



—◆—

Cours dans la *Cuisine* des *Chefs*

—◆—

Édition
2024-2025

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



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



Édition 2024-2025

Chers amis(es) gastronomes,

Une saison riche en retrouvailles et en découvertes nous attend cette année.

Vous vous souvenez des chefs Stéphane et Antonin BURON, de Christian LHERM et bien : Oh !!! Surprise, ils vont nous accueillir lors de cette nouvelle saison sans oublier Jérémy RAVIER qui va nous donner son premier cours de cuisine au SOFITEL.

Une découverte : la journée canard au Domaine de PITAVAL à Brullioles dans le Rhône. Le lundi 25 novembre toute la journée.

Il faut se rappeler que le « **Repas gastronomique français** » est entré en novembre 2020 :

Au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Et ce, grâce à l'appui du Président de la République et à l'initiative de gastronomes français dont Paul Bocuse, Alain Ducasse et Michel Guérard.

La France est mondialement reconnue pour sa gastronomie raffinée et variée. Faisons un tour de France pour découvrir dix plats traditionnels et régionaux qui éveillent les papilles des gourmets et font le bonheur des Français et des touristes venus du monde entier.

Alors amusons-nous les amis et citez 10 plats traditionnels et leur région parmi les plus célèbres ?

Ce tour de France gastronomique nous fait découvrir la richesse et la diversité de la cuisine française. Chaque région apporte son lot de saveurs, de textures et de traditions culinaires, créant un patrimoine gastronomique d'une incroyable variété. Ces plats traditionnels et régionaux témoignent de l'amour des Français pour la bonne cuisine et de l'excellence culinaire du pays.

***Manger est un acte agricole, mais pas seulement.
C'est un acte culturel.***

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

Gpe
Electricité

PARTICULIERS
PROFESSIONNELS
SERVICE DÉPANNAGE

Logements individuels et collectifs
Locaux commerciaux

 contact@gonetperrut.com

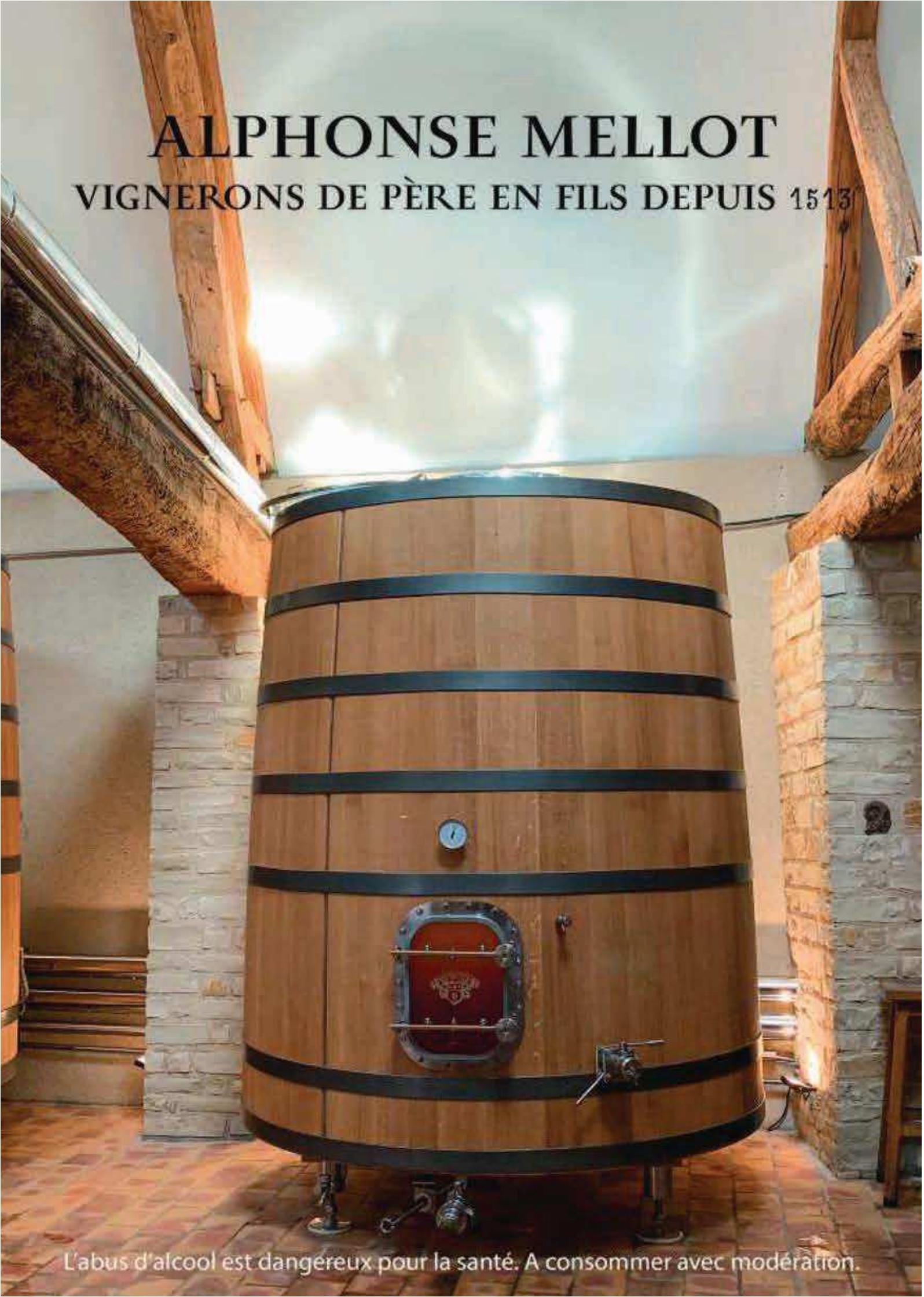
Bâtiments industriels et tertiaires
Rénovation

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

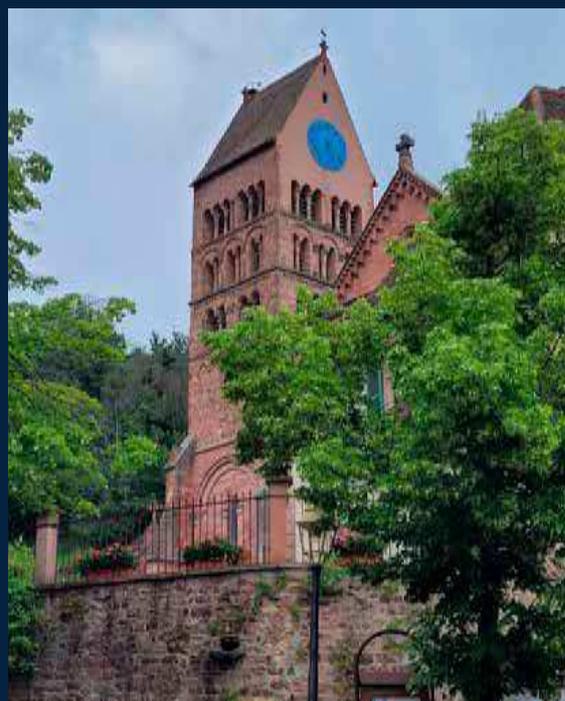
590 Bd Albert Camus Villefranche sur saône

ALPHONSE MELLOT

VIGNERONS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1513



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

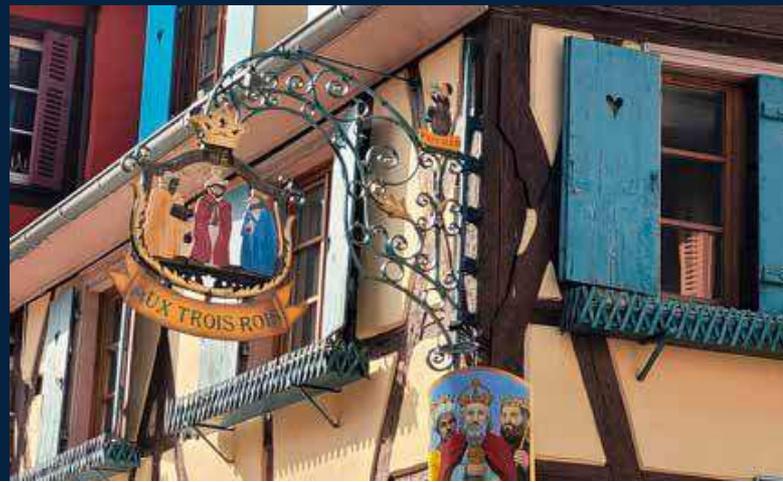
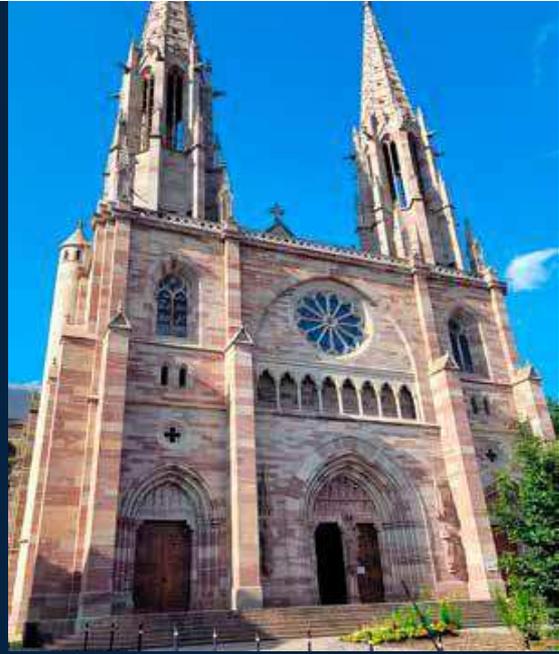


Voyage en *Alsace*



Voyage en *Alsace*







... Recette

La vraie bouchée à la Reine

En fonction du temps imparti, nous réaliserons le feuilleté, la quenelle de veau, le ris de veau et les champignons.



Restaurant Le Vivarais



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

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

Jeudi 3 et vendredi 4 octobre 2024.

Accueil à **9h**, cours à **9 h 30**, repas à **12 h 30**.

Attention : **8 personnes maximum** en cuisine.

Repas limité entre **16** et **18 personnes** max.

Une fois n'est pas coutume de commencer notre saison dans un bouchon lyonnais et ce chez Williams et Audrey JACQUIER.

À la demande de plusieurs d'entre vous, le Chef veut bien nous faire le cours sur le plat réalisé par le Chef Nicolas STOHRER. Qui était Nicolas STOHRER ? Le Chef qui réalisa ce mets fin et raffiné pour Marie LESZCZYNSKA reine de France et épouse de Louis XV, et dont la pâtisserie existe toujours à Paris depuis 1730.

Gentiment, le Chef Williams a accepté de nous faire le cours cette année sur ce mets si légendaire et tant apprécié.

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.

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

Après le pâté croûte en 2022, le lièvre à la royale en 2023, la ballottine de pintade en 2024 le cours se fera autour de ce plat appelé tout simplement : « BOUCHÉE À LA REINE. »

Un grand merci aussi à Audrey qui nous fera la véritable tarte TATIN, sans oublier le Chef et toute son équipe si accueillante et si sympathique.



... Recette



- Tartare d'huitres et st Jacques façon Christian LHERM, pointe d'harenga
- Thon Tataky sauce Chimichurri pomme purée Bocuse à la tapenade

Restaurant La Brasserie de l'Ouest



► Chef Christian LHERM

1 quai du Commerce – 69009 Lyon

Tél. 04 37 64 64 64

Jeudi 24 octobre : Déjeuner + cours

+ Assemblée Générale + cocktail.

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

Participation : voir en bas du texte.

J'espère que vous serez très nombreuses et nombreux à venir passer une journée dans cette belle Brasserie de l'Ouest lyonnais menée d'une main de Maître par le Chef Christian LHERM et toute son équipe. Vous avez été nombreux(ses) à me le demander.

Véritable artisan de la cuisine lyonnaise et issu d'une famille paysanne, son père l'a initié à cette culture du bon produit, mais avant lui son grand-père lui a enseigné l'art du bien manger.

Il sait parfaitement mettre en valeur les produits de notre terroir et surtout nous transmettre son savoir avec beaucoup de gentillesse.

Pourtant, « il n'y a qu'une cuisine, c'est la bonne », dit le chef, reprenant les mots de Paul Bocuse.

En septembre 2023, il a pris les rênes de la cuisine de la Brasserie de L'Ouest au sein des Brasseries Bocuse.

Ce cours sera participatif, il y a la possibilité de 6-7 binômes + 1 poste PMR.

On peut monter jusqu'à 15 personnes.

Pour le déjeuner ce serait parfait si nous étions 25 participants.

Le cocktail est prévu à 21h pour 40 personnes au minimum et le chef va nous chouchouter.

Voyage en *Italie*

Du **3** au **9** novembre 2024

Voyage au pays de la **Truffe Blanche**, dans le **Piemont** - la **Lombardie** avec **Pavie** et **Milan**.

JOUR 1

Dimanche 3 novembre

- 8h30 : Départ de **Limas** de chez **Raymonde & Alain PAYET**.
- 12h30 : **Déjeuner** en route réservé par BRUNO.
- 17h-17h30 : Arrivée au **Castello Di RAZZANO**.
- 18h : Prise des **chambres** et moment de **détente**.
- 19h30 : **Diner & nuit à l'hôtel** pour tout le monde.



JOUR 2

Lundi 4 novembre

- 9h : **Cours de cuisine** à l'hôtel.
- 11h30 : **Visite du Musée** et de la **cave** du **château**.
- 12h30 : **Déjeuner** sur place.
- 14h30 : **Cavage** avec BRUNO et **après-midi truffe**.
- 16h30-17h : Restant de l'après-midi **libre** (repos).
- 19h30-20h : **Diner truffe** dans un Agriturismo choisi par BRUNO.
- 22h30 : Retour à l'**hôtel**.



JOUR 3

Mardi 5 novembre

- 9h30 : Départ pour la **visite du village** et de l'**Eglise de Vezzolano**.
- 10h45 : Départ pour la découverte du **Trésor italien domaine vinicole** avec dégustation de « **NEBBIOLO** » Le cépage rouge le plus connu au Piémont est sans conteste le Nebbiolo, cépage exclusif ou majoritaire dans les appellations suivantes : Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Ghemme DOCG, Gattinara DOCG.
- 12h30 : **Déjeuner** choisi par BRUNO.
- 15h : Départ pour la **distillerie MAZZETI** (du bas).
- 17h30 : Visite d'une **charcuterie artisanale** et dégustation.
- 19h30-20h : **Retour à l'hôtel**, soirée libre, pas de diner prévu après la dégustation.



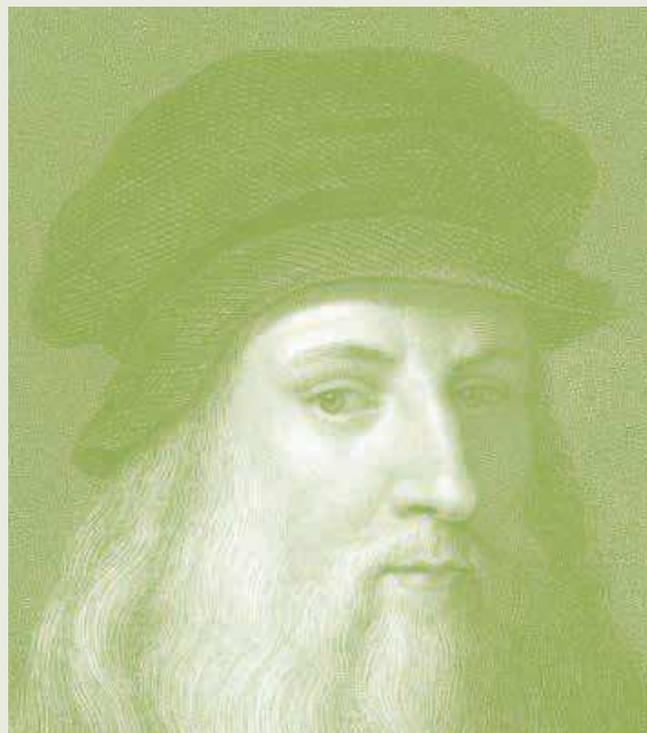
JOUR 4

Mercredi 6 novembre

- 8h30 : Départ pour **Pavie**.
- 9h30 : Visite de la **Chartreuse** avec SAMANTHA notre guide.
- 12h30 : **Déjeuner** autour de la **Chartreuse** pour un risotto chartreux : **A Agriturismo GRANAI CERTOSA**.
- 14h30 : Visite de la ville de **Pavie** avec SAMANTHA. Elle va nous réserver quelques surprises.
- 18h-19h : **Temps libre** dans **Pavie**.
- 19h30 : Arrivée au **Motel VISCONTEO** à **Binasco**.
- **Restaurant sur place** pour qui le souhaitera.



Voyage en *Italie*



JOUR 5

Jeudi 7 novembre

- 8h30 : **Départ** pour **Milan**.
- 10h30 : Visite de **la Scala** et du **Musée**.
- 12h30 : **Déjeuner** sur place à **Milan** : menu lunch.
- 14h30 : Visite de la **Cathédrale**, du **Duomo** et de la **terrasse**.
- 16h45 : Visite de la célèbre **galerie Vittorio Emanuele II** et la **Via Monte Napoléone** célèbre pour ses magasins de luxe jusqu'au soir.
- 19h30-20h : retour à l'**hôtel**.
- **Soirée libre** pour chacun pour qui voudra profiter du centre la nuit : magnifique.

JOUR 6

Vendredi 8 novembre

- 9h30 : Visite privée et guidée du **Musée Léonard de Vinci**, du célèbre tableau « **LA CENA** ».
- 12h30 : Déjeuner au restaurant : **AL CUOCO DI BORDO** recommandé par Pierrette.
- 14h30-15h : Visite du **château SFORZA** et l'art de **Michel-Ange**.
- 18h30 : Passage par l'**hôtel**.
- 19h30 : **Diner d'au revoir** tous ensemble au restaurant.



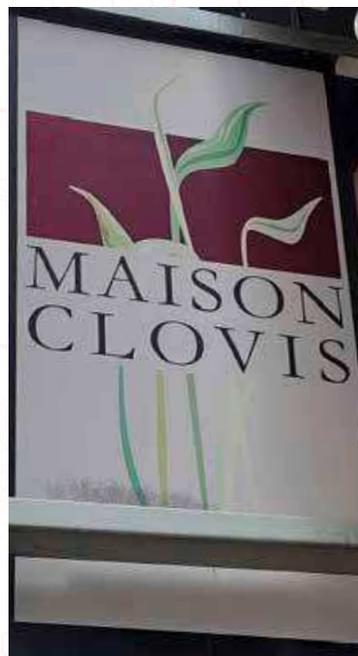
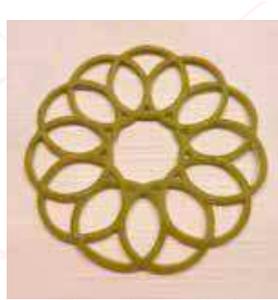
JOUR 7

Samedi 9 novembre

- **Départ** : Heure fixée par Bruno.
- **Fin du voyage et retour à Limas** pour récupérer les voitures chez Raymonde et Alain.

Fin des festivités pour les Gastronomes de Lyon

- Le prix de ce voyage sera peut-être un peu plus élevé que de coutume, car à Milan tout est très cher et surtout la visite des Musées.
- Pour le car de Bruno le budget sera de 250 € par personne avec le grand car.
- A ce jour nous sommes 29 personnes confirmées et inscrites.
- Ce serait parfait si nous étions 30, voire jusqu'à 31 ou 33 personnes.
- Avec Bruno, Pierrette, Samantha nous sommes encore en recherche des meilleures opportunités et nous vous tiendrons informés du budget rapidement.



... Thème

Selon son inspiration,
un mois avant les fêtes.



Restaurant Clovis



► Chef Clovis KHOURY

19 boulevard des Brotteaux – 69006 Lyon

Tél. 04 72 74 44 61

www.maisonclovis.com

Dimanche 24 novembre 2024 à 9h

aux **Halles Paul Bocuse** de Lyon.

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

Comme vous le savez, c'est au 19 boulevard des Brotteaux que le Chef Clovis KHOURY nous accueille un dimanche par saison et ce depuis de très nombreuses années.

Aucun doute Clovis KHOURY nous propose une cuisine créative, aux saveurs du monde et qui met en valeur des produits nobles.

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

Dans une ambiance feutrée, il nous guide par ses œuvres et ce, en maître de cérémonie à travers des plats d'exception. La Maison Clovis est un restaurant à la fois contemporain et chaleureux.

L'ambiance est très agréable, l'établissement élégamment décoré et 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.



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 25 novembre 2024.

Max. 12 personnes en cours, **illimité** pour le déjeuner. Des chambres modestes mais très confortables peuvent vous accueillir la veille.

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 lieudit 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. En 1998, l'élevage est arrêté 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.

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.

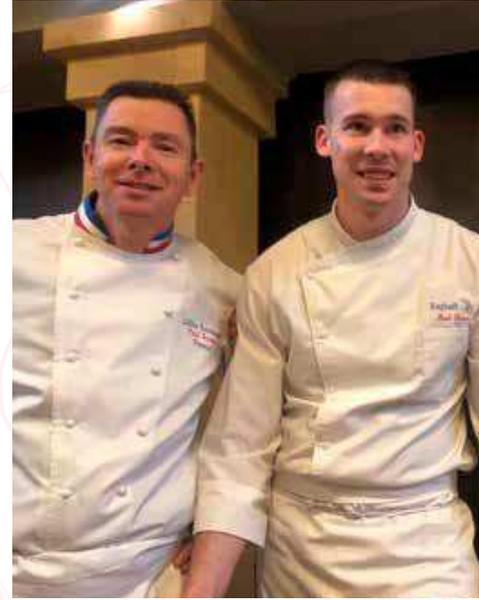
Pour les accompagnants, les places sont illimitées, vous pouvez venir avec de amis ou de la famille même s'ils ne sont pas adhérents aux GDL.

Vous pouvez, soit venir la veille, soit rester le soir 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.



RÉALISATION COUPLE NAVARRO
après le cours de décembre 2023



... Recettes



Entrée : Gnocchi de pommes de terre, émulsion au parmesan grillé, truffes noires, lard de Colonnata.

Plat : Poularde de Bresse Mieral en vessie, sauce vin jaune et tartelette aux morilles et champignons de Paris

Dessert : Moelleux au chocolat à la Chartreuse verte, feuillantine aux noisettes, ganache montée à la vanille.



Les Chefs Bocuse**



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

Abbaye de Collonges

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

Cours le **mardi 10 décembre 2023** à **9 h 30** très
précise. Café à **9h**, cours **9 h 30** suivi du repas
gastronomique à **12 h 30**. Nombre de **participants**
au déjeuner x2 par rapport au nombre en cours.

Pour la troisième année consécutive, la Maison BOCUSE nous accorde un prix inchangé tant pour le cours que pour le repas.

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

Je ne vous présenterai plus le Chef REINHARDT** ni Francesco SANTIN. Ce dernier sera assisté à l'Abbaye par Raphaël GAVEL, présent lors de notre journée de 2023, et qui a fait ses « armes » auprès de Michel GUERARD.

La surprise de cette année, il y aura 10 personnes en « participatif » : 2X4 personnes pour la poularde de Bresse et 1X2 pour les gnocchis.

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 cela n'aura pas lieu.

Ne pas oublier votre tablier si vous avez retenu le cours participatif.



... Thème

Repas de fêtes
à l'approche de Noël.





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

Déjeuner le **jeudi 16 janvier 2025**.
Places illimitées à **12 h 30**. Cours donné
par **Jérémy** à **15h** pour **12 à 15 personnes**.

Lors de nos deux dernières rencontres autour d'un déjeuner au SOFITEL, je vous avais déjà présenté le Chef Jérémie RAVIER qui a été durant de très nombreuses années le second de Christian LHERM.

Le restaurant les III Dômes est l'Ambassadeur de cette belle cuisine de traditions que l'on aime tant dans la capitale des Gaules. À la tête du restaurant depuis bientôt 3 ans, Jérémie RAVIER amoureux de la gastronomie depuis son enfance, nous sert une cuisine de goût authentique et dans une ambiance conviviale.

Pour créer une carte, il prend ses inspirations dans le monde qui l'entoure, lors de ses sorties au restaurant, de ses voyages et lorsqu'il rencontre de nouveaux produits. Il aime s'inspirer des nouvelles tendances pour les modifier et les travailler à sa façon.

J'espère vous retrouver nombreuses et nombreux dans cette belle cuisine du Sofitel et merci au Chef et à Dimitri CHEVALIER de nous accueillir une nouvelle fois.



... Recette

Le gibier sera à l'honneur.
Recettes à venir.





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 janvier 2025. Déjeuner à **12 h 30** suivi du cours à **14 h 30.** **Maximum 12 personnes** en cours et **32 personnes** au déjeuner.

Malheureusement en 2017 l'hôtel était fermé, mais en 2025 il sera bien ouvert, pour celles et ceux qui souhaitent profiter de ce havre de paix au milieu des vignes. Il a un SPA très réputé. Au cœur du Beaujolais, au milieu de ses 80 ha de vigne, le Château de Pizay, édifié du Xième au XIXème siècle, est un lieu rêvé pour vos escapades « Gourmandes », « Bien-être » ou « Romantiques »...

Jamais les vers de Baudelaire n'auront été plus appropriés qu'au **Château de Pizay.** On y découvre un décor raffiné, la douceur d'un site à l'écart de l'agitation et des foules, le calme feutré des salons entièrement rénovés, la volupté d'un lieu où la gastronomie est un art et où le Chef est le digne héritier des grands maîtres de la région.

Le restaurant gastronomique avec à la barre le chef Yoann GASSELIN et sa brigade, proposent une cuisine actuelle avec des produits sélectionnés parmi les meilleurs de la région. Il maîtrise parfaitement les techniques de cuisine, il a le sens des responsabilités avec beaucoup de dynamisme. Il est très à l'aise pour former le personnel. Pour agrémenter les plats, le Château dispose d'une cave remarquable en Beaujolais et en Bourgogne.

Depuis 2001, il s'est formé dans des maisons prestigieuses comme à Paris : Au Georges V à l'hôtel FOUR SEASONS – au CARRÉ des FEUILLANTS – au PETROSSIAN. À Tours chez Jean BARDET sans oublier la Brasserie de l'Ouest BOCUSE et enfin chef de cuisine à PIZAY depuis janvier 2023.

Même en plein hiver cet endroit est rempli de charme, alors venez nombreuses et nombreux pour le découvrir.



... **Thème**

Bouquet de fleurs blanches.





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 6 février 2025 à 14 h 30.

Maximum 10 à 12 personnes en cours.

Nous avons découvert la saison dernière L'échappée végétale, et sous la houlette de Lola REMY nous avons été en mesure de réaliser une magnifique composition : c'est une ode à la création, à la beauté de la nature et à l'harmonie des couleurs.

Quelle belle découverte que son atelier rue Bossuet.

Nous étions 9 participantes qui ont été ravies de cet après-midi en sa compagnie.

Alors nous avons bien hâte de se retrouver l'an prochain et le thème changera forcément puisque nous nous réunirons en février.

Un grand merci à Lola de nous accueillir pour cette seconde 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.



... Thème

Autour des fromages de la région
avec un fromager local pour déguster
et travailler le fromage avec le menu.



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 12 février 2025. Café à **9h**, suivi du cours à **9 h 30** suivi du repas vers **12 h 30. 12 à 14 personnes max.** en cours. **Illimité** pour le déjeuner. De belles chambres vous attendent la veille.

Je ne vous présenterai pas la Maison DOUCET et son Chef Frédéric*, notre rencontre annuelle est devenue une institution, et nous nous sentons comme à la maison.

En 2023 l'hôtel de la Poste s'est vu attribuer une cinquième étoile, juste récompense pour ce lieu exceptionnel.

Notre association « Les GASTRONOMES DE LYON » se retrouve régulièrement chez des chefs qui ont à cœur de nous transmettre leur savoir, beaucoup d'astuces et surtout nous montrer leur talent lors de cours passionnants ce qui est le cas du Chef Frédéric DOUCET* et son équipe.

Au cœur du Charollais notre petit séjour du 14 au 15 mai 2024 chez Frédéric DOUCET* a été un véritable moment de partage autour du bœuf charollais avec son ami boucher Jean-Pierre.

Merci Chef de nous recevoir à nouveau en cette année 2025 au cœur de l'hiver dans l'espoir que les conditions climatiques nous permettront de rejoindre Charolles sans problème. Pour celles et ceux qui le souhaitent, nous nous retrouverons le mardi soir au Bistrot du Quai où de très belles chambres nous sont proposées pour une douce nuit en Charollais.



... **Thème**

À découvrir prochainement...



Restaurant L'Alexandrin



• **► Chef Laurent RIGAL***

• 83 rue Moncey – 69003 Lyon

• Tél. 04 72 61 15 69

Mardi 11 mars 2025. Accueil à **9h**,
cours à **9 h 30** et repas à **12 h 30**.
Maximum 10 personnes en cuisine
et **repas limité à 20 personnes.**

Après presque dix ans nous avons retrouvé le Chef Laurent Rigal* dans une ambiance très sympathique, je dirai même enjouée au mois d'avril dernier.

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

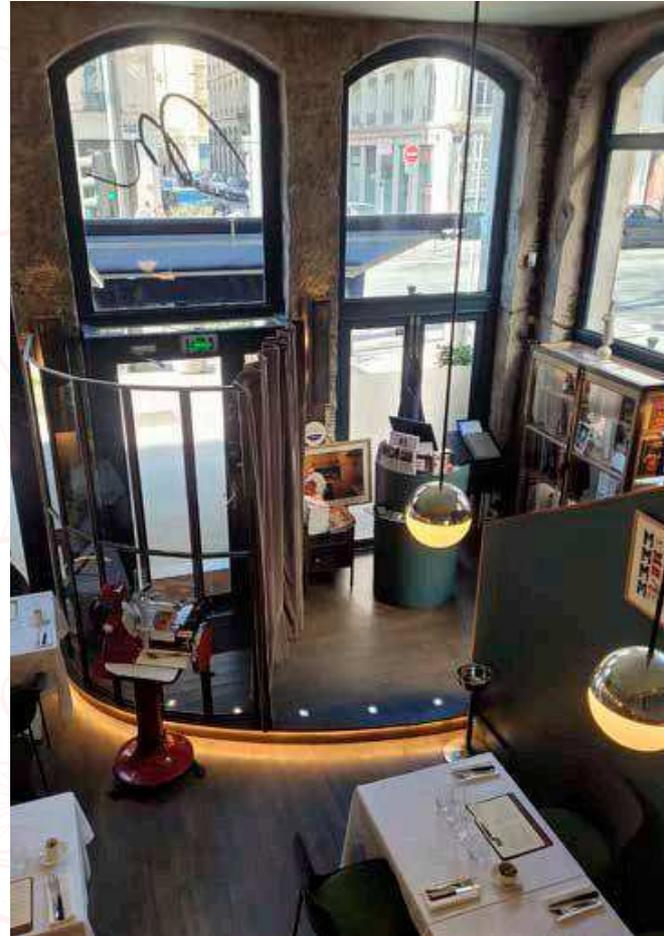
Le cours du mois d'avril était autour de l'œuf parfait, des asperges et morilles, de l'espuma d'ail des ours, suivi du filet de veau cuit basse température, et enfin le dessert sublime tout chocolat.

Que nous réserve-t-il cette année ?

Les produits sont de qualité et il y a dans chaque plat une petite touche inattendue pour nous surprendre, tant d'un point de vue visuel que gustatif.

La convivialité du chef et la gentillesse de son équipe font qu'on se sent bien dans cette belle maison toute proche des Halles Paul Bocuse. Nous avons passé un excellent moment de pur plaisir.

Merci Chef de nous recevoir à nouveau pour cette nouvelle saison au printemps prochain, les gastronomes s'en réjouissent.



... **Thème ou recettes**

Asperges blanches rôties, crues et acidulées ;

Royale d'asperge, langoustines poêlées et jus de carapace.



M Restaurant



• **► Chef Julien GAUTIER Bib Gourmand**

• 47 avenue Général Foch – 69006 Lyon

• Tél. 04 78 89 55 19

• contact@mrestaurant.fr

Jeudi 3 avril 2025. Repas à **12 h 30 illimité**
et cours à **15h. Maximum 10 à 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'anime, c'est la raison pour laquelle il nous accueille pour la troisième année, et nous nous en réjouissons.

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

Ses autres responsabilités au sein des Toques Blanches Lyonnaises, sans oublier qu'il est distingué du titre « Maître Restaurateur. »

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

N'hésitez pas à pousser la porte de cette belle maison, vous vous régalez. En attendant un grand merci Chef de nous accueillir cette année, rencontre qui rentre cette fois dans la tradition.



... Recette

Œuf asperges et morilles, Omble chevalier de Murgat émulsion de capucine, Sphère en sucre soufflé émulsion pamplemousse, crémeux vanille. Au repas sera ajouté ris de veau petits pois carotte.





Château de Bagnols*****



• Hôtel de luxe
• > Chefs Stéphane BURON** (M.O.F. 2004)
• et Antonin BURON

• 118 place de la Mairie – 69620 Bagnols
• Tél. 04 74 71 40 00 – www.chateaubagnols.com

• **Mardi 20 mai 2025.** Accueil à **9h**, cours à **9 h 30**
• suivi du repas vers **12 h 30**. Si **15 personnes** le cours
• se déroulera à **l'intérieur**, au dessus à **l'extérieur**.
• **Max. 40 personnes** pour le déjeuner. De belles
• chambres vous attendent la veille.

Et oui chers(es) amis(es), cette année 2024-2025 réserve quelques belles surprises, car Stéphane et Antonin BURON nous accueilleront au Château de Bagnols pour des « retrouvailles » tant attendues depuis 2018 notre dernier Chabichou.**

Bagnols est un ancien château fort, du XIIIe siècle, profondément remanié au XVe siècle et au XVIIIe siècle, qui se dresse fièrement sur la commune de Bagnols. En 2012, il a été racheté par l'homme d'affaires lyonnais Jean-Claude LAVOREL, pour son groupe hôtelier Lavorel Hôtels.

Quel bonheur, je pense que beaucoup seront ravis de les retrouver, ainsi que ce lieu magnifique que nous avons pu admirer lors de cours avec les Chefs Matthieu FONTAINE en 2008 & 2009 et Jean-Alexandre QUARATTA en 2015 & 2017.

Qui est Antonin? Originaire de la Tarentaise, il est né au Chabichou au sein de cette belle maison familiale. Passionné par la cuisine depuis son plus jeune âge, il décide de suivre les traces de son grand-père spirituel Michel ROCHEDY et de son père, Stéphane BURON. Après 5 ans d'étude ainsi qu'un BTS en hôtellerie-restauration et l'obtention de son diplôme, il a intégré les cuisines du Chef Arnaud DONCKELE pendant 3 ans, puis auprès de la famille MARCON. De retour sur sa terre natale l'hiver, il intègre les cuisines du Chabichou en tant que sous-chef au côté de son père. Ils incarnent ensemble la nouvelle page du Chabichou, avec l'envie de créer du bon et du beau. L'été, il occupe le poste de Chef de cuisine au château de Bagnols. Ce dernier lui a ouvert ses portes et il est tombé sous le charme des pierres Dorées.

Alors rendez-vous en terre beaujolaise et un grand merci Messieurs de nous réserver votre journée.



... **Thème**

À découvrir prochainement...





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 3 juin 2025. Accueil à **9h**

suivi du cours à **9 h 30.**

Déjeuner à **12 h 30.** Soirée **PARTENAIRES**

au Rooftop à **19 h 30.**

Je ne vous présente plus le Chef Christian TETEDOIE*, ni je vais 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.

Non seulement en ce début juin 2025, une énième fois, il va accueillir les Gastronomes de Lyon en cours dès le matin, et mieux, il nous recevra avec nos partenaires au Rooftop pour une belle soirée d'été sur les hauteurs lyonnaises.

Entre le déjeuner et la soirée, chacune et chacun sera libre de profiter de la maison autour d'une boisson, assis confortablement face à une vue exceptionnelle sur notre belle ville de Lyon, ou bien, de profiter d'une petite balade dans le vieux Lyon.

Nous nous retrouverons autour de nos sponsors pour une très belle soirée.

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.

Du **16** au **22 juin 2025**

À la découverte de la *Baie de Somme* et de ses environs

Lundi 16 juin 2025

Dans la soirée, arrivée à l'**hôtel Les PILOTES** et diner sur place : Moules – frites. À voir avec JP.

Mardi 17 juin 2025

9h : Départ pour **VARENGEVILLE SUR MER** pour visite guidée du magnifique **jardin des Moutiers**.

12h-12 h 30 : Déjeuner au restaurant **La Terrasse à VARENGEVILLE SUR MER**.

14 h 30 : Visite du **cimetière marin** où sont enterrés les peintres G.BRAQUE et Michel CIRY, vue époustouflante, et visite de l'**église** aux vitraux peints par BRAQUE.

16h : Visite du **Manoir ANGO à DIEPPE** suivi de la visite guidée de **DIEPPE** et du **musée de l'ivoire**. Dieppe est le lieu où l'ivoire arrivait (tradition de sculpteurs d'ivoire).

18h-30-19h : Retour à l'hôtel avec diner pour celles et ceux qui le souhaitent, sinon soirée libre.

Mercredi 18 juin 2025

8h45 : Départ pour la ville d'**EU** environ 26 km.

9 h 30 : Visite du **château** où fut accueilli la Reine VICTORIA et où résidait Louis Philippe et visite de la **Chapelle du Collège jésuites** et la **Collégiale**. Une belle matinée d'histoire.

12 h : Départ pour le **Tréport** (4 km) et déjeuner dans un restaurant de poisson et visite de la ville. **Le HOMARD BLEU**. À voir avec JP.

14 h 30 : Visite d'une **flaconnerie**. La vallée de la Bresle est célèbre pour ses usines de verrerie spécialisée dans les flacons de parfum.

18 h 30-19h : Retour à l'hôtel avec diner pour celles et ceux qui le souhaitent, sinon soirée libre.

Jeudi 19 juin 2025

9h : Départ pour **ABBEVILLE** (20 km).

10h : Visite guidée de la **collégiale Saint VULFRAN** environ 1h.





11h : Petits secrets du **nom des rues**.

12 h 30 : Déjeuner.

14 h 30 : Visite guidée de **Longpré-les-Corps Saints** : **Balade en barque dans les marais** (environ 2h30).

18 h 30 : Retour à l'hôtel avec dîner pour celles et ceux qui le souhaitent, sinon soirée libre. À revoir.

20h : Restaurant : **Le Maturin du bateau à l'assiette**, ou **le Théodose**. À voir avec JP.

Vendredi 20 juin 2025

9h : **Promenade sur les mollières** en baie de Somme, suivi d'une dégustation sauvage et iodée de salicorne, d'aster ou autres plantes halophiles.

12h – 12 h 30 : Déjeuner et peut-être cours de cuisine.

16 h 30 : **Découverte guidée de la baie de Somme en train vapeur**.

19 h 30 : Dîner dans cette baie de Somme si belle.

21 h 30 – 22h : retour à l'hôtel.

Samedi 21 juin 2025

Durant cette journée, **visite de la baie de Somme en bateau**. Visite du **Hourdel** et des **phoques**, visite guidée de la maison de la baie de Somme de **Saint Quentin en Tourmont** et du **parc ornithologique du Marquenterre**.

18 h 30-19h : Retour à l'hôtel avec diner d'au revoir tous ensemble.

Dimanche 22 juin 2025

8h – 9h : Petit-déjeuner et retour à la maison ou poursuite de votre escapade dans cette belle région.

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.





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



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



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

**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



VOTRE PARTENAIRE STRUCTURES

- ❖ ACCOMPAGNEMENT DE PROJETS DE RÉNOVATION, Y COMPRIS DES BÂTISSSES ANCIENNES
- ❖ FAISABILITÉ DE SURÉLÉVATION
- ❖ CRÉATION ET ÉLARGISSEMENT D'OUVERTURES DES MURS
- ❖ FAISABILITÉ D'AMÉNAGEMENT DE COMBLES
- ❖ CONSTRUCTIONS NEUVES : LOGEMENT INDIVIDUEL, BÂTIMENT, EXTENSION
- ❖ DIAGNOSTICS ET EXPERTISES

MATERIAUX ANCIENS (PISÉ, MÂCHEFER, PIERRE)



BOIS / METAL / BETON



3 CHEMIN DU JUBIN –
BAT 2

69570 DARDILLY

☎ 04.74.70.10.67

✉ CONTACT@HAXOM.FR

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

Fray Média 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**.

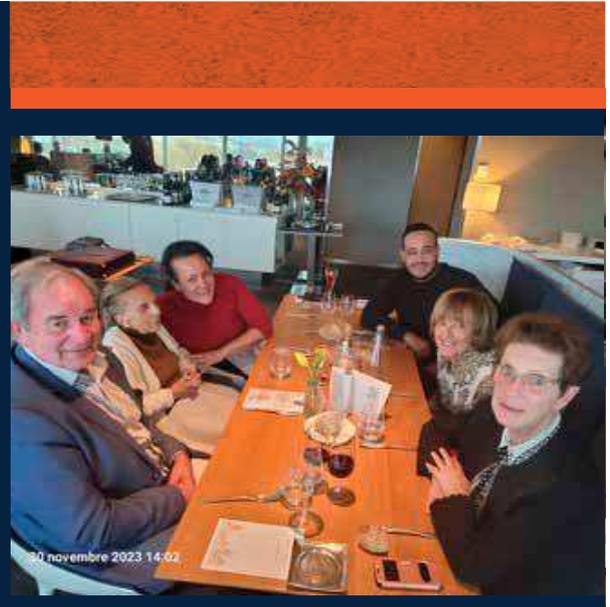


Faites de vos événements une **victoire** inoubliable.



info@fraymedia.fr

174 Allée de Riottier, 69400 Limas



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

