bouchée à la Reine » en 2025, et bien cette année le cours se déroulera autour du PORCELET FARCI que nous dégusterons lors du déjeuner.

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

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.

Un grand merci.



Thème . . .

• À découvrir prochainement...



Restaurant L'Alexandrin



► Chef Laurent RIGAL*

83 rue Moncey – 69003 Lyon

Tél. 04 72 61 15 69

**Jeudi 12 mars 2026. Accueil à 9h,
cours à 9 h 30 et repas à 12 h 30.**

Attention **10 maximum** en cuisine, repas
limité à **20 personnes.**

L'Alexandrin est un lieu, une ambiance, une table raffinée, un chef hors du temps et une équipe sympathique qui nous accueillent toujours avec autant de bonne humeur et dans une ambiance très détendue.

Lui aussi a croisé le chemin de Paul BOCUSE qui a su le convaincre d'exercer son talent et ce depuis 1997.

Comme en attestent les photos de notre dernier cours, le Chef Laurent RIGAL est amoureux des épices et des légumes de saison. Le chef propose une large palette de tentations et l'esprit de Lyon et ses merveilles gastronomiques nous sont proposés à chaque rencontre.

Pour ses très nombreux engagements prônant une vraie cuisine, ses récompenses tant au Michelin au Gault & Millau sans oublier les Toques Blanches lyonnaises, le Chef Laurent RIGAL a été élevé au grade de Chevalier de l'Ordre du mérite Agricole en novembre 2024.

Félicitations et bravo.

Merci chef de nous recevoir à nouveau pour cette nouvelle saison, ainsi qu'à toute votre équipe, les gastronomes s'en réjouissent.



Thème . . .

- Selon son inspiration, à l'aube du printemps.



Restaurant Clovis



► Chef Clovis KHOURY

19 boulevard des Brotteaux – 69006 Lyon

Tél. 04 72 74 44 61

www.maisonclovis.com

Dimanche 29 mars 2026 à 9h aux Halles
Paul BOCUSE de LYON. **Cours à 10 h 30** environ
suivi du **repas à 13h.**

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, viandes, etc.

Préparez-vous à savourer des plats délicieux et authentiques. Avec la Maison CLOVIS et son chef du même nom, chaque bouchée est une véritable aventure culinaire que vous serez nombreux à venir découvrir en ce dimanche de printemps et qu'il ne faut pas rater.

L'ambiance est très agréable, je dirais presque délirante durant le déjeuner, le service sérieux et professionnel font de ce dimanche un moment très privilégié.

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.



Recette . . .

- Les grosses Asperges vertes, Pomelos de Corse grillés - Chou rave laqué au Vinaigre de Miel, jaune d'œuf confit.
- Le pavé de Maigre d'élevage pleine mer aux Coquillages - Artichauts violets et poivrade, crémeux iodé.
- Autour de la fraise des monts du Lyonnais.





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

Mardi 28 avril 2026. Déjeuner à 12 h 30 suivi
du **cours à 14 h 30. Maximum 12-14 personnes**
en cours et **32 personnes** au déjeuner.

Nous avons eu le plaisir de nous retrouver en ce premier mois de l'année 2025 en plein cœur du Beaujolais, dans ce domaine magnifique qu'est le Château de Pizay.

Pour notre première rencontre le chef Yoann GASSELIN nous a passionné par un cours de cuisine magistral sur le thème de l'automne et du gibier. Merci chef pour ce bel après-midi, et à l'unanimité, ces quelques heures passées en votre compagnie ont été un véritable moment de bonheur, approuvé par l'ensemble des participants.

Aussi cette année le chef va nous retrouver en ce premier mois du printemps il maîtrise parfaitement les techniques de cuisine, il a le sens des responsabilités avec beaucoup de dynamisme. Il aime travailler des produits de saison et locaux. Pour agrémenter les plats, le Château dispose d'une cave remarquable en Beaujolais et en Bourgogne.

Alors aux premiers beaux jours dans cet endroit rempli de charme, venez nombreuses et nombreux pour le retrouver ou le rencontrer pour la première fois.

Le Château de Pizay, comme l'an dernier, 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.



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 4 et mardi 5 mai 2026 à 8 h 30. Maximum 12-14 personnes en cours. Illimité pour le déjeuner.
Cinq chambres modestes mais très confortables peuvent vous accueillir la veille et tout proche nous avons des chambres d'hôtes si trop nombreux.

Tout d'abord, l'Auberge Relais du Pitaval est une ancienne ferme typique des monts du Lyonnais dont les premières pierres remontent à 1613.

Le lieu-dit tire son nom du patois qui signifie « petite vallée ». Le domaine fermier du Pitaval est né en 1986 on y fait alors de l'élevage, de la production et la transformation de Porcs, Charolais et de volailles.

André CALLAERT décide en 1998, d'arrêter l'élevage et elle devient l'Auberge Relais du Pitaval.

Grâce à Noël NAVARRO nous aurons le plaisir de passer une journée entière à la campagne dans les Monts du Lyonnais.

En ce qui concerne le cours, nous aurons à 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.

Bien évidemment vous emporterez le tout à la maison.

Lieu chargé d'amour et d'histoire.

Concernant le prix : le cours, le repas tout est compris.

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.



GAEC Black Angus Varoux



► Laurent & Fanny VAROUX

293 route d'Hotonnes, Lilignod

01260 Champagne-en-Valromey

Tél. 07 86 38 11 87

www.blackangusvaroux.fr

Rendez-vous le **lundi 18 mai 2026 à 10h30.**

Visite du domaine avec Laurent qui sera suivi par un **mâchon campagnard**. Nombre de personnes **illimité**.

Environ une quinzaine de gastronomes ont découvert grâce à Olivier BROALY le 14 juin 2024 ce GAEC et surtout Laurent et Fanny deux passionnés.

Ils sont très attachés au respect des animaux, de la nature, et très fiers d'expliquer leur travail, de montrer les animaux et de nous faire découvrir la fabrication de leurs produits issus de leur élevage.

Comme les photos en témoignent, Fanny élabore une vingtaine de produits :

- Viande séchée - Noix de jambon – Bacon – Rouelle et
- Figatellu au singulier et Figatelli au pluriel (Reconnaissable à sa forme en « U » et sa couleur ambrée à brune, il est composé principalement de viande maigre, de gras de gorge et de foie de porc, assaisonné.)
- Et bien d'autres produits dans lesquels Fanny ajoute uniquement du sel de Guérande et des épices naturelles.

Pour Laurent & Fanny, le bien-être animal est un véritable engagement, et avoir des animaux non stressés et heureux, ça se ressent dans l'assiette.

Alors venez partager un mâchon, basé uniquement sur les produits de la ferme et préparé par Fanny. Vous pourrez faire le plein de viandes et de charcuteries alors n'oubliez pas les glacières et si pluie n'oubliez pas bottes et kway.

Voyage au pays enchanteur du *Puy du Fou*

**Du samedi 13 juin au jeudi 18
ou vendredi 19 juin 2026**

Qui n'a pas rêvé d'aller au moins une fois dans sa vie au Puy du Fou ?

Nous l'avons fait en 2020 et Noël et Danièle NAVARRO en cette année 2025.



Nous avons à cœur de vous proposer de passer 3 jours de rêve, afin que vous puissiez vivre d'intenses émotions dans «Le plus spectaculaire Parc d'Attractions du Monde» au travers de 18 spectacles et 4 villages situés au cœur d'une vallée centenaire en Vendée.

A ce jour déjà 18 personnes se sont inscrites pour cette merveilleuse aventure.

Nous allons bien sûr établir un programme avec Noël et Danièle, avec un départ en voiture individuelle et en covoiturage comme de coutume, indiqué dans mon courriel du 10 juin 2025.

Nous allons travailler très rapidement afin de pouvoir bénéficier de places dites « coupe-file » au Puy du Fou.

Quant aux hôtels, nous logerons à l'extérieur du parc, à l'Hôtel Parc du Landreau aux HERBIERS à 11.5 km donc tout proche.

Nous poursuivrons notre voyage afin de vous faire découvrir les joyaux de notre beau pays. Cependant vous serez libres de rentrer directement, ou bien de suivre le programme et de déterminer ainsi votre temps et le coût du voyage.

Nous choisirons avec Noël et Danièle soit la direction des châteaux de la Loire, soit la direction ouest suite à la belle découverte que Bruno Couturier et Nadine ont faite. Un restaurant exceptionnel autour la Rochelle, gastronomique avec un repas tout homard et peut-être possibilité de cours de cuisine. Nous gardons

précieusement l'info. Il s'agit du restaurant « La Pierrevue » à Saint Rogatien 17220 et rentrer par Saintes-Cognac, etc.

Voilà de brèves informations sur ce beau projet et nous vous en tiendrons informés dans le courant de l'année. Nous en rêvons déjà.



À la recherche d'un courtier à votre goût ?

Avec les bons ingrédients, on peut sublimer n'importe quelle recette... comme n'importe quel bien immobilier.



Il suffit d'un appel pour trouver la meilleure recette et la réaliser



*Un duo qui mijote vos projets avec précision.
Audrey-Charlotte et Philippe*



Pour un service bien assaisonné :

Philippe Sarnin - France - 06 77 11 69 49

Audrey-Charlotte Sarnin - Suisse - 0041 79 917 88 40



Les couleurs semblent s'imposer à nous, nous dicter même nos mots.

Ainsi, nous rayons rouge, rions jaune, devenons blancs comme un linge, vertes de peur ou bleues de colère.

Pourtant, sans le regard de l'homme, les couleurs n'existent pas...

Elles sont de formidables révélateurs de l'évolution de nos mentalités.

En réalité, tous les aspects de notre vie sont régis par « un code non écrit dont les couleurs ont le secret. »

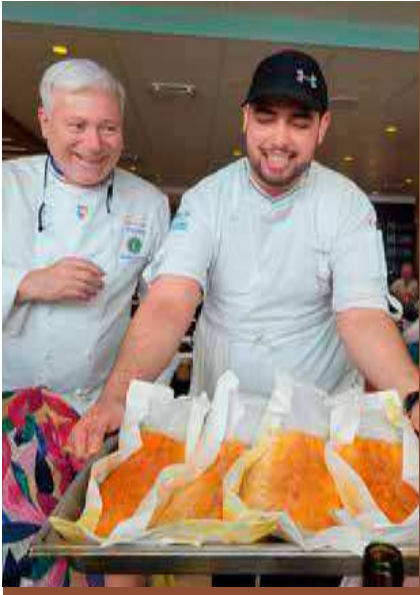


Les Gastronomes de Lyon, une Association d'amis dont l'évidence n'est plus à démontrer :
Brillat-Savarin disait « **dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es***. »

La bonne chère souligne des moments de bonheur, de partage et de convivialité.

La Gastronomie est un langage universel qui transcende les frontières culturelles et linguistiques, c'est un art de vivre qui permet d'exprimer son amour pour la vie et pour les autres.

Signé : les Gastronomes de Lyon et d'ailleurs.





Photos de l'*année dernière*





Les Gastronomes *s'amuse*nt





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

