

EDITION
SPÉCIALE

BEAUJOLAIS
NOUVEAU

Tirage :
Plus de 7 000 exemplaires

LA GAZETTE des Sarmantelles

30^{ème} Edition

BEAUJEU

Mercredi 14 au
Dimanche 18
Novembre 2018

GRATUIT

EDITO

LES SARMENTELLES, TOUTE UNE HISTOIRE !

C'est en 1951 que l'histoire du Beaujolais commence.

Il n'existait pas encore d'événement à la gloire du Beaujolais, et Beaujeu, capitale historique du beaujolais se devait de devenir un lieu d'accueil pour célébrer le départ du Beaujolais nouveau.



C'est donc en 1989, le 15 novembre, que fut créée la première édition des Sarmantelles de Beaujeu.

Le nom a été trouvé rapidement : Les Sarmantelles, par référence, bien sûr, aux sarments, bois de la vigne.

Avec l'aide de la municipalité, des commerçants, des vigneronnes et des bénévoles, ce premier événement fut un réel succès.

Et, voilà déjà la 30^{ème} édition qui se profile à l'horizon. Sans l'aide de nos partenaires et des 300 bénévoles cette fête n'aurait pas lieu.



Les Sarmantelles de Beaujeu

14 au 18
novembre
2018

30
Ans



SOMMAIRE

- Page 2
30 ans : quelle jeunesse !
Le roi de la pirouette pour 2018
Programme du mercredi 14 novembre 2018
- Page 3
Un programme haut en couleur
- Page 4
Rétrospective Sarmantelles
- Page 5
Des vins et des vigneronnes
Salon des Vins & Produits du Terroir
- Page 6
Le Beaujolais c'est aussi...
- Page 7
Petite pose en Beaujolais
- Page 8
Contacts - Partenaires
Plan

UN CHAMPION DU
BACK-FLIP POUR
LA GRANDE FÊTE

A découvrir en page 2

LE MOT DU PRÉSIDENT

30 ans déjà ! Que de souvenirs !

Depuis la première année en 1989, où le départ des camions remplis de Beaujolais Nouveau partaient à destination du monde entier, applaudis par la foule, Beaujeu, capitale historique, s'inscrit comme le site incontournable pour créer un événement grand public au cœur du Beaujolais.

Les bénévoles alors se mobilisent, de 100 en 1989 à 400 en 2018 ! Toujours motivés, ils se réunissent pour ce projet des plus audacieux...

1995, marque la première mise en perce scénographiée. Au fil des années, les décors changent grâce à l'esprit inventif des bénévoles, plus que motivés. Il y a eu des moments difficiles, de doute, de remise en questions... la météo capricieuse, 10 cm de neige en 2013 sur le chapiteau, les attentats de 2015... Mais le public nombreux et la fidélité précieuse des partenaires, de plus en plus importants, ont encouragé l'équipe sur le chemin de la réussite. La fête devient internationale et accueille jusqu'à près de 120 nationalités !

La presse, les médias se bousculent et continuent à prouver notre notoriété.

On se souvient de nombreux invités prestigieux lors des soirées de gala comme Bernard Pivot, Perico Légasse, Gérard Holtz ... des moments magiques à minuit, sonnant sur la place de l'église. Puis de la création des différents salons : des vins ; de la nature ; de la création. Souhaitant faire venir la population locale aux festivités, les Sarmantelles s'ouvrent aux enfants en 2011 ; Et d'une soirée on passe à une semaine de festivités autour de ce vin Nouveau !

30 ans, le bel âge ! C'est l'âge de nombreux d'entre nous au début de cette belle aventure ! Aventure qui reste innovante, percutante, passionnante, c'est ça l'esprit des Sarmantelles.

Venez nombreux fêter cet anniversaire où de nombreuses surprises vous attendent, la magie des Sarmantelles vous fera encore vibrer cette année ...en attendant les autres à venir !

Daniel
Bulliat



Photo: Fonds de la Cézanne



30 ANS : QUELLE JEUNESSE !

PHILIPPE CANDELORO POUR LA FÊTE



Il conserve son titre de Champion de France jusqu'en 1997, et parallèlement remporte la médaille de bronze aux Championnats du monde en 1995 à Birmingham. En 1998, après les Jeux Olympiques d'hiver à Nagano où il termine sa carrière amateur sur une médaille de bronze, Philippe Candeloro décide de passer professionnel. La même année, il épouse Olivia Darmont, chorégraphe, rencontrée à la patinoire de Colombes au début des années 90. Le couple a trois filles.

En 2000, il est Champion du Monde professionnel à San Jose aux États-Unis. En 2004, il rejoint la célèbre tournée Holiday On Ice. Il inaugure, en 2006, la patinoire qui porte son nom à Valloire en Savoie.

C'est sur le petit écran que le patineur va se reconverter, avec dans un premier temps le journalisme sportif aux côtés de Nelson Monfort. Il devient ainsi consultant pour France Télévisions qui le sollicite pour commenter des grands événements sportifs. Philippe Candeloro, parfois brocardé pour son franc-parler, apprécie cependant l'exercice et participe à différentes émissions de divertissement. En 2009, il anime Intervilles avec Nelson Monfort. L'année suivante, il est aux commandes du bêtisier « Les Givrés » sur la chaîne Comédie! En 2011, il enchaîne les chorégraphies sur la piste de « Danse avec les stars ». Il endosse le rôle de coach en 2013 pour l'émission « Ice Show » sur M6. En mars 2015, il participe au tournage en Argentine d'une émission de télé-réalité pour TF1, « Dropped ». Il échappe à un accident d'hélicoptère dans lequel les sportifs Florence Arthaud, Camille Muffat et Alexis Vastine trouvent la mort.

Philippe CANDELORO, sportif, patineur artistique, nous fera l'honneur d'être parmi nous le 14 novembre 2018.

Né le 17 février 1972 à Courbevoie et passe son enfance à Colombes avec son père, Luigi, maçon d'origine italienne, et sa mère Marie-Thérèse. Il chasse les patins à glace à l'âge de 7 ans et s'entraîne à la patinoire avec André Brunet. Le jeune garçon excelle dans la discipline et devient Champion de France juniors à 14 ans. En 1988, il est choisi pour participer à la cérémonie de clôture des Jeux Olympiques d'hiver de Calgary.

En 1989, il effectue sa première saison et participe pour la première fois au Trophée Lalique. Il repart avec la septième place. Lors des Championnats de France la même année il décroche la médaille d'argent.



Jean-Michel Guillemot
ARTISAN-TRAITEUR

NOTRE SPÉCIALITÉ

Maître-Rôtisseur

10, rue de la République
69430 BEAUJEU
Tél. 04 74 04 83 56

www.guillemot-traiteur.com



LE 14, ENTREZ DANS LA FÊTE !

🌸 16h45 - Place de l'Hôtel de Ville
CÉRÉMONIE D'OUVERTURE
Lancement officiel de la 30^{ème} édition des Sarmantelles.

🌸 17h à 21h30 - Dans les rues de Beaujeu
PARCOURS ET CONCOURS DE DÉGUSTATION

Découvrez les 12 appellations du Beaujolais et tentez de gagner un séjour « Charme et Gourmandise » au Château de Pizay ou 60 bouteilles de Beaujolais Nouveau !



Verre de dégustation et participation au concours : 5€
Sac : 1€

Participez au Parcours de Dégustation & Gagnez !!

🌸 **PREMIER PRIX**
Séjour "Charme et Gourmandise" au Château de Pizay

CHÂTEAU DE PIZAY

🌸 **DEUXIÈME PRIX**
60 Bouteilles de Beaujolais Nouveau

🌸 18h - Place de l'Hôtel de Ville
INTRONISATIONS PAR LES COMPAGNONS DU BEAUJOLAIS et accueil des délégations étrangères.

SOIRÉE DE GALA DÎNER DE PRESTIGE

🌸 19h - Grand chapiteau
DÎNER PRESTIGE
Repas gastronomique et un spectacle d'exception.

🌸 *Menu Prestige*
14 novembre
Réalisé et servi sous chapiteau par *L'équipe de Jean Michel Guillemot*
Sur réservation 95€/pers.

Mise en bouche : velouté de petits pois sur crème brûlée de foie gras et croustillant de noisette

Aumônière de ris de veau aux écrevisses, et sa sauce au Beaujolais blanc

Pavé de canard façon marchand de « vin de Beaujeu », légumes confits sur un écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette et fèves beurrées

1/2 Saint-Marcelin au gène

Crèmeux chocolat-passion et son coulis caramel et d'ananas

Café

Les vigneronns serviront leurs Beaujolais blanc et rouge durant le repas

Le mercredi c'est aussi ...

🌸 **Dès 19h - Salle du stade Lieu dit Chavanne**
BOEUF À LA BROCHE ET SOIRÉE CABARET • 45€*

Entrée du bal comprise - Accès gratuit par navette de 16h à 2h du matin

🌸 **Dès 20h - Place de l'Hôtel de Ville Petit chapiteau**
SOIRÉE GUINGUETTE • 28€*

🌸 **Dès 19h30 - Place de l'Hôtel de Ville Au théâtre**
GOURMET BEAUJOLAIS • 10€*

🌸 **LES MENUS**
SOIRÉE GUINGUETTE Petit chapiteau
28€*

Terrine au vieux marc du Beaujolais
Délice du vigneron, composé de saucisson et jambon à la sauce au vin et gratin dauphinois
Fromage sec - Tarte aux pommes

SOIRÉE GOURMET BEAUJOLAIS Au théâtre
10€*

Barquette « Beaujolaise », composée de gratin d'andouillette au Beaujolais blanc, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette

Ou
Barquette « des crus du beaujolais » composée d'effiloché de coq au cru du Beaujolais façon parmentier/lardons
Et un verre de vin

BOEUF À LA BROCHE
Salle du stade
45€*

Bœuf entier cuit à la broche, sauce marchand de vin de Beaujeu et gratin dauphinois
Fromage au gène
Coupelle de Panacotta aux fruits rouges au sirop Beaujolais

Ou
Coupelle de poire pochée au Beaujolais blanc et vanille



🌸 **23h - Rendez-vous devant le Grand Chapiteau DÉFILÉ AUX FLAMBEAUX**
Depuis le grand chapiteau jusqu'au centre du village, au son de la fanfare, suivez les brouettes remplies de sarments enflammés sous la voûte laser.

🌸 **Minuit - Place de l'Hôtel de Ville MISE EN PERCE SPECTACULAIRE**
Son et lumière - Dégustation du millésime 2018

🌸 **Minuit 30 - Grand chapiteau GRAND BAL DES SARMENTELLES**
ENTRÉE : 5€



UN PROGRAMME HAUT EN COULEURS

15 NOVEMBRE

- ❁ 10h à 17h - Au théâtre
MARCHÉ GOURMAND
avec les producteurs
- ❁ 11h et 15h
VISITE GUIDÉE BEAUJEU PAR L'OFFICE DU TOURISME
- ❁ 10h à 17h - Dans les rues de Beaujeu
DÉGUSTATION VENTE DE VIN
avec les viticulteurs
- ❁ **VISITE MAISON DU TERROIR**
Pôle oenologie
- ❁ **BALADE EN CALÈCHE DANS BEAUJEU**
- ❁ **PARCOURS DÉGUSTATION**
Partez visiter les caves beaujolaises, à bord de voitures anciennes

LE COMPTOIR BEAUJOLAIS VOUS REÇOIT...

- ❁ A partir de 18h
MÂCHON
servi par les vignerons au son de l'accordéon - Sous le petit chapiteau en centre ville

16 NOVEMBRE



Verre de dégustation : 5€
Sac : 1€

- ❁ 17h à 20h - Grand chapiteau
16^{ÈME} SALON DES VINS
Dégustation et vente de vins de nos vignerons exposants, en passant par les produits du terroir.
- ❁ **Dès 20h - Grand chapiteau Place Norgelet**
SOIRÉE CABARET, GUINGUETTE ET TZIGANE
3 ambiances pour cette première soirée du week-end, soirée dansante et festive animée par l'Orchestre CRESCENDO et ses 14 musiciens, danseuses et chanteuses. - 25€ hors boisson



17 NOVEMBRE

- ❁ 10h à 20h - Grand chapiteau
16^{ÈME} SALON DES VINS
Dégustation et vente de vins de nos vignerons exposants, en passant par les produits du terroir.
- ❁ 10h à 18h - Place Hôtel de Ville
SALON CÔTÉ NATURE
Vivre mieux au naturel, produits gourmands, loisirs, bien-être
- ❁ **Dès 12h - Grand chapiteau Place Norgelet**
REPAS ANIMÉ
Une ambiance musette assurée par Robert Pechard, emportera les convives dans le tourbillon de la danse.

Pour accompagner ce moment festif, Les Sarmantelles vous proposent différents menus beaujolais servi par Jean-Michel GUILLEMOT traiteur à Beaujeu - Voir les menus

- ❁ **Dès 20h - Grand chapiteau Place Norgelet**
SOIRÉE DISCO
Pour cette nouvelle soirée, Les Sarmantelles vous proposent un retour dans la folie des années 70. Folie du disco avec Paris Spectacle, ses chanteurs et musiciens pour le "70's LE SHOW". YMCA, Gloria GEYNOR, Boney M, ABBA, Claude François.... Une ambiance endiablée vous attend...

LA SOIRÉE DANSANTE SE POURSUIVRA AVEC ROBERT PECHARD... AMBIANCE GARANTIE !

61 place de la pompe
69910 villié - Morgon
tél. 04 37 55 47 52

18 NOVEMBRE

- ❁ 10h à 18h - Grand chapiteau
16^{ÈME} SALON DES VINS
Dégustation et vente de vins de nos vignerons exposants, en passant par les produits du terroir.
- ❁ **MARCHÉ DE LA CRÉATION**
Créateurs de bijoux, bois, osier...
- ❁ 10h à 18h - Place Hôtel de Ville
SALON CÔTÉ NATURE
Vivre mieux au naturel, produits gourmands, loisirs, bien-être
- ❁ **Dès 11h - Grand chapiteau SARMENTELLES EN FAMILLE**
Comme chaque année, la journée du dimanche est consacrée aux familles. Dès 11h, ateliers libres, dessins, coloriages, maquillage... pour les enfants. A 14h, spectacle de bulles Petit Fantasia avec le magicien Benjamin Gerson suivi d'un atelier bulles

CAVEAU DU CRU RÉGNIE
DÉGUSTATION VENTE • BAR Point Info • Wifi
298, rue du Bourg
69430 Régnié-Durette
www.caveau-cru-regnie.fr

LES MENUS

❁ **VENDREDI SOIR**
GUINGUETTE CABARET TZIGANE
Grand chapiteau
25€*
Assiette St-Hubert : terrine de gibier, chutney d'oignons au Beaujolais sur un lit de verdure
Jambon rôti à la broche, sauce au Beaujolais blanc - Tagliatelles
Fromage blanc à la crème
Gâteau aux pommes/ raisins, coulis de caramel

LYCÉE ET CHÂTEAU DE BEL AIR
Formations en viticulture oenologie - commerce Vins du Beaujolais Brouilly - Morgon - Moulin à Vent
www.lycee-belair.fr
LYCÉE BEL AIR
216, Rue de France - 69430 Régnié-Durette
Tél. : 04 37 55 47 52

❁ **SAMEDI MIDI & SOIR**
DIMANCHE MIDI
MENUS BOUCHONS
25€*
STAND BEAUJOLAIS
Salade verte et tomate
Délice du vigneron ou Fondant de bœuf au Beaujolais-Villages
Gratin dauphinois
Fromage Affiné ou blanc - Dessert

❁ **STAND MAÎTRE RÔTISSEUR**
Salade verte et tomate
Poulet fermier cuit à la broche
Pommes de terre rissolées
Fromage Affiné ou blanc
Dessert

❁ **STAND BOUCHON LYONNAIS**
Salade verte et tomate
Andouillette Beaujolaise ou Tablier de sapeur
Poêlée de légumes d'automne
Fromage affiné ou blanc
Dessert



❁ **MENU ENFANT- SAMEDI**
10€*
Steak haché - Frites - Mousse au chocolat

❁ **DIMANCHE MIDI**
MENU MAC GUILLEMOT
ADULTES - 15€*
Salade, tomate, fromage,
Burger steak haché (140g) sauce marchand de vin ou sauce tartare
Frites
Moelleux au chocolat/noisette

ENFANTS - 10€*
Salade verte tomate fromage
Burger steak haché (100g) sauce tartare
Frites
Moelleux au chocolat/noisette

peinture sculpture bijoux TEXTILE vannerie OBJETS DÉCO

4^e édition entrée libre

Marché DE LA CREATION 2018

SARMENTELLES DE BEAUJEU
www.sarmantelles.com
marchedelacreationsarmantelles@orange.fr

18 novembre DIMANCHE 10h/18h

Sarmantelles de Beaujeu

Samedi 17
Dimanche 18
Novembre 2018
ENTRÉE GRATUITE

5^{ÈME} ÉDITION
«Côté Nature»
PRODUITS DU TERROIR

COMMENT "MIEUX VIVRE AU NATUREL" avec des professionnels du bien être, des praticiens thérapeutes

DES CONFÉRENCES seront proposées sur différents thèmes

Un salon à visiter en famille pour s'informer, se détendre, faire des emplettes ou tout simplement flâner pour le plaisir des sens, déguster ou se restaurer avec les produits gourmands

PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE SOUS CHAPITEAU

*Menus réalisés par Jean-Michel Guillemot - Traiteur à Beaujeu - Tous les menus sont servis vendredi et samedi soir ainsi que le dimanche midi. Il est conseillé de réserver.



RÉTROSPECTIVE SARMENTELLES

NAISSANCE DES SARMENTELLES



À l'initiative des commerçants, des viticulteurs et de Mme le maire de Beaujeu, une grande fête publique s'est organisée pour célébrer le déblocage du Beaujolais Nouveau, ce, le 15 novembre 1989.

Auparavant quelques initiatives privées permettaient à certains privilégiés d'assister à cette événement : la sortie du nouveau millésime beaujolais !!

La fête débuta alors avec un millier de dégustateurs, venus de toutes parts.

Il a été décidé de commencer ce grand rassemblement aux alentours de 17h afin de déguster les 12 appellations du beaujolais... Tout a été organisé de façon festive et enivrante avec cracheurs de feu, fakir, danses, chants et surtout dégustations, dans les rues de Beaujeu. Le Primeur, quant à lui, ne pouvait être dégusté qu'à partir de minuit,

heure du déblocage du jeune vin... Et, c'est à cette heure tardive de la nuit que, depuis Beaujeu, près de 300 camions partaient livrer dans toute la France et plus loin encore, ils s'élançaient pour rallier le plus rapidement possible leur point de destination pour livrer le nouvel élixir au doux nom de Beaujolais Nouveau.

Mais pour le plus grand plaisir des visiteurs du jour, c'est à flots que le Beaujolais Nouveau coulait et coule encore, au beau milieu de Beaujeu à partir de minuit et ravit le plus grand nombre, cela s'appelle « La Mise en Perce ».

À 23h30, la foule, flambeau en main accompagnait le tonneau symbolique des Beaujolais Nouveaux

Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, souhaitait au travers de cette manifestation, faire découvrir à tous, une

région, un vignoble et les crus qui en font son renom.

Aujourd'hui, il n'y a plus les camions, le Beaujolais Nouveau part si loin qu'il doit partir plus tôt pour arriver bien loin, avec de gros décalages horaires. Mais il reste le cœur des hommes, celui de ceux

qui ont fabriqué le vin avec passion mais aussi celui de ceux qui le célèbre et le considère.

Ainsi, tous les troisièmes jeudis du mois novembre, depuis plusieurs années, le beaujolais et le monde entier fête l'arrivée du Beaujolais Nouveau.



René & Alban DESCOMBES
Propriétaires Récoltants
Juliéna • Chénas • Fleurie
Beaujolais • Beaujolais-Villages
Domaine de Vayolette
Les Paquelets - 69840 JULIÉNAS
Tél. 04 74 04 00 09 - descombes.ren@orange.fr

MYLÈNE ET DANIEL BULLIAT
Vignerons
DÉGUSTATION + VENTE
ACCUEIL DE GROUPES JUSQU'À 25 PERSONNES
BEAUJOLAIS-VILLAGES • CHIROUBLES
MORGON • RÉGNIÉ • CÔTE DE BROUILLY
CHAVANNE - TÉL. 04 74 69 20 93
69430 BEAUJEU DANIEL.BULLIAT@WANADOO.FR

DOMAINE DE CHANTE-TERRE
Florence et Jacques Colin
Visite des vignes et du cuvage
Sur rendez-vous : 06 03 19 14 61
Montagnas • 69820 Fleurie
dom.chante-terre@wanadoo.fr

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS
Chénas
Houlin-à-Hent
APPELLATION CONTRÔLÉE
Domaine
Jean-Paul BOUCHACOURT
Viticulteur
LES SEIGNEAUX 69840 CHÉNAS TEL. 04 74 04 48 61
Vente directe et expédition

DOMAINE DE THULON
Annie et René, Carine, Laurent Jambon
2 Chemin de Thulon - 69430 Lantignié
Tél. 04 74 04 80 29 - www.thulon.com

DOMAINE VAVRIL
JEAN-LUC DUCRUIX Vavril 69430 BEAUJEU 06 75 56 25 32
MORGON CÔTE-DE-BROUILLY CHIROUBLES RÉGNIÉ BEAUJOLAIS-VILLAGES CHARDONNAY

Domaine Ruet
Voujon - 69220 Cercié
Tél. 04.74.66.85.00 - Fax 04.74.66.89.64
ruet.beaujolais@wanadoo.fr

Duvernay
Séverine et Cyril
Vignerons depuis 1855
Fruits de la nature, orientation du vigneron
69430 Quincé-en-Beaujolais
04 74 69 04 36 - 06 80 45 26 65
www.domaine-scduvernay.com

NOUVEAU BY Beaujolais

RENDEZ-VOUS
JEUDI
15 NOVEMBRE
2018
www.beaujolaisnouveau.fr

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MOMMESSIN
LE RENOUVEAU DU BEAUJOLAIS
www.mommessin.com
403 route de Saint-Vincent 161 - 830 01 4 74 69 01 30
69430 Quincé-en-Beaujolais MAIL - info@mommessin.com

Transports & Combustibles
FAVREAU
Depuis 1920
Fioul domestique • Gasoil routier et non routier
Transport public de marchandises
Location de camions benne avec chauffeur
Z.A. Les Marcellins • 69910 Villié-Morgon • Tél. 04 74 04 23 82
www.favreaus.fr • E-mail : yannick.favreau04@orange.fr



DES VINS ET DES VIGNERONS

16^{ÈME} SALON DES VINS, DES TERROIRS ET DES HOMMES

GRANDE DÉGUSTATION

Le 16 de 17h à 20h,
Le 17 de 10h à 20h,
Le 18 de 10h à 18h

Rendez-vous sous le Grand Chapiteau, rencontrer les viticulteurs de notre région et découvrir le savoir-faire de chacun.

Vous pourrez ainsi déguster tous les crus du Beaujolais, les Beaujolais et Beaujolais Villages sans oublier les vins nouveaux !

- ✳ **Domaine Jean-Paul BOUCHAOURT**
69840 - CHÉNAS
- ✳ **Daniel BULLIAT**
69430 - BEAUJEU
- ✳ **Denis CHASTEL-SAUZET**
71570 - ROMANÈCHES-THORINS
- ✳ **EARL COLIN**
69820 - FLEURIE
- ✳ **Morgan DESPLACES**
69430 - LANTIGNIÉ
- ✳ **René & Chantal DESCOMBES**
69840 - JULIÉNAS

- ✳ **Domaine SC-DUVERNAY**
69430 - QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS
- ✳ **LYCÉE BEL AIR**
69220 - ST-JEAN-D'ARDIÈRES
- ✳ **JEAN-PIERRE MORTET**
71570 - ROMANÈCHES-THORINS
- ✳ **MICKAËL NESME**
69430 - QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS
- ✳ **CYRIL PATISSIER**
71570 - SAINT-AMOUR
- ✳ **DOMAINE DE THULON**
69430 - LANTIGNIÉ
- ✳ **JEAN-MICHEL TOURNISSOUX**
69430 - LANTIGNIÉ
- ✳ **DOMAINE RUET**
69220 - CERCIE
- ✳ **LEDAIN THIERRY**
69460 - ST-ETIENNE-DES-OULLIÈRES

ENTRÉE DU SALON GRATUITE

Caveau de Dégustation Vente
Rue du Château Fontcrenne
69910 VILLIÉ-MORGON
Tél. 04 74 04 20 99
www.morgon.fr

VINESCENCE
Cave d'excellence depuis 1929

Site de Bel Air
131 route Henry Fessy
69220 SAINT-JEAN-D'ARDIÈRES
Tél. 04.74.06.16.05
Site du Cellier des Saint Etienne
1, rue du Beaujolais
69460 ST-ETIENNE-DES-OULLIÈRES
www.vinescence.fr



HENRY FESSY
CRUS DU BEAUJOLAIS

644, ROUTE DE BEL AIR
69220 SAINT-JEAN-D'ARDIÈRES
TÉL. + 33 (0) 4 74 66 00 16
www.henryfessy.com - contact@henryfessy.com

le COMPTOIR
BEAUJOLAIS

DÉGUSTATION ET VENTE DE VINS DE NOS VIGNERONS



PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE
69430 BEAUJEU

PRODUITS DU TERROIR

- ✳ Hervé PERRIER **CHOCOLATS**
- ✳ GUILLEMOT J-M & FRÈRES **FROMAGES**
- ✳ LA CANTONADE **OLIVES & TAPENADES**
- ✳ Gérard MANCIET **FOIES GRAS**
- ✳ J-M GUILLEMOT **CHARCUTERIE FERMIÈRE**
- ✳ Hervé CORCAUD **HÛTRES**
- ✳ Françoise PANNETIER **LES MACARONS DE FRANE**
- ✳ Sandrine FAUVART **THÉS, INFUSIONS**
- ✳ CENT COQUILLES, Gilles NESME **ESCARGOTS**
- ✳ LE RUCHER, Guillaume CHANTEAU **MIEL**

CAVE ROGOWSKI

- ✳ BRASSERIE
- ✳ VINS EN VRAC
- ✳ VINS FINS
- ✳ BIERES

LE BOURG
69780 ST NICOLAS DE VERS
04 74 04 52 54 - 06 73 88 60 51
WWW.CAVESTE-ROGOWSKI.FR

MARCHÉ GOURMAND

JEUDI 15 NOVEMBRE
Place du Village
de 10h à 16h

- ✳ **FROMAGES**
Combier
- ✳ **MIEL**
Guillaume CHANTREAU
- ✳ **GALETTE CRÊPES**
Françoise Curtiaud
- ✳ **FOIE GRAS**
Gérard Manciet
- ✳ **VINS**
Jean Michel Tournissoux
Mickaël Nesme
- ✳ **THÉ**
Sandrine Fauvart - SAINTHÉ
- ✳ **TERRINE**
Olivier RIGO
- ✳ **ESCARGOTS**
Gilles NESME
- ✳ **BIÈRE**
Xavier PICHON

GEOPARK BEAUJOLAIS

Le Beaujolais labellisé "UNESCO Global Geopark" en avril 2018 !

Le Beaujolais fait désormais partie du réseau des "UNESCO Global Geoparks" : 140 territoires à la géologie exceptionnelle à travers le monde et le 7ème en France !

Connu dans le monde entier pour ses vins, le Beaujolais a hérité d'une des géologies les plus riches et complexes de France et, par certains aspects, de la Terre ! C'est pour valoriser ce patrimoine exceptionnel que le Beaujolais a été labellisé «UNESCO Global Geopark»

Participez, en famille ou entre amis, à des géo-événements : animations, balades commentées, conférences, événements sportifs, expositions, ateliers, dégustations de produits du terroir, ... pour découvrir l'UNESCO Global Geopark du Beaujolais.

Partez à la découverte des géosites, ces lieux qui révèlent toute la richesse du Geopark Beaujolais !

TANT D'HISTOIRES À EXPLORER
geopark-beaujolais.com

Geopark Beaujolais, la labellisation UNESCO c'est fait !

Le Beaujolais fait désormais partie du réseau des "UNESCO Global Geoparks" : 140 territoires à la géologie exceptionnelle à travers le monde et le 7ème en France !

Connu dans le monde entier pour ses vins, le Beaujolais a hérité d'une des géologies les plus riches et complexes de France et, par certains aspects, de la Terre ! C'est pour valoriser ce patrimoine exceptionnel que le Beaujolais a été labellisé «UNESCO Global Geopark».

La diversité de son sous-sol et de ses paysages est née de la convergence de nombreux phénomènes géologiques qui ont laissé une forte empreinte dans le Beaujolais. Cette histoire, vieille de près de 500 millions d'années, se conjugue ici au présent, dans les activités de l'Homme, l'histoire, le patrimoine, la culture et la vie de la région.

Géosites, géo-événements, ... il y a tant d'histoires à explorer dans le Geopark Beaujolais !



LE BEAUJOLAIS C'EST AUSSI...

DÉCOUVRIR

HUILERIE BEAUJOLAISE
Jean-Marc Montegottero
Artisan huilier de France

UNE VISITE S'IMPOSE

NOUVEAU
Venez assister à la fabrication de l'huile vierge de cacahuète les mercredis et vendredis, à partir du 30 mai, sur rendez-vous

Ouvert toute l'année de mardi au samedi de 9 h à 15 h et de 14 h à 19 h
Fermeture les dimanches, lundis, les jours fériés et les deux premières semaines de janvier

LA BOUTIQUE • 29, rue des Echarmeaux • 69430 Beaujeu • France
Tél. +33 (0)4 74 69 28 06 • boutique@huilerie-beaujolaise.fr

www.huilerie-beaujolaise.fr



Le Spa du Château de Pizay est un lieu magnifique de 1000m². Il se situe dans la dépendance du parc à l'arrière du château dans un écrin de verdure. Au milieu des vignes, le château et son domaine offrent l'occasion de passer d'excellents moments de détente et de bien-être. La restauration y est de grande qualité.

Hôtel - Meetings
Vineyard & Spa Resort

CHÂTEAU DE PIZAY
★★★★

MORGON - BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

Tél. 04 74 66 51 41
A 10 minutes de BEAUJEU

www.chateau-pizay.com

Lors de la visite de l'Huilerie Beaujolaise à Beaujeu vous pourrez découvrir une multitude de produits fabriqués au moulin, à partir de fruits secs et graines oléagineuses dans le respect de la tradition. Après avoir décortiqué, enlevé les impuretés, les graines sont chauffées, et broyées sous une meule de pierre et cuites. Une technique ancestrale entraîne une pression lente et l'artisan huilier rend son huile unique par son savoir-faire.

LE SITE INCONTOURNABLE DU BEAUJOLAIS

BILLETTERIE
BOUTIQUE
AGENDA
RANDONNÉES
IDÉES SEJOURS
...

www.beaujolaisvignoble.com

trèsBeaujolais



histoire autour du vin et de la vigne.

Pour les enfants, le jeu de Lili leur proposera des énigmes tout au long du parcours !

A l'aide d'un téléphone portable, les enfants sont invités à flasher le QR Code placé au bas de chaque panneau pour répondre aux questions posées par Lili. Et ils décrocheront peut-être le diplôme du sentier des Lys !

Ce projet, à l'initiative de la commune de Fleurie et porté par la Communauté de Communes Saône-Beaujolais, a pour objectif de valoriser un sentier existant et proposer une offre pour les familles et la clientèle étrangère (supports traduits en anglais et néerlandais).

La fleur de Lys est choisie pour être le fil conducteur du sentier en référence au caractère féminin du Cru Fleurie. La floraison du lys est également un indicateur de la date du début des vendanges.

NOUVEAU...

Le Sentier des Lys de Fleurie

PARCOURS PÉDESTRE POUR TOUTE LA FAMILLE

Le Sentier des Lys de Fleurie est un parcours pédestre de 3.5 km pour toute la famille !

Des pétales de Lys guideront les promeneurs du village à la Madone. A chaque étape du parcours, les visiteurs pourront découvrir un thème, une anecdote, une



MUSÉE DES TRADITIONS POPULAIRES MARIUS AUDIN

La visite, selon la volonté de son fondateur, retrace la vie d'autrefois : l'habitation, l'école, l'hôpital, les travaux des champs et de la vigne.

Ces images voisinent avec des collections à découvrir : les poupées anciennes, les tire-bouchons, ou l'art du graveur Philippe Burnot, sans oublier l'histoire des Sires de Beaujeu.

ENTRÉE GRATUITE
durant les 5 jours de festivités
«Les Sarmantelles»

Musée
Place de la Mairie - 69430 - BEAUJEU
Horaires d'ouverture : de 10h à 12h et de 14h30 à 18h

Organisée par Les Vignerons de Quincié

Les Coteaux Beaujolais

Fête 28 Juillet 2018
Quincié en Beaujolais

4^{ème} Edition parrainée par Fabrice Sommier
Meilleur Ouvrier de France en Sommelier

Parade Gourmande
Animations musicales
Dégustation des Vins de Coteaux

Salée et Repas Champêtre (Prix 10 €)
Marché gourmand de producteurs

Dégustation commentée par Fabrice Sommier
Meilleur ouvrier de France en Sommelier
A 17H00

Le midi, repas sur la place Quincius Vinum dès le milieu des vignes avec vue panoramique (Prix 10 €)

Inscription 5€ avec 1 verre OFFERT

4 km de promenade A partir de 11H Place Quincius Vinum

Pour tout renseignement
Sophie : 06 88 90 44 24
www.lescoteauxbeaujolaisfete.fr



PETITE POSE EN BEAUJOLAIS

SÉJOURNER EN BEAUJOLAIS



Hôtel Belleville.com
04.74.66.67.47
hb6914@inter-hotel.com

- Au cœur du Beaujolais vignoble
- A proximité A6 - Sortie n°30
- 49 chambres avec salle de bain privée canal+ et Wi-fi
- Parking privé, fermé et sécurisé

Chambres de 1 à 3 pers.
de 54€ à 78€



www.hotel-belleville.com

• Situé sur l'autoroute A6, sortie n°30, l'hôtel Belleville bénéficie d'une situation idéale : à 30 minutes du centre de Lyon et 24 minutes de Beaujeu.

L'hôtel est ouvert 24h/24h, très facile d'accès et dispose d'un parking gratuit et fermé.

Nous vous proposons une halte conviviale pour vos soirées étapes dans le Beaujolais, week-end ou vacances en famille en direction de Lyon ou le Sud de la France.

L'étape Cavalière

Auberge - Gîte - Poney Club



Mailval - 69430 Beaujeu
Tél. 04 74 69 53 31
06 64 90 53 31

www.etape-cavaliere.com
sophie@etape-cavaliere.com

• Juste au dessus de Beaujeu, avec une vue exceptionnelle sur les Monts du beaujolais, quelque soit la saison, l'Etape Cavalière propose : un gîte d'étape de 19 à 24 places, et une maisonnette de charme pour les moins nombreux (3 à 5 pers.).

Location week-end et semaine.

LE RETINTON

Cuisine Bistronomique

Une savoureuse cuisine
alliant qualité et produits frais

3 Place de la Liberté - 69430 Beaujeu
Tél. 04 74 04 84 95 - www.leretinton.fr

Ouvert en hiver : du mardi au dimanche midi, les vendredi et samedi soirs
Et l'été : du mardi au dimanche midi, du mercredi au samedi soir
Terrasse - Groupes de 25 à 80 personnes

• Côté salle, un cadre chaleureux d'une simplicité inspirée, pour une ambiance douce et conviviale.

Côté table, une cuisine d'esprit bistronomique élaborée à base de produits frais et de recettes maison. Les saisons et les idées comme guides, les saveurs et la qualité comme références.

CHÂTEAU du BLUIZARD



Brouilly
Côte de Brouilly
Beaujolais-Villages
Crémant de Bourgogne

Dégustation
Accueil de groupes
Salle de réception



le Bluzard - 69460 St Etienne-la-Varenne
Tél. 06 68 57 22 10 - 06 83 82 18 26
E-mail : chateaubluzard@numericable.com

• Marie et David RATIGNIER, seront heureux de vous accueillir au Château du Bluzard, en plein cœur du Beaujolais, face à la commune de Saint-Etienne la Varenne, pour vous faire déguster les vins de la propriété.

Ils mettent à disposition leur magnifique salle de réception chauffée par une grande cheminée ancienne et avec de hauts plafonds, pour les fêtes de famille ou séminaires d'entreprises.



MOTS DU VIN

Ampélographie : science qui permet l'identification des cépages. Celle-ci se base sur l'observation des bourgeons, feuilles, rameaux...

A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) : née d'une réglementation européenne visant à protéger toutes les A.O.C au niveau de la Communauté en maintenant leurs cahiers des charges qui s'imposent désormais aux autres états de l'Union.

Bouquet : ensemble des sensations olfactives que procure un vin. Il résulte de la combinaison de l'arôme du raisin, du bouquet secondaire né pendant la fermentation et du bouquet tertiaire épanoui par le vieillissement.

Charpenté : il s'agit d'un vin de bonne tenue, alliant richesse en alcool et harmonie des éléments qui entrent dans sa composition. Il est le vin d'une bonne année, qui a assuré aux raisins la maturité optimale.

Ciselage : opération consistant, à l'aide d'un ciseau très effilé, d'éliminer dans une grappe (raisin de table en particulier) les baies, pédicelles ou autres non présentables (pourries, cassées, éclatées, peu colorées, etc.) dans le but de favoriser sa commercialisation.

Corps (avoir du) : se dit du vin qui est tout à la fois charpenté, charnu, dense et chaud. La corpulence d'un vin dépend principalement de sa teneur en alcool, en polyphénols et en extrait sec.

Douelle : planche en chêne fendu (merrain) ou scié formant avec d'autres le corps d'un tonneau.

la maison du terroir beaujolais



espace de visite

Découvrez la visite animée, ludique et gourmande de la Maison du terroir beaujolais, site touristique dédié au terroir beaujolais et mettez vos 5 sens en éveil !

Nouveauté 2018 • Laissez-vous surprendre par l'exposition « La Maison du terroir beaujolais, l'histoire de sa bâtisse au fil des siècles » et la reconstitution d'un bistrot beaujolais. Rendez-vous en boutique pour une dégustation en fin de visite ! • Durée : environ 1h

location de vélos

Parcourez la Voie Verte du Beaujolais et les boucles cyclo touristiques de mars à décembre avec les vélos tous chemins (VTC) adultes, ou franchissez les plus hauts sommets de la région grâce aux vélos à assistance électrique (VAE) du 15 juin au 15 septembre.

Circuits, sièges enfants, casques et antivol fournis. Réservation conseillée. → VTC : demi-journée : 13 € journée : 19 € week-end : 30 € → VAE : forfait 25 € et 35 €

en accès libre

Fliânez dans la spacieuse boutique de produits régionaux, vins du Beaujolais, artisanat local, librairie du terroir et souvenirs.

Visite
Gratuite
en 2018



animations gratuites

- JUILLET - Dimanche 22 : Les Artisans de l'Été.
- SEPTEMBRE - samedi 15 et dimanche 16 : Les Journées Européennes du Patrimoine. Dimanche 23 : La Fête de la Gastronomie.
- OCTOBRE - du lundi 8 au dimanche 14 : La Semaine du Goût.
- NOVEMBRE - du mercredi 14 au dimanche 18 : Les Sarmantelles.
- DÉCEMBRE - samedi 15 et dimanche 16 : Les Marchands de Noël.

OUVERTURE : Du 1er mars au 31 décembre : 7j/7 • 10h-12h30 • 14h-18h.
Dimanches et jours fériés : 10h-12h30 • 15h-18h.

Jusqu'à 19h en juillet et août.
Place de l'Hôtel de ville - 69430 Beaujeu - 04.74.69.20.56
www.lamaisonduterroirbeaujolais.com



VITICULTEURS



VOUS SOUHAITEZ CULTIVER VOS PROJETS, VOTRE BANQUE EST LÀ AVEC DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES.

Crédit Mutuel

Crédit Mutuel Belleville
Crédit Mutuel Villefranche-sur-Saône

ET POUR RENTRER...

TAXI
BRUNO LEBRETON

Beaujeu
Grand Chapiteau

VÉHICULES 8 PERSONNES
BEAUJEU - MONSOLS - POULES LES ECHARMEAUX

Tél. 04 74 04 83 21

La Papeterie - 69430 Les Ardillats

GSM 06 08 85 68 88



NOS PARTENAIRES FINANCIERS



avec le soutien de



ENTRÉE

 Pharmacies	 Festivités
 Tous commerces	 Parcours de dégustation
NUMÉROS D'URGENCE	
15 Samu	
18 Pompier	

AMETIS, partenaire des communes

Notre principe fondateur : L'innovation au sein d'un habitat conçu pour tous

Espace 84 : 84 quai Joseph Gillet - CS 90218 - 69316 Lyon Cedex 04 - Tél. 04 78 52 78 86 - Fax 04 37 24 19 81
 ametislyon@sas-ametis.fr - www.ametis-groupe.com