

L'Épici^{NUMÉRO 4}curieux

DE TOUT



—
Art de vivre 8

48 heures de *dolce vita* à Vienne

—
Au fil des saisons 18

Une destination en mouvement

—
Terroir 22

Vienne-Condrieu, pays de Cogne

CNR transforme l'énergie de l'eau, du vent et du soleil pour accélérer la transition écologique des territoires

Avec les territoires, nous avons un partenariat de confiance : nous transformons pour ceux qui y vivent l'énergie de l'eau, du vent et du soleil en électricité 100 % renouvelable. Nous partageons la valeur dégagée pour développer les énergies vertes locales, renforcer le transport fluvial multimodal, contribuer à une agriculture plus durable et préserver la biodiversité terrestre et aquatique. Depuis près de 90 ans, notre modèle industriel est collaboratif, redistributif et respectueux du vivant.



CNR

L'énergie au cœur des territoires

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

cnr.tm.fr

L'édito



**PASSAGE
PAR UN TOUR
À PIED HISTORIQUE**



Sommaire

Et si on parlait d'un week-end idéal sur notre territoire, un séjour de fin de semaine avec au programme le patrimoine bâti, la culture depuis la scène du théâtre antique sous les couleurs de Jazz à Vienne en passant par les musées ou une belle exposition, sans oublier l'immense marché du samedi matin, plus un ou deux restos et un apéritif en terrasse. Tentant, non ?

Bien sûr, la liste n'est pas exhaustive, libre à vous de cocher les cases vélo, balade dans les vignes rive droite ou rive gauche, ou pourquoi pas un bon vieux jeu de société en cas de mauvais temps... quasi improbable ! Mais si l'improbable devait être au programme, je vous conseillerais alors de passer par la rue des Clercs, au cœur du centre ancien de Vienne. Vous y découvrirez un personnage atypique qui œuvre dans sa boutique de 60 m², Jean-Jacques Dubernard, qui après avoir travaillé durant plusieurs décennies dans sa poterie des Chals à Roussillon, a posé son précieux tour à pied en 2020 dans cette artère de la vieille ville de plus en plus sollicitée par des artistes: en quelques minutes, vous serez sous le charme de cet esprit libre du quartier.

On dit que Vienne est un musée à ciel ouvert, voilà bien un exemple significatif de l'expression, d'autant que deux sites majeurs et historiques de la cité sont à chaque bout de cette rue des Clercs, le cloître Saint-André-le-Bas au nord et le temple d'Auguste et de Livie au sud. Tentant, non, ce petit détour culturel ?

Jean-Yves Curtaud
Président de l'Office de Tourisme



L'INVITÉ

Dans le cabinet de curiosités
de Jean-Jacques Dubernard **4**

EXPLORER

48 heures à Vienne **8**

Vienne, porte d'entrée vers le Sud **14**

Dans les coulisses...
du musée et sites gallo-romains **16**

Une destination, quatre saisons **20**

GOÛTER

Vienne-Condrieu pays
de Cocagne **24**

Les Nymphéas, la créativité
en circuit court... **28**

RENCONTRER

Les bons accords
événements et vins **34**

La petite musique
de Vienne **38**

Carnet de rencontres **40**

PANORAMA

La destination illustrée **44**



LE CABINET DE
Cūriosités
DE JEAN-JACQUES
DUBERNARD

En 2020, Jean-Jacques Dubernard, céramiste de renom, s'installe entre le temple d'Auguste et de Livie et le cloître Saint-André-le-Bas. Véritable attraction du quartier, il nous ouvre son atelier en forme de cabinet de curiosités.

Il est né sur une terre irriguée par l'argile du Rhône que transforme depuis des milliers d'années des potiers, tuiliers et briquetiers. C'est donc assez naturellement que Jean-Jacques Dubernard, originaire

de Sainte-Colombe, sur la rive droite du fleuve, est devenu artisan potier. Très attaché à sa région et « à la planète », précise-t-il, ce grand voyageur qui a « traversé la passerelle », découvre l'art de la terre cuite

auprès de Jean-Marie Pacaud, alors propriétaire de la Poterie des Chals à Roussillon, à une vingtaine de kilomètres au sud de Vienne-Condrieu. Le jeune apprenti se perfectionne et, en 1985, il rachète à son mentor

cette minifabrique fondée en 1843 avec son immense four à bois, son tour à pied et ses bassins de décantation. Pendant trente-cinq ans, Jean-Jacques Dubernard fait vivre et prospérer cette poterie historique, labellisée «Entreprise du patrimoine vivant» en 2006, devenant une star de la terre vernissée. « *C'est une poterie populaire, colorée, qui ne se prend pas au sérieux.* » Il forme des potiers, est invité à une biennale de la céramique en Corée, expose sur un marché de potiers en Sardaigne, fournit régulièrement une boutique de Greenwich Village à New York et une autre à Tokyo, réalise des épis de faïtage qui trônent sur le palais d'un prince d'Arabie, accueille Laetitia Casta comme stagiaire...

Aujourd'hui installé dans le centre ancien de Vienne, il continue de fabriquer des pièces uniques en terre cuite, sans moule, sur un tour à pédale de 150 ans qui fait sa fierté « *à l'époque de la durabilité programmée* ». Son atelier-boutique de 65m², ouvert sur la rue à la façon des échoppes anciennes, est avant tout un lieu de transmission et d'échanges. « *Il ne se passe pas une semaine sans qu'une personne ne pousse la porte de l'atelier pour me dire qu'il veut se reconvertir en potier et me demander des conseils.* » Lui, en revanche, n'a aucune envie de changer quoi que ce soit à sa vie. « *Tous les matins, je rejoins à pied mon atelier rue des Clercs, dans le plus joli quartier de la ville et je façonne la terre. Certains matins d'été, j'ai le sentiment d'être en Italie et le reste du temps, je suis simplement heureux.* » ♦

INFORMATIONS PRATIQUES

Poterie Dubernard

24, rue des Clercs à Vienne
poterie.2en1.fr

Séances d'initiation à la poterie,
le dimanche matin, à la demande,
pour quatre personnes maximum.



Un chantepleure

J'en invente dès que je peux. Ce que j'aime dans cet arrosoir médiéval qui a la forme d'une cloche en terre cuite dont le fond est percé de petits trous pour laisser s'échapper l'eau, c'est sa simplicité biblique. Et le fait qu'il chante lorsqu'on l'immerge dans l'eau et pleure lorsqu'il se vide, d'où son joli nom de chantepleure. J'en laisse toujours un devant ma boutique avec un saut d'eau à disposition des passants.

Une salopette

Sur un mur de mon atelier, une salopette en velours marron des plus classiques. Sauf que celle-ci appartient à Laetitia Casta. Venue faire un stage de poterie dans mon ancien atelier, à l'occasion d'un tournage dans la région, elle ne manque jamais une occasion de venir me rendre visite, comme lorsqu'elle a joué au théâtre François Ponsard.



Les hirondelles

Je me souviens qu'elles étaient nombreuses à voler vers mon bassin de décantation pour boire, attraper des moustiques ou me voler un peu de mon argile pour construire leur nid. Aujourd'hui, je vois leur population décroître d'année en année et cela m'attriste.



Un yaourt de brebis

C'est mon plaisir du samedi matin. Je les achète exclusivement sur le marché de Vienne à la Ferme du soleil levant, située dans le massif du Pilat. Mes préférés : nature ou aux fruits rouges. Ils sont conditionnés en bocaux en verre recyclable que je rapporte scrupuleusement.



Un coucher de soleil

Je ne me lasse pas des couchers de soleil depuis le théâtre antique. Même lorsqu'il pleut. Ils embrasent le paysage jusqu'au Pilat et mettent en valeur la passerelle qui fait le lien entre les deux rives du Rhône.



Explor^{er}

**Ruelles animées, édifices préservés,
activités variées...** Semblable à nulle autre,
la petite Rome aux cinq collines distille un art
de vivre qui fleure bon la *dolce vita* et les jours
heureux au bord du Rhône majestueux.





WEEK-END « Rome antique » À VIENNE

Amateurs de patrimoine, de culture et de gastronomie, Vienne est LA destination idéale pour une escapade à deux. Pendant 48 heures, vous découvrirez des vestiges gallo-romains et savourez une certaine douceur de vivre. Suivez le guide.

L'ARRIVÉE

Située à vingt minutes de Lyon en voiture ou en train (28 allers-retours par jour en TER depuis la gare de Lyon Part-Dieu) et à deux heures de Paris, Vienne possède un charme fou. Une ville bien ancrée dans le présent, qui conte au fil des pas la mémoire d'une époque gallo-romaine dont subsistent de nombreux vestiges. Pour la visiter, une bonne paire de chaussures suffit car ici tout se fait facilement à pied ou à vélo.



Jour 1

Un musée à ciel ouvert

MATINÉE

Pour ne rien rater des nombreux édifices historiques qui constellent Vienna – nom antique de Vienne –, le mieux est d'arriver un vendredi matin et de se poser dans un café de la place du Palais Charles de Gaulle. Là, face au temple d'Auguste et de Livie, édifié au début du I^{er} siècle, classé au titre des monuments historiques et dans le top dix des plus beaux sites romains de France, on commence à percevoir l'âme de cette ville riche de 2500 ans d'histoire. Et on s'organise pour la suite. Après avoir flâné dans les ruelles, on remonte jusqu'à la rue de Goris, où vous attend un autre site incontournable : le théâtre antique. L'hémicycle et ses gradins d'une capacité de 7500 places, dressés face à la scène, constituent l'un des sites de la Rome antique les mieux préservés au monde. Déjà dédié au divertissement



lors de sa conception entre 30 et 40 après J.-C., il a conservé son rôle initial, celui de mettre en lumière le spectacle vivant, à commencer par la musique avec Jazz à Vienne, l'un des plus importants festivals de jazz européens. Pour prendre un peu de hauteur, continuez de grimper, *via* la rue Pipet, sur la colline éponyme perchée à 235 mètres d'altitude. De là, vous admirez la plus jolie vue sur le théâtre antique, l'enchevêtrement des toits de la ville, les méandres du Rhône et au-delà quand l'horizon est dégagé. En redescendant, poussez jusqu'au jardin de Cybèle, planté de vestiges gallo-romains et peuplé de Viennois venus apprécier la fraîcheur et le calme.

PAUSE DÉJEUNER

À L'Estancot, dans une discrète rue proche de l'église de Saint-André-le-Bas, dont le ravissant cloître vaut le détour. Là, régalez-vous d'une crique, la spécialité maison constituée d'une galette de pommes de terre râpées, associée à un mets de votre choix, escargots, foie gras, noix de saint-jacques et gambas, filet de bœuf charolais... ►



APRÈS-MIDI

Pour en apprendre davantage sur la petite Rome aux cinq collines, rendez-vous dans l'un des nombreux musées de la ville. Selon l'envie du moment, vous opterez pour le musée des Beaux-Arts et d'Archéologie, qui permet de découvrir le patrimoine d'art et de culture, du Néolithique au Moyen Âge, en passant par la fameuse période antique, jusqu'aux peintures du XVI^e au XIX^e siècle. Mais la période romaine n'est pas la seule à avoir marqué la capitale des Allobroges.

En effet, au début du XIX^e siècle, Vienne recèle de nombreuses usines textiles dont l'histoire s'inscrit dans les méandres du Rhône et ceux de la Gère, son affluent. C'est aussi sur les rives de la Gère que l'on trouve la trace d'un des tout premiers moulins français, destiné à la fabrication du papier, au XV^e siècle. Pour conserver la mémoire de cette industrie florissante jusqu'au XX^e siècle, où l'arrivée de nouvelles matières synthétiques entraîne la fermeture des dernières usines, le musée de l'Industrie textile présente une collection de machines et met en scène l'ensemble du cycle de production de tissus. ▶



10 visites incontournables



Explorer Vienne le temps d'un City Game sur les traces des Templiers.



Parcourir l'étape 11 de la ViaRhôna, soit 32,80 km entre Saint-Romain-en-Gal et Sablons sur un itinéraire en propre, balisé et sécurisé.

Flâner dans les villages pittoresques et les sentiers du Parc naturel régional du Pilat.





Emprunter le sentier d'interprétation de l'île du Beurre, oasis de verdure accolée à la commune de Condrieu, ponctué d'observatoires permettant de découvrir une faune protégée.



Percer les secrets du château de Septème et de son immense parc.

Se laisser charmer par le théâtre François Ponsard, un ravissant théâtre à l'italienne, classé monument historique, qui a conservé son architecture d'origine.



Dénicher la pyramide de Vienne, au sud de la ville sur le boulevard Fernand-Point, seul vestige d'un cirque romain construit à la fin du II^e siècle et unique monument antique encore debout en France.



Visiter la cathédrale Saint-Maurice, la plus grande de la vallée du Rhône, classée monument historique.

Partir sans effort à l'ascension des vignobles vertigineux au départ d'Ampuis lors du Côte-Rôtie Tour et prolonger l'expérience par une dégustation.



S'offrir une journée « vins et chocolats en vallée du Rhône Nord » avec Rhône Trip : dégustations, lectures de paysages au-dessus des vignobles de côte-rôtie, visites de domaines viticoles, déjeuner dans un restaurant local et, bien sûr, visite de la Cité du Chocolat Valrhona (rhonetrip.com).

SOIRÉE

Prenez le temps de flâner dans les ruelles du centre et de pousser la porte des nombreuses boutiques viennoises. Accueilli par des créateurs, artisans et commerçants passionnés, vous picorez des cartes postales faites main 100% viennoises (Makémaké), de la petite décoration écoresponsable (Orijjine), des créations originales (Les Façonnants) ou encore du thé (Broc é Thés). Après cette journée bien remplie, optez pour la convivialité du Bistrot 17, une table bistro qui propose une cuisine de marché authentique et de saison accompagnée d'une jolie carte des vins. Des étoiles plein les yeux, vous rejoignez la Bâtie, au cœur d'une des plus belles et anciennes propriétés de Vienne, édifiée au XIII^e siècle, au sommet du mont Salomon. Là, vous posez vos valises dans votre appartement de charme avec vue sur les vignes, le Rhône et les toits de la ville.



Jour 2

Marche et marché

MATINÉE

Depuis La Bâtie, redescendez dans le centre pour arpenter les allées du deuxième plus grand marché de France, qui chaque samedi matin devient le cœur battant de la ville. Sur les six kilomètres d'étals colorés, vous trouverez tout ce que le terroir a de meilleur à offrir: fruits et légumes en provenance des plaines maraîchères d'Ampuis, saucissons artisanaux, rigottes de Condrieu... Un rendez-vous que les Viennois toutes générations confondues ne rateraient pour rien au monde. Si vous ouvrez l'œil, vous croiserez peut-être des chefs étoilés en quête d'inspiration...





APRÈS-MIDI

Si toutes ces saveurs provoquent une irrésistible envie de pique-nique, vous pouvez enfourcher une petite reine (location de vélos au pavillon du tourisme de Vienne) et rejoindre la ViaRhôna pour remonter vers le nord jusqu'à l'île Barlet. Longue de plusieurs centaines de mètres, couverte de vastes peupleraies incitant à la promenade et à la flânerie, elle abrite l'Épipactis du castor, une espèce d'orchidée très rare et protégée. L'été, une guinguette agrémenté cette oasis de fraîcheur. Un coin de rêve idéal où vous poser pour un déjeuner dans l'herbe. Autre option : remonter le temps et découvrir l'incontournable musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal – Vienne, véritable temple du



savoir archéologique. Construit sur un ancien quartier de la ville romaine, le site s'attache à faire revivre un monde disparu et déborde de trésors témoignant de la richesse de la cité alors colonie romaine. ♦



Vienne

PORTE D'ENTRÉE VERS LE SUD

Parfaite pour une échappée à vélo familiale, la ViaRhôna permet de découvrir, en mode *slow*, Vienne et ses environs. À savourer, le temps d'un week-end, lors d'une balade au fil de l'eau qui d'ores et déjà fleure bon le Sud.

Avec ses 800 kilomètres de voies cyclables reliant le lac Léman à la Méditerranée, en longeant le Rhône, la ViaRhôna offre une incroyable variété de paysages. Depuis Vienne, on pédale à travers les ruelles de la petite Rome aux cinq collines, on s'échappe à l'assaut des vignobles alentour, on vagabonde de villages remarquables en sites natu-

rels protégés, de caves en sites patrimoniaux. La tête pleine d'histoire(s), on poursuit la route vers la Provence méridionale en épousant les courbes du fleuve majestueux. Et pour profiter pleinement des contrées traversées sans avoir à se soucier de son vélo, de l'hébergement ou de ses bagages, on opte pour le nouveau service « Click&Cycle ».

PÉDALER L'ESPRIT LÉGER

Pour celles et ceux qui aiment voyager léger, ce service clés en main permet de réserver la location de vélo, de faire transporter ses bagages d'une étape à l'autre, de faire rapatrier les équipements pour ne pas être encombré sur le voyage retour et, pour les cyclotouristes en itinérance, de choisir leur hébergement labellisé « Accueil Vélo », entre Vienne et Avignon. En cas de problème mécanique, un service « SOS » est mis à disposition. Une organisation aux petits oignons et à la carte qui permet de pédaler en toute sérénité.

QUAND ON ARRIVE EN VILLE

Au départ de Vienne, des hébergeurs peuvent assurer le gardiennage des véhicules, ou viennent chercher les cyclotouristes à la gare en ville. L'esprit tranquille, commencez par visiter Vienne, où au détour des ruelles percent cette ambiance et cette lumière propres au Sud de la France. Faites un saut dans le passé et laissez-vous surprendre par ses vestiges gallo-romains, ou encore la majestueuse cathédrale Saint-Maurice, où s'est joué le démantèlement de l'ordre des Templiers. Traversez la passerelle pour rejoindre le temple du savoir archéologique.



Construit sur un ancien quartier de la ville romaine, le musée et les sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal s'attachent à faire revivre un monde disparu et recèlent des trésors témoignant de la richesse de la cité alors colonie romaine.

DIRECTION LES VIGNOBLES

Autres trésors locaux: les vignobles de Condrieu ou côte-rôtie que l'on rejoint en quelques coups de pédale. On débute cette échappée belle à Ampuis, capitale du vignoble de côte-rôtie. Célèbre pour son château, elle est aussi le théâtre de joutes nautiques dont le bassin ombragé est un spot de pique-nique idéal. En se remettant en selle, après Ampuis, on aperçoit les plaines maraîchères qui s'étirent en pente douce, jusqu'à l'île du Beurre, à Tupins-et-Semons. Cette zone protégée est un centre d'observation privilégié de la nature: on s'y laisse bercer par le chant des oiseaux, on observe castors et hérons, on se laisse tenter par les nombreuses animations adaptées aux enfants proposées tout au long de l'année. À noter: tout a été pensé pour que vous puissiez traverser l'île sans avoir à descendre de vélo ! Dernière étape,



le vignoble de Condrieu, réputé pour son vin blanc et son cépage d'exception 100% viognier aux notes d'agrumes.

ON DIRAIT LE SUD

Le lendemain, pendant que vos bagages sont transférés, vous pourriez suivre sur la ViaRhôna, direction Tournon-sur-Rhône, que vous rejoignez au terme de quatre heures et demie d'une balade sans difficulté. À Tain-L'Hermitage, on ne manque pas la Cité du chocolat de Valrhona, ses ateliers et ses dégustations. En retraversant le Rhône, vous voilà à Tournon-sur-Rhône, dernière étape du week-end, dont le majestueux centre historique vous entraîne au Moyen Âge. Pour prendre un peu de hauteur et vous dégourdir les jambes, empruntez le sentier des Tours, en haut duquel vous découvrirez une vue panoramique sur la ville de Tournon-sur-Rhône et le Rhône. Grâce au service rapatriement de Click&Cycle, vous regagnez tranquillement Vienne, où vous attend votre voiture ou votre train, la tête pleine de souvenirs. ♦

CLICK&CYCLE PRATIQUE

Click&Cycle, c'est l'outil pour réserver vos services vélos de Vienne à Avignon en toute simplicité !

Sur cette plateforme, des spécialistes de la logistique soucieux de votre confort vous proposent des services adaptés à vos besoins pour que vous profitiez de votre itinérance sans vous soucier de l'intendance: transfert de bagages, gardiennage de véhicule, location et rapatriement de vélos ainsi que retour au point de départ.

Infos pratiques, tarifs et réservations sur :
click-and-cycle.com





Le musée côté lumière, ultime demeure de certains des objets trouvés dans le sol de la ville, après un long et patient travail de recherche, d'analyse et de restauration...

DANS LES coulisses...

DU MUSÉE ET SITES GALLO-ROMAINS

Dédié à un territoire, un musée archéologique c'est bien plus que ce que le public peut en voir. Émilie Alonso, conservatrice du musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal, nous invite à en découvrir les coulisses et c'est passionnant !

Achevé en 1996, d'une surface de plus de 12000 m², le musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal est situé au cœur d'un parc culturel de sept hectares. Cinquante-huit personnes le font vivre, réceptionnant, classant, étudiant, restaurant, s'occupant du jardin, de la logistique, d'archéologie

expérimentale, de la documentation... Contrairement à une idée reçue, un musée n'est pas un mausolée, mais une fourmilière pleine de vie qui accueille chaque année environ 75000 visiteurs venus découvrir l'histoire de la Vienne antique, l'économie et l'artisanat, la mosaïque et la vie quotidienne dans la maison romaine.



UN TRÉSOR À INVENTORIER...

Le musée et sites de Saint-Romain-en-Gal, ce sont 1500 pièces exposées pour 56000 en réserve. Quand Émilie Alonso est arrivée, son premier travail a été de répertorier et de numériser le contenu intégral du musée. Ce qui a occupé quinze personnes pendant plus d'un an. Parmi tous les objets qui arrivent au musée, ceux dont le musée pense qu'ils pourraient être exposés doivent être validés par la DRAC (Direction régionale des affaires culturelles), qui les étiquette alors « Musées de France ». Les autres sont des « biens archéologiques mobiliers », qui feront la joie des chercheurs et autres historiens de l'art. En les étudiant et en les analysant, le plus souvent directement sur place, ils retracent leur histoire et donc la nôtre.

↑ Dans les réserves du musée, les « compactus », grands placards sur rails, permettent de préserver les objets de l'air et de la lumière...

↓ La réserve du musée : 800 m² de rangements, de caisses, et d'immenses étagères abritant des dizaines de milliers d'objets trouvés lors de fouilles dans la région...



L'ART DU CLASSEMENT...

Tout objet entrant au musée doit être enregistré dans Flora, le logiciel de gestion de collections des musées, qui permet d'inventorier, de décrire le plus minutieusement possible, et évidemment de situer précisément l'objet dans les 800 m² de réserves, parmi les allées aux étagères chargées de centaines de caisses en plastique ou en bois, toutes semblables, toutes minutieusement étiquetées et abritant les précieuses reliques...

C'est aussi ici qu'est fait le « récolement décennal ». L'état exige tous les dix ans une vérification pointilleuse des informations contenues dans Flora, ce qui permet entre autres de prévenir d'éventuels trafics d'objets.

UN MUSÉE EN MOUVEMENT

Dans le même temps, la vie du musée continue au rythme des expositions temporaires, qui naissent au fil des opportunités et des événements. Bicentenaire de Champollion ou Saisons romaines en 2024, il suffit que le musée abrite des objets en lien avec le thème. Est ainsi prévue, pour fin 2027, une grande exposition autour des fouilles de Sainte-Colombe (lire encadré), qui coïncidera avec une étape importante du musée, sa rénovation complète pour le transformer et le moderniser. Toute la scénographie va être refaite, un concours d'architectes a été lancé, les travaux commenceront en 2025 et se feront par phases, le musée restant ouvert pendant cette période, pour se terminer en 2030. Là aussi, un gros travail de planification est en cours. ▶



L'atelier de restauration

En 2016, à Sainte-Colombe, sur la rive droite du Rhône face à Vienne, lors de fouilles préventives à l'emplacement d'un lotissement, les archéologues tombent sur un trésor. Classée « découverte exceptionnelle » par le ministère de la Culture, la « petite Pompéi viennoise » va livrer 15 000 objets, dont vingt mosaïques inédites, rapatriés au musée ! À partir de cette découverte et en vue d'une grande exposition prévue pour fin 2027, trois ans de travail intensif commencent : il faut monter un comité scientifique, écrire le synopsis de l'exposition, sélectionner les pièces qui seront exposées, préparer un catalogue... Et bien sûr, il faut restaurer les mosaïques.

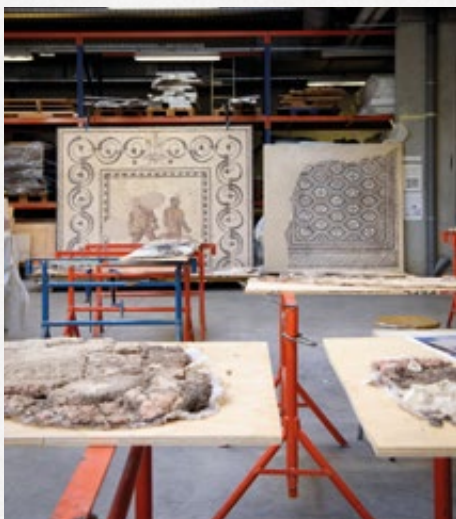
C'est le travail du Centre de restauration des mosaïques et enduits peints. Cet atelier baigné de lumière occupe une

partie du sous-sol. Sa réputation va bien au-delà de nos frontières. L'équipe intervient sur les chantiers pour « déposer » les mosaïques, c'est-à-dire les extraire du sol pour pouvoir les rapatrier dans l'atelier. Il s'agit d'abord d'entoiler la mosaïque pour pouvoir la retourner, puis de retirer le mortier, pour ensuite créer un support adapté en nid d'abeille, une matière légère qui permettra de la transporter et de la manipuler sans trop de difficultés, pour enfin la coller sur ce support. Sans combler les trous des pièces manquantes comme cela se faisait autrefois. Aujourd'hui, on adapte la couleur de l'enduit de fond, de façon à ce qu'elle soit la plus neutre, la moins visible possible par rapport aux teintes de la mosaïque. Tout ceci nécessite le travail méticuleux de trois ou quatre personnes sur sept à huit mois avant que la pièce puisse être offerte aux yeux du public...

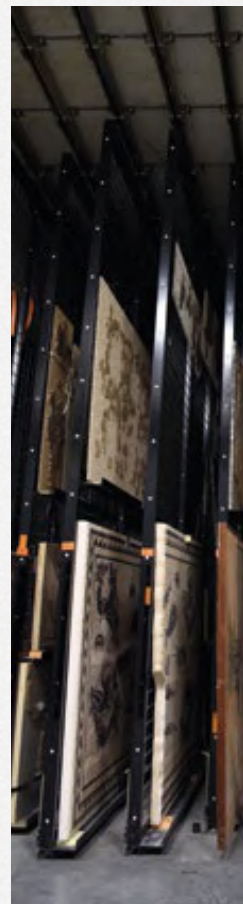
L'atelier est ouvert au public lors des Journées du patrimoine et des visites guidées sont organisées sur réservation certains mercredis et samedis selon la programmation culturelle. ♦

→ La toile et dessus les petits carreaux de mosaïque qu'il faut nettoyer un à un, patiemment...

↓ Dans l'atelier de restauration, le lieu où sont rangées les mosaïques, conservées sur de grands panneaux coulissants...



← Au premier plan, une mosaïque dont on n'a pas encore retiré le mortier et au fond, une autre presque terminée...





→ Le long travail minutieux des restauratrices...

↓ Les restauratrices préparent le support en nid d'abeille qui accueillera la mosaïque préalablement nettoyée.



UNE DESTINATION, = quatre = SAISONS



Printemps, été, automne, hiver... il n'y a pas de saison idéale pour apprécier Vienne-Condrieu ! Et c'est tant mieux, la destination vibrant toute l'année au gré d'événements qui sont autant de prétextes à séjourner dans l'ancienne capitale des Allobroges.



PRINTEMPS CURIEUX

Juste avant le solstice d'été, embarquez direction Vienne, pour une leçon d'histoire grandeur nature à vivre en famille. Réputée pour ses nombreux vestiges parfaitement conservés, la petite Rome aux cinq collines vous convie, tous les deux ans en juin, à ses célèbres **Journées gallo-romaines**. Reconstitutions historiques, ateliers autour des savoir-faire d'antan, repas à la romaine, découverte des dernières avancées en matière d'archéologie expérimentale... pendant deux jours, Vienne renoue avec la splendeur de Vienna, deuxième port de Gaule après Rome.

ET AUSSI

- ◆ **Vélo Village**, une fête du vélo gratuite à Saint-Cyr-sur-le-Rhône → mai
- ◆ **ViaGusta**, une itinérance gourmande et bistronomique sur neuf kilomètres au fil du Rhône → mai
- ◆ **Le Printemps des fermes** pour découvrir les richesses du territoire → mai
- ◆ **Vin et rigotte en fête** qui célèbre deux AOP réunies par un même territoire → mai

ÉTÉ FESTIF

Deux cent mille festivaliers, près de 190 concerts dont les trois-quarts gratuits, 37 lieux, des artistes de toutes les nationalités et de tous les courants du jazz... chaque année début juillet, Vienne passe en mode big band. À l'occasion de **Jazz à Vienne**, ruelles, monuments, bars, vignes... accueillent toute la planète jazz et résonnent d'une immense vibration jubilatoire qui ne laisse personne indifférent (jazzavienne.com).

ET AUSSI

- ◆ Le festival **Urban Street Art Urbain** qui réunit pas moins de 50 artistes et graffeurs → juillet
- ◆ Les **Rendez-wine** pour bruncher, marcher, jazer et déguster en bonne compagnie → juin à septembre



AUTOMNE FLAMBOYANT

Fier de ses 2500 ans d'histoire, le territoire met à l'honneur, fin septembre, ses traditions gastronomiques romaines lors de **Vinalia** (tous les deux ans fin septembre). Un événement qui allie culture et archéologie expérimentale autour du vin et de la gastronomie antiques. Au menu, des démonstrations de cuisson à l'ancienne dans des fours reconstitués, une découverte de recettes d'un autre temps, des dégustations de produits locaux en résonance avec des productions antiques et des ateliers de poterie, vannerie et autre tonnellerie (musee-site.rhone.fr).

ET AUSSI

- ◆ Le **Fascinant Week-end**, un voyage à la découverte de crus d'exception et de ceux qui les produisent → octobre
- ◆ Le **Trail en Côte-Rôtie** tracé par des vigneron traileurs à travers des vignobles très cotés → octobre
- ◆ **Sang d'encre**, festival du roman policier → novembre
- ◆ **Les Pressailles**, festivités qui marquent la fin des vendanges et l'arrivée du nouveau millésime des vigneron de Vitis Vienna → novembre

HIVER GOURMAND

Avoir une cave bien garnie permet de ne pas se trouver fort dépourvu quand la bise sera venue. Et pour être certain d'acheter en circuit court, quoi de mieux que les **marchés aux vins**. En hiver, du côté septentrional de la vallée du Rhône, ceux d'Ampuis, de Chavanay et de Vienne rivalisent de convivialité, proposant, outre le meilleur de leurs appellations – côte-rôtie, condrieu, Vitis Vienna – des animations, des masters class et des rencontres passionnantes avec des vigneron talentueux et passionnés.

ET AUSSI

- ◆ Un festival de bande dessinée gouleyant à souhait, les **Vendanges graphiques** → mars
- ◆ Le **Choco Show**, un salon 100% chocolat avec dégustations, démonstrations, ateliers, dîner de gala, qui réunit une trentaine de chocolatiers de Vienne et de la région → mars





Gou̇ter

Avec son terroir généreux, Vienne-Condrieu cultive une réputation de destination gourmande depuis l'Antiquité. Ici, la diversité et la saveur des produits locaux se trouvent décuplées par des accords obtenus avec des vins célébrés à l'international.



Neuf
Jeudi et Samedi
Mercredi

Fromages au lait cru de vache
Les Apéritifs
de la Ferme des Lauriers
100g
Produit de France
Date de péremption
12/1/23



V I E N N E
C O N D R I E U
pāys DE COCAGNE

Amateurs de terroirs gourmands, laissez-vous guider au fil d'une savoureuse balade à la découverte des vins, chocolats, poires et rigottes... Des confins du vignoble jusqu'aux plaines maraîchères en passant par le massif du Pilat, le territoire regorge de mets gourmands.

Un patrimoine d'une richesse inouïe, du jazz en toute saison, des vignes à perte de vue... En matière d'épicurisme, Vienne-Condrieu est une destination privilégiée. Il suffit pour s'en convaincre de pousser la porte de La Pyramide, premier établissement de France à décrocher trois étoiles sous la houlette de Fernand Point. Dirigée depuis 1989 par Patrick Henriroux, doublement étoilée au Michelin, La Pyramide reste l'épicentre de la gastronomie locale. C'est au fameux marché

de Vienne, réputé pour être le deuxième plus important de France, que le chef vient s'inspirer et s'approvisionner en produits locaux pour élaborer la carte de son restaurant situé en centre-ville. Les amateurs de tables étoilées se laisseront également tenter par le domaine de Clairefontaine, à Chonas-l'Ambellan, où le chef Philippe Girardon, une étoile au guide Michelin depuis 1993, travaille les produits du terroir dans une cuisine pleine de créativité et de délicatesse.



À Vienne, outre l'incontournable marché du samedi matin, plusieurs commerces de bouche se taillent une jolie réputation. On peut citer La fromagerie viennoise de Lionel Chapat où s'approvisionne Patrick Henriroux, la triperie Maison Avenel, fournisseur officiel des grandes tables alentour et, pour les becs sucrés, trois chocolatiers à croquer. Véritable institution, la chocolaterie Panel, située à côté du temple, est réputée depuis 1930 pour ses Galets du Rhône® que les sœurs Géraldine et Charlotte, filles, petites-filles et arrière-petites-filles de chocolatiers fabriquent selon une recette imaginée par leur grand-père. Toujours dans le centre, à deux pas de la cathédrale, la chocolaterie Mr Coco propose des chocolats, ganaches et pralinés largement inspirés des différents voyages du chocolatier et la pâtisserie Vienna a imaginé un nouveau chocolat emblématique de la ville : les Deniers de Saint-Maurice, une création gourmande et chocolaterie inspirée d'une pièce de monnaie, qui aurait existé du XIII^e au XV^e siècle.



POIRES, CONFITURES ET RIGOTTES

Vienne n'est pas la seule à abriter d'excellents produits. À Villette-de-Vienne, Sophie et Stéphane Jay exploitent un verger de six hectares de poiriers ancestraux, dont les fruits, destinés à la distillation, produisent une eau-de-vie réputée depuis les années 1930. Dès 2024, la maison J. Colombier proposera des visites de l'exploitation et de l'alambic. Et continuera de proposer, dans son épicerie fine, de nombreux produits, du jus de poire, des chocolats fourrés, des fromages, de la farine... Pour les amateurs de fruits sous leur forme originelle, de nombreux fruits et légumes endémiques de la région sont cultivés dans les plaines maraîchères d'Ampuis : les poivrons et les abricots ampuisais, ou encore les cerises Burlat originaires du Pilat. Charnues, rouges et juteuses, ►

Gôûter

elles sont aussi belles que savoureuses et représentent à elles seules la moitié des cerises consommées en France.

En prenant de la hauteur, du côté du Pilat, massif montagneux culminant à 1432 mètres d'altitude et apprécié des randonneurs, on arrive sur le territoire de la rigotte de Condrieu, fromage de chèvre doté d'une appellation d'origine contrôlée (AOP). Ce petit fromage à la pâte ferme et souple et aux arômes de noisette est la spécialité de la ferme des Pampilles, exploitation caprine depuis 1983, qui vend sa production sur le marché de Condrieu le vendredi. Pas très loin, dans le charmant village de Longes, sur les contreforts du Pilat, ce sont les confitures Bruneton qui attirent les gourmets. Dans leur atelier-boutique, Philippe Bruneton, meilleur confi-





turier de France en 2004, et son épouse Marie-Françoise Bonnard, élaborent des alliances de saveurs inédites : fraises au romarin frais, mandarines de Sicile, les groseilles au miel et au thym, les framboises au chocolat noir et une gelée de viognier à se damner... Des produits à découvrir dans leur boutique et à déguster dans le salon de thé attenant. Champion des circuits courts, le Pilat attire les producteurs bovins, porcins, de maraîchage, de céréales, et même de spiruline, algue verte connue pour sa haute teneur en fer.

TERRE DE VIGNES

Au sud de Vienne, sur la rive droite du Rhône, Condrieu est réputée à l'international pour son vignoble et son vin blanc d'exception AOP depuis 1940. Sur la même rive, légèrement plus au nord, reconnaissable à ses paysages de coteaux escarpés, on trouve les appellations les plus septentrionales de la vallée du Rhône, notamment la côte-rôtie, appellation emblématique du vignoble. Des vins travaillés par des familles de vigneron passionnés, souvent présents depuis plusieurs générations tel le domaine Guigal, qui a pris racine en 1946 à Ampuis, aujourd'hui berceau de l'appellation côte-rôtie.

En face, sur la rive gauche, on trouve une appellation moins connue : Vitis Vienna, un vignoble oublié ressuscité à la fin des années 1990 par de jeunes vigneron, qui ont installé leurs chais sur ces coteaux abrupts déjà exploités par les Romains. Comptant désormais une cinquantaine d'hectares de vignes sur trois communes, Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône, il donne un vin singulier au fort potentiel aromatique. Des richesses à découvrir lors des nombreux événements ÉpiCurieux organisés sur le territoire : concerts de jazz, randonnées sur les coteaux, caves ouvertes, dégustations au cœur de la vigne, brunchs... ♦



ÉVÉNEMENTS *gourmands*

- > Le **marché aux vins d'Ampuis** où se present chaque année, en janvier, 15000 amateurs de côte-rôtie.
- > Le 1^{er} mai, Condrieu célèbre ses deux AOP, le vin de Condrieu et la rigotte, lors de **Vins et rigotte en fête**.
- > **Le printemps des fermes**, en mai, pour découvrir la production d'exploitations engagées en agriculture durable.
- > Aux premiers beaux jours, la **ViaGusta** propose un parcours gastronomique en cinq étapes, allant de l'apéritif au dessert, le long de la ViaRhôna.
- > Lors des **Rendez-wine**, de juin à septembre, les vigneron de condrieu, côte-rôtie, saint-joseph et Vitis Vienna vous invitent à partager une randonnée, un concert ou encore un brunch dans leurs domaines.
- > **Les Pressailles** de Vitis Vienna, en novembre, célèbrent la fin des vendanges et le nouveau millésime.
- > Le **Fascinant Week-end**, en octobre, fait découvrir les vignobles au travers d'activités insolites.



LES NYMPHÉAS,
≡ la créativité ≡
EN CIRCUIT COURT...

Territoire riche en saveurs, Vienne-Condrieu multiplie les tables privilégiant les circuits courts. Illustration de cette tendance de fond avec les Nymphéas, adresse créative nichée dans une élégante bâtisse du XVII^e siècle, qui conjugue avec bonheur produits locaux et saveurs d'ailleurs.

Pour arriver au domaine de Gorneton, du nom du ruisseau local, dans les hauteurs de Chasse-sur-Rhône, il faut serpenter dans la forêt et grimper jusqu'au grand portail qui s'ouvre sur le magnifique parc. Là se niche une élégante bâtisse du XVII^e siècle qui abrite les Nymphéas, restaurant estampillé maître restaurateur qui travaille en circuit court, respecte les saisons et prône la créativité inspirée d'ailleurs...



90% DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

L'histoire des Nymphéas commence en janvier 2021. Il y a alors tout à faire : installer le restaurant, monter une équipe, choisir les fournisseurs... L'aventure est passionnante ! Pour offrir le meilleur à la clientèle, l'adresse postule immédiatement pour le label de « Maître Restaurateur », qui garantit au client une cuisine authentique et de qualité puisque le chef doit s'engager à utiliser 90 % de produits frais et locaux. Ce qui entraîne logiquement une carte courte renouvelée tous les deux mois, suivant au plus près le rythme des saisons. Rapidement, Les Nymphéas compose une cuisine

à mi-chemin entre le bistrannique et la cuisine fusion, l'équipe s'inspirant de recettes lointaines, qu'elle adapte aux produits du terroir. C'est ainsi qu'on trouve à la carte un suprême de volaille française façon yassa (recette sénégalaise), infusé au citron et piment doux, émulsion à la moutarde, millefeuille de courge et oignons frits. Ou encore un faux-filet de bœuf mariné à la texane, grillé au four à braises...

LA NATURE AU CŒUR DES PRODUITS

Dans la région, trouver des produits de qualité, fabriqués dans le souci d'une nature préservée, n'est pas difficile. Ainsi les légumes servis aux Nymphéas proviennent des Jardins de Gorneton, maraîcher en permaculture et 100 % bio situé à moins de cinq cents mètres du restaurant ; les fruits et autres légumes viennent pour la plupart de chez Hérard Paul et fils, producteur ampuisais depuis 1886, aujourd'hui labellisé « HVE3 » (haute valeur environnementale). La viande est fournie par Isère France et les volailles par la ferme du ►

Recette

Velouté de courge, espuma de lard, huile de noix à la chlorophylle de persil

Ingédients :

1 potimarron
2 oignons jaunes
1 cuillère à soupe d'huile
21 de crème à 30 % de MG
250 g de lard fumé
50 cl de crème
Huile de noix
Persil plat ou frisé



Le velouté.

Éplucher et émincer les oignons. Bien laver et tailler le potimarron sans l'éplucher. Faire revenir le tout ensemble. Ajouter les deux litres de crème, laisser cuire jusqu'à ce que le potimarron soit fondant sous la pointe du couteau.

La chantilly au lard.

Pendant ce temps, détailler le lard fumé, le faire revenir dans une casserole jusqu'à ce qu'il accroche, puis déglacer avec la crème en raclant le fond avec une cuillère en bois pour récupérer les sucs, mixer, passer le mélange au chinois puis le mettre dans un siphon.

L'huile à la chlorophylle.

Blanchir le persil quelques instants, le mixer avec l'huile de noix. Réserver.

Mixer le potimarron et dresser aussitôt. Servir bien chaud.



Dans les assiettes,
le terroir sublimé.



Gorneton, à Seyssuel, où elles sont élevées en plein air et nourries exclusivement de grain cultivé sur place en agriculture raisonnée. Enfin, le fromage arrive tout droit de la Fromagerie viennoise qui travaille en direct avec les fermes locales et le pain de la Ronde des pains à Estressin.

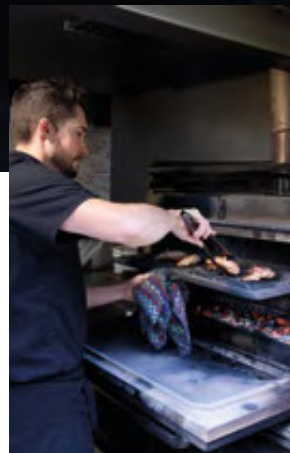
FRAÎCHEUR ET PETIT GOÛT DE FUMÉE

Fraîcheur oblige, la brigade travaille en flux tendu : les produits sont livrés deux fois par semaine, pour avoir à stocker le moins possible, ce qui réduit drastiquement pertes et déchets. C'est simple, le congélateur ne sert qu'aux glaces... Et puis il y a le four à braises qui monte à 450°C et dont l'inertie offre d'innombrables possibilités de cuisson. Il apporte aussi aux aliments un petit goût fumé, à doser avec subtilité. Une viande ou un légume cuit à basse température sera ainsi « terminé » au four pour un inégalable croustillant, à l'instar du panais rôti « croustifondant » à souhait. Marier les saveurs, y apporter une touche créative, c'est ce à quoi s'appliquent le chef et ses trois seconds. Car la hiérarchie habituelle en cuisine n'a pas cours ici, où chacun doit être polyvalent, que ce soit en cuisine ou à la plonge, contribuant sans doute à la bonne ambiance qui règne dans les cuisines et s'apprécie en salle. ♦

↑ Minutieux montage du dessert signature, le Nymphéas. Un régal !

→ Les panais des Jardins du Gorneton cuits au four à braises.

→ Le four à braises qui monte à 450°C apporte aux aliments un subtil goût fumé.



Le saviez-vous ?



La cerise burlat est originaire de Vienne-Condrieu.

En 1915, alors mobilisé au parc d'artillerie de Gerland, Léonard Burlat remarque un magnifique cerisier sauvage dans une haie vive. Arboriculteur amateur, il en prélève deux greffons qu'il ramène chez lui, à Loire-sur-Rhône, au sud de Givors. Il n' imagine pas alors qu'il vient de créer ce qui deviendra la variété la plus consommée en France – 40 % de la consommation annuelle française –, une grosse cerise noire très charnue, juteuse et sucrée, classée par la société pomologique de France parmi les meilleurs bigarreaux. Il ne se doute pas non plus qu'il recevra, vingt-cinq ans plus tard, une décoration pour cette découverte, ni que son cerisier, devenu monumental, donnera dans

sa meilleure année jusqu'à 900 kilos de cerises. Très riche en vitamines C et E ainsi qu'en bêta-carotène, la cerise burlat renferme un cocktail idéal pour la peau, les artères et la jeunesse des cellules. Aujourd'hui, plus d'un siècle plus tard, toujours à Loire-sur-Rhône, Gilbert Chavas et Mathieu Poulenard, du Gaec Abricot et Potiron, cultivent trois hectares de cerisiers burlat, pour le plus grand plaisir des amateurs de clafoutis et autres confitures...

 **Saison :** de mai à fin juin



INFOS PRATIQUES

Les Nymphéas

Domaine de Gorneton

680 – 712 chem. de Violans,
38670 Chasse-sur-Rhône
T. + 33 (0)4 87 76 85 15
ledomainedegorneton.com

Ouvert du mardi au samedi
de 12h à 13h30 et de 19h à 21h.





Rencontrer

Territoire de partage, Vienne-Condrieu se savoure mieux en bonne compagnie. Pourvoyeur de moments à haute teneur en convivialité, il invite les visiteurs à sortir de l'entre-soi pour aller au devant de ses ambassadeurs complices.





LES BONS
accords
ÉVÉNEMENTS
ET VINS

Où que l'on regarde, on voit des vignes. Alors forcément, le vin est de tous les événements. Nous avons rencontré six vigneron(e)s épris de leur terroir dont les domaines viticoles s'associent volontiers à des manifestations majeures. Musique, histoire, sport... le vin s'accorde avec tout !

PHILIPPE GUIGAL
DOMAINE GUIGAL
PATRIMOINE, JAZZ AND WINE

Philippe Guigal n'a pas mis longtemps à décider ce qu'il ferait dans la vie. Petit déjà, quand il suivait son grand-père à la cave, il était dans son élément, émerveillé. La famille, la transmission, le patrimoine, sont des valeurs socles pour Philippe Guigal. Il a conscience de n'être qu'un maillon de la chaîne, dépositaire un temps donné d'un patrimoine millénaire, ses vignes, et d'un lieu d'exception historique, le château d'Ampuis, racheté en 1995 et entièrement rénové ; cette conscience, à la fois source d'humilité et de fierté, est ce qui anime Philippe Guigal chaque jour. Vigneron passionné, il est aussi passeur d'histoire, œuvrant à tendre des ponts entre vin et culture. C'est dans cet esprit que la maison Guigal a créé le Caveau du Château, un espace muséographique (avec la caution scientifique du musée de Saint-Romain-en-Gal et le soutien du Département du Rhône), qui raconte l'histoire des vigneronnes et des vins de la vallée du Rhône depuis l'Antiquité, où sont aussi régulièrement organisés concerts, signatures d'écrivains et autres expositions picturales. Le cadre rêvé donc pour les fameuses soirées « Patrimoine, jazz and wine », portées par Vienne Condrieu Tourisme et lors desquelles, un jeudi par mois de septembre à juin, une soixantaine de personnes se retrouvent dans un lieu patrimonial gardé secret jusqu'au dernier moment, pour assister à un concert de jazz intimiste et déguster un vin emblématique de la région. Pile dans l'esprit Guigal !



DIDIER GÉRIN
DOMAINE DIDIER GÉRIN
ROC' EN TERRES

En août dernier, 500 passionnés de (bon) rock, de (bon) vin et globalement de bonne chère, se sont retrouvés pour la première édition du festival Roc' en Terres, sous-titré « Les estivales du rock AOC ». Un festival que Didier Gerin peaufine depuis près d'un quart de siècle. Depuis qu'il a acheté des terrains à Tupins-et-Semons pour y planter des vignes et décidé de troquer sa vie de métallurgiste pour celle de vigneron. Et dans cette nouvelle vie, il y a un moment qu'il attend chaque année avec impatience, ce sont les « pressailles », quand on fête la fin des vendanges entre copains et voisins. Et, pour Didier, point de fête sans musique. Alors chaque fois, il monte un chapiteau et fait venir un groupe ; c'est peu dire que ses pressailles sont réputées... Mais ce dont il rêve, c'est d'un vrai festival annuel, avec plusieurs groupes et qui rassemble les fans de rock, blues et soul de la région et au-delà. La première édition qui voit le jour en août 2023 est un succès. Pour la prochaine, qui se déroulera sur trois jours, à la fin de l'été 2024, sont annoncés huit groupes, un grand marché de produits locaux, avec entre autres les bières de Jean-Régis Marcon de Saint-Bonnet-le-Froid, les fromages de chèvre d'Yves François, les fruits des Vergers de Planeze, et les sept vigneronnes de Tupins-et-Semons. Mais aussi une scène ouverte, la vente de matériel hifi, de vinyles et, raisin sur le gâteau, une captation des concerts en vue de presser le premier d'une longue série de 33 tours estampillés Roc' en Terre. ►



PIERRE GAILLARD FAMILLE PIERRE GAILLARD MUSÉE GALLO-ROMAIN

Quand on travaille un terroir vieux de deux mille ans, où les Romains faisaient déjà pousser des vignes... difficile de ne pas se demander quel goût avait leur vin et surtout comment ils s'y prenaient. Pierre Gaillard, curieux de nature, fait partie des gens que ça intrigue. Voulant replanter des vignes à Seyssuel, autrefois réputées pour son vin plus que fameux, mais ne trouvant pas les données nécessaires, le vigneron qui avait pour client le conservateur du musée gallo-romain lui demanda de l'aider dans ses recherches. C'est ainsi que débuta leur collaboration, relancée il y a une quinzaine d'années, quand le musée a monté le Domaine des Allobroges et créé un vignoble à l'antique, que Pierre Gaillard s'occupe de vendanger pour faire du vin comme les Romains. En s'appuyant sur les recettes de Pline l'Ancien qui malheureusement ne donnait pas de quantités précises. On sait qu'ils utilisaient des plantes pour la macération, du fenugrec, des racines d'iris, ou même de l'eau de mer, mais aussi de la poix pour étanchéifier leurs jarres et même dans le vin comme conservateur... Pierre Gaillard travaille donc régulièrement avec les archéologues qui l'invitent sur certains chantiers et le consultent, notamment dans le cadre de Vinalia, un événement organisé en biennale par le musée de Saint-Romain-en-Gal en septembre, autour de reconstitutions de vendanges et vinification à la romaine mais également de la gastronomie de l'époque.

MICHAËL GERIN DOMAINE JEAN-MICHEL GERIN TRAIL EN CÔTE-RÔTIE

Passionné de sport et amoureux (fou) de son terroir, Michaël Gerin, fils, petit-fils et arrière-petit-fils de vignerons, était l'interlocuteur tout désigné pour répondre au maire d'Ampuis, quand celui-ci a décidé d'organiser un trail au beau milieu des vignes en coteaux arpentés par les vignerons pour en tirer le vin que les connaisseurs s'arrachent aujourd'hui. Chaque troisième week-end d'octobre, une fois finies les vendanges, quand la vigne a « aoûté » et qu'elle ne craint plus rien, a donc lieu le « Trail en Côte-Rôtie », qui propose trois parcours au choix de 12, 24 ou 45 kilomètres. Michaël Gerin aime l'idée de se dépasser, il aime les challenges, la nature et il a de l'énergie à revendre. Au-delà de la course, le trail, c'est faire corps avec son environnement tout en se mesurant à lui. En « ouvrant » les vignes aux coureurs, les organisateurs montrent leur vie, celle de leurs ancêtres, ils offrent à voir la beauté âpre de leurs paysages, cette succession de combes arborées et de coteaux escarpés, ils transmettent des valeurs de respect, d'humilité et d'écoresponsabilité. Le temps d'un week-end, juste avant l'assoupissement de l'hiver, sportifs, spectateurs et vignerons profitent d'un grand et vivifiant bol d'air au cœur des coteaux. Unique...



CHRISTOPHE SEMASKA
DOMAINE CHRISTOPHE SEMASKA
VIAGUSTA

La ViaGusta, c'est l'idée d'une route des saveurs, adossée au tronçon de la ViaRhôna – piste cyclable de 815 kilomètres permettant de rallier à vélo le lac Léman à la Méditerranée – qui passe par le territoire de Vienne-Condrieu. À chaque moment du repas (apéritif, entrée, plat, fromage et dessert) correspond une étape et à chaque point d'étape attendent un restaurateur et un vigneron de la région, qui proposent leur partie du menu concocté pour l'occasion par les élèves de l'institution Robin à Vienne, avec la complicité des chefs emblématiques de la région. Les participants, cyclistes, piétons et adeptes de mobilités douces, qui se sont préalablement inscrits, parcourent ainsi la ViaRhôna tout en se régaland des produits de la région... Christophe Semaska, exploitant viticole des vignes du Château de Montlys à Saint-Cyr-sur-le-Rhône, a ainsi déjà participé à la deuxième édition de l'événement en proposant l'un de ses condrieu pour sublimer la rigotte éponyme. Il a gardé le souvenir d'une belle journée ensoleillée, d'une ambiance très conviviale et a particulièrement apprécié l'occasion de pouvoir échanger tant avec les visiteurs qu'avec ses confrères producteurs et restaurateurs.



YVES CUILLERON
CAVE YVES CUILLERON
CUVÉE SPÉCIALE
JAZZ À VIENNE



Il résume ça d'une façon limpide : le vin, c'est festif ! Vin et Jazz s'accordent donc logiquement fort bien... Alors, au début des années 2000, réfléchissant à ce festival de musique devenu une institution, tout en admirant les coteaux pile en face, Yves Cuilleron s'est dit qu'il fallait absolument trouver un moyen de mixer les deux... Et c'est ainsi qu'est née l'idée d'une Cuvée spéciale Jazz à Vienne, qui a ceci de particulier que ce sont les vins de six domaines (Gaillard, Villard, Cuilleron, Gerin, Gangloff et Vins de Vienne) qui sont assemblés, à raison de 15% chacun, en condrieu et en côte-rôtie. Et pour l'étiquette, pas besoin de chercher loin, c'est chaque année l'affiche du festival. Le vin ainsi produit est vendu dans les restaurants et chez les cavistes locaux, et nombreux sont les collectionneurs à se précipiter pour acheter l'une des 400 bouteilles de la cuvée... Les artistes du festival, qui souvent en profitent pour visiter les domaines, ont vite adopté cette désormais traditionnelle cuvée Jazz à Vienne, et les viticulteurs de leur côté y gagnent des places de concert. Échange de bons procédés qui comble Yves Cuilleron, impatient chaque année d'assouvir son amour de la musique et aussi parfois de rencontrer certains artistes en coulisses, quand on lui demande de leur apporter un casse-croûte et quelques bouteilles histoire de prendre des forces avant les spectacles. ♦

LA PETITE
musique
DE VIENNE



L'histoire d'amour entre Vienne et le jazz va bien au-delà des deux semaines que dure Jazz à Vienne. Toute l'année, des événements estampillés Jazz à Vienne ont lieu dans la ville et au-delà. Tour d'horizon avec Guillaume Anger, le tout nouveau directeur du festival.

Que de chemin parcouru depuis le premier concert, en juillet 1981 ! Révée par Jean-Paul Bouteiller cette « fête du jazz » attire les plus grands : Dizzie Gillespie, Herbie Hancock, Chuck Berry, Ella Fitzgerald, Ray Charles, Claude Nougaro, Dee Dee Bridgwater, Jamie Cullum... Jazz à Vienne devient vite incontournable et c'est Miles Davis qui, en 1984, assoit définitivement sa réputation lors d'un concert mémorable noyé sous la pluie. Le festival s'étoffe et prend l'ampleur qu'on lui connaît aujourd'hui : 250 concerts et plus de 200 000 spectateurs à chaque édition. Dans le même temps, il infuse peu à peu le territoire pour devenir un élément constitutif de la ville et de la vie de ses habitants. Aujourd'hui, installée dans la très belle

Maison du Jazz, juste en dessous du mythique Théâtre antique, l'équipe de Jazz à Vienne travaille toute l'année pour que vive la musique, ici et ailleurs... « *Jazz à Vienne est un festival ancré dans son territoire, on le pense sur le long terme selon différentes temporalités et en différents lieux* », détaille son nouveau directeur qui se réjouit d'avoir rejoint l'aventure. « *Cette première année au cœur du festival, avec une équipe investie pendant près de trois semaines, m'a permis d'apprécier la diversité des scènes et des publics sur l'ensemble du festival. Jazz à Vienne fait vibrer la ville, de la beauté de la musique, de la convivialité et de la rencontre. C'est pour tout cela que j'ai postulé à Jazz à Vienne, pour la notoriété, pour la découverte et pour ses valeurs.* »

LE JAZZ, UNE GRANDE FAMILLE

D'abord les partenariats se sont multipliés avec d'autres acteurs culturels de la région. Tel celui noué avec les musées de Grenoble qui ont accueilli quatre concerts étiquetés Jazz à Vienne, à l'occasion des Journées du patrimoine. Il y a aussi les liens tissés avec d'autres festivals: le Rhino Jazz(s) de Rivede-Gier, ou Jazz en Tête à Clermont-Ferrand. Avec d'autres arts comme la littérature avec Lettres sur Cour qui pendant la quinzaine fait résonner les voix des poètes et écrivains à Vienne lors de lectures publiques d'ouvrages et poèmes ou de buffets littéraires. Ou encore des coproductions notamment avec les Abattoirs à

Bourgoin-Jallieu, où s'est récemment produit le trio de Moon Hooch, issu de la scène new-yorkaise, ou avec l'auditorium de Lyon et la sublime Stacey Kent... Autre trouvaille : le génial Concert dessiné, joué alternativement à Vienne et à Angoulême lors du très couru Festival international de la bande dessinée. La cinquième édition a vu la rencontre passionnante entre la dessinatrice Aude Picault et la chanteuse et violoncelliste Ana Carla Maza. « *Chacun de ces événements hors les murs permet d'organiser des concerts qui ne trouveraient pas forcément leur place au moment du festival en juillet* », souligne Guillaume Anger. Ils font surtout exister Jazz à Vienne, lui donnent de la matière, le mettent en avant tout au long de l'année.

EMMENER LE JAZZ OÙ IL NE VA PAS

La médiation est un autre caractère essentiel de Jazz à Vienne, avec la volonté de partager, d'essaimer, d'emmener la musique là où elle ne va pas naturellement, de toucher des publics exclus de la culture. C'est le but, entre autres, des résidences d'artistes, comme celle de Stracho Temelkovski, multi-instrumentiste, autodidacte, touche-à-tout, installé à Vienne pour trois ans, qui va dans les collèges, les maisons de retraite, les prisons, pour y faire entrer ce langage universel qu'est la musique. « *Trois ans, ça laisse le temps de découvrir le territoire, de faire de multiples rencontres, de s'en nourrir et, en fin de compte, de créer à partir de la matière née de toutes ces interactions* », explique Guillaume Anger.

C'est dans le même esprit que, depuis une quinzaine d'années, le festival s'ouvre traditionnellement sur deux jours exclusivement consacrés au jeune public, avec des créations dédiées aux huit mille enfants invités, qui vivent des moments uniques. Comme en 2009 lors du concert de Manu Katché qui avait préparé un morceau spécialement pour les initiés aux rythmes du jazz...

Enfin, la fête ne serait pas ce qu'elle est sans tous ceux qui s'impliquent « en coulisses » : commerçants, habitants, bénévoles... qui animent et font vivre le festival de l'intérieur tout au long de l'année. C'est tout ce travail accompli ensemble qui fait de Jazz à Vienne une façon d'être au monde et de Vienne la capitale européenne du jazz. ♦



CARNET DE Rencontres

Pour tous ceux qui veulent découvrir le meilleur de Vienne-Condrieu, nous avons concocté une sélection d'adresses pour une étape pleine de charme, de gourmandise et de surprises aux portes du Sud.

Où dormir

Au fil du Rhône

Escale idéale pour les cyclistes et les marins d'eau douce, la péniche **Bed and Bicycle** de David Faure a jeté l'ancre sur les quais de Sainte-Colombe. Cabines haut-de-gamme pour un repos à fleur d'eau, avec un conteneur transformé en garage à vélos.

Quais d'Herbouville, 69560 Sainte-Colombe
T. 04 65 84 02 73
lapeniche.eu

Vue et accueil au top

Brigitte et Lionel ont rénové une dépendance de leur maison de 1870 pour y loger un gîte trois étoiles de 100 m² pour six personnes. Perché sur les hauteurs de Vienne, **Le Chat bûcheron**, en référence au surnom



du propriétaire, propose une piscine, un terrain de pétanque et la possibilité de louer des vélos.

51 montée Bon-Accueil
Chemin les vieilles vignes, 38200 Vienne
T. 06 15 15 63 23
giteauchatbucheron.com

Face aux vignes

À Condrieu, les nouveaux propriétaires de la maison d'hôtes **M.T. 1937** proposent trois chambres « baignées d'amour, de bonne humeur et de soleil ».

1 place du Marché aux Fruits, 69420 Condrieu
T. 06 12 73 43 78
mt1937.amenitiz.io

Sur les hauteurs du Pilat

Un tout nouveau village signé **Huttopia**, le spécialiste du camping nature à la française, va voir le jour dans le parc du Pilat au printemps 2024. Il comprendra 82 chalets et tentes en toile et bois, répartis autour d'un bâtiment principal regroupant tous les services.

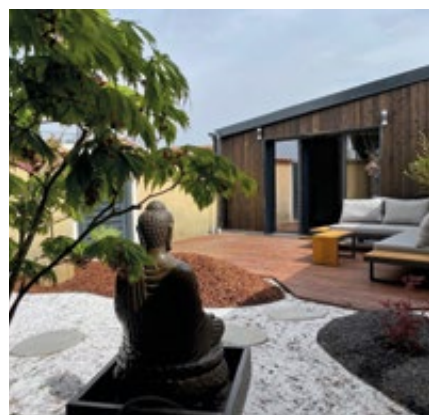
5900 route du Grand-Bois
69420 Tupin-et-Semons
T. 04 37 64 22 35
europe.huttopia.com/site/pays-de-condrieu

Art et histoire

Au cœur du centre historique de Vienne, **l'Arche** et **la Galerie** sont deux appartements (pour deux personnes) conjuguant modernité et

charme de l'ancien, situés en rez-de-chaussée. Un soin tout particulier a été porté à la literie ainsi qu'à la décoration, en souvenir de l'ancienne propriétaire des lieux qui y tenait une galerie d'art.

3 impasse de la Tour-Peinte, 38200 Vienne
T. 06 42 55 62 11



Le Japon au cœur des vignes

Pensé comme une auberge traditionnelle japonaise, **le Genki**, au cœur des vignobles de Saint-Cyr-sur-le-Rhône, est un havre de paix 4 étoiles. Meubles intérieurs en pin massif recyclé, matelas en coton bio et tout ce qu'il est possible d'imaginer pour un hébergement écoresponsable.

96 bis chemin des Pinodières
69560 Saint-Cyr-sur-le-Rhône
T. 07 67 45 06 60
legenki.fr

Où manger, où boire

Comme à la maison

Dans ce véritable lieu de partage où l'on se verrait bien passer la journée, on déjeune d'une cuisine saine et locale – mais aussi gourmande et créative –, à base de produits de saison. Au **Court-Circuit**, l'idée est de proposer un menu et un lieu respectant au mieux les humains, les animaux et l'environnement. Vous pouvez y débarquer dès le matin pour travailler au calme ou y organiser un événement, une réunion. Happy hour tous les vendredis de 19h à 20h30.

155 montée Lucien Magnat
38780 Pont-Evêque
T. 04 82 62 96 26
restaurant-courtccircuit.fr

Vieilles pierres et tradition

Sur la pimpante devanture bleue il est inscrit : *Cuisine authentique et conviviale*. Une promesse tenue dans l'assiette qui déroule des petits plats faits maison, à base de produits locaux et de saison, escortés d'une belle carte des vins. Le tout orchestré avec amour par Laëtitia et Thomas, qui vous accueillent toute l'année au **Comptoir 1940**, dans un lieu simple et chaleureux.

2 rue de la Croix, 69420 Condrieu
T. 04 74 58 74 01
contact@comptoir1940.fr

Miam miam et glouglou

Ce drôle de sous-titre donne le ton quand on franchit la porte des **Enfants du Rhône**, des passionnés de vin au sens large, de la vigne à la cave, qui ont ouvert leur bar en 2021. Au menu, des burgers version locale (à base de viandes cuites à basse température) servis les vendredis et samedis et des planches de charcuteries, fromages,

escargots sont proposées tout au long de la semaine à toute heure.

8 rue des Mariniers, 69420 Condrieu
T. 09 85 21 11 22
lesenfantsdurhone.com

Luxe, calme et volupté...

En mouvement perpétuel, la maison Henrioux s'offre un nouveau lounge bar. Le **Blue Pearl**, un lounge bar situé dans les anciens appartements de Fernand Point promet une parenthèse chic loin de l'agitation quotidienne. Cocktails sur mesure, grands vins de la région ou une coupe de champagne dans le cadre intimiste sur fond bleu évidemment...

14 boulevard Fernand-Point, 38200 Vienne
T. 04 74 53 01 96
lapyramide.com



Comment faire voyager les papilles

Chez **Mama Trøtter**, le restaurant boutique de Ryma Prost-Romand, la cuisine est épicée et voyageuse mais les produits 100 % locaux. On y déguste des rhums arrangés faits maison, de la harissa, des terrines, des tisanes locales... et on cultive l'art du (quasi) zéro déchet. Premier restaurant isérois labellisé « Green Food », Mama Trøtter accueille des expos, des concerts et organise des ateliers « cuisine et science » ou encore « spécial épices ».

13 rue du Collège, 38200 Vienne
T. 04 74 48 06 43
mamatrotter.com



CHOCOLAT *show*

La tradition au goût du jour

Vienna, anciennement Grana, est une pâtisserie « créative et traditionnelle », proposant chocolats à l'ancienne et viennoiseries maison. La pâtisserie et la boutique Aurum Omnes ont collaboré pour créer le Denier de Saint-Maurice, un chocolat à l'image d'une pièce de monnaie ayant circulé du XIII^e au XV^e siècle à Vienne, qui pourrait bien devenir l'emblème gourmand de la ville...

2 rue des Orfèvres, 38200 Vienne
T. 04 74 85 02 63

Tour du monde du chocolat

Passionné de chocolat, Corentin, alias **Monsieur Coco**, en a fait son métier. Il a beaucoup appris lors de ses voyages autour du globe, avant de rentrer à Vienne pour y installer, en 2021, son labo et sa boutique. On y trouve des chocolats inspirés de ses lointaines pérégrinations, pleins d'arômes et d'épices, mais aussi les classiques palets d'or et autres mendiants ainsi que sa création signature : le ChocoTamar®, une datte fourrée pralinée, qui rencontre un franc succès...

68 rue de Bourgogne,
38200 Vienne
T. 07 77 39 88 76
mrcoco.fr



Activités

Dans les pas des templiers



Muni d'un stylo et de votre smartphone, le **City Game** vous ramène en 1312, pour une enquête façon escape game en plein air, au cœur des vieilles pierres et de l'histoire des templiers.

Durée : environ 2h30
T. 04 74 53 70 10
vienne-condrieu.com

Water kart

Le **Wam Park** de Condrieu propose de participer à des courses de kart sur l'eau ! Jusqu'à cinq bateaux peuvent faire la course sur un « circuit » réservé à l'activité et donc complètement sécurisé.

Base de loisirs, 1 allée de la Presqu'île
69420 Condrieu
T. 09 74 67 00 40
wampark.fr



(Re)Connaître et cuisiner les plantes

Pour diversifier nos assiettes, changer nos habitudes culinaires, créer de la biodiversité chez soi et chez les autres, **Rêve Gris** a imaginé un vaste jardin de plantes comestibles mais méconnues. Inspiré de la perma-



culture et des sols vivants, situé à Reventin-Vaugris, **Rêve Gris** propose des visites du lieu, des découvertes de plantes insoupçonnées à travers des escape game nature, de la cuisine collective en mode low-tech (four solaire + rocket stove) et pour finir un repas convivial.

38121 Reventin-Vaugris
T. 06 61 02 67 79
revegris.com

Pour les petits...

Ouvert du printemps à la fin de l'automne, **Loupy Park** est le paradis des enfants de zéro à douze ans. Dans un espace arboré de 7000 m², ils peuvent faire du homeball ou du trampoline, du château gonflable ou du kart à pédales, en passant par l'accrobranche et bien d'autres activités.

38780 Pont-Evêque
T. 06 28 33 65 24
loupypark.com

... et les plus grands

Pour occuper les plus grands, le game center **La Turbine**, ouvert 7j/7, propose les classiques mais très appréciés laser game, bowling, aire de jeux, karaoké, jeux d'arcade...

Rue Louis Breguet, 38780 Pont-Evêque
T. 04 58 17 17 46
gamecenter-laturbine.fr

À rapporter

Des meubles tout neufs !

Restauration, création et fabrication de meubles, vernissage à façon, relooking, constituent, entre autres, l'activité de l'**Atipik Fabrik**, qui travaille le plus possible des bois de la région et ne décape que par aérogommage (en recyclant le sable).

230 chemin des Tanneries
38780 Pont-Evêque
T. 06 07 28 11 68
atipik-fabrik.fr



Artisanat et savoir-faire

Chez les **Façonnarts**, collectif de créateurs et d'artisans, vous trouverez prêt-à-porter femme et enfant, bijoux, papeterie brodée, tissage mural, luminaires, savonnerie, et toute une sélection d'objets issus de savoir-faire uniques. Vous pouvez aussi y prendre des cours de deux ou trois heures donnés par les artisans.

99 rue de Bourgogne, 38200 Vienne
T. 06 43 78 67 41
lesfaconnarts.fr

Concept-store green life

Julie et Julia, deux copines également jeunes mamans, ont imaginé leur boutique écoresponsable,



Orijine, dans laquelle vous trouverez une large gamme de produits naturels pour les enfants, de la déco, des cosmétiques, de la droguerie, etc. La boutique abrite également le travail de créateurs locaux, un espace tisanderie avec des sodas et gâteaux artisanaux, et organise des stages et ateliers pour apprendre à fabriquer ses propres produits.

17 rue des Orfèvres, 38200 Vienne
T. 09 88 30 24 92

Salon de thé brocante

Isabelle et Thierry ont imaginé **Broc é thés**, un lieu insolite de 350 m² sur deux niveaux où vous pourrez siroter l'une des 96 variétés de thés et de tisanes ou des jus de fruits du Pilat, tout en chinant des meubles, de la vaisselle et de la déco. Vous avez même le droit de repartir avec la table sur laquelle vous aurez goûté !

7 rue Peyrond, 38200 Vienne
T. 04 74 58 95 11
brocethes.fr



Fleuriste engagé

Chez **Casa Flores**, vous ne trouverez que des fleurs françaises de saison, car la volonté de Benjamin est de réduire au maximum leur impact écologique. Zéro plastique et des emballages réduits au maximum. Originalité, créativité et fraîcheur président à la confection des bouquets. La boutique est en lien avec Artisans du Monde, chantre du commerce équitable, avec qui il a fait ses débuts.

47 rue des Clercs, 38200 Vienne
T. 07 77 12 60 95
casaflores.fr



DES LIEUX À ÉCOUTER

L'essence du jazz, c'est la liberté, l'improvisation. Alors on n'allait pas le cantonner à deux ou trois scènes, aussi glorieuses soient-elles. Partant du **Théâtre antique** – seule scène payante du festival, où 7500 personnes contemplant 2500 ans d'histoire –, on va ensuite dans **le jardin de Cybèle** écouter les jam sessions au kiosque, et puis on termine la soirée au Club de Minuit pour des concerts, dans un théâtre à l'italienne du XVIII^e siècle, **le théâtre François Ponsard**. Pour les lève-tôt, ce sera plutôt **la colline Pipet**, ses chaises longues au pied de la Vierge noire, au lever du soleil pour des concerts uniques imaginés au moment de la pandémie.

Mais ce n'est pas tout, la musique investit aussi régulièrement **les magnifiques terrasses de la Maison du Jazz** pour des sessions intimistes. Elle remplit **la cathédrale Saint-Maurice**, indissociable de la célèbre organiste aux pieds nus, Rhoda Scott, qui abrite quelques concerts lors du marathon jazz. Elle se pose au cœur **des vestiges romains du musée archéologique de Saint-Romain-en-Gal** qui accueille chaque année Jazz ô musée pour quelques concerts en plein air et parfois au cœur des collections. Et puis il y a la Caravan Jazz qui se promène **au beau milieu des vignes et des champs** de Condrieu à Septème en passant par Chasse-sur-Rhône ou encore Luzinay. Enfin, retour à Vienne où, chaque samedi matin lors du **grand marché** (le deuxième plus grand de France avec six kilomètres de linéaire !) une fanfare (de jazz *of course*) assure l'ambiance au milieu des étals pour le plus grand bonheur de tous...

VIENNE CONDRIEU

DANS L'ANTIQUITÉ, TOUTES LES VOIES ROMAINES VENANT DU NORD DE L'ITALIE TRAVERSENT L'ISÈRE ET CONVERGENT VERS LA PUISSANTE COLONA JULIA 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 de 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 45 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, 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^e 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

Vienne Condrieu Tourisme, pavillon du tourisme, cours Brillier, 38200 Vienne - RCS 519 997 829 Vienne. **Directeur de publication** : Olivier Sanejouand. **Conception et rédaction** : Catherine Foulsham (Atelier les Éclaireurs) avec Emmanuelle N'Diaye et Elodie Horn. **Coordination** : Claudie Ogier. **Conception graphique** : Sylvain Dalman. **Crédits photos** : Une : conception Sylvain Dalman, photos AdobeStock ; page 3 : AdobeStock / DR ; pages 4-5 : Patrick Agneau / InstapadesStudio / Pierre-Marie Epinau / AdobeStock ; pages 6-7 : InstapadesStudio ; pages 8-11 : InstapadesStudio / Romain Silvestre / Château de Septème ; pages 12-13 : InstapadesStudio ; pages 14-17 : Marie-Eve Brouet ; pages 18-19 : InstapadesStudio / Michel Djaoui / Patrick Agneau ; pages 20-21 : InstapadesStudio ; pages 22-25 : InstapadesStudio / Daniel Durand (Photoclub de Vienne) / Marie-Eve Brouet / Benoit Gillardeau / Mélanie Masson (carte) ; pages 26-29 : Marie-Eve Brouet / Freepik.com ; pages 30-31 : InstapadesStudio ; pages 32-35 : Marie-Eve Brouet / M. Ribert (Photoclub de Vienne) ; pages 36-37 : Marie-Eve Brouet / Arthur Viguier / Daniel Durand (Photoclub de Vienne) ; pages 38-41 : Gite au chat bucheron / MADMAX Studio / Stéphane Bonnard / MrCoco / AdobeStock / WamPark / Thibault Frère / Jérôme Marc / Salomé Imboden / Arthur Viguier / DR ; page 42 : Patrick Agneau / DR. Imprimé et façonné en France par CARAMBA. Tous droits réservés. ©2024. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La Rigotte de Condrieu



SUBTILE ET PARFUMÉE



La Rigotte, elle me botte !

www.rigottedecondieu.fr

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



avec le soutien de
RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

Loire
LE DÉPARTEMENT



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Mixeaulogie Vals®

Mocktail Spritz
(sans alcool)

EAU MINÉRALE NATURELLE
FINEMENT PÉTILLANTE

