

EDITION  
SPÉCIALE

BEAUJOLAIS  
NOUVEAU

Tirage :  
Plus de 7 000 exemplaires

# LA GAZETTE des Sarmantelles

30<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

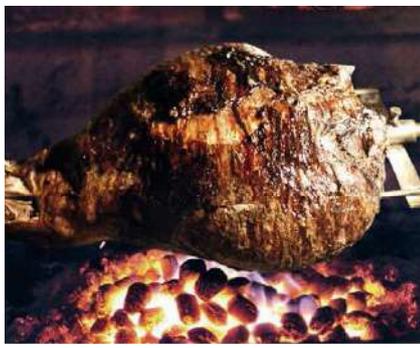
En 2000, il est Champion du Monde professionnel à San Jose aux États-Unis. En 2004, il rejoint la célèbre tournée Holiday On Ice. Il inaugure, en 2006, la patinoire qui porte son nom à Valloire en Savoie.

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](http://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<sup>ème</sup> 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<sup>ÈME</sup> 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



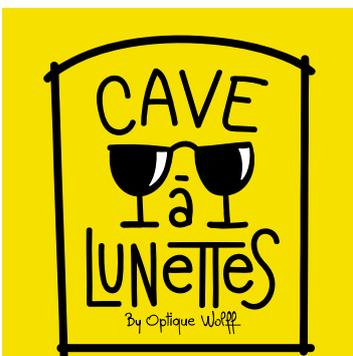
## 17 NOVEMBRE

- ❁ 10h à 20h - Grand chapiteau  
**16<sup>ÈME</sup> 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 Péchard, 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<sup>ÈME</sup> 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



## 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



## 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<sup>e</sup> édition entrée libre

# Marché DE LA CREATION 2018

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

novembre DIMANCHE 10h/18h

Sarmantelles de Beaujeu

Samedi 17  
Dimanche 18  
Novembre 2018  
ENTRÉE GRATUITE

5<sup>ÈME</sup> 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



# 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.



**LOUIS LORON**  
Depuis 1898  
Etranger - Vigneron

*Esprit de Bourgogne*  
*Un Fleuve*

BOUTIQUE DE VENTE ET DÉGUSTATION  
Détail du lundi au samedi

Le Vivier - 69820 Fleurie  
Tél. 04 74 04 10 22  
info@loron-et-fils.com  
WWW.LORON-ET-FILS.COM

**René & Alban DESCOMBES**  
Propriétaires Récoltants

Juliéna • Chénas • Fleurie  
Beaujolais • Beaujolais-Villages

Domaine de Vayolette  
Les Paquelets - 69840 JULIÉNAS  
Tél. 04 74 04 04 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 TEL. 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

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**  
FONDÉ EN 1883  
LE RENOUEAU DU BEAUJOLAIS

www.mommessin.com

403 route de Saint-Vincent 161 +33 (0) 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<sup>ÈME</sup> 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](http://geopark-beaujolais.com)



# 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 1000m<sup>2</sup>. 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<sup>ème</sup> 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 avec vue panoramique (Prix 10 €)

Inscription 5€ avec 1 verre OFFERT

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

La Région Auvergne-Rhône-Alpes  
Quincié en Beaujolais

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



# PETITE POSE EN BEAUJOLAIS

## SÉJOURNER EN BEAUJOLAIS

**INTER-HOTEL**  
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'Étape 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 vendredis 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

**en accès libre**  
Flânez dans la spacieuse boutique de produits régionaux, vins du Beaujolais, artisanat local, librairie du terroir et souvenirs.

**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 antivols fournis. Réservation conseillée. → VTC : demi-journée : 13 € journée : 19 € week-end : 30 € → VAE : forfait 25 € et 35 €

**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

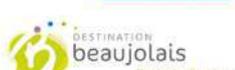
Tél. 04 74 04 83 21 La Papeterie - 69430 Les Ardillats GSM 06 08 85 68 88



# NOS PARTENAIRES FINANCIERS



avec le soutien de



ENTRÉE

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



AMETIS - AMETIS RHÔNE ALPES AUVERGNE

**Ametis**  
Rhône Alpes Auvergne

**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

[www.sarmantelles.com](http://www.sarmantelles.com)



Création de la Gazette : Manacrea 04 74 04 10 86 - Charte graphique Manacrea - Photos non contractuelles  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION