

AUTOUR DE LYON

AIN-BEAUJOLAIS-DAUPHINÉ-LYONNAIS



LE DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE
VOUS INVITE

A detailed oil painting of Hector Berlioz, showing him from the chest up. He has dark, curly hair and is looking slightly to the right with a serious expression. He is wearing a dark coat over a white shirt and a red cravat.

MUSÉE HECTOR BERLIOZ



MUSÉE
HECTOR-BERLIOZ
LA CÔTE SAINT-ANDRÉ

69 Rue de la République
04 74 20 24 88
musee-hector-berlioz.fr

ENTRÉE
GRATUITE

DANS LES 11 MUSÉES
DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE
musees.isere.fr

isère
LE DÉPARTEMENT

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURETTE
avec la collaboration de Laetitia GRANGE

Auteurs : Anthony SEREX, Laure ROOSEN,
Jean-Paul LABOURETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA,
Mélanie COTTARD et Audrey VEDOVOTTO

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN,
Pierre-Yves SOUCHEAT, Jimmy POSTOLLEC, Natalia COLLIER,
Lauren DUCHESNE et Anaïs MAOLE

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER
assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES,
Sandrine MECKING et Delphine PAGANO

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT
assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN,
Adeline CAUX et Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Traffic Manager : Alice BARBIER,
Mariana BURLAMAQUI et Vincent PHAM

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER
assisté de Manon GUERIN

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Responsables Développement régie inter :
Jean-Marc FARAGUET et Guillaume LABOUREUR
assistés de Claire BEDON

Chefs de Publicité : Camille ESMIEU

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY,
François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE
MARCEIN et Caroline PREAU

Gestion commerciale : Vimla MEETOO et Assa TRAORE

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET
assistée d'Aissatou DIOP et Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ
assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU
assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :
Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDIJIAN,
Adrien PRIGENT et Faiza ALILI

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté
de Sandra BRULALL et Vioth SAGUERRE

Responsable informatique : Adam M'RAH

Standard : Assa TRAORE

EDITORIAL

Imaginez un instant que vous ne puissiez plus sortir de chez vous. Que vous soyez bloqués à Lyon ou dans la Métropole. C'est ce qu'il vous est arrivé cette année pendant la période de confinement... Rappelez-vous comme la nature, les paysages, la faune, la flore, les sentiers, les activités outdoor, les bonnes tables de nos campagnes vous ont manqué. Rappelez-vous comme vous étiez heureux. Ses de sortir à 100 km autour de Lyon pour un pique-nique en famille, une escapade en amoureux, une promenade en solitaire.

Depuis des années, Le Petit Futé vous invite à découvrir la région Autour de Lyon et c'est sans doute le meilleur moment pour le faire. Pour soutenir nos commerces, nos restaurants, nos hébergements, tous les prestataires qui vont avoir besoin que vous consommiez local, mais aussi tout simplement parce que cette région « composite » compte parmi les plus belles de France (et du monde). Autour de Lyon, c'est tout sauf monotone. Il y en a vraiment pour tous les goûts, que vous sachiez ce que vous voulez ou que vous vouliez vous laisser surprendre.

Dans toutes les directions, le voyage est magnifique. Des plaines qui longent la Saône et le Rhône, des monts du Beaujolais, du Bugey, des montagnes de Chartreuse et du Vercors, des forêts de sapins aux grottes mystérieuses, la nature offre une incroyable diversité prolongée par les hommes dans les multiples activités proposées. Autour de Lyon, on ne compte plus les milliers de kilomètres de sentiers balisés, les pistes aménagées pour partir à vélo, les chemins équestres, sans oublier les sites de baignade pour se rafraîchir dans les nombreux lacs ou parcs aquatiques. S'aérer les neurones, c'est aussi se cultiver dans l'un des sites et musées qui jalonnent la région. De l'antiquité gallo-romaine à la modernité, des sites gallo-romains de Vienne aux églises romanes, du monastère royal de Brou aux villages médiévaux... Apprendre, comprendre, découvrir est toujours un plaisir.

Des sites naturels, patrimoniaux et des sites gourmands qui participent grandement à la richesse de notre beau pays.

A commencer par le vignoble qui s'étend sur tout le territoire avec des noms mondialement célèbres : beaujolais, côtes-du-rhône, crus exceptionnels comme côte-rôtie et condrieu, vins plus confidentiels et délicieux dans le Bugey. Des vins à marier avec les volailles de Bresse, les poissons de la Dombes, les viandes du Charolais, les noix du Dauphiné et tous les fruits de la région. Ne vous privez pas, ce guide est une invitation à profiter de tous les plaisirs d'habiter la plus belle, la plus gourmande des régions. Sortez Autour de Lyon !

■ PETIT FUTÉ AUTOUR DE LYON 2021 ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 €

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Moulin et vignes de Chénas © PHB.cz - Fotolia /

© missalgon / Le cloître du Monastère royal de Brou

© Frédéric Prochasson - Fotolia

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

achevé d'imprimer : juillet 2020

Dépôt légal : 22/08/2020

ISBN : 9782305036779

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de info@petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

 **IMPRIMÉ EN FRANCE**



Certifié PEFC

Ce produit est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.
pefc-france.org

SOMMAIRE

AIN

La Bresse	10
Bourg-en-Bresse	10
Pont-de-Vaux	19
Le Bugey	25
Ambérieu-en-Bugey	25
Belley	29
Hauteville-Lompnes	33
Izernore	38
Nantua	38
Oyonnax	41
La Dombes - Val-de-Saône	43
Châtillon-sur-Chalaronne	43
Meximieux	46
Miribel	50
Thoissey	51
Trévoux	54
Villars-les-Dombes	58
Cerdon	63
Le Pays de Gex	68

Divonne-les-Bains	68
Ferney-Voltaire	72
Gex	74

BEAUJOLAIS

Anse	80
Bagnols	87
Châtillon	89
Chazay-d'Azergues	91
Val d'Oingt	92
Pommiers	93
Porte des Pierres Dorées	94
Ternand	95
Theizé	96
Villefranche-sur-Saône	97
Beaujeu	105
Chénas	108
Chiroubles	109
Fleurie	109
Juliénas	112

© ANATOLI LAPTEV



Le lac de Divonne.

Attention. La crise du Covid-19 qui a frappé le monde entier en 2020 a été lourde de conséquences dans le domaine du tourisme et a impacté beaucoup d'infrastructures. Certains opérateurs encore en activité, certains établissements encore ouverts à la date où nous avons imprimé ce guide peuvent avoir disparu depuis ou avoir modifié leurs activités... ou tarifs. Merci par avance de votre compréhension.





**LES GROTTES
DE LA BALME**
La Balme-les-Grottes Nord-Isère

**Osez l'aventure intérieure...
à seulement 40 min de LYON !**

Visite libre en autonomie 🍀
Visite guidée sur réservation 🍀
Animations enfants pendant les vacances 🍀
Accès gratuit à l'Espace Naturel Sensible 🍀

F-38390 LA BALME-LES-GROTTES • NORD-ISÈRE
www.grotteslabalme.com • + 33 (0)4 74 96 95 00

📞 🌐 📷 🐦 📺

Odenas.....	114
Romanèche-Thorins	118
Saint-Amour-Bellevue	121
Villié-Morgon	128
Belleville et sa région.....	131
Belleville	131
Saint-Georges-de-Reneins.....	134
Lamure-sur-Azergues	135
Monsols et le Haut-Beaujolais	136
Tarare	139
Thizy	143

■ LE DAUPHINÉ ■

Balcons du Dauphiné	150
Les Avenières Veyrins-Thuellin	150
La Balme-les-Grottes	152
Crémieu	156
Montalieu-Vercieu	163
Morestel	165
Saint-Chef	168

Pays de Bièvre-Valloire	171
Beaurepaire	171
La Côte-Saint-André	172
Pays Voironnais	176
Charavines – Lac de Paladru	176
Voiron	183
Porte de l'Isère	186
Bourgoin-Jallieu	186
Saint-Jean-de-Bournay	191
Saint-Quentin-Fallavier	192
Vals du Dauphiné	195
Les Abrets en Dauphiné	195
Le Pont-de-Beauvoisin.....	196
La Tour-du-Pin	199
Pays Viennois.....	204
Vienne	204

■ LE LYONNAIS ■

Le Lyonnais	218
Monts du Lyonnais.....	218



La collégiale des marais, Villefranche-sur-Saône.

<i>Saint-Laurent-de-Chamousset</i>	218
<i>Saint-Martin-en-Haut</i>	223
Lyon Sud – Pays d'Ozon	229
<i>Saint-Symphorien-d'Ozon</i>	229
<i>Ternay</i>	229
Le Pays de l'Arbresle	231
<i>L'Arbresle</i>	231
Le Pays Mornantais	236
<i>Mornant</i>	236
<i>Saint-Romain-en-Gier</i>	241
La Vallée du Garon	241
<i>Brignais</i>	241
<i>Chaponost</i>	242
<i>Millery</i>	244
<i>Vourles</i>	245
Les Vallons du Lyonnais.....	247
<i>Thurins</i>	247

■ LE PILAT ■

Région de Condrieu	254
Ampuis	254
Condrieu	256
Pilat Rhodanien	261
Chavanay	261
Pélussin	264
Les Monts du Pilat	267
Le Bessat	267
Bourg-Argental	270
Pays du Gier	272
Sainte-Croix-en-Jarez	272
Aux Portes du Pilat	275
Saint-Chamond	275

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

S'y rendre	278
En avion	278
En train	278
Par la route	280
En bateau.....	280
Y circuler	281
S'informer	282
Médias	282
Index	286

Hôtel - Restaurant

Chez Nous



Cuisine gastronomique
Spécialités régionales



Terrasse
ombragée



Hôtel tout confort
Salles de séminaire



01 120 Sainte-Croix
Tél. 04 78 06 61 20

www.hotel-restaurant-chez-nous.com

Le Beaujolais

l'Ain

le Lyonnais

Dauphiné de la
Plaine et des Collines

Le Pilat

Saône-et-Loire

MÂCON

Vers Paris
Vers Tournus
St-Trivier-de-Courtes
Pont-de-Vaux
Ozan
Manziat
Bagé-le-Châtel
Marboz
Mo
St-Cyr-de-Veyle
Pont-sur-Menthon
Mézériat
Vonnas
St-Didier-sur-Chalaronne
Thoissey
Genouilleux
Châtillon-sur-Chalaronne
St-Trivier-sur-Moignans
Villars-les-Dombes
Chalame

Aigueperse
Monsols
la Chapelle-de-Guinchay
Avenenas
St-Clément-de-Vers
les Echarmeaux
Beaujeu
Belleville
Salles-Arbussonnas
Villefranche-s.-Saône
Oingt
Anse
Bagnols
l'Arbresle
Bessenay
Saint-Laurent-de-Chamousset
Vaugneray
Sainte-Foy-l'Argentière
Chazelles-sur-Lyon
St-Martin-en-Haut
St-Symphorien-sur-Coise
Larajasse
Mornant
Riverie
Givors
Loire-sur-Rhône
Les Haies
Ampuis
Condrieu
Vérin
Chayanay
Pelussin
Colombier
St-Julien-Molins-Molette
St-André-de-Corcy
Mionnay
Meximieux
Montluel
Miribel
Meyzieu
Satol
l'Isle-d'Ab
Villefontaine
St-J de Be

Rhône

LYON

Loire

ST-ETIENNE

Vienne

Haute-Loire

Drôme

Ardèche

Vers Roanne
Vers Feurs
Vers Clermont-Ferrand
Vers le Puy-en-Velay
Vers Valence
Vers Valence
Vers Valence

0 30 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2006





Ancienne abbaye de Brou à Bourg-en-Bresse.

© CLAUDIO GIOVANNI COLOMBO - SHUTTERSTOCK.COM

AIN



LA BRESSE

BOURG-EN-BRESSE ★★

Découvrir à pied Bourg-en-Bresse, chef-lieu du département de l'Ain et capitale du pays bressan, est encore le moyen le plus sûr pour ne rien manquer des richesses de la vieille ville : maisons à pans de bois ou monastère royal de Brou, marché, venelles, boutiques et restaurants où gastronomie rime avec produits locaux... La ville moderne ne renierait pour rien au monde son esprit de terroir comme en témoignent le grand marché du champ de foire (mercredi et samedi matins). En dépit de ses traditions de ses musées et de son patrimoine classé, Bourg-en-Bresse (les autochtones prononcent « Bourk ») n'en est pas moins tourné vers la jeunesse puisque près de 3 000 étudiants, chaque année, y préparent leur future spécialité.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BOURG-EN-BRESSE**
6, avenue Alsace-Lorraine ☎ 04 74 22 49 40
www.bourgenbressestourisme.fr
accueil@bourgenbressestourisme.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h30. Contacter l'office pour avoir la programmation détaillée des visites thématiques et animations, mensuelles et estivales. Information touristique, événements, visites guidées, billetterie, boutique.

Visites guidées des quartiers anciens, découverte thématique de la cité et de ses environs (journée gourmet, visite insolite, splendeurs du patrimoine, etc.), et programmes sur mesure. Pour les groupes, ces visites sont organisées toute l'année, sur rendez-vous. Guide de visite libre téléchargeable ou disponible à l'Office de tourisme.

Points d'intérêt

Monuments

■ **MONASTÈRE ROYAL DE BROU** ★★★★★
63, boulevard de Brou
☎ 04 74 22 83 83
<http://brou.monuments-nationaux.fr>
brou@monuments-nationaux.fr



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. Ouvert tous les jours. D'octobre à mars : de 9h à 12h et de 14h à 17h. D'avril à juin : de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. De juillet à fin septembre de 9h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 9 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Tarif réduit : 7 €. Label Tourisme & Handicap. Boutique. Visite avec audioguide : 3 € en supplément du droit d'entrée.

Chef-d'œuvre du style gothique flamboyant, ce monastère est flanqué d'une église dont la construction fut ordonnée par Marguerite d'Autriche en mémoire de son époux défunt. Leurs dépouilles à tous deux reposent d'ailleurs sous des gisants au cœur de l'édifice. Des retables, vitraux, aux sculptures ornementales en passant par la toiture extérieure en tuiles vernissées récemment restaurée, le monastère, avec ses trois cloîtres à étages, particularité unique en France, abrite le musée et ses riches collections d'art français, flamand et italien du XV^e au XX^e siècle, dont la *Sainte Famille* de Jan de Beer, le *Portrait de Marguerite d'Autriche* de Bernard van Orley, ou encore *L'Évanouissement d'Esther* de Jean Jouvenet. Brou possède également de nombreux exemples de la peinture troubadour et de paysages du XIX^e siècle. Plusieurs salles sont enfin dédiées à l'art décoratif où l'on peut découvrir du mobilier régional ou les faïences de Meillonnas. Tout est admirable dans ce monastère qui s'investit auprès de tous les publics avec des visites, ateliers et stages de sensibilisation à l'art, l'archéologie et l'architecture. Incontournable.

Musées

■ **APOTHECAIRERIE DE L'HÔTEL-DIEU** ★
47, boulevard de Brou
☎ 04 74 22 49 40

Visite commentée toute l'année le samedi à 14h30. En été, visite complémentaire le mardi matin. Visite ludique pour les enfants pendant les vacances scolaires de la zone A, le mercredi à 15h (3,50 € pour les enfants, 4,50 € pour les parents). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Groupe (20 personnes) : 4,20 € (2 € pour les enfants). Tarifs des visites ludiques : 3 €/enfant et 4,50 €/adulte accompagnateur. Visites guidées scolaires : 3 €/élève et gratuité pour les accompagnateurs.

L'ancêtre de la pharmacie moderne est née dans les hôtels-Dieu du Moyen Âge. Les médicaments étaient fabriqués à partir de plantes médicinales souvent cultivées dans un potager ou cueillies dans la nature. Mélangées à toutes sortes de substances, on en tirait des décoctions, onguents et autres électuaires que l'on conservait dans des pots en faïence joliment peints, harmonieusement rangés sur des étagères d'un luxe raffiné. L'Apothicaire de Bourg qui ne déroge pas à la règle, comporte aussi un petit laboratoire où sont conservés les instruments qui servaient à l'élaboration des remèdes : balances et poids, mortiers, alambic et récipients en étain. Bon plan : achetez votre billet en duo avec le monastère de Brou auprès de l'office de tourisme et bénéficiez d'une réduction de 20 %.



La Radio du Rock.



*Toutes les fréquences sur **oui**fm.fr*

Balades, flâneries

■ LES ROUTES TOURISTIQUES DE L'AIN

☎ 04 74 32 31 30

www.routes-touristiques.com

info@routes-touristiques.com

Guides, cartes et informations disponibles en ligne et dans les offices de tourisme du département.

Pour découvrir tous les visages de l'Ain en parcourant 4 routes, 4 circuits touristiques autour de thématiques développées à travers des étapes culturelles, gastronomiques, viticoles ou naturelles. Les circuits, qui peuvent avoir plusieurs itinéraires, sont : circuits de la Bresse, circuits du Bugey, circuits du haut Bugey, circuits de la Dombes. Tout au long de ces routes à faire selon son rythme, on découvre des petits bijoux et des grands sites, des paysages toujours grandioses et des hommes qui partagent avec passion un patrimoine d'exception.

Le couvert

■ LE FRANÇAIS

7, avenue d'Alsace-Lorraine

☎ 04 74 22 55 14

www.brasserielefrancais.com

le-francais@orange.fr

Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au vendredi le soir ; du lundi au samedi le midi. Réservation recommandée. Menus de 28,90 € à 63,90 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 12,50 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

La brasserie incontournable de Bourg depuis 1897 ! Un haut lieu de tradition où il faut faire une pause gourmande à de très larges horaires. Une maison inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques perpétuant le bon goût à la française... façon bressane ! A la carte, les plats de brasserie côtoient les spécialités régionales, dont le fameux poulet de Bresse auquel le restaurant rend hommage. Grenouilles, quenelles ou fromages de la région : comté, bleu de Bresse et bleu de Gex. Le Français est par ailleurs connu pour sortir chaque hiver son étal de fruits de mer à consommer sur place ou à emporter. Ce rendez-vous est très apprécié, notamment, de l'élite burgienne, mais pas seulement : de grandes signatures figurent au livre d'or de l'établissement. Un lieu unique où l'on est assuré de fort bien manger.

■ L'ENTRACTE

7, cours de Verdun

☎ 04 74 22 59 96

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi à partir de 7h et jusqu'à 19h ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert les deux dimanches avant Noël. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Formule : 19 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Mobilier extérieur coloré et éléments d'ambiance stylés, l'établissement donne le ton dès la terrasse. A l'intérieur, dans la salle du rez-de-chaussée comme à l'étage, l'impression se confirme. Avec sa décoration cosy, ses pampilles, ses strass, ce bar-restaurant-salon de thé est très apprécié des dames. C'est l'endroit idéal pour

papoter autour d'une tisane ou d'une assiette veggie. Mais les merveilleux desserts maison et l'accueil excellent y sont sans doute aussi pour beaucoup. Plats simples bien préparés au fil des saisons : faux-filet, carpaccio de bœuf, de saumon ou de cabillaud, salade gourmande, tartes-salades, potages, bricks au bœuf, au porc ou à l'agneau... Les menus changent au gré de l'inspiration et des arrivages du moment.

■ METS ET VINS

11, rue de la République

☎ 04 74 45 20 78

www.restaurant-metsetvins.com

contact@restaurant-metsetvins.com

Maitre Restaurateur. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 98 €. Formule du midi : 19 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Vente à emporter.

Quand un chef veut partager son amour des bons produits et de la grande cuisine, il rend la cuisine gastronomique accessible au plus grand nombre. Avec des formules aux tarifs raisonnables, Mets et Vins donnent du goût, le meilleur des saveurs de notre terroir, à vos repas. Dans un décor chaleureux, raffiné, le chef Stéphane Prévalet met à l'honneur les produits du terroir sélectionnés avec soin (près d'une centaine de producteurs locaux). Produits frais de saison, produits de la Bresse et de la Dombes à retrouver dans des plats mêlant savoir-faire de grande tradition et créativité personnelle au rythme des produits de saison : terrine de truite en croûte, crème montée au curry noir ou un chou vert farci au perdreau, sauce aux morilles. Pour continuer avec un demi-homard et risotto de riz aux algues ou l'incontournable poulet de Bresse saucé au vin jaune et son risotto aux cèpes. Desserts maison et carte des vins dans le même esprit d'harmonie et de qualité.

Le gîte

■ BEST WESTERN HÔTEL DE FRANCE

19, place Bernard ☎ 04 74 23 30 24

www.bestwestern-hoteldefrance.com

infos@bestwestern-hoteldefrance.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre double à partir de 101 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Parking fermé : 10 € (payant). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Le Best Western Hôtel de France est un superbe hôtel au cœur de la ville, à l'arrière de la collégiale Notre-Dame. Ses 44 chambres réparties sur trois étages sont spacieuses et disposent toutes de la télévision par satellite et d'un minibar. Parfaitement rénové il y a quelques années sans perdre de son caractère, il allie confort, élégance et raffinement. Le restaurant Chez Blanc, mitoyen de l'hôtel, vous fera découvrir la gastronomie régionale, réputée et mise en valeur par le talent d'un grand chef. Bien qu'en centre-ville, il ne pose aucun problème de stationnement grâce à un garage privé payant et un vaste parking public situé juste devant.

RADIO SCOOP VOUS INSPIRE

IDÉES SORTIES ET BONS PLANS

DU LUNDI AU VENDREDI À 16H05, 17H05, 18H05

LE WEEK-END À 10H10, 11H10

ET SUR WWW.RADIOSCOOP.COM



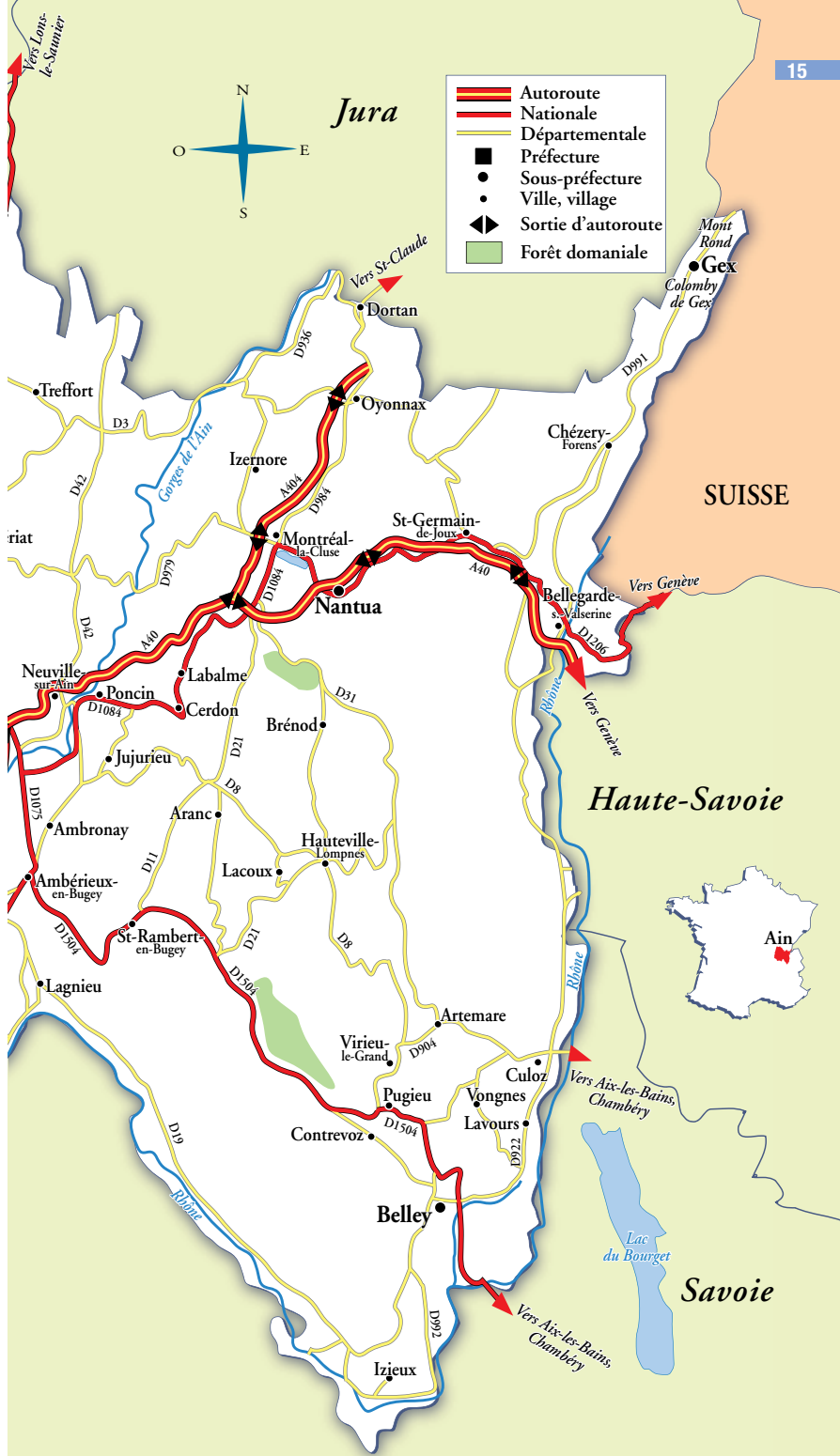
RCS LYON 324872894. Photo : DR

**RADIO SCOOP
S'ÉCOUTE PARTOUT**



WWW.RADIOSCOOP.COM





■ LE GRIFFON D'OR***

10, rue du 4-Septembre ☎ 04 74 23 13 24

www.hotelgriffondor.fr

contact@hotelgriffondor.fr

18 chambres. Chambre double de 120 € à 140 € ; suite 160 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Parking. Salle de spa et sauna. Supplément enfant dans la chambre des parents 15 €. Lit bébé gratuit. Séminaires. Wifi gratuit. Bain bouillonnant, sauna.

Il n'y a pas que les amoureux de Poudlard qui seront tout heureux de dormir au Griffon d'Or (lisez *Harry Potter* si vous n'avez pas compris...). Très belle maison située au cœur de Bourg-en-Bresse pour un séjour détente afin de mieux profiter de toutes les activités. Au Griffon d'Or, les chambres ont toute leur caractère dans un décor particulièrement soigné. Une vraie réussite à tous les étages, des chambres classiques parfaitement équipées aux suites junior qui ont tout d'une grande (pouvant accueillir une famille jusqu'à 4 personnes). Autres « plus » de ce Griffon d'Or : le salon billard, une bibliothèque, mais surtout un spa (eau bouillonnante, sauna) et un espace sportif uniques dans les hôtels de la ville.

Loisirs

■ PARC DE LOISIRS DE BOUVENT

Chemin de Curtafray ☎ 04 74 42 46 10

bouvant@bourgenbresse.fr

Ouvert toute l'année. De début septembre à la mi-mai, ouvert tous les jours en accès libre. Du 18 mai au 1^{er} septembre 2020, ouvert tous les jours de 6h30 à 22h (accès payant de 9h30 à 19h). Entrée : 3,50 €. Abonnement : 44 € (16 € jusqu'à 16 ans). Enfant : 1,80 €. Carnet de 10 tickets adultes 30 €, carnet de 10 tickets enfants 15 €. Restauration.

Un espace nature dont les aménagements ne cessent de progresser. De très nombreuses activités aquatiques et terrestres : voile, canoë, kayak, planche à voile, catamaran, beach volley, beach soccer, tennis de table, tir à l'arc, course d'orientation, parcours santé, golf, jeux d'enfants, pataugeoire, circuit pédestre, espaces réservés à la pêche... Avec ses 56 ha de parc et 21 ha de plan d'eau, Bouvent est l'un des rendez-vous préférés des Burgiens, sitôt qu'arrivent les beaux jours. Animations durant la haute saison, restauration aux accents du Brésil. Le site reste accessible gratuitement hors saison.

Emplettes

■ BOULANGERIE CHAUPAIN

8, rue Jean-Moulin

☎ 04 74 23 13 28

www.la-chaupinette.com

contact@la-chaupinette.com

Ouvert tous les jours de 6h à 19h30. Fermeture le lundi après-midi.

Chaupain, un virtuose de la baguette ! Pas seulement de la baguette, mais de tous les pains et autres gourmandises. Pour le pain, commençons par la délicieuse création maison : la Chaupinette. Une baguette plus courte, réalisée avec une farine de tradition française, aux coins carrés et à l'alvéolage crémeux. Un succès qui

représente 50 % des ventes. Comme en atteste le logo AB apposé en vitrine, la boulangerie propose également des pains bio (Chaupi bio, complet et pavé graines), mais aussi des tartes salées et sucrées (dont la fameuse tarte bressane) et des sandwiches. Une enseigne qui fête cette année ses vingt ans. Toujours un régal.



ÉCLAT DE CHOCOLAT

9, rue Pasteur

☎ 04 74 45 35 06

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.

Le monde du chocolat commence dans un éclat. Cette enseigne née dans un charmant village proche de Mâcon a ouvert sa boutique gourmande en 2016 au cœur de Bourg-en-Bresse. Talent, sympathie et saveurs, ce sont les trois ingrédients qui constituent la recette du succès de cette enseigne créée par Mickaël Martin et son épouse. Ce chocolatier talentueux a remporté la tablette d'argent au *Guide des croqueurs de chocolat* en 2015 et à nouveau en 2016. A découvrir le Rocher de Solutré aux amandes caramélisées enrobées de chocolat, le Pavé de la Coupée en clin d'œil à Charnay-lès-Mâcon, nougatine au beurre salé et aux fruits secs ou encore le Cœur de Bourgogne aux éclats de cassis, ganache de Madagascar. Des nouveautés selon les saisons, notamment pour les fêtes et pour Pâques, sans oublier les macarons.

► Autre adresse : 99, Grande Rue de la Coupée, Charnay-lès-Mâcon ☎ 03 85 22 01 45.

■ Dans les environs

Attignat

Joli village rural de l'Ain, Attignat fait partie de cette région que l'on appelle la Bresse de l'Ain ou Bresse Savoyarde en souvenir de la domination des Ducs de Savoie.

■ HÔTEL-RESTAURANT LAURENT PERRÉAL**

481, Grande-Rue

☎ 04 74 30 92 24

www.lperreal.com

laurent.perreal@lperreal.com



Logis. Hôtel et restaurant fermés dimanche soir. Fermeture les 15 premiers jours d'août, début mai et début janvier. 21 chambres. Chambre double de 70 € à 110 €. Demi-pension : 90 €. Petit déjeuner : 10 €. Wifi gratuit. Restauration (3 cocottes). Menu Gastronomique du midi : 18 €. Menu : 34 €.

Au cœur du village d'Attignat, cette demeure typiquement bressane attire l'œil. Orchestrée par Laure et Laurent Perréal, cette adresse de charme vous invite à profiter de ses chambres, son jardin, sa piscine, son restaurant. Dans cette ancienne ferme l'excellence de la table fait honneur aux produits de la région : galette de grenouilles au beurre vert. À suivre, de l'esturgeon en matelote au gamay du Bugey ou une belle volaille de Bresse à la crème et aux morilles. Desserts maison, dont la tarte bressane à la façon du chef, et carte des vins dans le même esprit de qualité. On prolonge le plaisir en résidant dans une chambre confortable et paisible.

Curtafond

Une commune agricole de l'Ain entre Bourg-en-Bresse et Mâcon, particulièrement célèbre pour ses volailles de Bresse, puisque deux éleveurs de la commune remportent régulièrement les plus hautes distinctions en la matière.

■ CHARMES DE BRESSE

287, route du Village ☎ 04 74 25 70 03

www.charmesdebresse.com

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Ouvert le dimanche soir de juin à septembre. Menus de 30,50 € à 43 €. Formule du midi : 19,50 €. Menu grenouilles : 26,50 €.

Les charmes de la Bresse ne se livre pas aux premiers venus. Il faut être curieux (et lire *Le Petit Futé*) pour entrer dans Curtafond, entre les petites maisons aux haies bien taillées, jusqu'aux Charmes de Bresse. Place offrant un vaste parking et découverte d'une grande bâtisse moderne avec sa terrasse à l'avant, en partie couverte, et des salles bien refaites. À l'intérieur, climatisation, sol en résine grise, tons de rouge et de noir, tables bien mises et accueil souriant pour nous recevoir en amoureux comme en famille dans des espaces bien aménagés. Les menus du jour, composés de produits de saison, sont servis à la salle du bar en toute convivialité. Cadre raffiné et cuisine du chef David composée de produits frais et de qualité mettant à l'honneur les spécialités régionales – nous sommes ici entre la Bresse et la Dombes, deux terroirs particulièrement riches. Bien entendu, grenouilles fraîches persillées, poulet de Bresse à la crème d'Étrez, mais encore un suprême de canette des Dombes au vin rouge. Assiette de desserts pour terminer en douceurs et belle carte des vins.

Jayat

Au cœur de la Bresse, Jayat fait partie du Bassin de Bourg-en-Bresse. Dans ce joli paysage de bocage, les visiteurs profitent des installations de la Plaine Tonique.

Le couvert

■ L'ATELIER DU MOULIN DE RIOTTIER

337, moulin de Riottier

☎ 04 74 30 37 17

www.safran-moulinderiottier.com

moulinderiottier@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Menus de 26 € à 32 €. Formule du midi : 14,90 €. La culture du safran, souvent associée à la Méditerranée ou à l'Inde, se fait aussi dans l'Ain. Le Moulin de Riottier, construit au début du XIX^e siècle sur la Reyssouze, ravagé par les flammes et tombé en désuétude, a connu un second souffle grâce à la culture du... safran. Oui, cette fabuleuse épice rouge, la plus chère au monde, a permis de faire repartir l'activité au Moulin de Riottier. Céline, issue du monde de la haute couture, est devenue safranière en 2014. Sa production est vendue aux professionnels de la gastronomie, mais aussi aux particuliers qui passent la porte de l'Atelier. Plus qu'un restaurant traditionnel, une délicieuse «table d'amis» où l'on se sent vite «comme à la maison» dans un décor splendide. Il y a la boutique où l'on

retrouve toutes les spécialités à base de safran – chutney, moutarde, vinaigre, confiture... –, un salon avec de beaux fauteuils près d'un poêle et quelques tables bien mises où l'on peut savourer la cuisine de Patrice. Bien sûr, les recettes safranées sont à l'honneur, mais les produits de terroir et de saison également. Agréable carte des vins, notamment du Bugey. Belle nouveauté, les formules déjeuner pour faire un vraie pause gourmande. Et pour prolonger le bonheur d'être au Moulin de Riottier, celui-ci dispose de 3 gîtes et d'une salle de massage pour notre bien-être. Un Atelier gourmand et un Moulin amoureuxment recommandés.

Emplettes

■ L'ATELIER DU MOULIN DE RIOTTIER

337, moulin de Riottier

☎ 04 74 30 37 17

www.safran-moulinderiottier.com

moulinderiottier@gmail.com

Atelier ouvert le midi en semaine et le soir du jeudi au dimanche. Autres jours sur réservation.

Une adresse particulièrement gourmande où l'on cultive une épice rare au goût unique, le safran. C'est en 2014 que Céline, auparavant dans la haute couture, est devenue safranière. Une activité qui demande patience et passion, quand on sait qu'il faut environ 200 fleurs de cette superbe fleur violette, le *crocus sativus*, pour en extraire 1 gramme de safran ! Mais cette épice en vaut largement la peine, elle qui donne un goût remarquable à toutes les préparations et qui possède de nombreuses vertus (notamment antidépresseur et antidouleur). À l'Atelier, voir notre rubrique Restaurant, on retrouve dans une partie boutique tous les produits réalisés à base de safran, comme des confitures, des chutneys, des moutardes ou des vinaigres. Une adresse *Futé*.

■ LIBELUILE

1050, route de Béréziat

Moulin de Vernessin

☎ 04 74 25 68 10

www.libeluile.fr

contact@libeluile.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h30 à 12h30.

Les huiles et les vinaigres sont plus que des condiments : ils sont des éléments essentiels à la création d'une cuisine savoureuse. Pour découvrir et goûter des huiles d'exception, direction Jayat au Moulin de Vernessin. C'est ici que sont produites les huiles Libeluile. Des huiles vierges aux parfums uniques, mais aussi des vinaigres à la pulpe de fruits – avec des saveurs surprenantes –, accessibles à tous les gourmands pour une cuisine saine et pleine de sensations. Toutes les huiles sont à goûter à l'atelier-boutique, et *Futé* vous garantit que vous les aimerez toutes ! Huile vierge de pistache, de noix, de noisette, de sésame, d'amande, de graine de courge, de colza à la truffe, huile d'olive vierge au basilic, à la bergamote, à l'orange, au citron, à la menthe ! On va de surprise en surprise toujours avec le même plaisir. Il en va de même pour les vinaigres, avec des parfums étonnants (pulpe de tomate ou d'ail, de pamplemousse rose, de carotte et curry...). Le moulin d'une cuisine créative et gourmande.

Montrevel-en-Bresse

Commune située à la croisée des chemins, Montrevel-en-Bresse est une ville de commerces qui connut une expansion importante tout en conservant sa partie rurale. Sur son territoire, une voie verte, mais aussi la Plaine Tonique et ses installations de loisirs.

■ LA PLAINE TONIQUE

599, route d'Etrez ☎ 04 74 30 80 52

www.laplainetonique.com

Ouverture des piscines extérieures le week-end à partir du 13 juin 2020 et tous les jours du 1^{er} juillet. Entrée : 4 € (adultes et +12 ans en basse saison, 6,50 € en haute saison). Gratuit pour les -3 ans.

Pas besoin d'aller à l'autre bout du monde ou dans le sud de la France pour se faire plaisir au bord de l'eau quand on peut aller facilement et rapidement à La Plaine Tonique tout l'été. Toute la famille s'amuse les pieds dans l'eau dans une base de loisirs multipliant les activités des plus petits aux plus grands. Adossé à un lac où l'on peut pratiquer de nombreuses activités nautiques (banane et bouée tractée, bateau à pédales ou électrique, canoë, catamaran, flyboard et même parachute ascensionnel...) ou se détendre sur la page, le centre nautique offre 4 bassins. 2 pataugeoires, dont une immense, pour les petits, alors que les plus grands navigueront entre la piscine couverte chauffée, les piscines extérieures avec toboggans géants et jeux aquatiques ou le sauna pour se relaxer. Ce complexe offre encore une multitude d'activités : tennis, mini-golf, terrain de boules, de ping-pong, de foot, vtt... En piscine : aquagym, et cours de natation pour les enfants. Côté hébergement, un camping quatre étoiles (560 emplacements), des chalets, des tipis familiaux vraiment sympathiques, un gîte de groupes complètent l'offre de ce lieu unique. Plusieurs espaces de restauration.

Servas

Un village aux portes de Bourg-en-Bresse profitant, chose rare, d'une desserte ferroviaire. Un village nature entouré de forêts et d'étangs, parcourus de sentiers pédestres et réputé pour un célèbre fromage.

■ FROMAGERIE BRESSE BLEU

Chemin du Suc ☎ 04 74 52 77 22

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h30. Chèques non acceptés.

Un fromage qui fait partie de notre patrimoine. Fabriqué à partir de lait collecté à moins de 45 km de la fromagerie et affiné en Bresse, Bresse Bleu Le Vritable est une référence parmi les bleus crémeux. Ce fromage bressan se distingue par sa fine pâte persillée et onctueuse et sa célèbre boîte ronde. Air du temps oblige, il existe aujourd'hui un Bresse bleu allégé et aussi un bleu luxueux sous sa cloche fraîcheur, le Suprême. A déguster avec un pouilly-fuissé ou un meursault, sur un pain de campagne ou un pain de seigle. Des fromages à retrouver directement à la boutique de la fromagerie.

Viriat

Un joli village fleuri qui s'est même fait remarquer au niveau national en obtenant un 1^{er} prix au concours

des villes fleuries en 1978 et en affichant 3 fleurs (sur 4 possibles) depuis 1996. Cadre de vie des plus agréables dans cette commune parmi les plus grandes de France par l'étendue de son territoire sur la plaine de la Bresse.

■ LE GUIDON

121, chemin du Guidon ☎ 04 74 24 63 03

www.restaurant-le-guidon.fr

restaurantleguidon@hotmail.fr

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. En hiver, tous les jours à midi ; fermé lundi soir, mardi soir et mercredi soir. Menus de 22,50 € à 32 €. Plat du jour : 11 €. Menu du jour : 15,50 €.

La tête dans le guidon, vous pouvez foncer à cette adresse. Pour ne pas voir cette belle et grande maison, la bâtisse date de 1749, à ce grand carrefour routier — on pourrait parler de «fourche» pour un guidon ! —, il faudrait ne pas décoller son regard du bitume ! Grand parking à côté de cette magnifique demeure qui nous invite à découvrir une savoureuse cuisine de terroirs entre la Bresse, la Dombes et le Lyonnais. L'été, la terrasse est une aubaine dont on profite avec plaisir tout en savourant une viande ou un poisson cuit à la plancha. A l'intérieur, deux salles — une grande de style bressane et l'autre, plus petite, idéale pour une privatisation en famille ou entre amis — où l'on s'installe confortablement pour se régaler d'une cuisine entièrement maison. Parmi les spécialités de nos terroirs, les grenouilles fraîches au beurre persillé bien entendu, mais aussi un poulet de Bresse à la crème. Belle carte des vins. Desserts maison avec des profiteroles aux deux chocolats. Un Guidon qui tient la route.

Vonnas



La commune de Vonnas, labellisée Villes et Villages fleuris et lauréate du Prix de la Diversité végétale, se fond naturellement dans le bocage bressan. Le village est presque entièrement tourné vers les célèbres restaurants de Georges Blanc — d'ailleurs on parle bien de « Village Blanc » —, qui possède un petit monde bien à lui pour le plus grand plaisir des gourmands du monde entier. Marché chaque jeudi matin de 8h à 12h.

■ GEORGES BLANC

Place du Marché ☎ 04 74 50 90 90

www.georgesblanc.com

reservation@georgesblanc.com

Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le soir de 19h15 à 21h30 ; du vendredi au dimanche le midi de 12h15 à 14h. Menus de 230 € à 295 €. Menu enfant : 45 € (jusqu'à 10 ans). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Châles bébé. Jardin.

Autour de Lyon, il y avait M. Paul et il y a M. Georges. Un grand monsieur qui a marqué à jamais de son empreinte la cuisine française et l'histoire de tout un village. En reprenant en 1968 l'auberge familiale (maison étoilée depuis 1929), celui qui deviendra meilleur ouvrier de France va atteindre la troisième étoile en bousculant une cuisine bourgeoise traditionnelle maîtrisée à la perfection. La tradition revisitée, la créativité permanente autour des meilleurs produits — notamment la volaille de Bresse dont il est l'ambassadeur —, voici quelques définitions rapides du travail de Georges Blanc. Au cœur du Village

Blanc, le restaurant est un lieu unique pour vivre l'une des plus belles expériences gastronomiques au monde. Sur la carte, des plats « de mémoire » autour des meilleurs produits de saison : le bar de ligne dans une marinière d'aromates et d'herbes ; l'emblématique poularde de

Bresse sauce champagne accompagnée des célèbres crêpes vonnassiennes dont la recette est héritée de la trisaïeule... Sans manquer tous les autres plaisirs de saison toujours autour de grands produits. Les délices n'ont pas d'âge et les plaisirs n'attendent pas. Une grande maison.

PONT-DE-VAUX

Pont-de-Vaux, c'est un pont naturel entre les régions Bourgogne au nord et Rhône-Alpes au sud, entre la Bresse et la Saône. Un lien naturel et gourmand, la région est réputée pour sa gastronomie et ses vins. A la fois ville d'eau, avec son port fluvial (225 anneaux pour bateaux de plaisance) relié à la Saône par un charmant canal navigable et ses prairies inondables (classées zone protégée) qui recèlent des trésors écologiques, et ville de terroir où sont organisées les fameuses Glorieuses de Bresse ou une importante compétition mondiale de quad, Pont-de-Vaux abrite également le musée Chintreuil et une Maison de l'eau et de la nature du plus grand intérêt. Sans oublier les commerces, restaurants et hébergements qui font de cette ville « charnière » un centre touristique facile d'accès.

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE BAGE ET DE PONT DE VAUX

Place de Dorham

Port de Plaisance ☎ 03 85 30 30 02

www.pontdevaux-tourisme.com

contact@pontdevaux-tourisme.com

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h30 à 17h30. Saison haute juillet et août. Saison basse de novembre à mars et de d'avril à octobre. Situé au port de plaisance dans un superbe bâtiment, l'office de tourisme vous donne les clés pour découvrir au mieux Pont-de-Vaux, ville labellisée Station Verte, et son canton. C'est ici que l'on réserve sa croisière sur le bateau-restaurant *Ville de Pont-de-Vaux 2*, que l'on trouve le plan de la ville et un guide pratique pour ne rien manquer, que l'on organise une visite guidée ou que

l'on découvre les activités pour toute la famille. Accueil adorable et services efficaces. Les vacanciers pourront aussi louer des vélos

Points d'intérêt

■ LA MAISON DE L'EAU ET DE LA NATURE

Place de Dorham

☎ 03 85 33 03 34

www.maison-eau-nature.com

maison.nature@fr.oleane.com

Ouvert d'avril à juin et de septembre à octobre, le mercredi et le samedi de 14h à 18h. En juillet et août, du mardi au samedi de 14h à 18h. Vacances scolaires d'hiver, Pâques et Toussaint : du mardi au samedi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3 €. Etudiant : 2 €.

Si vous avez une certaine sensibilité vis-à-vis du sujet de l'écologie, ce lieu alors ne manquera pas de vous intéresser. Parmi les nombreux enjeux environnementaux : la préservation des zones humides. La moitié d'entre elles ont disparu au siècle dernier et si nous ne faisons rien, cet écosystème formidable avec tous ses petits habitants disparaîtra totalement de nos paysages. A la Maison de l'eau et de la nature, dans un superbe bâtiment, chacun visite à son rythme une exposition interactive facilement accessible au grand public. Découverte de la prairie inondable du Val de Saône et de ses oiseaux, de la lande tourbeuse ou des dunes de sable des Charmes. Les enfants suivent un jeu de piste adapté pour mieux comprendre cette nature mystérieuse. Des jeux de piste à faire en famille à l'extérieur autour du port de plaisance et du plan d'eau de Pont de Vaux.



Des sorties conviviales à la découverte des richesses naturelles locales.

■ BATEAU-RESTAURANT VILLE DE PONT-DE-VAUX 2

Place de Dornhan ☎ 03 85 30 30 02

www.croisieresurlasaone.com

contact@croisieresurlasaone.com

Ouvert d'avril à octobre.

Dépayement garanti pour une journée au fil de l'eau sur un superbe bateau, le *Ville de Pont-de-Vaux 2*. Amarré au port de plaisance, ce bateau-restaurant dispose d'une capacité de 150 places en configuration promenade et de 80 places en configuration restauration. Deux formules de croisières commentées sont proposées. La croisière «balade» d'une durée de 2h sur le canal de Pont-de-Vaux et la Saône jusqu'à Jean de Saône. Les croisières «déjeuners» offrent plusieurs destinations (confluence de la Saône et de la Seille, Mâcon, Trévoux, Louhans...) avec parfois des retours en autocar. Les repas de terroir servis à bord sont excellents. Les croisières se déclinent aussi sur le thème de la nature omniprésente.

■ MUSÉE CHINTREUIL

66, rue Maréchal-de-Lattre ☎ 03 85 51 45 65

www.musee-chintreuil.com

musee.chintreuil@wanadoo.fr

Ouvert de début avril à fin octobre, tous les jours (sauf le mardi) de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 4 €. Tarif réduit : 2 €. Gratuit le premier dimanche de chaque mois. Visites commentées sur rendez-vous tout au long de l'année (5 € par personne).

Un musée qui invite à la curiosité. Pour commencer, qui était Antoine Chintreuil ? Né à Pont-de-Vaux en 1814, Antoine Chintreuil est un peintre du XIX^e siècle influencé par la beauté des paysages de son enfance. Peintre des «brumes et des rosées», coloriste hors pair, Chintreuil réalise une peinture émouvante inspirée par la nature. Aux côtés des œuvres de Chintreuil, le Musée – installé dans un bel hôtel particulier du XVIII^e siècle –, présente d'autres peintres régionaux (Fonville, Migonney, Boulanger, Jourdan...). Le public peut aussi découvrir les œuvres plus contemporaines de Jacques Le Roux et Fabienne Verdier, offrant deux approches différentes de l'art de la calligraphie. Le musée dispose aussi d'un remarquable «Cabinet de curiosités» distinguant les *naturalia* (des cornes de licorne au veau à deux têtes) et les *artificialia* (bijoux, armes...), œuvres d'art rapportées de pays lointains. Un musée pour s'ouvrir l'esprit.

Le couvert

■ BISTROT 1900 AIN

3, rue du Maréchal de Lattre de Tassigny

☎ 03 85 34 14 72 – bistrot1900ain@gmail.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi ; le jeudi et le vendredi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Menus Bistrot : 13,50 €.

S'ouvrant sur la grande place Joubert, au cœur de Pont-de-Vaux, le Bistrot 1900Ain est un lieu superbe à deux niveaux. D'abord, il y a la petite terrasse qui permet de profiter de la vie locale en toute sérénité. La première salle rénoverée affiche une décoration contemporaine malgré son parquet et ses boiseries 1900. C'est vraiment beau, bien agencé, et cela se poursuit à l'étage avec la salle de

restaurant aux murs de pierres apparentes. Côté cuisine, le menu du jour propose 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix. Quelques exemples de plats bien réussis : pâte de campagne, terrine de poisson, blanquette de veau, filet de dorade et fondue de poireaux. Des soirées thématiques animent le Bistrot 1900Ain et, tous les jeudis soir, on s'y retrouve pour un apéro à thème. Belle ambiance et grande convivialité.

■ AU COCHON ROUGE

13, rue André ☎ 03 85 30 91 41

http://aucochonrouge.fr

Haute saison : ouvert du lundi au samedi le midi et le soir.

En hiver, ouvert du lundi au samedi à midi et du mercredi au vendredi le soir. Menu du jour : 14 € (entrée, plat du moment, plateau de fromages ou dessert, café, 1/4 de vin ou 1/2 eau). Menu grenouilles : 21 €. Menu Bistrot : 23,90 €.

Dans la grande rue André, impossible de manquer le Cochon Rouge. Une maison de caractère qui annonce la couleur en affichant quelques cochons sur sa façade et, en salle, de grands tableaux modernes peints par une cliente avec... des cochons dessus. On peut dire que cette adresse tient autant du bistrot que du bouchon lyonnais, mettant en avant de bons produits dans une cuisine faite maison. À l'intérieur, deux salles communicantes, dont une principale dans l'esprit bistrot – tables et chaises en bois, banquettes bordeaux, murs rouge et jaune –, s'ouvrant sur une terrasse abritée à l'arrière du bâtiment. À la carte : des petites et des grandes salades bien composées, des grenouilles à la persillade, de fameux «Mix Grill» et un pavé de rumsteak grillé, un délice tout simple mais excellent, un petit salé grillé lui aussi. Le menu du jour est une aubaine dont il faut absolument profiter. Tous les vendredis soir, la marmite de moules avec frites fait partie des incontournables de la maison.

■ PIZZERIA GRILL CRISPIZ

30, place Michel-Poisat ☎ 03 85 30 63 37

www.crispiz.com – crispiz@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. En hiver, fermé le jeudi soir et le samedi midi. Fermeture le dimanche toute l'année. Menus de 21 € à 25 €. Menu enfant : 8 €. Formules plat du jour ou pizza : 13,50 € ou 15,50 €. Terrasse.

Une maison colorée façon Toscane s'ouvrant sur une belle place ombragée où il sera facile de se garer. C'est la pizzeria grill CrisPiz. Cela fait plus de 20 ans que Christine a ouvert son restaurant dont la réputation n'est plus à faire dans la région. Mais si vous découvrez Pont-de-Vaux, voilà une adresse à ne pas manquer. Agréable terrasse pour les beaux jours et salle spacieuse (et climatisée) au décor rustique, bois et pierre, qui nous emmène vers l'Italie. Comme son nom l'indique, le CrisPiz propose une belle variété de pizzas, plus d'une vingtaine à savourer sur place ou à emporter, à la pâte fine et aux ingrédients de qualité. Accueil adorable, service efficace, ambiance conviviale, on profite pleinement d'une cuisine franche et sincère qui mêle spécialités italiennes, pizzas et pâtes fraîches, des viandes grillées parfaitement cuites et de bons plats du jour. Pour terminer en douceurs, Christine étant fille de pâtissier, elle prépare de délicieux desserts, comme ces profiteroles maison ou cette mousse au chocolat, elle aussi maison. Une adresse à découvrir.

Le gîte

■ LE RAISIN***

2, place Michel-Poisat ☎ 03 85 30 30 97
www.leraisin.com
contact@leraisin.com

Logis. Fermeture annuelle en janvier. Fermetures : de septembre à juin, du dimanche midi au mardi midi inclus (sauf fêtes et fériés) ; en juillet et août, du lundi midi au mardi midi inclus. 18 chambres. Chambre double de 74 € à 79 €. Petit déjeuner : 13 €. Animaux acceptés. Restauration (menus de 24 € à 92 €).

Un hôtel-restaurant qui perpétue une belle tradition d'accueil et de gourmandise. Demeure de caractère à la façade rénovée, le Raisin fait partie des institutions gourmandes de la région. Superbe entrée avec son vieux piano, ambiance feutrée juste comme il faut, accueil toujours souriant et service impeccable, tout est mis en œuvre pour nous faire savourer de merveilleux instants gourmands. En cuisine, c'est le chef Frédéric Michel, qui fait briller l'étoile dans un guide rouge. Consécration méritée pour une cuisine de tradition qui sait laisser une juste place à la créativité du chef, comme pour ce poulet de Bresse «Méral» en deux façons, filet en cuisson douce et cuisse confite, variation autour du poireau, racines de capucines et sauce crème légère au crémant de Bourgogne. Carte des vins de la région et d'ailleurs. Les chambres permettent de prolonger ce séjour gourmand. Excellent rapport qualité-prix dans sa catégorie. Une adresse gastronomique recommandée.

Campings

■ CAMPING LES RIPETTES***

283, route des Ripettes
Chavannes-sur-Reyssouze ☎ 03 85 30 66 58
www.camping-les-ripettes.com
info@camping-les-ripettes.com



Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre. Terrain de 2,5 ha. 55 emplacements. Exposition : ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule de 10 € à 12 €. 2 personnes de 9 € à 10 €. 1 chalet pour 2 à 4 personnes de 45 € à 65 € la semaine. Tente lodge en location de 315 € à 455 € la semaine. Animaux acceptés (1,50 €/nuît).
 Le Camping des Ripettes se trouve à mi-chemin entre Lyon et Dijon, à environ 20 km de Macon. Situé à proximité de la ville pittoresque de Pont-de-Vaux, c'est le lieu idéal pour goûter aux délices en pleine nature, avec la particularité d'être un repère pour les petits oiseaux. Marie et Philippe, les heureux propriétaires, disent en avoir répertorié 60 espèces différentes ! Un cadre et une région idylliques avec la sympathique petite ville de Pont-de-Vaux et d'une grande richesse. Calme et détente seront les maîtres mots de vos vacances. dans ce camping vert. Les vacanciers apprécient aussi les nombreux services mis à disposition tels que : location de vélos, épicerie, dépôt de pain et espace pour pratiquer ping-pong ou volley, une piscine et enfin de beaux espaces de jeu pour les plus petits. Un lieu de découverte et d'échanges où chacun s'épanouit à son rythme.

Loisirs

■ PISCINE ARCHEPEL

Impasse Champ d'été ☎ 03 85 23 99 11
www.ccbresseetsaone.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture une semaine au printemps, une autre en hiver pour maintenance. en basse saison fermé le mardi. Sinon ouvert tous les jours. Horaires variables en fonction des périodes scolaires ou pas.

Pont-de-Vaux est une ville d'eau et l'Archepele une «piscine ludique», avec deux bassins, un intérieur, l'autre extérieur, et toboggan aquatique, pentagloss, splashpad (aire de jeux aquatiques et interactifs)... Sans oublier un espace bien-être avec 2 saunas (avec 2 chaleurs différentes), hammam, bain à remous et un bassin pour pratiquer des activités physiques encadrées. Pour compléter cette offre, une salle de cardiotraining, un jardin zen et un snack-restaurant rapide.

Dans les environs

Arbigny

Village rural d'environ 500 habitants, Arbigny fait partie de la communauté de communes Bresse et Saône. Au centre du village, l'église Saint-Pierre.

■ HÔTEL LE MOULIN DE LA BREVETTE***

404, chemin de la Brevette ☎ 03 85 36 49 27
www.hotel-moulin-de-la-brevette.fr



Qualité Tourisme. Logis. Accueil jusqu'à 21h. 19 chambres (dont 1 chambre conçue spécialement pour les personnes à mobilité réduite). Chambre double de 60 € à 115 € ; suite à partir de 110 €. Petit déjeuner buffet : 11,90 € (6,90 € moins de 12 ans, gratuit pour les moins de 3 ans). Parking. Lit parapluie 8 € pour les moins de 3 ans. Pack chambre «côte à côte» : 115 €. Animaux acceptés (8 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (plateaux-repas froids : 23 €). Tv satellite. Le Moulin du bonheur pour les amoureux de nature. Amateurs de pêche, de randonnées vertes et de gazouillis d'oiseaux, cet hôtel familial est fait pour vous ! Pas de piscine ou de bains à remous, mais l'authenticité de l'accueil, la générosité du cœur. Le confort n'en n'est pas moins bon, au contraire. En bref, au Moulin on est bien ! Une maison qui sait recevoir tous les publics avec des prestations adaptées. Les familles avec enfants seront ravies de profiter d'une balançoire et d'un bel espace de jeux dans le jardin. Mais les amoureux ou les visiteurs d'un soir trouveront également leur bonheur. Violette et Philippe Buchaillard, au commandement de ce joli établissement sauront vous rendre le séjour des plus agréable. Coté restauration, même si l'hôtel ne dispose pas de restaurant tout est pensé pour que le voyageur mange à sa faim. 19 chambres parfaitement aménagées, dont l'une spécialement conçue pour les personnes à mobilité réduite. Un petit déjeuner buffet copieux et généreux pour repartir de bonne humeur. Se reposer et gagner en énergie dans un moulin, quoi de plus naturel et de plus fantastique ? Une adresse parmi les plus fûtées de ce guide.

Cuisery

Ce village surplombant la vallée et les eaux calmes de la Seille offre calme et sérénité à ses habitants. Cuisery a gardé les allures d'un bourg médiéval où fleurissent les échoppes des bouquinistes et artisans du Livre.

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LA BRESSE BOURGUIGNONNE

32, place d'Armes ☎ 03 85 40 11 70

www.bresse-bourguignonne.com

info@bresse-bourguignonne.com

Qualité Tourisme. De janvier à mars et d'octobre à décembre : mardi, jeudi, vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h. D'avril à septembre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h. Ouvert tous les 1^{er} dimanches du mois.

L'Office de Tourisme organise des visites guidées de Cuisery toute l'année sur rendez-vous, mais aussi du village médiéval de Romenay. Location de VTT à l'heure, la journée, le week-end et même la semaine.

Points d'intérêt

■ CENTRE EDEN

126, rue de l'Eglise ☎ 03 85 27 08 00

www.centre-eden71.fr



L'espace muséographique est ouvert du début des vacances de printemps (toutes zones confondues) à la fin des vacances de Toussaint. Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. En juillet et août, ouvert 7j/7 de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans (demandeur d'emploi et pour tous, chaque 1^{er} dimanche du mois). Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 4 € (visite libre). Planétarium/Escapades nature : 7 € pour les adultes et 5 € pour les enfants, sur réservation. Visite ludique du musée avec tablette tactile (location : 5 € gratuite à partir de 2 adultes et un enfant payants). Traduction pour les étrangers. Label Tourisme & Handicap. Label Aventures Mômes. Gratuité pour la personne handicapée et son accompagnateur. Textes écrits. Accueil enfants. Visite guidée (7 € sur réservation). Boutique. Animations.

Protéger la nature, la biodiversité, promouvoir le développement durable : des missions essentielles pour une humanité fragile. Ces missions passent d'abord par une meilleure connaissance de notre environnement, à commencer par notre environnement le plus proche, celui qui nous entoure au quotidien. Le Centre Eden est un lieu de vie où chacun s'éduque à l'environnement de manière ludique et interactive. Plusieurs espaces à découvrir en famille : l'espace muséographique, pour tout savoir des milieux naturels bourguignons, avec cinq salles d'exposition permanente dotées d'écrans tactiles pour apprendre en s'amusant – l'air, l'eau, la terre, les animaux, la météo et un étonnant cabinet des curiosités avec plus de 200 objets rares et insolites du monde entier. Mieux connaître ses terrains et mieux connaître les lointains grâce au planétarium : sous la coupole, avec un animateur, l'univers se dévoile sous nos yeux ébahis. École d'astronomie depuis 2015, accueillant les jeunes publics, le Centre Eden dispose d'hébergements pour recevoir les

séjours scolaires. Toute l'année, de nombreuses activités : escapades dans la nature, conférences, spectacles, ateliers à la maison, expositions temporaires (« Bêtises et balivernes : idées reçues sur la nature » jusqu'au 1^{er} novembre 2020). Programme complet sur le site Internet. Visites libres ou guidées, pour les petits et les grands, dans un Centre Eden essentiel et passionnant.

■ ÉGLISE NOTRE-DAME

Visites commentées de l'église tous les 1^{ers} dimanches du mois à 15h30 et 16h30.

L'église Notre-Dame de Cuisery, de style gothique, a été construite entre 1510 et 1520 suite à une bulle du pape. A ne pas manquer : le triptyque représentant la mort de la Vierge, la Visitation et les Saints ainsi qu'une remarquable collection de tableaux des écoles italiennes, flamandes et françaises apportés par des mécènes dont le Denier de César, l'Adoration des mages.

Le gîte

■ HOSTELLERIE BRESSANE

56, route de Tournus ☎ 03 85 32 30 66

www.hostellerie-bressane.fr



Restaurant fermé dimanche, lundi et mardi midi. 15 chambres. Chambre double de 60 € à 90 € ; suite de 105 € à 110 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Garage : 10 € (parking privé sécurisé gratuit). Chambre familiale jusqu'à 5 personnes. Une chambre pour personne à mobilité réduite. Animaux acceptés (supplément de 10 €). Connexion Internet. Wifi gratuit. Menu terroir : 32 €. Menu : 42 €. Carte libre : 55 €. Tv satellite.

L'Hostellerie Bressane, située entre Saône et Seille, se divise en deux parties. Un premier bâtiment, hôtel de charme, abrite sept chambres spacieuses et lumineuses, entièrement rénovées et toutes très bien équipées, pouvant accueillir jusqu'à quatre personnes. Un deuxième bâtiment appelé « L'Annexe du jardin », situé à l'arrière de l'Hostellerie Bressane, compte six chambres, calmes et tout aussi spacieuses et bien équipées, dans un cadre verdoyant qu'offre un petit jardin et un agréable bassin. Au premier étage de l'« Annexe du jardin », deux suites juniors mansardées intitulées Chambre bleue et Chambre verte, vous attendent. Les poutres apparentes donnent aux lieux, dotés d'un équipement tout confort, un charme indéniable. Autre atout de la maison, le restaurant de cuisine traditionnelle : escargots sauvages de Bourgogne au beurre d'ail et persil fait maison, poulet de Bresse cuit en basse température, sauce crème et morilles. De quoi passer un agréable séjour au cœur de la Bresse bourguignonne.

Emplettes

■ LE VILLAGE DU LIVRE

32, place d'Armes ☎ 03 85 40 16 08

cuisery-villagedulivre.com

cuisery.livre@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Marché du livre chaque 1^{er} dimanche du mois et marché du disque et de la BD fin septembre. Entrée gratuite.

C'est en 1999, il y a plus de vingt ans déjà, que le village du livre de Cuisery est né. C'est un quartier entier du village qui est entièrement consacré aux livres, aux bandes-dessinées et aux disques. Une vraie curiosité quand on sait qu'il n'existe que 8 Villages du livre en France. En plus des dix librairies et des deux ateliers d'artisans du livre (reliure et imprimerie ancienne), des bouquinistes et artisans vendent tous les genres d'ouvrages et à des prix raisonnables. On aime flâner dans la Grande rue, s'arrêter chez chaque stand, flâner au milieu des étals, fouiner dans les malles et les étagères pour dénicher le produit rare. Chaque 1^{er} dimanche du mois, la Grande Rue organise le Marché du Livre et accueille des exposants extérieurs en plus des professionnels présents sur place. C'est l'heure du grand déballage et le moment de faire de bonnes affaires. A l'automne, le village organise aussi son Marché du disque et de la BD. Des animations culturelles ont lieu toute l'année : expositions, spectacles, concerts, rencontres littéraires et concours de nouvelles.

Mantenay-Montlin

Village de moins de 500 habitants célèbre pour son coq monumental haut de 6 mètres et pesant 2 tonnes. Réalisé en acier inoxydable, il est l'œuvre de François Lavrat, offert par le fondateur de Jacquet Industries – un des leaders du marché de l'acier inoxydable –, Michel Jacquet enfant du village.

■ DOMAINE DES CHARMILLES

Simandre

☎ 04 74 30 76 01

www.gitedescharmilles.com

g.porte-bessard@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes (115 m², 3 chambres). De 430 € à 590 € la semaine selon saison. Offre week-end (3 nuits tout compris) de 360 € à 410 €. Wifi gratuit.

Envie de vous ressourcer ? D'oublier la vie agitée des villes pour prendre le temps de vous reposer et de profiter d'une nature exceptionnelle et de sites merveilleux ? Direction le Domaine des Charmilles, un gîte de vacances entouré de vastes espaces d'une nature préservée et bordé d'un étang tout à fait charmant. Il est idéalement situé au cœur de la Bresse : partez à la découverte des nombreuses et superbes fermes bressanes aux alentours, avec leurs cheminées sarrazines, ou de la ferme-musée des Planons à proximité immédiate, sans oublier le monastère de Brou ou le Parc aux Oiseaux Entre Jura et Mâconnais, cet ancien corps de ferme rénové avec goût offre tout le charme d'autrefois et les prestations d'aujourd'hui pour un séjour en famille ou entre amis. Une belle maison aux airs de « maison de famille » où l'on profite autant de la terrasse ouverte sur l'étang (où l'on peut pêcher gratuitement) et du jardin où les enfants pourront courir en toute liberté que des grandes pièces à vivre, d'une cuisine parfaitement équipée pour préparer les produits de terroir et de chambres confortables. A noter que tout le linge (de toilette, de table, de nuit) est fourni. Base idéale de départ pour découvrir toute la région, les sites naturels, le patrimoine gourmand et historique, le Domaine des Charmilles est un véritable havre de paix et de bonheur à partager.

ANIMATIONS PLANÉTIARIUM ESCAPADES NATURE



Espace
muséographique
sur les richesses
naturelles bourguignonnes

EXCEPTIONNEL

CABINET
Curiosités

RÉALITÉ VIRTUELLE / AUGMENTÉE



Centre Eden

rue de l'Église

71290 Cuisery

Tél. : 03 85 27 08 00

eden71@saoneetloire71.fr

www.centre-eden71.fr

YouTube
www.saoneetloire71.fr

Saint-Laurent-sur-Saône

Séparé de Mâcon par la Saône, Saint-Laurent offre à ses visiteurs des bords de rivière des plus agréables à vivre et un magnifique pont médiéval.

■ AU FEU DE BOIS

121, rue de la Levée

☎ 03 85 39 27 65

www.au-feu-de-bois.com

contact@au-feu-de-bois.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Fermé le samedi midi. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13,50 €. Formule Express : 17,60 €. Menu : 23,90 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

À l'angle de la rue de la levée de l'autre côté de la Saône l'adresse est connue de tous les Mâconnais comme des gourmands des villages voisins. La grande pizzeria toute de rouge de vêtue offre une grande capacité d'accueil dans ces belles salles. Mobilier et feux de bois, l'adresse à des allures de chalets et invite aux grandes tablées joyeuses. Convivialité de mise pour se régaler de pizzas mais pas seulement. Gratin de ravioles sauce crème au feu de bois, risotto maison, fish and chips, filet de poulet bressan au bleu fondant, tartare maison ou une entrecôte poêlée garnie de camembert rôti. On aime l'ambiance qui règne en ce lieu où tous les âges se retrouvent. En semaine un plat et un menu du jour permettront aux plus pressés de se restaurer rapidement à des tarifs raisonnables. Lieu de vie, le feu de bois se fait galerie, pour exposer des artistes. Une adresse vivante et authentique.



LA TÊTE DE LARD

194, quai Bouchacourt

☎ 03 85 38 74 38

www.alatetedelard.fr

restolatetedelard@gmail.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 29 € (formules à l'ardoise le soir). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (3 plat 20 € et formule complète 23 €). Vin au verre. Salle climatisée. Accueil des groupes. Terrasse. Merveilleusement bien située en bord de Saône côté Presqu'île, La Tête de Lard se revendique d'être un restaurant entre tradition bourguignonne et bouchon lyonnais. Un parfait mélange des genres où se côtoient la bonne et généreuse cuisine de mère grand ! Ambiance simple et chaleureuse, la décoration franchement «franchouil-

larde», avec ses nappes vichy et sa tête de cochon en effigie, saura ravir les amateurs de viande et les touristes en quête de souvenirs typiques. Il y a de la place pour tous, que l'on vienne à deux en amoureux, en famille ou en grand groupe d'amis. Mais il n'y a pas que le décor à savourer, il y a aussi une vraie cuisine faite maison réalisée avec de bons produits. L'andouillette tirée à la ficelle à la fraise de veau Bobosse, sauce moutarde à l'ancienne et ses pommes de terre cuites dans la sauce, la quenelle de brochet sauce Nantua, la tête de veau sauce gribiche, le petit salé aux lentilles sont des propositions qui rencontrent un beau succès. Une adresse hautement recommandée pour de vrais moments de convivialité. Réservation vivement conseillée. Accueil et gentillesse exceptionnels.

Grièges

Une commune active proche de Mâcon offrant une belle qualité de vie entre ville et campagne. La prairie inondable de Grièges est classée Natura 2000 par sa faune et sa flore remarquables.

■ LE PONT VERT

Route de Saint-Laurent

☎ 09 67 67 98 03

pontvert01@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 39,50 € à 45,50 €. Formules : 23,50 € (friture) et 29,50 € (grenouilles fraîches). Menu grenouilles fraîches : 35,50 €.

Un pont gourmand entre Mâcon d'un côté et la Bresse de l'autre. Le Pont Vert, situé rive gauche de la Saône, offre une destination gourmande des plus agréables. Un petit air de campagne à deux pas de la ville, cela donne naturellement envie de savourer les spécialités du terroir. Dans cette grande maison au vert avec terrasse, on vient se régaler de fritures de Saône ou de grenouilles fraîches, deux spécialités à ne pas manquer. Les amateurs de viande sont aussi à la fête et ils auront le choix entre un poulet fermier à la crème et aux morilles ou un cœur d'entrecôte de veau. Une cuisine généreuse où les produits bruts sont travaillés dans le respect des traditions. Les trois terrasses comme un trait d'union entre une très bonne table et le calme de la campagne sont un autre atout en saison. La vue sur la Saône depuis une salle entièrement vitrée et la très grande capacité d'accueil permettront aux groupes de prendre de place dans les meilleures conditions.

LE BUGEY

Terre vallonnée, voire montagneuse, située à portée de roues de la capitale des Gaules, le pays de Bugey accumule dans sa hotte une tradition d'accueil et d'hospitalité chère à Brillat-Savarin, le célèbre auteur de la *Physiologie du goût* natif de Belley. Des vins méconnus, pourtant classés en A.O.C. depuis 2009, qui recèlent quelques trouvailles, comme le pétillant Cerdon, du fromage (le ramequin), des truffes. Une tradition locale très marquée (celle des fours à pain donne même au

printemps l'occasion d'authentiques réjouissances), mais aussi de la culture de haut vol avec le festival de musique baroque d'Ambronay, dont la renommée a largement dépassé les frontières du département ; ou encore la pratique de nombreux sports « nature » (pêche, randonnée, VTT...) rendus possible grâce à un environnement adéquat, à forte dominante forestière. Bref, le Bugey : une terre homogène, riche et pleine de caractère aux portes de Lyon.

AMBÉRIEU-EN-BUGEY ★

La cité cheminote doit sa notoriété à sa situation géographique. Véritable carrefour européen, elle a gardé de ces étapes historiques toute une foule de vestiges en plusieurs endroits de la cité. Le fleuron en est bien sûr le château des Allymes situé sur les hauteurs de la ville, les plus contemporains en sont la gare de triage du fret, la base aérienne et le lycée solaire à l'architecture moderne. Ville sympa mais sans passion, Ambérieu-en-Bugey demande à être exploré dans tous ses recoins. Ainsi Gabriel Vicaire, le poète enterré au cimetière de la ville, y a trouvé quelques belles sources d'inspiration ! Dans votre périple, n'oubliez pas la mairie : c'est un ancien cellier de moine reconverti en maison du peuple. Quelle imagination !

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DES ALLYMES ★

Route des Allymes ☎ 04 74 38 06 07
www.allymes.net

Ouvert toute l'année. En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Se renseigner pour les autres périodes. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €, Enfant : 2 €. Tarif réduit pour les étudiants et les chômeurs : 2,50 € ; Accueil de groupes sur réservation. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations. Expositions, visites spéciales et ateliers. Construite sur un promontoire (un mollard, comme on dit ici) au XIII^e siècle, et surplombant majestueusement la plaine de l'Ain d'où elle offre une vue tous azimuts sur les régions avoisinantes, la forteresse des Allymes a gardé sa massivité toute militaire et son escalier à vis de 63 marches

pour les fondus d'entraînement (montée au belvédère du donjon avec un supplément tarifaire. Interdit aux moins de 8 ans). Construit par le Dauphin de Vienne au temps de la guerre contre le comte de Savoie (1272-1355), le château des Allymes – qui profite d'une restauration – a gardé jusqu'à nos jours la pureté de son architecture militaire faite pour la défense du territoire. Un château bien vivant où sont organisés de nombreux événements (expositions, visites nocturnes en été, chasses aux fantômes...).

■ LE MUSÉE DU CHEMINOT ★

46 bis, rue Aristide-Briand ☎ 04 74 46 84 67
<http://musee.cheminot.free.fr>

Ouvert toute l'année. Fermé les jours fériés. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Pendant les vacances scolaires (zone A), du mardi au vendredi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3 € (ouvert tous les jours pour les groupes sur accord préalable au 06 40 06 51 14).

Un musée peu ordinaire qui s'est ouvert dans une ville, Ambérieu, où le rapport avec le rail est particulier, puisqu'au milieu du XIX^e siècle, de nombreux habitants ont contribué à l'édification des lignes de chemin de fer avec la compagnie P.L.M. (Paris Lyon Méditerranée). Un petit paradis pour les amateurs de trains où les expositions de matériels, alternent avec les salles plus techniques ou les reconstitutions de scène de la vie ordinaire d'un conducteur de machine (dortoir, réfectoire ou encore guichet). Également des expositions temporaires pour rendre compte de la vie des cheminots. Une visite qui plaira certainement à vos enfants.

Les vins du Bugey

Territoire difficile à travailler compte tenu de ses pentes fortes, le Bugey fabrique des hommes et des vins de caractère qu'ils soient blancs, rouges ou rosés. Les vins du Bugey sont classés en A.O.C. depuis 2009. La production avoisine les 30 000 hl et profite d'une dizaine d'appellations d'origine contrôlée (bugey, bugey-manicle, montagnieu, roussette-du-bugey, roussette-du-bugey-montagnieu, roussette-du-bugey-virieu-le-grand, bugey mousseux ou pétillant (blancs, rosés), bugey mousseux ou pétillant cerdon, et bugey mousseux ou pétillant montagnieu). Des cépages chardonnay, gamay, pinot, mondeuse et poulard se côtoient pour leur donner toute leur finesse. A savoir, la moitié des vins du Bugey sont pétillants et la plupart sont des blancs.

Le couvert

■ CRÊPERIE DES ALLYMES

Brey de Vent ☎ 04 74 38 46 60

www.creperiedesallymes.fr

nathalie-gilbert@wanadoo.fr

Ouvert le vendredi et le samedi le soir ; le week-end et les jours fériés le midi. Pendant les vacances scolaires, ouverture du mercredi au dimanche. Menu Crêperie : 10,50 €. Menu du Marché : 15 €.

Il ne faut pas fermer les yeux pour se croire en Bretagne. Au contraire, il faut les ouvrir bien grands et profiter d'un superbe décor, à proximité immédiate du château des Allymes. Une belle maison de caractère aux pierres apparentes avec sa cheminée en salle, une terrasse de rêve et, aux fourneaux une authentique Bretonne originaire du Finistère, Mme Combe, issue d'une famille tenant une crêperie. Bref, tout est réuni pour le plus grand plaisir des gourmands qui vont se régaler des compositions maison à base de farine de sarrasin en provenance directe de Bretagne. Galettes «simples» parfaitement réussies, des compositions savoureuses et des spécialités à ne pas manquer, comme la Bécassine ou la Galette du Château. Pour varier les plaisirs, la maison propose également des spécialités bugistes, sur réservation, avec un délicieux saucisson chaud au vin du Bugey. Coup de cœur aussi pour la Toutou crêpe, de bonnes croquettes dans une véritable crêpe pour nos amis à quatre pattes ! Un voyage gourmand vers la Bretagne.

■ LA FOURCHETTE DU PERE VINCENT

15, rue Aristide Briand ☎ 06 42 90 33 43

www.lafourchetteduperevincent.com

leperevincent@hotmail.fr

Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16,50 €.

Au cœur d'Ambérieu, le Père Vincent vous accueille dans une maison généreuse. Une maison chaleureuse où l'on s'attable dès les beaux jours en terrasse et où l'on trouve refuge le reste de l'année dans une salle voûtée aux pierres apparentes. Cette adresse permet de se restaurer, même pour ceux qui ont un solide coup de fourchette – ils ont même choisi de supprimer les entrées tellement les plats étaient copieux ! – choisissant sur une carte présentée à l'ardoise qui change régulièrement. La carte de cette Fourchette propose une cuisine de tradition revisitée au goût du jour par un chef qui aime travailler de beaux produits : gratin d'«araignée bugiste», un burger de saison, un tartare version indécente... Carte des vins sympathique et carte des whiskies élaborée par un connaisseur qui saura vous faire partager ses coups de cœur. Une adresse à suivre.

Le gîte

■ AMBOTEL**

En Pragnat-Nord

RN75 ☎ 04 74 46 42 22

www.ambotel.fr – contact@ambotel.fr



Ouvert toute l'année. 35 chambres. Chambre double de 80 € à 85 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Chambre

familiale à partir de 110 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 19,50 € ; menus de 29 € à 48 € ; menu enfant : 10 €).

Facile d'accès au nord d'Ambérieu, proche de l'hôpital, l'Ambotel est installé dans un bâtiment contemporain abritant un hôtel 2 étoiles et un restaurant de qualité baptisé La Tourmaline. Vaste parking gratuit et protégé pour cet établissement indépendant tourné vers l'accueil et le confort de ses clients. Des extérieurs agréables, un décor soigné et chaleureux, cette maison réserve de belles surprises à ses visiteurs. 35 chambres bien tenues, dont des familiales très pratiques, avec des prestations actuelles. Des salles de séminaires et de réception pour organiser vos événements. Quant au restaurant, il propose une belle cuisine réalisée à partir de produits frais et locaux, avec un menu Grenouilles fraîches ou des ris de veau à la crème et aux morilles. Pour une étape gourmande ou un séjour, une adresse agréable.

Sorties

■ TRIPLETTES SOCIAL CLUB

Rue des Frères Salvez

ZA Point Bœuf

<http://lestriplettessocialclub.com>

yvan@lestriplettessocialclub.com

Ouvert le mercredi et le jeudi de 11h30 à 14h et de 17h à 23h ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 14h et de 17h à 1h. Rien qu'au nom de la maison, la curiosité nous pique. Dans un monde parfois un peu trop sérieux, de la légèreté fait tellement de bien. Alors, allons vivre des moments légers mais agréables chez Les Triplettes Social Club. Un lieu pas comme les autres puisqu'il a plusieurs visages. Un lieu inspiré où l'on peut s'amuser en buvant une bonne bière au jardin, danser sur du bon son en live, regarder un spectacle de cabaret burlesque, savourer une glace sur le toit-terrasse et même se sustenter au foodtruck maison. Un lieu vivant comme on les aime.

■ Dans les environs

Ambronay



Un village qui s'est construit autour de son abbaye fondée sous Charlemagne. Un lieu superbe à visiter qui accueille le Centre Culturel de Rencontre, lieu où la musique baroque se conjugue au présent, notamment lors du fameux Festival d'Ambronay au mois de septembre..

■ ABBAYE D'AMBONAY



Place de l'Abbaye ☎ 04 74 38 74 04

www.ambonay.org – visite@ambonay.org

Accès à l'église et au cloître librement toute l'année, de 9h à 16h en hiver et de 9h à 18h en été.

Monument à ne pas manquer, l'abbaye bénédictine d'Ambonay, fondée au début du IX^e siècle par Barnard, officier de Charlemagne. A voir la sacristie, le cloître, spécimen de l'architecture monastique du XV^e siècle, la salle capitulaire... Labellisé Centre culturel de Rencontre, Ambonay est un lieu de partage où la culture est accessible à chacun, un lieu d'échange ouvert sur la vie, célèbre

pour son Festival de Musique. Enfants, adolescents, amateurs, professionnels, chercheurs, étudiants, artistes internationaux, jeunes professionnels... Ambronay offre un espace de création et d'épanouissement. Possibilité de visites guidées avec une médiatrice du patrimoine.



AUBERGE DE L'ABBAYE

47, place des Anciens-Combattants

☎ 04 74 46 42 54

www.aubergedelabbaye-ambronay.com
lavaux.ivan@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 68 € à 150 €. Formule du midi : 35 € (plat, fromages ou dessert, 1 verre de vin, 1 café, eau Cryo). Terrasse.

Si Ambronay s'est construit autour de son abbaye, le village abrite une étoile entre ses murs : l'Auberge de l'Abbaye. La table d'Ivan Lavaux, natif de Nantua qui a passé son enfance à Ambronay, fait partie du patrimoine de la ville. Une table élégante, raffinée située en face de l'Abbaye à laquelle elle répond par une belle modernité. Une belle salle toute en douceur, pleine de malice avec ses touches artistiques, un service impeccable qui nous met à l'aise dans cet univers gastronomique. Avec Ivan Lavaux, l'essentiel c'est le produit. Des produits sélectionnés avec soin, des arrivages quotidiens des producteurs et des artisans qui inspirent le chef dans sa cuisine créative, moderne et gourmande. Les saveurs se marient au fil des saisons dans une délicieuse cuisine d'instinct. Beau travail sur les poissons notamment. En salle et au service du vin, Jérôme Busset fait aussi des merveilles. Le menu Racine avec ses accords de vins d'ici et d'ailleurs offre de grands moments à partager en 6 services. Une Auberge pleine de surprises parmi les meilleures adresses de la région.

Château-Gaillard

Village rural qui ne conserve que les vestiges d'une tour d'un ancien château fort auquel il doit son nom de Château-Gaillard.

■ LA VILLA L

130, chemin des Vignes ☎ 04 74 39 96 86

www.lavillal.fr

c.b.france@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 28 € (menus de 21 € à 34 €). Vin au verre. Menu carte. Terrasse.

Membres du Club des Cuisiniers de l'Ain, Line et Claude Ballan vous invitent à leur table. En salle, en terrasse ou au jardin, vous êtes assuré de passer un moment romantique tout en savourant des plats délicieux. Réalisée à partir de produits frais du terroir, voici une cuisine à la fois simple et généreuse, traditionnelle et originale préparée par une chef talentueuse. Au programme, un menu-carte sur lequel les fées se sont penchées pour nous régaler à coup de baguette magique : ravioles d'escargots de l'Escarpade, épinard, kacha, le tout servi avec un bouillon au ras-el-hanout ou des Saint-Jacques de Saint-Brieuc marinées dans de l'huile vanillée, achards de légumes, tuite pour commencer. A suivre, un crumble de truite rose,

jambon fumé de montagne, cubes de comté et chigga, émulsion au comté de Pontarlier ou un mignon de porc de montagne à la liqueur de sapin. Côté carte des vins, vous pourrez choisir parmi les 250 références de la cave de Claude. De quoi découvrir au verre des breuvages encore méconnus !

■ KARTING DU BUGEY

En Belle Lièvre ☎ 04 74 38 89 67

www.kartingdubugey.com

Ouvert aux beaux jours 7j sur 7 de 9h à 12h et de 14h à 19h. En hiver, selon conditions météorologiques. Tarifs : à partir de 14 € les 10 min. Formules pour les particuliers et les entreprises.

Prenez votre temps pour venir rapidement – non, ce n'est pas antinomique – depuis Lyon à Château-Gaillard en prenant l'A42, sortie 8 Ambérieu-en-Bugey. Vous aurez ensuite tout le temps d'accélérer à fond en appuyant sur la pédale de votre kart sur l'une des trois plus grandes piste d'Europe ! Tenu par un passionné de karting, Christophe Lardy, Ain Karting propose une piste extérieure, la plus grande de l'Ain, le seul circuit de l'Ain homologué pour les compétitions. Ouverte depuis plus de 15 ans, cette piste offre de belles sensations au volant de votre engin de 390cc, dont il faudra apprendre à maîtriser la puissance. Pour les enfants, à partir de 8 ans, des karts un peu moins puissants, mais des sensations incroyables. Equipe d'encadrement professionnelle et super sympa pour faire ses premiers tours de piste ou améliorer son temps. De nombreuses formules sont possibles pour s'entraîner, même une journée, et faire des challenges entre collègues. Possibilité de repas sur place pour les groupes de plus de 10 personnes. Une idée cadeau à offrir ou à s'offrir pour se faire plaisir en toute sécurité.

Lagnieu

Pays de vignoble du Bugey, Lagnieu est connu dans le monde entier pour ses industries, notamment la verrerie Saint-Gobain.

■ HÔTEL LE LION D'OR

16, place de la Liberté ☎ 04 74 35 79 14

www.restaurant-leliondor.fr

Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au jeudi et le samedi le soir ; du dimanche au jeudi le midi. Menus de 26 € à 73 €. Formule du midi : 18 €.

Sur une grande place à l'entrée de Lagnieu, parking facile, impossible de manquer cette belle maison datée du XV^e siècle, une maison de caractère aux jolis murs de pierre. Une petite terrasse couverte s'ouvrant sur la place et une salle, pas la plus grande (il vaut mieux réserver), où l'on est toujours reçu avec sourire et bonne humeur. Côté cuisine, des produits de qualité pour des plats parfaitement préparés par un Maitre Restaurateur : le chef Bruno Bossi. Assiettes dressées avec art, poissons de qualité, légumes frais, desserts maison particulièrement savoureux, pour un Lion d'Or qui présente une carte des vins nous offrant une très belle sélection (conseils avisés). Au menu du Chevalier, un foie gras de canard tradition, compotée de griottes, un filet de caille, foie gras et truffade en feuilletage ou un dos d'omble chevalier en croûte viennoise, pour terminer avec un dessert maison. Une adresse remarquable.

■ **LE CLOS DU BOIS JOLI****790, rue Charles de Gaulle**☎ **04 74 36 30 45****www.leclosduboisjoli.com****contact@leclosduboisjoli.com**

8 chambres. Chambre double de 79 € à 84 € ; studio / appartement 94 € ; suite 94 €. Petit déjeuner : 10 €. Wifi.

Envie de vous détendre, de découvrir un nouveau décor ? La route du Bugey va vous amener naturellement au Clos du Bois Joli. Au cœur d'une nature apaisante, un décor bucolique pour vous changer les idées et oublier tout stress urbain. Dans cette belle maison de bois vêtue, toute la chaleur d'un accueil adorable. 8 chambres, 1 suite et 1 studio avec kitchenette, toutes personnalisées et aménagées avec soin dans un style « naturel chic » très réussi. On se relaxe et on prend son petit déjeuner composé de bons produits – gâteaux maison, pains du boulanger, confitures artisanales... – sur la terrasse. Base idéale pour rayonner dans cette belle région : ViaRhona en accès direct, Grottes de la Balme, cité de Pérourges, Parc des Oiseaux...

■ **PURA VIDA LODGE****8, rue du Roy-Damon**Proulieu ☎ **04 74 61 12 49****www.puravida-lodge.com**

8 chambres (+ 4 appartements équipés). Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner : 9 €. Animaux non autorisés. Wifi gratuit. Restauration.

A proximité de la cité médiévale de Pérourges, non loin du Rhône, les chambres du Roy Damon ont évolué pour devenir Pura Vida Lodge, un nouveau concept pour encore plus de bien-être et de bonheur. En plus de l'accueil chaleureux de Sylvie et Olivier, vous êtes dans une maison typique du pays de plus de 300 ans d'histoire. Entièrement rénovée, elle vous apportera tout son charme, alors que les chambres ont également profité d'un *home staging* bien réussi (Cofee, Canopy, Papaie, Mango et Ganacaste). En supplément, 3 chambres magnifiques dans des matériaux naturels et chaleureux et 4 appartements équipés. Possibilité de repas avec les plats cuisinés par H. Meunier. Une belle montée en gamme pour un lieu qui dégage élégance et sérénité.

Saint-Rambert-en-Bugey

Traversée par l'Albarine, dans cette belle vallée verdoyante, Saint-Rambert-en-Bugey se partage entre vieille ville et ville plus industrielle, souvenir des filatures. Ne pas manquer de savourer un « ramequin », plat local de fromage fondu marquant la tradition de l'hospitalité bugiste.

■ **MUSÉE DES TRADITIONS BUGISTES****7, avenue de l'Europe**☎ **07 86 67 31 76**

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre : mardi et jeudi de 9h à 12h, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Du 1^{er} novembre au 31 mars : mêmes horaires que le Bureau d'information Touristique (se renseigner

avant la visite). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2,50 €. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2,50 €. Visites guidées : 5 € (1h30). Visites gourmandes (dégustation produits locaux) : 7 € (2 h). Groupes et scolaires.

Créé en 1990, ce musée s'attache à nous faire remonter le temps, faisant revivre le Bugey d'autrefois. Des scènes sont reconstituées à l'identique : une calèche et son cocher, les enfants à l'école en 1900, les jeux et les jouets. Vous retrouverez également mis en scène tous les métiers de l'époque : un cardeur, un bourrelier, un charron, un forgeron, un bouilleur de cru et son alambic... Une belle occasion de faire un petit retour dans le passé. N'oublions pas l'un des points forts du musée : les visites commentées avec ou sans dégustation de produits du terroir. Un lieu à voir ou à revoir pour un après-midi en famille. Les enfants vont adorer.

Saint-Vulbas

En bordure du Rhône, au cœur du Bas Bugey, Saint-Vulbas est une commune particulièrement dynamique, mariant nature et activités avec le Parc Industriel de la Plaine de l'Ain en partie sur son territoire.

■ **CENTRALE NUCLÉAIRE DU BUGEY****RD 20****Entre Loyettes et Saint-Vulbas**☎ **04 74 34 30 09****www.edf.fr – buguey-cip@edf.fr**

Point d'information ouvert au public tous les mercredis et samedis de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h (excepté jours fériés). Gratuit. Visites de la centrale à la demande pour les groupes constitués au moins 2 mois à l'avance. Visiter une centrale nucléaire ! Vous n'y avez jamais pensé sérieusement. Parce que tout le monde pense que c'est impossible, que ces sites sensibles sont totalement interdits d'accès au grand public, qu'on nous cache tout... Fake news ! Pour découvrir le fonctionnement d'une centrale, la production de notre énergie au quotidien, venez faire la visite la plus surprenante de ce guide : la visite de la Centrale nucléaire du Bugey. A 40 km de Lyon, cette centrale mise en service en 1978 sur la rive droite du Rhône produit environ 40 % de l'électricité de la région. Pour comprendre comment cette électricité est produite selon des normes strictes de sécurité et de respect de l'environnement, suivez le guide au Centre d'Information du Public. Une exposition interactive permet d'aborder différents thèmes pour les enfants et les parents : histoire de l'électricité, enjeux énergétiques, moyens de production de l'électricité, fonctionnement d'une centrale ou respect de l'environnement, sans oublier le changement climatique et le fameux « mix-énergétique ». Des ateliers pour les enfants de moins de 12 ans permettent une approche pédagogique et ludique de l'électricité, sa production, ses risques, le développement durable. Tous les premiers samedis du mois, les mercredis et samedis pendant les vacances scolaires, des ateliers (ouverts au public sur réservation) offrent des animations : escape game, carnaval, Halloween... Pour les plus de 12 ans, il est possible



tous aux
balcons
Balcons=Cauphiné

+ | LES SORTIES AVEC
UN GUIDE NATURE

+ | LES FRESQUES ROMANES DE SAINT-CHEF

+ | PARC WALIBI

+ | LA VALLÉE BLEUE



Et si vous visitiez
les Balcons
cet été ?
→ à 30 minutes de Lyon !

LA CITÉ MÉDIÉVALE
DE CRÉMIEU +

+ | LAC DE
VÉNÉRIEU

+ | VIARHÔNA
VOIE VERTE

+ | LES GROTTES DE LA BALME

+ | LA CITÉ DES PEINTRES DE MORESTEL

WWW.TOUSAUXBALCONS.COM



#tousauxbalcons

Et si j'y allais en car?

CRÉMIEU, CITÉ
MÉDIÉVALE

LES GROTTES
DE LA BALME

MARAIS DE
LA LÈCHÈRE

MORESTEL,
CITÉ DES
PEINTRES

MUSÉE DE
BOURGOIN-
JALLIEU

VIENNE

*Venez
découvrir
6 sites
touristiques
en Isère
autour
de Lyon*

9,95 € Prix France



www.transisere.fr
04 26 16 38 38

Transisère
LE DÉPARTEMENT