EDITION SPÉCIALE
BEAUJOLAIS NOUVEAU
Tirage : Plus de 7 000 exemplaires

LA GAZETTE des Sarmentelles

30ème Edition
BEAUJEU
Mercredi 14 au Dimanche 18 Novembre 2018
GRATUIT

EDITO

LES SARMENTELLES, TOUTE UNE HISTOIRE !

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

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

Photo Archives

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

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

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

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

SOMMAIRE

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

UN CHAMPION DU BACK-FLIP POUR LA GRANDE FÊTE

A découvrir en page 2

LE MOT DU PRÉSIDENT

30 ans déjà ! Que de souvenirs !

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

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

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

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

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

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

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

Daniel Bulliat

Photo Marché de la Création

30 ANS : QUELLE JEUNESSE !

PHILIPPE CANDELORO POUR LA FÊTE

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

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

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

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

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

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

Jean-Michel Guillemot
ARTISAN TRAITEUR

NOTRE SPÉCIALITÉ
Maître-Rôtisseur

10, rue de la République
69430 BEAUJEU
Tél. 04 74 04 83 56
www.guillemot-traiteur.com

La Nature dans votre assiette !

LE 14, ENTREZ DANS LA FÊTE !

16h45 - Place de l'Hôtel de Ville
CÉRÉMONIE D'OUVERTURE
Lancement officiel de la 30ème édition des Sarmentelles.

17h à 21h30 - Dans les rues de Beaujeu
PARCOURS ET CONCOURS DE DÉGUSTATION
Découvrez les 12 appellations du Beaujolais et tentez de gagner un séjour «Charme et Gourmandise» au Château de Pizay ou 60 bouteilles de Beaujolais Nouveau !

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

Participez au Parcours de Dégustation & Gagnez !!

PREMIER PRIX
Séjour "Charme et Gourmandise" au Chateau de Pizay

CHÂTEAU DE PIZAY

DEUXIÈME PRIX
60 Bouteilles de Beaujolais Nouveau

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

SOIRÉE DE GALA DÎNER DE PRESTIGE

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

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

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

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

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

1/2 Saint-Marcelin au gène

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

Café

Les vignerons serviront leurs Beaujolais blanc et rouge durant le repas

Le mercredi c'est aussi ...

Dès 19h - Salle du stade
Lieu dit Chavanne
BOEUF À LA BROCHE ET SOIRÉE CABARET • 45€*
Entrée du bal comprise - Accès gratuit par navette de 16h à 2h du matin

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

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

LES MENUS

SOIRÉE GUINGUETTE
Petit chapiteau
28€*
Terrine au vieux marc du Beaujolais
Délice du vigneron, composé de saucisson et jambon à la sauce au vin et gratin dauphinois
Fromage sec - Tarte aux pommes

SOIRÉE GOURMET BEAUJOLAIS
Au théâtre
10€*
Barquette « Beaujolaise » , composée de gratin d'andouillette au Beaujolais blanc, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette
Ou
Barquette « des crus du beaujolais » composée d'effiloché de coq au cru du Beaujolais façon parmentier/lardons
Et un verre de vin

BOEUF À LA BROCHE
Salle du stade
45€*
Bœuf entier cuit à la broche, sauce marchand de vin de Beaujeu et gratin dauphinois
Fromage au gène
Coupelle de Panacotta aux fruits rouges au sirop Beaujolais
Ou
Coupelle de poire pochée au Beaujolais blanc et vanille

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

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

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

UN PROGRAMME HAUT EN COULEURS

15 NOVEMBRE

10h à 17h - Au théâtre
MARCHÉ GOURMAND
avec les producteurs

11h et 15h
VISITE GUIDÉE BEAUJEU PAR L'OFFICE DU TOURISME

10h à 17h - Dans les rues de Beaujeu
DÉGUSTATION VENTE DE VIN
avec les viticulteurs
VISITE MAISON DU TERROIR
Pôle oenologie
BALADE EN CALÈCHE DANS BEAUJEU
PARCOURS DÉGUSTATION
Partez visiter les caves beaujolaises, à bord de voitures anciennes

LE COMPTOIR BEAUJOLAIS VOUS REÇOIT...

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

16 NOVEMBRE

Verre de dégustation : 5€
Sac : 1€

17h à 20h - Grand chapiteau
16ÈMESALON DES VINS
Dégustation et vente de vins de nos vignerons exposants, en passant par les produits du terroir.

Dès 20h - Grand chapiteau
Place Norgelet
SOIRÉE CABARET, GUINGUETTE ET TZIGANE
3 ambiances pour cette première soirée du week-end, soirée dansante et festive animée par l'Orchestre CRESCENDO et ses 14 musiciens, danseuses et chanteuses. - 25€ hors boisson

17 NOVEMBRE

10h à 20h - Grand chapiteau
16ÈMESALON DES VINS
Dégustation et vente de vins de nos vignerons exposants, en passant par les produits du terroir.

10h à18h - Place Hôtel de Ville
SALON CÔTÉ NATURE
Vivre mieux au naturel, produits gourmands, loisirs, bien-être

Dès 12h - Grand chapiteau
Place Norgelet
REPAS ANIMÉ
Une ambiance musette assurée par Robert Péchard , emportera les convives dans le tourbillon de la danse.

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

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

CAVE à LUNETTES
By Optique Wolff
61 place de la pompe
69910 VILLIÉ - MORGON
tél. 04 37 55 47 52

18 NOVEMBRE

10h à 18h - Grand chapiteau
16ÈMESALON DES VINS
Dégustation et vente de vins de nos vignerons exposants, en passant par les produits du terroir.
MARCHÉ DE LA CRÉATION
Créateurs de bijoux, bois, osier...

10h à18h - Place Hôtel de Ville
SALON CÔTÉ NATURE
Vivre mieux au naturel, produits gourmands, loisirs, bien-être

Dès 11h - Grand chapiteau
SARMENTELLES EN FAMILLE
Comme chaque année, la journée du dimanche est consacrée aux familles.
Dès 11h, ateliers libres, dessins, coloriages, maquillage... pour les enfants.
A 14h, spectacle de bulles Petit Fantasia avec le magicien Benjamin Gerson suivi d'un atelier bulles

LES MENUS

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

SAMEDI MIDI & SOIR
DIMANCHE MIDI
MENUS BOUCHONS
25€*

STAND BEAUJOLAIS
Salade verte et tomate
Délice du vigneron ou
Fondant de bœuf au Beaujolais-Villages
Gratin dauphinois
Fromage Affiné ou blanc - Dessert

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

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

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

DIMANCHE MIDI
MENU MAC GUILLEMOT
ADULTES - 15€*
Salade, tomate, fromage,
Burger steak haché (140g) sauce marchand de vin ou sauce tartare
Frites
Moelleux au chocolat/noisette
ENFANTS - 10€*
Salade verte tomate fromage
Burger steak haché (100g) sauce tartare
Frites
Moelleux au chocolat/noisette

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

RÉTROSPECTIVE SARMENTELLES

NAISSANCE DES SARMENTELLES

LE 15 NOVEMBRE 89

LES SARMENTELLES DE BEAUJEU

Une fête exceptionnelle

GASTRONOMIE

Le beaujolais est parti de Beaujeu

La première fête des Sarmentelles a lancé une tradition populaire

Froid au dehors chaud au dedans

Jean ETEVENAUX

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

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

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

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

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

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

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

Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, souhaitait au travers de cette manifestation, faire découvrir à tous, une région, un vignoble et les crus qui en font son renom.

Aujourd'hui, il n'y a plus les camions, le Beaujolais Nouveau part si loin qu'il doit partir plus tôt pour arriver bien loin, avec de gros décalages horaires. Mais il reste le cœur des hommes, celui de ceux qui ont fabriqué le vin avec passion mais aussi celui de ceux qui le célèbre et le considère.

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

BEAUJEU

Les Sarmentelles

LOUIS LORON
Depuis 1932
Eleveur - Viticulteur
Grenant du Bourgogne
Vins Fins
BOUTIQUE DE VENTE ET DÉGUSTATION
Ouvert du lundi au samedi
Le Vivier - 69820 Fleurie
Tél. 04 74 04 10 22
infos@loron-et-fils.com
WWW.LORON-ET-FILS.COM
IMPERIALE

René & Alban DESCOMBES
Propriétaires Récoltants
Juliénas • Chénas • Fleurie
Beaujolais • Beaujolais-Villages
Domaine de Vayolette
Les Paquelets - 69840 JULIÉNAS
Tél. 04 74 04 40 09 - descombes.ren@orange.fr

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

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

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS
Chénas
Moulin-à-Vent
APPELLATION CONTRÔLÉE
Domaine
Jean-Paul BOUCHACOURT
Viticulteur
LES SEIGNEAUX 69840 CHÉNAS Tél.Fax 04 74 04 48 61
Vente directe et expédition

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

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

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

DUVERNAY
Séverine et Cyrille
Vignerons Depuis 1855
Fruit de la nature, création du Vigneron
69430 Quincié-en-Beaujolais
04 74 69 04 36 - 06 80 45 26 65
www.domaine-scduvernay.com

NOUVEAU
BY Beaujolais
RENDEZ-VOUS
JEUDI
15 NOVEMBRE
2018
www.beaujolaisnouveau.fr
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MOMMESSIN
FONDÉE EN 1885
LE RENOUVEAU DU BEAUJOLAIS
www.mommessin.com
403 route de Saint-Vincent
69430 Quincié-en-Beaujolais
Tél : +33 (0) 4 74 69 09 30
Mail : information@mommessin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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

DES VINS ET DES VIGNERONS

16ÈME SALON DES VINS, DES TERROIRS ET DES HOMMES

GRANDE DÉGUSTATION

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

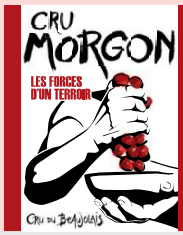
5€ sac 1€

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

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

- **Domaine Jean-Paul BOUCHAOURT** 69840 - CHÉNAS
- **Daniel BULLIAT** 69430 - BEAUJEU
- **Denis CHASTEL-SAUZET** 71570 - ROMANÈCHES-THORINS
- **EARL COLIN** 69820 - FLEURIE
- **Morgan DESPLACES** 69430 - LANTIGNIÉ
- **René & Chantal DESCOMBES** 69840 - JULIÉNAS
- **Domaine SC-DUVERNAY** 69430 - QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS
- **LYCÉE BEL AIR** 69220 - ST-JEAN-D'ARDIÈRES
- **JEAN-PIERRE MORTET** 71570 - ROMANÈCHES-THORINS
- **MICKAËL NESME** 69430 - QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS
- **CYRIL PATISSIER** 71570 - SAINT-AMOUR
- **DOMAINE DE THULON** 69430 - LANTIGNIÉ
- **JEAN-MICHEL TOURNISSOUX** 69430 - LANTIGNIÉ
- **DOMAINE RUET** 69220 - CERCIÉ
- **LEDAIN THIERRY** 69460 - ST-ETIENNE-DES-OULLIÈRES

ENTRÉE DU SALON GRATUITE



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

VINESCENCE
Cave d'excellence depuis 1929
Site de Bel Air
131 route Henry Fessy
69220 ST-JEAN-D'ARDIÈRES
Tél. 04.74.06.16.05
Site du Cellier des Saint Etienne
1, rue du Beaujolais
69460 ST-ETIENNE-DES-OULLIÈRES
www.vinescence.fr

DEPUIS 1888
HENRY FESSY
CRUS DU BEAUJOLAIS
644, ROUTE DE BEL AIR
69220 SAINT-JEAN-D'ARDIERES
TÉL. + 33 (0) 4 74 66 00 16
www.henryfessy.com - contact@henryfessy.com

Le COMPTOIR BEAUJOLAIS
DÉGUSTATION ET VENTE DE VINS DE NOS VIGNERONS

PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE
69430 BEAUJEU

Geopark Beaujolais, la labellisation UNESCO c'est fait !

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

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

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

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

PRODUITS DU TERROIR

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

MARCHÉ GOURMAND

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

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

DÉCOUVRIR

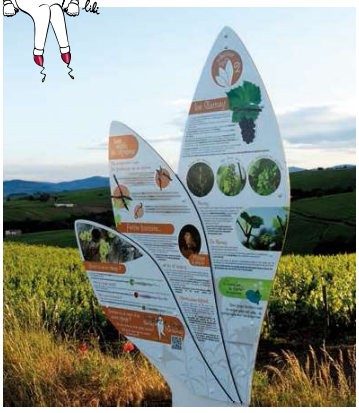
Lors de la visite de l' Huilerie Beaujolaise à Beaujeu vous pourrez découvrir une multitude de produits fabriqués au moulin, à partir de fruits secs et graines oléagineuses dans le respect de la tradition. Après avoir décortiqué, enlevé les impuretés, les graines sont chauffées, et broyées sous une meule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

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

NOUVEAU...

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

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



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

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

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

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

MUSÉE DES TRADITIONS POPULAIRES MARIUS AUDIN

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

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

■ ENTRÉE GRATUITE
durant les 5 jours de festivités «Les Sarmentelles»

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

PETITE POSE EN BEAUJOLAIS

SÉJOURNER EN BEAUJOLAIS

INTER-HOTEL
Les hôteliers avec l'accent

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

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

Chambres de 1 à 3 pers.
de 54€ à 78€

www.hotel-belleville.com

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

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

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

L'étape Cavalière
Auberge - Gîte - Poney Club

Malval - 69430 Beaujeu
Tél. 04 74 69 53 31
06 64 90 53 31
www.etape-cavaliere.com
sophie@etape-cavaliere.com

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

Location week-end et semaine.

LE RETINTON
Cuisine Bistronomique

Une savoureuse cuisine
alliant qualité et produits frais

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

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

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

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

CHÂTEAU du BLUIZARD

Brouilly
Côte de Brouilly
Beaujolais-Villages
Crémant de Bourgogne

Dégustation
Accueil de groupes
Salle de réception

le Bluizard - 69460 St Etienne-la-Varenne
Tél. 06 68 57 22 10 - 06 85 82 18 26
E-mail : chateaudubluizard@numericable.com

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

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

MOTS DU VIN

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

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

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

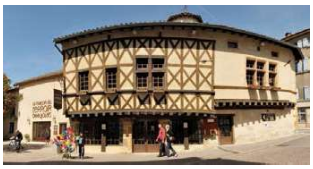
Charpenté : il s'agit d'un vin de bonne tenue, alliant richesse en alcool et harmonie des éléments qui entrent dans sa composition. Il est le vin d'une bonne année, qui a assuré aux raisins la maturité optimale.

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

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

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

La maison du terroir beaujolais



espace de visite

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

Nouveauté 2018 • **Laissez-vous surprendre** par l'exposition «La Maison du terroir beaujolais, l'histoire de sa bâtisse au fil des siècles» et la reconstitution d'un bistrot beaujolais.

Rendez-vous en boutique pour une dégustation en fin de visite ! ■ Durée : environ 1h

en accès libre

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

Visite Gratuite en 2018

Location de vélos

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

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

animations gratuites

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

OUVERTURE : Du 1er mars au 31 décembre : 7j/7 • 10h-12h30 • 14h-18h.
Dimanches et jours fériés : 10h-12h30 • 15h-18h.
Jusqu'à 19h en juillet et août.
Place de l'Hôtel de ville - **69430 Beaujeu - 04.74.69.20.56**
www.lamaisonduterroirbeaujolais.com

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

Crédit Mutuel

Crédit Mutuel Belleville
Crédit Mutuel Villefranche-sur-Saône

ET POUR RENTRER...

TAXI
BRUNO LEBRETON
A B C
Beaujeu
Grand Chapiteau

VÉHICULES 8 PERSONNES
BEAUJEU - MONSOLS - POULES LES ECHARMEAUX

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

NOS PARTENAIRES FINANCIERS

avec le soutien de

Réalisation : AMETIS RHONE ALPES AUVERGNE
Architect : William TESSIER

AMETIS
Rhône Alpes Auvergne

AMETIS, partenaire des communes
Notre principe fondateur : L'innovation au sein d'un habitat conçu pour tous

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

www.sarmentelles.com

Rejoignez-nous ! facebook

Création de la Gazette : Manacrea 04 74 04 10 86 - Charte graphique Manacrea - Photos non contractuelles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION