

# Dossier

de **presse** 20  
26

—  
VIENNE  
CONDRIEU  
TOURISME  
—



*Une **nouvelle génération**  
incarne le tourisme  
de Vienne Condrieu*

—  
QUOI  
DE NEUF  
EN 2026 ?  
—

2026

# Une nouvelle génération à l'œuvre

## À VIENNE CONDRIEU

À Vienne Condrieu, le tourisme se réinvente sans jamais renier ce qui fait sa force : un patrimoine d'exception, une gastronomie reconnue et un art de vivre profondément ancré dans son territoire. **En 2026, un fil rouge s'impose naturellement : celui des nouveaux visages et d'une nouvelle génération qui reprend le flambeau, perpétue l'héritage et insuffle un vent de fraîcheur à la destination.**

Chefs emblématiques qui transmettent leur maison familiale à leurs enfants, jeunes repreneurs d'hébergements et de tables de caractère, nouveaux talents de la vigne, entrepreneurs audacieux investissant des lieux singuliers... Partout sur le territoire, une même dynamique est à l'œuvre : **préserver l'exigence et la renommée de Vienne Condrieu tout en inventant de nouvelles expériences, plus contemporaines, plus engagées, plus vivantes.** Hébergements montés en gamme, restauration de terroir revisitée, savoir-faire viticole de renommé : l'excellence se transmet, se transforme et se projette.

**Cette énergie collective accompagne l'arrivée de Vanessa Puravet à la direction de l'Office de Tourisme de Vienne Condrieu.** Une nouvelle étape pour la destination, portée par une génération d'acteurs engagés, créatifs et profondément attachés à leur territoire.

**Côté agenda, 2026 s'annonce résolument rythmée par le vin et la musique. Du printemps à l'été, les notes se déclinent en musique comme en saveurs !**

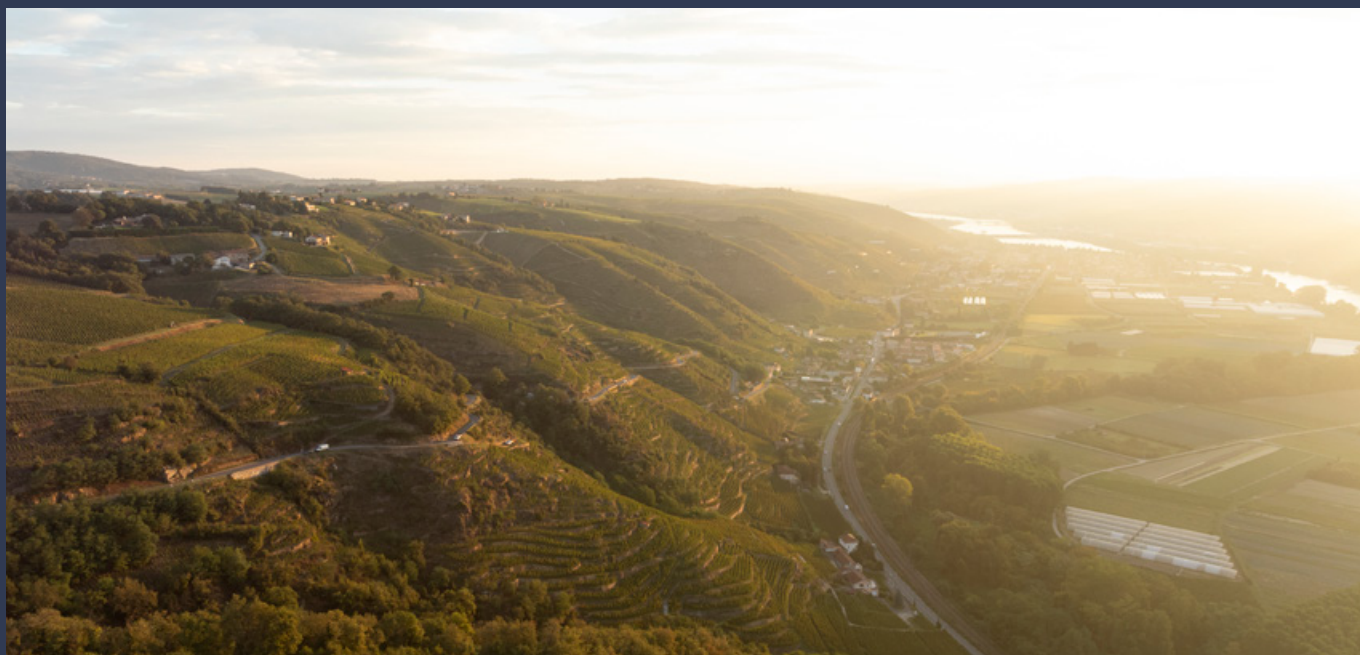
Les Rendez-Wine (mai à septembre), Caravan'Jazz (mai à juin), MIAAAM!, un nouveau temps fort épicurien en juin, Jazz à Vienne (juin à juillet), sans oublier la première édition du Pilat Fest (juillet)... Autant de rendez-vous qui racontent un territoire vivant, généreux et en perpétuel mouvement.



*« À Vienne Condrieu, une nouvelle génération est à l'œuvre. Elle reprend le flambeau avec énergie, créativité et respect de l'héritage. Son arrivée accompagne la mienne et je suis très heureuse de m'inscrire dans cette dynamique collective qui fait avancer la destination sans jamais perdre son âme. »*

**Vanessa Puravet**

Directrice de l'Office de Tourisme de Vienne Condrieu



## SOMMAIRE

---

|  |           |
|--|-----------|
| Vanessa Puravet, nouveau visage<br>de l'Office de Tourisme de Vienne Condrieu .....                  | <b>4</b>  |
| Restauration, hébergements, vignobles, loisirs...<br>Les nouveaux visages du tourisme à Vienne ..... | <b>5</b>  |
| <i>Côté restauration</i> .....   | 6         |
| <i>Côté hébergements</i> .....   | 11        |
| <i>Côté domaines viticoles</i> .....   | 17        |
| <i>Côté loisirs</i> .....  | 20        |
| Vin et musique : le combo gagnant de l'agenda<br>printemps-été.....                                  | <b>23</b> |
| Et aussi .....   | <b>29</b> |
| <i>Panorama de la destination</i> .....  | 33        |

---

# Vanessa Puravet

## NOUVEAU VISAGE DE L'OFFICE DE TOURISME DE VIENNE CONDRIEU

« *Je me vois comme une cheffe d'orchestre* »

Professionnelle du tourisme depuis plus de 20 ans, Vanessa Puravet prend la direction de l'Office de Tourisme Vienne Condrieu après une longue et riche carrière à Moulins, sa ville natale. À 46 ans, elle aborde ce nouveau chapitre avec la conviction qu'il fallait se challenger et la certitude d'être arrivée au bon endroit.

### Un parcours ancré dans le tourisme

Vanessa Puravet se destine très tôt aux métiers du tourisme. Après un bac littéraire, elle poursuit des études en développement touristique à Périgueux puis à Clermont-Ferrand. C'est lors de son stage de fin d'études en 2001 à l'Office de tourisme de Moulins qu'elle fait ses premiers pas dans le secteur. La structure lui propose alors de rester pour poursuivre le travail engagé sur le positionnement marketing de la destination. Elle y restera plus de 20 ans, évoluant progressivement au sein de l'organisation : relations partenaires, promotion, communication, marketing et commercialisation, avant d'être propulsée à la direction de la structure en 2022. Une expérience de long terme qui lui permet aujourd'hui d'aborder ses nouvelles fonctions de directrice de Vienne Condrieu Tourisme avec une vision globale du fonctionnement de la structure et des enjeux d'une destination.

### Le bon territoire au bon moment

C'est un cabinet de recrutement qui approche Vanessa Puravet à l'été 2025, alors qu'elle arrive au bout de ce qu'elle pouvait apporter à Moulins et cherche à relever un nouveau challenge. Sa première visite à Vienne fait le reste. La ville, l'ambiance, les personnes qu'elle rencontre, le sentiment immédiat de bien-être : tout concourt à sa décision. Ce qui l'a séduite dans la destination ? La charte de l'« Épicurieux », d'abord, qui lui ressemble : gourmande de vie, curieuse de tout. Et surtout cette atmosphère de bien-vivre perceptible dès le marché du samedi matin, les terrasses remplies en été, la douceur générale qui se dégage du territoire.

### Une vision : faire rayonner l'ADN du territoire

Deux mois après sa prise de poste, Vanessa Puravet a déjà une lecture claire de ce qui fait la force de Vienne Condrieu : le patrimoine historique, le vin et ce qu'elle appelle le « bien-vivre » : un territoire dynamique, vivant, accueillant, dont l'agenda événementiel ne faiblit jamais. Trois piliers qu'il s'agit maintenant de rendre encore plus lisibles, cohérents, incarnés.

### Un office de tourisme au service de ses partenaires et de demain

Son ambition pour porter ces piliers ? Que l'ensemble des acteurs du territoire parlent d'une même voix, sur les mêmes valeurs. Elle entend pour cela renforcer les outils (photothèque, vidéothèque, champs sémantiques partagés), structurer les offres pour éviter la dispersion et accompagner les socioprofessionnels à leur montée en compétences, dans une relation de partenariat gagnant-gagnant. L'Office de Tourisme a aussi son rôle à jouer sur les grandes évolutions du secteur : intelligence artificielle, développement durable, mutation des usages. Vanessa Puravet reste lucide et pragmatique : la question n'est plus d'aimer ou non ces transformations. L'Office doit rester un acteur central, source de valeur ajoutée réelle, pour les visiteurs comme pour les professionnels.

### Sur le territoire, elle court et elle déguste

Vanessa Puravet aime courir : sa « *petite bulle d'oxygène, pour garder un esprit sain dans un corps sain* ». Depuis son arrivée à Vienne, elle a trouvé son terrain de jeu le long du Rhône, sur la ViaRhôna vers l'île du Beurre. Une autre façon de faire de belles rencontres, pour celle qui se définit avant tout comme « *une cheffe d'orchestre* » : attentive à ce que chacun ait les bonnes conditions pour donner le meilleur... Côté table et cave, elle avoue être encore en pleine exploration et peine à trancher sur ses coups de cœur. Rendez-vous dans un an pour ses recommandations !



Famille Henriroux : La Pyramide - Maison Henriroux

## RESTAURATION, HÉBERGEMENTS, VIGNOBLES, LOISIRS... LES NOUVEAUX VISAGES DU TOURISME À VIENNE

—

Entre nouvelles tables, hébergements de caractère, projets œnotouristiques et expériences de loisirs inédites, le territoire de Vienne Condrieu poursuit sa dynamique touristique. Derrière ces adresses, une même tendance se dessine : celle d'entrepreneurs souvent ancrés localement qui font évoluer des lieux existants ou lancent de nouveaux projets, entre transmission familiale, reconversion et nouvelles envies d'hospitalité. Gastronomie étoilée, gîtes confidentiels, péniche-hôtel, caveaux ouverts aux visiteurs ou loisirs immersifs... Autant d'initiatives qui renouvellent l'offre et invitent à (re) découvrir la destination sous des angles multiples.

# Côté restauration

---

À **La Pyramide\*\***, les enfants Henriroux prennent le relais  
Amélie Girardon, la relève en douceur au **Domaine de Clairefontaine**

Noémie cultive l'esprit bistrot au **P'tit Bistrot**

**Pile** mise sur le smash burger et le fast-food de qualité

Marie Mativet redonne vie à l'**Auberge du Rozay**

---



## À **La Pyramide\*\***, les enfants Henriroux prennent le relais

→ **Vienne**

À Vienne, La Pyramide ouvre un nouveau chapitre de son histoire. Après plus de trois décennies portées par Patrick Henriroux, figure de la gastronomie française et artisan du maintien des deux étoiles Michelin depuis 1992, et ses équipes, la maison familiale, anciennement tenue par le mythique Fernand Point, s'apprête à passer pleinement entre les mains de la nouvelle génération. Aux commandes désormais : les trois enfants, qui reprennent progressivement l'établissement. Leslie, 41 ans, Boris, 38 ans et leur cadet Lucas, 28 ans, incarnent cette relève. « *On boucle la boucle* », résume Boris. Tous ont grandi dans les coulisses de la maison, entre la salle et les cuisines. Après l'école, ils venaient déjà déjeuner ici. Une immersion précoce qui a façonné leur rapport à cette institution viennoise.

Car La Pyramide n'est pas qu'un restaurant doublement étoilé : c'est un véritable écosystème gastronomique. L'établissement réunit un hôtel Relais & Châteaux\*\*\*\* de 19 chambres et quatre suites contemporaines, une seconde table (L'Espace PH3) et un bar lounge (Le Blue Pearl) animé par des soirées thématiques autour du vin, du homard, de la truffe ou encore de la cuisine japonaise. Au total, près de 60 collaborateurs et 14 corps de métiers font vivre quotidiennement cette maison.



### « **SECRET DE VINS** », UNE NOUVELLE BOUTIQUE DÉDIÉE AUX GRANDS CRUS

Prévue pour avril, une nouvelle adresse viendra compléter l'écosystème de La Pyramide. Ce nouveau projet est directement porté par Patrick Henriroux et son épouse Pascale. Baptisée Secret de Vins, cette boutique attenante sera entièrement consacrée au vin. Plus qu'une simple cave, le lieu se veut un espace d'échanges et de dégustation. Les visiteurs pourront y retrouver le chef emblématique de la Pyramide pour échanger mais aussi et surtout découvrir, acheter et parfois réserver des bouteilles rares destinées à la garde. La boutique proposera une sélection pointue et un accompagnement personnalisé : constitution de cave, recherche de millésimes précis ou grands crus du Rhône et du monde entier. Une cave privative accueillera également de petites dégustations confidentielles, pour six à huit personnes, autour de flacons d'exception et de rencontres avec le maître des lieux.

La transmission s'effectue en douceur. Les parents restent encore présents pour accompagner la transition, engagée depuis plusieurs années. « *Notre priorité, c'est de ne pas trahir ce qui a été construit* », insiste la nouvelle génération. Car derrière la renommée actuelle, il y a l'histoire d'une ascension patiente : des grands-parents agriculteurs d'un côté, commerçants de l'autre, et une maison bâtie à force de travail, de passion et d'exigence. La ligne est claire : préserver l'âme du lieu tout en préparant l'avenir. « *On travaille pour nos clients avant tout* », confient-ils. Maintenir la qualité et continuer à faire vivre l'expérience Pyramide : la relève entend s'inscrire dans le temps long, fidèle à la devise familiale : « *savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va* ».

14 boulevard Fernand Point, Vienne  
T. 04 74 53 01 96

[lapyramide.com/fr](http://lapyramide.com/fr)



### DAVID CASTAGNET, CHEF DE LA PYRAMIDE

Aux fourneaux de La Pyramide, le chef David Castagnet, 47 ans, incarne une forme de fidélité rare dans la haute gastronomie. Son histoire avec la maison remonte à plusieurs années et s'est construite en plusieurs étapes. Après un premier passage bref, alors qu'il se juge encore en apprentissage, il poursuit sa formation avant de revenir comme sous-chef auprès de Patrick Henriroux, fonction qu'il occupe pendant sept ans. Parti ensuite diriger les cuisines d'un restaurant doublement étoilé, il est rappelé en 2020 pour prendre la tête des cuisines de La Pyramide. Depuis, il signe progressivement les créations de la carte avec ses chefs adjoints Alexandre Vuillin et Kenji Takenoshita, dans un dialogue étroit avec Patrick Henriroux, assurant une transition culinaire en douceur et dans le respect de l'identité de la maison.





## Amélie Girardon, la relève en douceur au **Domaine de Clairefontaine**

→ **Chonas-l'Amballan**

Au Domaine de Clairefontaine, la transmission se fait naturellement, comme une évidence. À 28 ans, Amélie Girardon incarne déjà la nouvelle génération de cette maison familiale installée à Chonas-l'Amballan, distinguée d'une étoile au Guide Michelin.

Fille du chef Philippe Girardon, Meilleur Ouvrier de France, et de Laurence Girardon, qui veille avec attention sur leurs deux Maisons, Amélie a grandi dans les coulisses de la maison. « *J'ai commencé à 14 ans en faisant les chambres l'été* », raconte-t-elle avec un sourire. Très tôt, l'exigence et la passion du métier s'imposent comme une évidence. Après cinq années au lycée hôtelier de Grenoble, elle poursuit sa formation à l'Institut Paul Bocuse, tout en multipliant les expériences dans de grandes maisons étoilées, notamment auprès de Michel Guérard ou encore Gilles Goujon, des tables emblématiques de la haute gastronomie française.



Revenir à Clairefontaine n'était pourtant pas un simple retour à la maison. « *Même lorsque l'on a grandi ici, il faut apprendre à redécouvrir la maison* » confie-t-elle. Depuis 2020, Amélie s'y est installée pas à pas. D'abord à la réception, puis en salle – son univers de prédilection – elle supervise aujourd'hui les équipes du restaurant et de l'hôtellerie, tout en gardant un regard attentif sur le bistrot du domaine, Le Cottage de Clairefontaine.

Aux côtés de ses parents, elle participe désormais à la gestion d'une maison qui emploie jusqu'à une cinquantaine de collaborateurs en pleine saison. « *Nous n'avons aucun investisseur : la force de la maison, c'est notre travail et notre passion* », souligne-t-elle.

Entre bienveillance et exigence, Amélie Girardon fait vivre l'esprit de Clairefontaine avec une sensibilité nourrie de ses expériences. Ici, la transmission ne se proclame pas : elle se construit chaque jour, au rythme du service, des saisons et des clients fidèles qui la regardent encore parfois comme « *la petite fille de la maison* ». Une manière de rappeler que le Domaine de Clairefontaine est, avant tout, une histoire de famille.

105 Chemin des Fontanettes, Chonas-l'Amballan  
T. 04 74 58 81 52

[domaine-de-clairefontaine.fr](http://domaine-de-clairefontaine.fr)





## Noémie cultive l'esprit bistrot au **P'tit Bistrot**

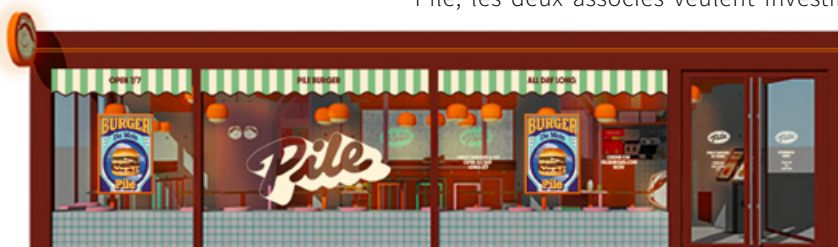
→ **Vienne**

Au cœur du centre historique de Vienne, le P'tit Bistrot s'est imposé en un an comme une adresse conviviale où l'on vient autant pour manger que pour échanger. Aux commandes, Noémie Marceaux, 36 ans, enfant du pays, qui revendique une vision simple et chaleureuse de la restauration. Ouvert il y a tout juste un an, l'établissement joue la carte du bistrot traditionnel : une quinzaine de couverts en salle et une terrasse pouvant accueillir une vingtaine de clients aux beaux jours. « *Je veux que les gens viennent comme ils sont, que ce soit un lieu de passage où l'on peut discuter et rencontrer du monde* », résume la gérante. Si son parcours ne la destinait pas à la restauration - Noémie s'était d'abord engagée dans des études liées au monde animal - la passion du métier s'impose rapidement. Après 18 ans dans le secteur, principalement en salle dans plusieurs restaurants, notamment à Lyon, elle choisit finalement de revenir dans sa ville natale pour ouvrir son propre établissement.

2026 marque une nouvelle étape pour l'adresse. En attendant le recrutement d'un nouveau chef prévu au printemps, Noémie assure temporairement la salle et la cuisine. La carte évolue dans un esprit bistrot maison avec des produits de saison : quelques entrées, plats et desserts qui changent régulièrement, entre classiques réconfortants telle la blanquette de veau et propositions plus saisonnières comme des panacottas salées. Sans oublier les plateaux de charcuterie maison. Parmi les nouveautés de 2026, Noémie souhaite développer une véritable carte de cocktails, un domaine qu'elle affectionne particulièrement, mais aussi renforcer l'offre de vente à emporter. Toujours avec la même ambition : faire du P'tit Bistrot un lieu simple, vivant et accessible, à l'image de sa ville.



78 rue Marchande, Vienne  
T. 09 88 47 29 49



## **Pile** mise sur le smash burger et le fast-food de qualité

→ **Vienne**

À Vienne, deux restaurateurs bien connus du centre-ville ouvrent une nouvelle adresse. Après la brasserie Le Glacier et l'italien Lupo, Pierre, 38 ans, et Basile, 37 ans, lancent Pile, un établissement consacré au smash burger, qui ouvre ses portes en mai sur le cours Brillier. Derrière ce nom court se cache d'abord une histoire d'association. « *On a longtemps cherché un nom. Finalement, on a pris le début de Pierre et la fin de Basile. Et ça a donné Pile* », sourit Pierre. Un clin d'œil à leur duo entrepreneurial, formé il y a quelques années autour d'une même envie : développer des lieux de restauration indépendants, imaginés de A à Z. Avec Pile, les deux associés veulent investir

le terrain du fast-food qualitatif, encore peu présent à Vienne. L'idée : revisiter la tradition américaine du burger en version exigeante. « *On veut faire un vrai bon fast-food : du bon pain, de la bonne viande, du bon fromage et le plus possible de produits français* », explique Basile. À la carte : smash burgers, poulet croustillant, frites façon belge, desserts gourmands - churros ou glace à l'italienne avec toppings - dans un format pensé aussi pour l'emporter, le click & collect et la livraison. Le restaurant devrait ouvrir 7j/7, de la fin de matinée au soir, avec des menus accessibles visant aussi bien les étudiants que les actifs. Pour Pierre et Basile, le projet s'inscrit dans une logique plus large : proposer plusieurs expériences culinaires complémentaires dans la ville. Une nouvelle pièce dans un puzzle gastronomique local qu'ils continuent de construire.

34 Cours Brillier, Vienne  
T. 04 28 73 00 77

## Marie Mativet redonne vie à **L'Auberge du Rozay**

→ **Condrieu**

Les Terrasses du Rozay changent de nom et d'esprit. À Condrieu, Marie Mativet, 55 ans, a ouvert en février 2026 l'Auberge du Rozay. Un restaurant où se mêlent cuisine de tradition, produits nobles et inspirations venues d'ailleurs. Arrivée dans la région il y a six ans, la restauratrice n'en est pas à sa première aventure. Elle dirigeait auparavant l'Auberge des Vignobles à Chavanay, un établissement devenu trop exigü pour accueillir tous les clients. Le nouveau lieu dispose désormais de deux salles de 60 et 45 couverts, entièrement rénovées et réaménagées dans une ambiance plus lumineuse et chaleureuse. Formée dans l'univers exigeant des Relais & Châteaux, notamment au château de Chissay en Touraine, Marie Mativet a d'abord fait carrière en réception avant de se tourner vers la cuisine, guidée par un chef qui lui transmet le goût du produit et de la précision. Aujourd'hui, elle revendique une gastronomie accessible mais exigeante.

En semaine, l'établissement mise sur un nouveau buffet d'entrées froides, avant des plats chauds servis à table. Le week-end, la cuisine se fait plus gastronomique avec des menus à l'assiette renouvelés chaque semaine selon les arrivages : ris de veau, noix de Saint-Jacques, foie gras, cabillaud, lotte, filet de veau ou de bœuf. La cheffe propose aussi, sur commande ou lors de soirées dédiées, une parenthèse culinaire africaine inspirée de son Cameroun natal. « *Je veux que les clients puissent voyager dans l'assiette* », résume-t-elle. L'établissement prévoit également des événements autour du vin, à l'image d'une première soirée gastronomique organisée en avril 2026 avec le Domaine Mouton, voisin du restaurant.

32 Montée du Rozay, Condrieu  
T. 04 74 57 54 33  
[auberge-du-rozay.com](http://auberge-du-rozay.com)

**UN NOUVEL  
HÉBERGEMENT  
TOURISTIQUE  
AVEC VUE SUR  
LES VIGNES**

L'Auberge du Rozay ne se limite pas à la table. Marie Mativet ouvre ce printemps un hébergement touristique de quatre couchages, intégré à l'établissement. Ce logement vise à accueillir une clientèle de passage séduite par la vue sur les vignobles de Condrieu.



# Côté hébergement

---

—  
*Le **Beau Rivage** : un nouveau souffle pour une adresse historique*

***Les Loges de Bacchus**, une parenthèse bien-être chez Judith et David*

***Péniche Mya'More** : dormir sur l'eau sans lever l'ancre*

*Escale japonaise à la **Maison Mori**, chez Noé et Nathalie*

***La Roche Étoilée**, une parenthèse de bien-être sculptée dans la pierre*

—





## Le **Beau Rivage** : un nouveau souffle pour une adresse historique

→ **Condrieu**

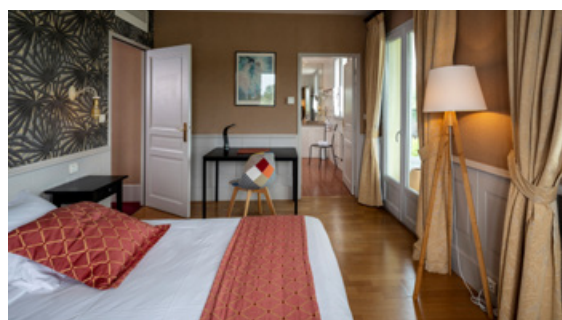
Une famille reprend les rênes de l'Hôtel Beau Rivage, adresse incontournable de la vallée du Rhône. À sa tête, Adrien Bérard, jeune trentenaire, incarne une nouvelle génération de dirigeants hôteliers. Diplômé de l'Institut Paul Bocuse il est passé par des grands groupes et établissements en France et à l'international. En avril 2025, il reprend en famille cette maison emblématique fondée en 1946 par la cheffe Paule Castaing : une ancienne guinguette des bords du Rhône transformée en établissement doublement étoilé pendant plus de 20 ans. Son ambition est claire : faire évoluer le Beau Rivage sans jamais le dénaturer. Alors que cette institution s'apprête à fêter ses 80 ans en 2026, une montée en gamme progressive est engagée : rénovation des chambres et suites dans un esprit maison de campagne raffinée, réfection d'une salle de séminaires et création d'une salle de sport et d'une salle de séminaires, futurs espaces bien-être...



Objectif assumé : transformer cet hôtel d'étape en véritable hôtel de destination, où l'on vient pour séjourner, se ressourcer et découvrir le territoire. Côté table, Adrien défend une restauration ouverte et vivante, capable de s'adresser à tous les publics : pause apéritive au bar, déjeuner bistrannique en semaine, menu gastronomique le soir et le week-end. Une pluralité d'usages pensée pour reconnecter le lieu à ses habitants autant qu'aux voyageurs. Ancré entre Rhône et vignobles, sur le trajet de la ViaRhôna, le Beau Rivage revendique aussi un lien fort au territoire : produits locaux, vins de la vallée du Rhône, partenariats avec les acteurs touristiques et œnotouristiques voisins. Une maison de caractère qui regarde vers l'avenir, portée par une vision familiale, durable et résolument contemporaine.

À partir de 120€ la nuit  
 Restaurant – déjeuner (semaine) : formule bistrannique à partir de 31€  
 Restaurant gastronomique (soir & week-end) : menu à partir de 79€

2 rue Beau Rivage, Condrieu  
 T. 04 74 56 82 82  
[hotel-beaurivage.com/fr](http://hotel-beaurivage.com/fr)



## *Les **Loges de Bacchus**, une parenthèse bien-être chez Judith et David*

→ **Chonas-L'Amballan**

Bienvenue aux Loges de Bacchus, trois charmants gîtes dans la propriété de Judith et David. À l'origine du projet en 2024, un ancien corps de ferme datant du Château de Chonas-L'Amballan, dont le couple tombe amoureux. Originaires de la région, aimant les challenges et recevoir des convives, ils achètent la propriété et se lancent progressivement dans la rénovation de la dépendance en un, deux, puis trois gîtes : le Carpe Diem (6 personnes), l'Épicurieux (2 à 4 personnes) et le P'tit Loft (2 à 4 personnes). Les trois hébergements sont ouverts sur le parc, la piscine et son terrain de pétanque. Afin d'apporter toujours plus de confort et de prestations sur-mesure à leurs hôtes, Judith et David développent en 2026 une offre bien-être en mettant à disposition sur réservation un jacuzzi et un service de massage à domicile, en partenariat avec un institut de beauté de Chonas-L'Amballan.



Et pour la suite ? Anciennement salariée dans une société de courtage en prêts immobilier, Judith se consacre maintenant pleinement à la gestion des gîtes. Partenariat avec un caviste local, espace cuisine d'été, accueils de groupes professionnels et prestations de dégustations... Les idées fusent !

Le Carpe Diem : à partir de 120€ la nuit  
L'Épicurieux et le P'tit Loft : à partir de 80€ la nuit

77 chemin du Marais, Chonas-L'Amballan  
T. 06 30 79 18 25  
[logesbacchus.fr](http://logesbacchus.fr)





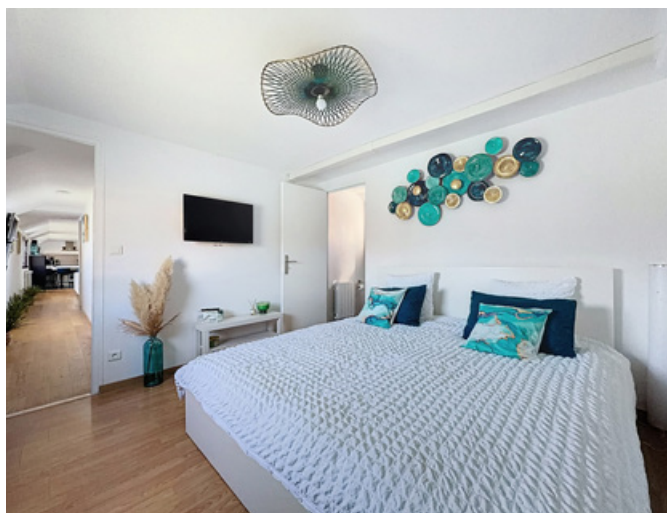
## ***Péniche Mya'More :*** *dormir sur l'eau* *sans lever l'ancre*

→ **Sainte-Colombe**

Peggy et Ouahid embarquent les voyageurs pour une escale hors du commun au fil du Rhône. À bord de Mya'More, ancienne péniche de transport réinventée en hébergement de caractère, on dort au ras de l'eau, à 60 centimètres du fleuve, bercé par le passage des cygnes et le rythme paisible du courant. Rien ne prédestinait ce duo à la navigation. Créatrice de mode pour l'une, mécanicien moto pour l'autre, ils tombent pourtant sous le charme de cette péniche et de sa voisine abandonnées et relèvent un défi de taille : les rénover intégralement, en famille, seuls ou presque. Le résultat à ce jour ? Un cocon lumineux et chaleureux, pensé comme une véritable maison flottante, mêlant confort contemporain et mémoire du bateau. Bois, tôle apparente, rivets et timonerie d'origine rappellent l'âme du lieu, tandis que de larges ouvertures plongent les hôtes dans un décor fluvial en perpétuel mouvement. Pensée pour accueillir jusqu'à 10 personnes, Mya'More se prête aussi bien aux séjours en tribu qu'aux escapades entre amis, dans un cadre aussi insolite qu'apaisant. Une première



escale qui marque le début d'une histoire familiale appelée à s'agrandir : Samy'Love, seconde péniche en cours de rénovation, ouvrira courant 2026. Plus industrielle, elle viendra compléter cette aventure flottante imaginée autour des prénoms de leurs enfants, Mya et Samy. Amarrée le long de la ViaRhôna, Mya'More s'adresse aussi aux cyclotouristes en quête d'une halte singulière. La péniche est en cours de labellisation Accueil Vélo, idéale pour une nuit de déconnexion douce entre deux étapes le long du fleuve.



De 700€ à 1200€ la nuit selon la saison

21 Quai d'Herbouville, Sainte-Colombe

T. 06 81 61 44 39

[sur-leau.fr](http://sur-leau.fr)

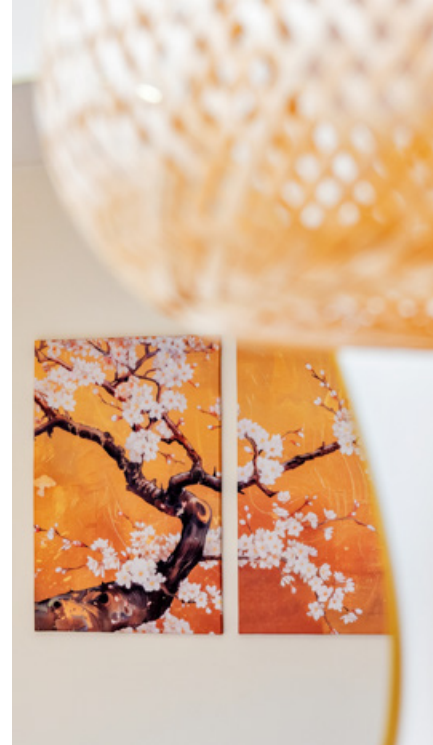




## Escale vienno-japonaise à la **Maison Mori**, chez Noé et Nathalie

→ **Vienne**

Nichée aux portes de la forêt de Massier, Maison Mori est avant tout une histoire de famille et de passion. D'un côté, Noé, 26 ans, formé à l'hôtellerie à Vienne, nourri de voyages lointains et profondément marqué par le Japon. De l'autre, sa mère Nathalie, ancienne directrice de centre de loisirs, animée depuis toujours par le plaisir de recevoir, de cuisiner et de prendre soin des autres. De retour de voyage, l'évidence s'impose pour leur projet de maison d'hôtes : créer ensemble leur interprétation nourrie par le Japon. Mori, qui signifie « forêt sacrée » en japonais, fait naturellement écho à ce cocon au cœur des bois. Mobilier chiné, décoration choisie



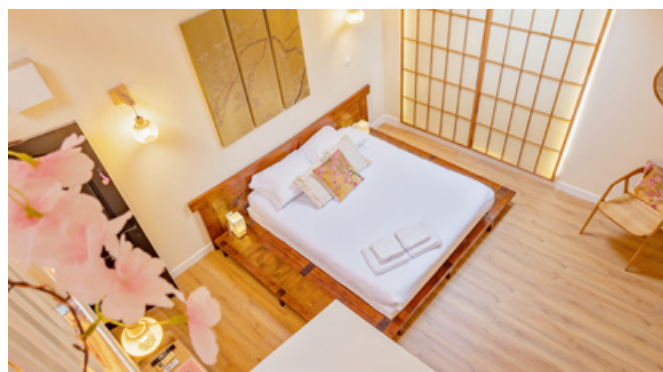
pièce par pièce, matières naturelles... L'esthétique japonaise s'invite avec subtilité, entre sobriété et connexion permanente à la nature. Aujourd'hui, la maison accueille jusqu'à 15 personnes dans cinq chambres, à la nuit en semaine et en format gîte le week-end hors saison. Nathalie signe petits déjeuners et tables d'hôtes, tandis que Noé pilote réservations, communication et développement. Bien plus qu'un hébergement, Maison Mori propose une véritable expérience : dîners japonais ou régionaux à la demande, brunchs, espace bien-être avec piscine, spa, sauna et massages. Ancrée dans son territoire, la maison cultive un esprit résolument local avec des produits de saison, circuits courts et vins de la Maison Criner-Estevan, le domaine viticole du frère Elio situé à Seyssuel, avec visites et dégustations proposées aux hôtes.

À partir de 90€ la nuit (chambre double) / jusqu'à 140€ (chambre familiale - 4 pers) accès espace bien-être inclus

611 chemin du Boucon, Vienne

T. 06 13 43 44 03

[maison-mori.fr](http://maison-mori.fr)



## **La Roche Étoilée,** *une parenthèse de bien-être sculptée dans la pierre*

→ **Vienne**



Annexe de la Villa des Crozes, La Roche Étoilée est une histoire de couple et de transmission. Justine Duclos et son conjoint Maxime Valois ont redonné vie au domaine familial de ses grands-parents. Un projet mené à deux, où chacun trouve sa place : Justine à la gestion et à l'accueil, Maxime, artisan du bâtiment, aux commandes des travaux. Tout comme la Villa des Crozes, ce bâtiment datant du début du XIX<sup>e</sup> siècle a fait l'objet d'une rénovation complète haut de gamme, mêlant confort et esprit cocon. Ici, le nom fait sens. « Crozes » ne renvoie pas au vin, mais bien à la pierre (« creusé dans la roche »). Celle qui, discrètement cachée à la cave, a structuré le lieu et guidé le projet. La Roche Étoilée tire ainsi son identité d'un élément central devenu signature : un spa privatif incrusté dans la roche naturelle, sublimé par un ciel lumineux. Une ambiance unique, à mi-chemin entre caverne secrète et expédition sur la lune. Classé 4 étoiles, le gîte accueille jusqu'à huit personnes dans un espace entièrement repensé, avec chambres dotées de salles de bain, pièce de vie équipée et jardin privatif sans vis-à-vis, ouvert sur la forêt attenante. Pensée comme une expérience à part entière, cette annexe conjugue luxe discret, calme absolu et ancrage affectif fort. Une adresse confidentielle, née d'un coup de cœur et d'une envie commune : rendre hommage à une maison de famille en l'inscrivant dans le présent.

À partir de 120 € la nuit pour 2 personnes

37 Montée Bon Accueil, Vienne  
T. 06 25 17 03 46

**Réservation en ligne sur Airbnb**



# Côté domaines viticoles

---

—  
*Domaine Burgaud: un vignoble historique tourné vers demain*

*Domaine Pimotin: Terre d'ancrage, lieux de cohésion*  
—





## **Domaine Burgaud :** *un vignoble historique tourné vers demain*

→ **Ampuis**

« *Cultiver la modernité tout en perpétuant les traditions* » : c'est le mantra hérité du père de Pierre Burgaud, qui a transformé en 1980 une ferme de polyculture-élevage en domaine viticole pionnier sur les coteaux historiques de Côte-Rôtie. Pierre reprend le domaine en 2020, cultivant une pratique d'assemblage unique, vinification parcellaire séparée puis assemblage final pour une seule cuvée emblématique de Côte-Rôtie. Véronique, son épouse, l'accompagne activement depuis un an dans la vigne, la cave et l'accueil touristique. Le nom Burgaud incarne cette fidélité au terroir : un domaine à taille humaine, gardien d'une vision traditionnelle avec des vins expressifs du millésime, certifiés HVE 3, et évoluant vers plus de notes fruités et d'accessibilité pour s'adapter aux attentes actuelles, sans jamais dénaturer l'essence authentique d'antan. Depuis un an, le domaine s'ouvre à l'œnotourisme. Les groupes (jusqu'à 15 personnes) découvrent l'histoire de l'appellation et du domaine, puis dégustent à la pipette des échantillons parcellaires sur fût avant l'assemblage et des millésimes déjà en vente. Une véritable expérience immersive !

180 Route du Champin, Ampuis  
T. 06 23 31 20 85  
[domaine-burgaud.com](http://domaine-burgaud.com)



## **Domaine Pimotin :** *Terre d'ancrage, lieux de cohésion*

→ **Tupins-et-Semons**

---

En 2019, Sandrine Vialle et Jérôme Jeantet veulent changer de vie. Ils quittent leurs emplois dans l'industrie pharmaceutique pour revenir sur les terres viticoles du grand-père de Sandrine, à Tupin-et-Semons. Ils créent alors le Domaine Pimotin, un domaine à taille humaine, profondément ancré dans le paysage rhodanien. « *On avait besoin de redonner du sens à nos vies et de revenir à quelque chose de concret* », résume Jérôme. Ici, tout se fait à pied : balade dans les vignes, visite de la cave, dégustation au caveau avec vue



sur les coteaux et le fleuve. Le Domaine de Pimotin s'ouvre à l'accueil de groupes et d'entreprises en 2026. Dans un grand caveau pouvant recevoir des groupes à la journée ou à la demi journée (jusqu'à 50 personnes), Sandrine développe des formats de séminaires et d'ateliers sur mesure, accessibles également à ceux qui ne consomment pas d'alcool : découverte du vin par les sens (50 €/personne), création de sa propre cuvée en équipe (65 €/personne), temps de cohésion autour d'une dégustation commentée et de produits locaux. L'idée : faire du vin un fil conducteur qui fasse à la fois rayonner le territoire et participe à la cohésion d'équipe.

---

1885 chemin de Pimotin, Tupin-et-Semons  
T. 06 18 26 12 93  
[domainepimotin.fr](http://domainepimotin.fr)



# Côté **loisirs**

---

Nathan Cabellero lance **VRtueux** : l'immersion comme nouveau terrain de jeu

**Loupisco Park** : faire grandir un parc nature au rythme des enfants

---

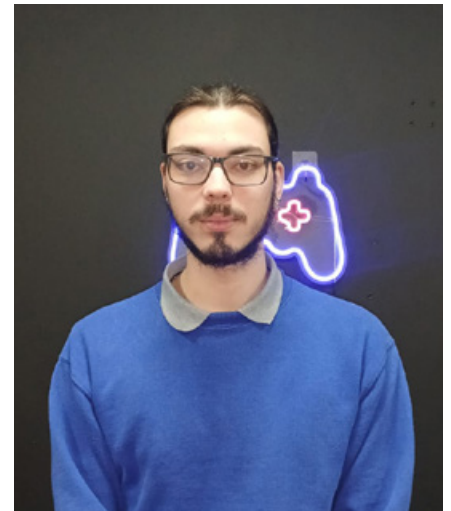


## Nathan Cabellero lance **VRtueux** : l'immersion comme nouveau terrain de jeu

→ **Vienne**

Avec l'ouverture de VRtueux, Nathan Cabellero fait de la rue Bosc une porte d'entrée vers des univers immersifs et infinis au cœur de Vienne. À peine son BTS « Support à l'action managériale » en poche, il transforme et finance seul sa passion pour les nouvelles technologies et l'immersion en projet entrepreneurial. « *Je voulais créer quelque chose d'innovant à Vienne* », explique-t-il. Ici, on ne joue pas seulement avec un casque : sur six mètres carrés, le tapis omnidirectionnel, une plateforme rotative motorisée qui simule la marche infinie, permet de marcher, courir et explorer librement tout univers virtuel. Seul en France, cet équipement rare fait de VRtueux une offre unique, bien au-delà des salles classiques de réalité virtuelle. L'espace privatisable propose plus d'une centaine de modules : jeux d'horreur, simulateurs auto, explorations ou expériences culturelles. Dans les prochains mois, VRtueux ajoutera des gilets et accessoires haptiques : des objets vibrants qui permettent aux utilisateurs de manipuler et concevoir dans l'univers virtuel avec un certain ressenti tactile. Cette combinaison tapis et produits haptiques offre une immersion physique inégalée en France. Des projets collaboratifs sont également en cours, notamment autour d'expériences culturelles et artistiques en réalité virtuelle. À cinq minutes de la gare, ouvert du mardi au dimanche jusqu'à 22h, VRtueux attire déjà de nombreux visiteurs et prolonge les séjours post-concerts ou festivals. Lieu d'émotions partagées et intergénérationnel, il incarne le renouveau viennois mêlant technologique, entrepreneuriat et rayonnement territorial.

22 rue Bosc, Vienne  
T. 04 37 04 25 01  
[vrtueux.fr](http://vrtueux.fr)





## **Loupisco Park:** faire grandir un parc nature au rythme des enfants

### → Pont-Évêque

Au cours d'une balade à vélo sur la ViaRhôna, la pause s'impose à Loupisco Park. Double trampoline, parcours aérien « Camp de base secret »... Ce parc de loisirs familial de 7000 m<sup>2</sup> pour les 4-12 ans démarre la saison 2026 en enrichissant son terrain de jeu. Loupisco Park connaît un renouveau dynamique sous l'impulsion de son directeur et fondateur, Christophe Chauvin, animateur passionné passé par l'hôtellerie, le tourisme et l'animation depuis ses 18 ans.

Le « Camp de base secret », accessible dès 5 ans, offre une aventure perchée avec filets, vigie panoramique et toboggan en spirale, où les enfants deviennent « *les gardiens de Loupisco Park* ». Château et toboggan gonflables, karts à pédales, accrobranche Kids avec tyrolienne et espace pour les moins de 5 ans (sentier sensoriel, trampoline) complètent le dispositif et invitent à l'aventure. Pétanque, crossnet et brumisateur encouragent aussi les jeux libres. Loupisco Park a été pensé pour favoriser l'autonomie des enfants tout en permettant aux parents de garder une vue sur l'ensemble des espaces de jeu. Avec le label Accueil Vélo, les cyclistes de la ViaRhôna ont ici tout à disposition pour une pause ludique et sereine : garage à vélos, recharge de batteries et kit de réparation.

Saison 2026 : 21 mars – 1<sup>er</sup> novembre  
 59 rue Etienne Perrot, Pont-Évêque  
 T. 06 28 33 65 24  
[loupiscopark.com](http://loupiscopark.com)





## VIN ET MUSIQUE : LE COMBO GAGNANT DE L'AGENDA PRINTEMPS-ÉTÉ

---

En 2026, Vienne Condrieu enrichit son agenda de nouveaux rendez-vous qui viennent compléter ses incontournables. De la douceur du printemps aux dernières fêtes de l'été, le territoire invite à vivre une saison généreuse, entre art de vivre, découvertes gourmandes et grandes émotions musicales.

Aux côtés des événements emblématiques, **Rendez-Wine** (de mai à septembre), **Vin et Rigotte en fête** (1<sup>er</sup> mai), le **Printemps des Fermes** (23 mai), **Caravan'Jazz** (du 29 mai au 14 juin) ou encore **Jazz à Vienne** (du 25 juin au 11 juillet), deux nouveautés marquent l'année 2026. En juin, **MIAAAM!**, un nouveau rendez-vous épicurien invite à une flânerie gourmande au Musée de Saint-Romain-en-Gal (6 et 7 juin). En juillet, la scène musicale s'élargit avec la première édition du **Pilat Fest** (24 et 25 juillet), nouveau temps fort festif et électropop en pleine nature. La saison se clôture en apothéose avec **Vienne Historique** (29 et 30 août), grande fresque médiévale qui transforme la ville en décor d'un autre temps.

## **Les Rendez-Wine :** *l'épicurisme entre jazz, randonnée et brunch*

→ De mai à septembre

---

Des rendez-vous musicaux et gourmands, du mercredi au dimanche, de Vienne à Valence ? On ne sait plus où donner de la tête avec les Rendez-Wine ! Pour le plus grand bonheur de tous, l'événement revient de mai à septembre, de quoi prendre le temps de tester une multitude de destinations et d'expériences au cœur de la vallée du Rhône Nord. Le concept ? Durant cinq jours, les domaines labellisés Vignobles & Découvertes ouvrent leurs portes à tour de rôle pour mettre en valeur la vigne, que ce soit en musique, en randonnée immersive ou accompagnée d'un brunch. Les festivités débutent le mercredi soir avec des Afterworks. Le jeudi, place aux Aperos Vignes, ou à un Sunset (dégustations au coucher du soleil dans le vignoble). Le vendredi place aux Wine Notes ; concerts de jazz ou danse dans un vignoble suivi d'une dégustation de vins où accords de jazz et de cépages se savourent. Le samedi matin, on se retrouve dans un domaine viticole pour une randonnée de deux à trois heures, à la découverte des coteaux escarpés et des terrasses vertigineuses. On clôture le week-end avec un copieux brunch le dimanche midi, un buffet savoureux imaginé par les restaurateurs locaux composé de produits frais du terroir et accompagnés de vins du domaine, dans lequel les participants sont accueillis.



**Afterwork** mercredi soir : 16€

**Apéros vignes** jeudi soir : 10€

**Sunset** jeudi soir : 35€

**Wine Notes** (danse ou jazz) vendredi soir : 16€

**Rando Wine** samedi matin : 10€

**Brunch** dimanche midi : 35€

---

Programmation et réservation en ligne :  
[vienne-condrieu.com/immanquable/  
rendez-wine-condrieucoterotie](https://vienne-condrieu.com/immanquable/rendez-wine-condrieucoterotie)



## Célébrer les traditions et le terroir avec **Vin et Rigotte en fête**

→ 1<sup>er</sup> mai

Chaque 1<sup>er</sup> mai depuis 1987, Condrieu se transforme en capitale du goût à l'occasion de Vin et Rigotte en fête. Une manifestation populaire et conviviale qui rend hommage à deux fleurons du terroir local : le vin de Condrieu et la Rigotte de Condrieu, tous deux protégés par une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Singularité rare en France, Condrieu partage ce privilège avec une seule autre commune, Valençay, dont le nom est également porté par deux AOP.

Le vin de Condrieu jouit d'une renommée ancienne. Apprécié dès le Moyen Âge, notamment à la table des papes d'Avignon, il obtient son Appellation d'Origine Contrôlée dès 1940. Pourtant, au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, l'appellation frôle la disparition : les coteaux se vident, les vignes reculent. Il faudra la ténacité et la vision du vigneron Georges Vernay pour redonner vie aux coteaux du Vernon et entraîner toute une génération de viticulteurs dans la renaissance de ce grand vin blanc de la vallée du Rhône. Autre emblème du territoire, la Rigotte de Condrieu incarne l'excellence fromagère locale. Ce petit fromage de chèvre au caractère affirmé est reconnu en AOC en 2009, puis officiellement enregistré en AOP en 2013 par la Commission européenne, marquant son entrée parmi les grandes appellations laitières fromagères françaises.

Le 1<sup>er</sup> mai, viticulteurs, chevriers, artisans et producteurs locaux investissent les stands pour partager leur passion : dégustations, ventes directes, accords mets et vins, démonstrations culinaires et animations rythment cette fête familiale et chaleureuse. Les membres de la confrérie Vin et Rigotte de Condrieu, en habits d'apparat, ajoutent une touche solennelle et festive à l'événement.



## **Le Printemps des Fermes :** *journée portes ouvertes des exploitations locales engagées*

→ 23 mai

Maraîchers, éleveurs, viticulteurs, arboriculteurs et céréaliers engagés dans un développement durable de l'agriculture ouvrent les portes de leurs exploitations pour le Printemps des Fermes ! L'occasion de présenter leur travail dans le maintien d'une agriculture dynamique et riche de diversité, de proposer des visites et des dégustations gratuites placées sous le signe du partage et de la découverte ! Le Printemps des Fermes est une invitation à plonger au cœur du savoir-faire agricole local, pour échanger avec les producteurs et mieux comprendre l'agriculture d'aujourd'hui.



## Caravan'Jazz, trois week-end de swing avant le festival !

→ 29 mai au 14 juin

La scène gratuite de Jazz à Vienne fait son grand retour pour trois week-end de jazz avant le festival ! La Caravan'Jazz, fidèle à son nom, est un projet en mouvement lancé en amont de Jazz à Vienne pour mettre davantage en lumière sa singularité. De Septème à Chonas-l'Amballan, en passant par Chuzelles, Les Haies, Ampuis ou encore Eyzin-Pinet, neuf communes de Vienne Condrieu Agglomération accueilleront des formations de jazz durant trois jours, de fin mai à mi-juin. La programmation, dirigée par le directeur artistique du festival, prévoit à chaque date un orchestre d'élèves amateurs pour ouvrir la soirée, suivi d'une fanfare sous une structure inédite, créée spécialement pour la Caravan'Jazz. Chaque journée s'achèvera par un DJ set, prolongeant ce moment de convivialité. Un parfait échauffement avant le festival !

**29 mai : Chuzelles**

**30 mai : Chonas-l'Amballan**

**31 mai : Ampuis**

**5 juin : Estrablin**

**6 juin : Les Haies**

**7 juin : Serpaize**

**12 juin : Septème**

**13 juin : Eyzin-Pinet**

**14 juin : Sainte-Colombe**

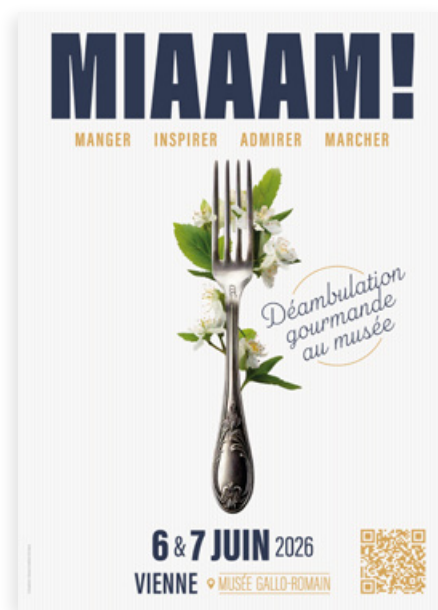
Programmation en ligne :  
[jazzavienne.com/fr/caravanjazz](http://jazzavienne.com/fr/caravanjazz)

## MIAAAM! NOUVEAU

Manger, Inspirer,  
Admirer, Marcher !

→ 6 et 7 juin

Le temps d'un week-end, MIAAAM! Invite à une flânerie gourmande au Musée et sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal. Une expérience gastronomique et culturelle unique, à vivre entre amis ou en famille. Le concept ? Une parenthèse gourmande immersive mêlant gastronomie locale, patrimoine et art de vivre. On savoure, on se balade, on découvre... et on prend le temps de profiter. Au cœur de ce site archéologique exceptionnel, un village gastronomique éphémère prend vie et rassemble restaurateurs et passionnés du goût autour d'une promenade sensorielle. Quatre restaurants emblématiques du territoire (L'Alquimia, Le Bruit qui Court, le 774 et San Marco) composent un menu en cinq temps, imaginé spécialement pour l'événement, autour de produits de saison et d'une cuisine généreuse et créative. L'occasion de découvrir des savoir-faire culinaires, observer les chefs en action, échanger autour des accords mets et vins, le tout dans un cadre rare mêlant vestiges antiques, jardins et architecture patrimoniale. MIAAAM! se déroule pendant l'événement national *Rendez-vous aux Jardins*, qui célèbre la richesse des jardins remarquables en France. L'accès au musée et aux jardins archéologiques est gratuit tout le week-end.



Menu gastronomique en 5 temps (amuse-bouche, entrée, plat, fromage, dessert)

Tarif : 39 €

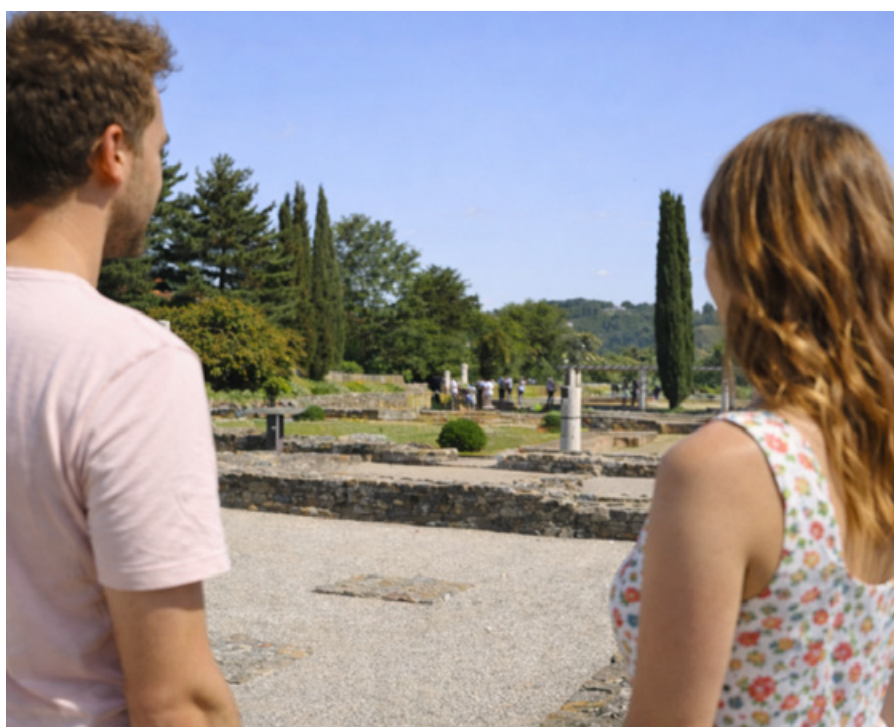
Option accords mets et vins est disponible avec 2 verres (1 Condrieu et 1 Côte-Rôtie)

pour 14 € supplémentaires

Vente de vin au verre : 10 €

Sur réservation en ligne :

[vienne-condrieu.com/immanquable/miaaam](http://vienne-condrieu.com/immanquable/miaaam)



## Vienne en Jazz avec Jazz à Vienne

→ Du 25 juin au 11 juillet

Quand arrive Jazz à Vienne, c'est toute la ville de Vienne – et bien au-delà – qui se met au diapason du jazz. Depuis sa création en 1981 et les premiers concerts donnés au Théâtre antique de Vienne, le festival n'a cessé de grandir, jusqu'à irriguer l'ensemble du territoire aujourd'hui. Places, jardins, rues et lieux patrimoniaux se transforment en scènes éphémères : pendant 15 jours, le jazz surgit là où on ne l'attend pas, du matin jusqu'au bout de la nuit. **Près des trois quarts des concerts et événements sont désormais proposés gratuitement.**

Seule scène payante du festival, le Théâtre antique, souvent qualifié par les artistes eux-mêmes de « plus impressionnante », voire de « plus belle scène du monde », reste le rendez-vous incontournable des aficionados de grands noms du jazz et des musiques actuelles. **Mais le cœur battant du festival s'est peu à peu déplacé vers le Jardin de Cybèle. Véritable village du festival, ce lieu emblématique a accueilli en 2025 près de 117 000 festivaliers, de midi à minuit et au-delà, autour d'une programmation entièrement gratuite d'une centaine de concerts, dans une ambiance festive continue.**

À partir de minuit, le jazz se prolonge au Théâtre François-Ponsard, où le Club fait la part belle à la nouvelle génération. Les afters, très prisés, affichent une fréquentation en hausse constante. « Certains spectateurs ne viennent que pour le Club », confie un membre de Cybèle Production, qui organise le festival avec le soutien de la Ville de Vienne, de Vienne Condrieu Agglomération, du Département de l'Isère, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et d'une soixantaine de partenaires.



Avec près d'un millier d'artistes programmés au fil des éditions, Jazz à Vienne s'est aussi affirmé comme un festival profondément ancré dans son territoire. Un événement qui cultive l'esprit de transmission et de découverte. Parmi les temps forts : **le spectacle jeune public** d'ouverture, spécialement créé pour plus de 8 000 écoliers au Théâtre antique, ou encore **Jazz for Kids**, une série de concerts, ateliers, lectures et jeux en accès libre tout au long de la quinzaine. Autre rendez-vous emblématique : **la Journée Marathon**, programmée un dimanche, qui enchaîne une douzaine d'événements dans une dizaine de lieux. En 2025, 1 750 participants se sont retrouvés dès 6h30 pour un concert au lever du soleil sur les hauteurs du Belvédère de Pipet, avant de poursuivre la journée entre petit déjeuner musical, randonnée sonore, concerts, concours Mario Kart™, salon du disque, spectacle jeune public et bal lindy hop en soirée. Une immersion totale dans l'esprit Jazz à Vienne, du matin jusqu'au bout de la nuit.

Plus qu'un festival, Jazz à Vienne est un état d'esprit. Celui d'une ville qui vit, partage et respire le jazz, transformant chaque été Vienne en une scène à ciel ouvert, populaire, généreuse et résolument vibrante.



## Jazz à Vienne 2025 en chiffres



### L'ESSENTIEL

222 000  
FESTIVALIERS

139  
concerts

1 000  
ARTISTES

150  
BÉNÉVOLES

18 lieux

16 jours

47 nationalités



### FRÉQUENTATION

117 000  
spectateurs  
à Cybèle

87 000  
spectateurs  
au Théâtre  
antique

8 700  
spectateurs  
au Club

9 300  
spectateurs  
sur les autres  
projets



## **Pilat Fest**, un nouveau souffle pop-électro au cœur du Pilat **NOUVEAU**

→ 24 et 25 juillet

À l'origine du Pilat Fest, Florian et Maël, deux jeunes bénévoles originaires et attachés au territoire du Pilat. Animés par une passion commune pour la musique et l'événementiel, ils décident de mettre leur énergie au service d'un projet culturel inédit : le Pilat Fest est né. Bien plus qu'un festival pop-électro, le Pilat Fest se veut un rendez-vous fédérateur pour la jeunesse, mêlant musique, convivialité et engagement responsable. L'événement s'inscrit dans une démarche solidaire, avec notamment un soutien à France Alzheimer Rhône, une cause qui résonne particulièrement auprès de l'équipe organisatrice, ainsi qu'un engagement en faveur de l'économie locale et de l'environnement (brigade verte, acteurs locaux...). Pour sa première édition, qui se tiendra sur la commune des Haies, le festival attend près de 2500 festivaliers par soir. La programmation mêlera têtes d'affiche reconnues et jeunes talents émergents, avec l'ambition d'offrir une expérience musicale immersive dans un cadre naturel exceptionnel. Tremplin artistes, foodtrucks, show visuel immersif, ateliers artistiques ou encore espace détente : le Pilat Fest propose une expérience complète, pensée comme un véritable moment de partage. Avec cette première édition, le Pilat Fest affiche déjà l'ambition de s'imposer comme un rendez-vous musical incontournable dans la région.

Pass 2 jours à partir de 40 €  
Programmation et réservation en ligne :  
[pilatfest.fr](http://pilatfest.fr)



## **Vienne Historique :** *une édition pleine de magie et de sortilèges !*

→ 29 et 30 août

Les 29 et 30 août, Vienne renoue avec son passé et plonge le public dans une grande fresque médiévale à l'occasion de Vienne Historique. Pendant deux jours, la ville devient le théâtre d'un voyage hors du temps, porté par plus de 500 bénévoles et 55 troupes venues animer rues, places et hauts lieux du patrimoine. Le Théâtre antique et le Jardin de Cybèle sont mis en lumière par des reconstitutions de campements, des représentations insolites et des spectacles aux mises en scène originales. Pour cette édition 2026, Vienne Historique se place sous le signe de la magie et des sortilèges. En prélude à la fête, un concert de gospel ouvrira les festivités le 27 août à la Cathédrale Saint-Maurice, avec le groupe Welcome Gospel Paradise. Batailles de chevaliers, défilés de troupes, danses typiques en costume d'époque, tournois de joutes, musique, magie et autres démonstrations de cascades et voltiges investiront ensuite l'ensemble du centre-ville, transformé pour l'occasion en vaste décor médiéval. Point d'orgue du week-end : trois grands spectacles équestres présentés au Théâtre antique de Vienne, portés par la troupe Action Équestre, spécialiste des cascades et voltiges spectaculaires, accompagnée par l'association Les Oiseaux du Forez. Intitulé Les Chevaliers de l'Anneau Sacré, ce spectacle promet une mise en scène immersive mêlant prouesses équestres, récit épique et univers fantastique. Et pour les gourmands ? Rendez-vous au repas médiéval le 30 août à partir de 12h pour déguster des mets d'époque !



**Jeudi 27 août : Concert gospel**  
à 20h30 / Tarif : 20€

**Samedi 29 août : Vienne Historique, animations gratuites en centre-ville**  
de 15h à 23h

**Dimanche 30 août : Vienne Historique, animations gratuites en centre-ville**  
de 10h à 18h

**Spectacles : Les Chevaliers de l'Anneau Sacré au Théâtre antique**

**Samedi 29 août** à 18h

**et dimanche 30 août** à 11h et 16h

Tarifs : adultes : 8€ / enfants (3-12 ans) : 5€

[viennehistorique.fr](http://viennehistorique.fr)



# ET AUSSI...



## ViaRhôna toute l'année

Vienne est le point de départ de l'étape 11 de la ViaRhôna jusqu'à Sablons. Longue de 33 km pour un trajet de 2h15 environ, elle offre une grande variété de paysages le long du fleuve, de vignobles en terrasse spectaculaires aux premiers vergers de la vallée du Rhône.



### LES BONS PLANS

Pour faciliter la découverte de la ViaRhôna en toute légèreté, sur deux jours et plus, il y a Click & Cycle, un service pour cycler léger ! En quelques clics, on choisit ses options de location de vélo, portage de bagages d'une étape à l'autre, la réservation de son hébergement ou encore rapatriement de son vélos. Pour une seule journée, le Pavillon du tourisme, à deux pas de la gare Sncf propose vélos mécaniques et électriques à la location et si on fait étape à Vienne, il met à disposition un service de consigne à vélo et à bagages.

[vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)  
[click-and-cycle.com](http://click-and-cycle.com)



## Lettres sur cour, une invitation à la lecture

Depuis plus de vingt ans, Lettres sur Cour accueille des auteurs et autrices de France et du monde entier pour faire dialoguer les univers du jazz et de la littérature. Lettres sur Cour a choisi cette année de mettre à l'honneur la maison d'édition Bruno Doucey qui promeut une poésie vivante et généreuse, ouverte et offerte à toutes et tous.

La 34<sup>e</sup> édition de Lettres sur Cour prendra place du vendredi 26 au dimanche 28 juin dans la cour de la MJC de Vienne pour faire résonner les voix des poètes, des écrivains et écrivaines au cœur du tourbillon musical du festival. Lectures publiques d'ouvrages et poèmes, buffet littéraire, cartes blanches, hommages : Lettres sur Cour est un moment riche de partage, ouvert sur les horizons culturels et propice aux rencontres. Cette année, Lettres sur Cour inaugure un atelier de typopoésie avec Esther Szac.

Entre fiction et réalité, résistance et résilience, récits d'enfance et ode à la nature, cette édition fait la part belle à l'interculturalité et à la pluralité des récits. Ces trois journées de foisonnement poétique seront rythmées par des improvisations jazz avec la contrebassiste Fanny Bouteiller. La 34<sup>e</sup> édition de Lettres sur Cour se clôturera le dimanche 28 juin à 19h par un concert de Felsenmeer, dans le cadre du Super Dimanche – Face A.

### LE PROGRAMME

#### Vendredi 26 juin

- 9h20, 10h15, 14h05, 15h10 : Feuilletons sous l'arbre, lecture de textes de littérature jeunesse
- 17h : Lecture de textes des éditions de Bruno Doucey avec Katerina Apostolopoulou et Bruno Doucey
- 19h : Sonate au clair de lune, lecture musicale autour de l'oeuvre de Yannis Ritsos par Katerina Apostolopoulou

#### Samedi 27 juin

- 12h : Feuilletons sous l'arbre, lecture de texte familial par Katerina Apostolopoulou
- 15h : J'ai effacé les preuves, avec Olivier Adam
- 17h : Où que j'aille, avec Bruno Doucey
- 19h : Lecture musicale, projection de Glaciers par Bruno Doucey et Esther Szac

#### Dimanche 28 juin

- 9h-11h30 : atelier de typopoésie avec Esther Szac
- 12h : Je te menace d'une colombe blanche, avec Maram Al-Masri
- 13h15 : buffet littéraire en compagnie des auteurs et autrices
- 15h : Second souffle, avec Arthur Scanu
- 17h : Les pieds dans la nuit, avec Marie Pavlenko
- 19h : Felsenmeer, concert de clôture

## Exposition : collection printemps été 2026

### Jusqu'au 24 mai "MARIAGE D'INCLINATION" DE JEANNE CARDINAL

Centre d'art contemporain  
La Halle des bouchers

7 Rue Teste du Bailler - Vienne

Jeune artiste plasticienne née à Paris en 1990, Jeanne Cardinal vit à Tours et travaille aux Ateliers de la Morinerie. Elle crée des installations, dessins et sculptures, en favorisant les notions de réemploi des matières et de métamorphose des formes. Son installation *Mariage d'inclination* met en scène la rencontre amoureuse d'objets banals. Séparés par les parois d'une boîte transparente, des pièces de vaisselle ou bibelots forment des couples qui s'unissent dans le reflet des surfaces irisées. Dans un jeu d'illusions qui invite à une réflexion sur l'amour et le désir, les objets personnalisés deviennent les protagonistes d'une histoire sentimentale et érotique.



### Du 6 juin au 16 aout "JAZZ VOLUMES" DE FRANCK CHALENDARD

Centre d'art contemporain La Halle des bouchers

7 Rue Teste du Bailler - Vienne

Né en 1966 en Haute-Loire, Franck Chalendard vit et travaille à Saint-Étienne. Pour la Halle des bouchers, Franck Chalendard prévoit de réaliser une série de toiles de grand format sur des variations de jazz ainsi que des sculptures qui seront comme des continuations de ces peintures dans l'espace et le volume du lieu.



### Du 15 juillet au 31 décembre L'ÉGLISE SAINT-PIERRE, UNE PORTE SUR L'HISTOIRE DE VIENNE

Salle du patrimoine, Centre  
d'interprétation de l'architecture et du  
patrimoine

1 Place du jeu de paume - Vienne

En partenariat avec le Département de l'Isère

Entrée libre et gratuite

Exposition temporaire en partenariat avec le Département de l'Isère pour présenter le projet du MHV Musée de l'Histoire de Vienne et le contextualiser avec des panneaux réalisés par le service du Patrimoine autour d'une maquette de l'Eglise Saint-Pierre.

### Du 25 juin au 11 juillet "MILES DAVIS, 100 ANS D'INFLUENCE"

Musée d'Histoire de Vienne : église  
Saint-Pierre

Place Saint-Pierre - Vienne

Entrée libre et gratuite

À l'occasion des 100 ans de la naissance de Miles Davis et de la 45<sup>e</sup> édition du festival Jazz à Vienne, le Musée d'Histoire de Vienne – église Saint-Pierre, accueille l'exposition « Miles Davis, 100 ans d'influence ».

Figure majeure de l'histoire du festival et légende absolue du jazz, Miles Davis sera célébré à travers un parcours immersif et sensible, conçu comme une traversée de son œuvre et de son époque.

L'exposition se déploie en plusieurs volets : Miles dans la presse ; Miles en BD ; Miles en vinyles ; Miles en photographies ; Miles en images et Miles en musique : chaque jour à 14h, un salon d'écoute réunira artistes, collectionneurs, collectionneuses et journalistes pour partager anecdotes, analyses et souvenirs autour de l'œuvre de Miles Davis, dans un esprit de transmission cher à Jazz à Vienne et JAZZ(s)RA.

### Jusqu'en 2027 SAISONS ROMAINES

Musée gallo-romain de Saint-Romain-  
en-Gal - Vienne

À découvrir ou redécouvrir *Saisons romaines*, l'exposition organisée en partenariat avec le musée d'Archéologie nationale – Domaine national du château de Saint-Germain-en-Laye.

La mosaïque des Saisons ; datée du III<sup>e</sup> siècle, cette mosaïque représente des activités agricoles ou des rituels regroupés autour de personnifications des quatre saisons. Découverte sur le site archéologique de Saint-Romain-en-Gal en octobre 1890, elle a été acquise par le musée du Louvre en 1892. Conservée au musée d'Archéologie nationale depuis 1935, elle a fait l'objet d'une importante restauration par l'atelier de restauration de mosaïques et d'enduits peints du musée de Saint-Romain-en-Gal en 2022 et en 2023.

## Visites estivales

Trésors gallo-romains, souterrains secrets, cours cachées, crimes et mystères, balades nocturnes... Tout l'été (juillet et août), découvrez des visites insolites pour percer les mystères de Vienne.

Programme disponible sur [vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)



### Le mardi à 9h45

→ durée 2h (Jauge 30)

#### VIENNE AU TEMPS DES TEMPLIERS

Que se cache-t-il vraiment derrière l'histoire des templiers ? De la création de l'ordre des Chevaliers du Temple au XII<sup>e</sup> siècle par Calixte II, un pape Viennois ; à sa chute deux siècles plus tard lors du Concile de Vienne en 1312. Trésor ! Rois maudits ! La vérité vous sera dévoilée !



### Le mercredi et le vendredi à 21h, en alternance

→ durée 2h (Jauge 30)

#### NUITS ET LÉGENDES

À la nuit tombée, Vienne se pare de lumière et offre un tout nouveau visage... Prenez part à un parcours nocturne à la découverte des principaux monuments viennois, agrémenté de récits de légendes qui plongeront la ville dans une atmosphère unique.

#### LES CRIMES QUI ONT MARQUÉ L'HISTOIRE

La bande à Bonnot, les Templiers, Asiaticus, Messaline, les Rois Maudits... de nombreux récits sombres et mystérieux émaillent l'histoire de Vienne. Légendes ou histoires vraies ? À vous de le découvrir à l'occasion de cette balade nocturne frissonnante...



### Le vendredi à 17h

→ durée 2h (Jauge 20)

#### CAVES ET COURS SECRÈTES

Que se cache-t-il derrière les portes des bâtiments anciens du centre-ville ? Cours de l'époque médiévale ou renaissance, escaliers menant à des caves cachées... Pénétrez dans des lieux inattendus pour mieux comprendre l'histoire de Vienne !



### VIENNE CITY TOUR

Le City tram reprend du service pour la saison ! Ce petit train touristique propose des visites d'1h sans effort, au départ du pavillon du tourisme pour découvrir les pépites de Vienne.

Finale en apothéose au sommet du belvédère de Pipet pour profiter d'un point de vue imprenable sur la ville et le Rhône...

Tarif : adulte : 8,50€, enfant : 4€ (gratuit moins de 4 ans)



### CÔTE-RÔTIE TOUR

Chaque samedi matin à 10h et 11h, au départ d'Ampuis, un Côte-Rôtie Tour d'1h en City Tram pour gravir le vertigineux vignoble, découvrir un terroir viticole d'exception et profiter de points de vue imprenables sur la vallée du Rhône. Possibilité de poursuivre l'expérience par une dégustation au Domaine Gilles Barge.

Tarif : adulte 8,50€ (19,50€ avec dégustation), enfant : 4€ (gratuit moins de 4 ans)



## Panorama

# VIENNE CONDRIEU

DANS L'ANTIQUITÉ, TOUTES LES VOIES ROMAINES VENANT DU NORD DE L'ITALIE TRAVERSENT L'ISÈRE ET CONVERGENT VERS LA PUISSANTE COLONIA IULIA VIENNENSIS, L'ANCIEN NOM DE VIENNE.

90 000 HABITANTS

30 COMMUNES 18 EN ISÈRE 12 DANS LE RHÔNE

### CLIMAT

Semi-continental à influences méditerranéennes.

Températures : 2 - 24°C

FRANCE  
AUVERGNE  
RHÔNE  
ALPES



### UNE TERRE DE JAZZ

Depuis plus de 40 ans, les plus grands noms du jazz se retrouvent sur la scène du Théâtre antique et dans les rues de Vienne pour célébrer le jazz, faisant de Jazz à Vienne le plus grand festival européen du genre.



### UN MUSÉE EN PLEIN AIR

Outre Vienne, ancienne capitale de la Gaule romaine, le territoire accueille **5 musées et 42 monuments classés** ou inscrits dont le château de Septème, le temple d'Auguste et de Livie, la cathédrale Saint-Maurice, la spina du cirque romain et le Théâtre antique de Vienne.

### UNE DESTINATION NATURE

Il est la clé de la puissance économique de Vienne pendant la période gallo-romaine. Longtemps difficile à maîtriser, dompté au XIX<sup>e</sup> siècle, le Rhône fait aujourd'hui le bonheur des croisiéristes et des cyclotouristes qui suivent son tracé pour découvrir le territoire.



### UN TERROIR GOURMAND

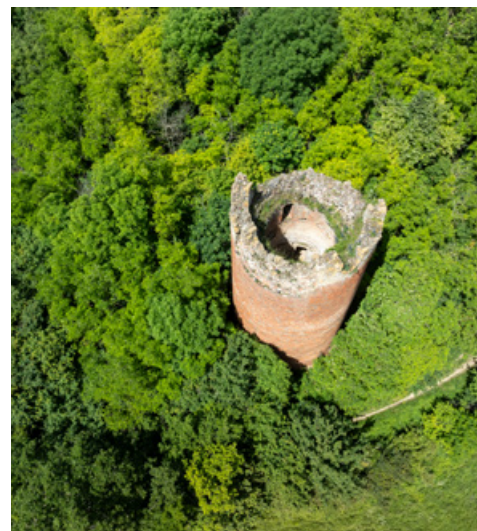
Berceau de la gastronomie française

2 AOP viticoles :  
condrieu et côte-rôtie

1 AOP fromagère :  
la rigotte de Condrieu (AOP)

Le plus grand marché  
de la région Auvergne-Rhône-Alpes





**DOSSIER DE PRESSE 2025**

Vienne Condrieu Tourisme

**Contenu** Media Conseil Presse et Vienne Condrieu Tourisme

**Conception graphique** Vienne Condrieu Tourisme

**Crédits photos**

p1-3-6-10-23-24-25-29-34-35-36 © InstapadesStudio

p2 © Sylvain Dalman

p5 © thvallier

p7 © thvallier, © cherrystone.fr

p8 © Domaine de Clairefontaine, © Frédéric Durantet

p9 © Le P'tit Bistrot

p11 © Gwenaëlle Bollinger

p12 © Cédric Tremolo, © DR

p13 © Judith Rosselli

p14-17-18-19-20-21-22 © DR

p15 © Johanna Gruel Photographie

p16 © Gwenaëlle Bollinger

p26 © Renaud Alouche, © Patrick Ageneau

p27 © Nicolas Tourancheau, © Pierre Gouineau, © Renaud Alouche, © Freepik.com

p28 © Cédric Tremolo, © Vienne Historique

p30-32 © InstapadesStudio, © Sylvain Dalman

p33 © Patrick Ageneau, © DR

Articles partenaires et entrées de rubriques partenaires : photos fournies par les partenaires

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

VIENNE  
CONDRIEU  
**ÉpiCurielux**  
DE TOUT



Photos HD et informations  
disponibles sur

**MEDIA CONSEIL PRESSE.COM**

## Contact **presse**

**AGENCE MEDIA CONSEIL PRESSE**

**Fabien Dominguez | Zsuzsa Makadi | Lou-Anne Cabourg | Célia Chaabane**

[mediaconseilpresse.com](http://mediaconseilpresse.com)

T. +33(0)4 76 86 84 00

M. +33(0)6 38 91 91 48

[contact@mediaconseilpresse.com](mailto:contact@mediaconseilpresse.com)

## Vienne Condrieu Tourisme

**Pavillon du tourisme**





Cours Brillier - CS 700

38217 Vienne Cedex

04 74 53 70 10

[presse@vienne-condrieu.com](mailto:presse@vienne-condrieu.com)

[vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)

    [viennecondrieutourisme](http://viennecondrieutourisme.com)