

LES COPAINS DE LA RANCE



8eme Retrouvailles de LYON

Du 25 au 28 Septembre 2013

Jean et Annick de FOURCROY nous accueillent dans la capitale des Gaules

Programmation : Evelyne

Assisté de : Annick et Jean

Organisation : Evelyne – Annick – Jean

Repérage : Jean – Jacques – Jacky – Carmelo - Jean-Luc



Texte de Jean, **adaptation** de Jean-Luc, **photos**, Joël, Yann, Jacques, Guy et votre serviteur



Avec la participation de :

Jean-Luc
Jean-Claude et Dany
Emile et Annick
Jean et Anne-Marie
Jacky et Yvonne
Jacques
Yann
Jean-Pierre
Gérard et Elize
Xavier et Pupuce
Serge et Michèle

Claude et Béatrice
Danièle
Claude et Maryvonne
Denis et Martine
Carmelo et Eliane
Guy et Suzy
Hervé et Fabienne
Bernard et Nicole
Paul
Joël
Jean-Luc et Monique

Et les nouveaux

Jean-Claude et Madame



1. Mercredi 25 septembre :

Certains d'entre nous ont pris les devants, quitte à changer de destinations pour être au rendez vous de midi à la **Brasserie Georges**.



Après avoir rincé le gosier avec une bonne bière, nous avons commencé à entrainer nos estomacs :



En fin d'après-midi, accueil des participants arrivés le mercredi 25/09 par Jean et Annick de Fourcroy pour des rafraîchissements et un apéritif offert à leur domicile, 28 quai Saint Antoine, 69002 Lyon.

Dîner offert par Jean et Annick de Fourcroy au restaurant italien FUXIA, 5 rue de la Monnaie dans la presqu'île. Fuxia propose une restauration fine, dans l'esprit trattoria, avec trois univers : restaurant, épicerie et traiteur. Une carte généreuse et raffinée, élaborée avec des produits frais de saison et une décoration chaleureuse alliant pierre et bois. Des plats uniques, dans l'esprit de la fine cuisine italienne avant d'attaquer des spécialités beaucoup plus lyonnaises dès le lendemain.



- Nuitée au Campanile Centre « Les Berges du Rhône ».



2. Jeudi 26 septembre :

- 09 :20 – Regroupement des participants dans le lobby de l'hôtel.
- 09 :30 – Départ en autocar pour la Halle Paul Bocuse.
- 10 :00 –Début de la visite guidée.
-



Autrefois situées place des Cordeliers dans une halle métallique, les Halles existent à leur emplacement actuel depuis 1971.

C'est dans le cadre de l'opération " Moncey Nord ", une opération typique de « rénovation urbaine » de l'époque, que ce nouveau bâtiment fut construit, ainsi que les deux grandes barres qui l'encadrent et le parking Moncey en forme de tambour.

La Ville de Lyon engage en 2004 une opération de restructuration et de mise aux normes européennes de cet équipement majeur pour la valorisation du patrimoine lyonnais.

Les travaux durent 2 ans, et en 2006, les Halles de Lyon dévoilent un nouveau look – grande verrière qui donne sur le cours Lafayette – et changent de nom pour rendre hommage au grand chef qui a participé à les faire connaître dans le monde entier : Paul Bocuse.

On ne peut pas s'y perdre. Il y a trois grandes allées principales qui mènent à divers commerces. Beaucoup ont été étoilés par le guide Michelin.

Aujourd'hui, les Halles de Lyon – Paul Bocuse regroupent une soixantaine de commerçants.

Les fameux fromages de la Mère Richard ou de Maréchal, les charcuteries de chez Colette Sibilia ou de chez Gast, les viandes exceptionnelles du boucher Maurice Trolliet ou encore les célèbres spécialités gastronomiques de Sève ou Bahadourian.... Tous ces produits d'exception - et bien d'autres !- sont vendus aux Halles.

Mais on peut aussi y trouver les produits les plus simples, toujours de qualité, s'attabler dans un bouchon, préférer le fameux mâchon lyonnais ou simplement déguster des huîtres au comptoir des écaillers.

- **11 :30 – Dégustation de quelques « lyonnaiseries » chez Sibilia, tenant lieu d'apéritif et d'entrée.**
- **1 verre de vin Côtes du Rhône rouge ou blanc et boissons sans alcool**
- **Assortiment de charcuteries lyonnaises sur baguette (Saucisson de Lyon, rosette, jésus, pâté en croûte)**
- **Cerveille de canut sur baguette**
- **Mini tartelettes pralinées**



En 1925, Pierre SIBILIA, venu d'Italie du nord (lac Majeur), s'établit 9 rue du Gare à Lyon (2^e) sous l'enseigne d'une charcuterie. En 1938, il s'implante dans les HALLES des CORDELIERS. En 1971, lorsque les HALLES sont transférées dans le troisième arrondissement, dans le quartier de la PART-DIEU, la charcuterie SIBILIA s'y installe également. Aujourd'hui, c'est sur cet emplacement que ce petit commerce offre, sous la direction de COLETTE SIBILIA, des produits qui font le régal des habitués du quartier, des lyonnais en général, des gens de passage mais aussi des très nombreux clients fidèles, en France comme à l'étranger, qui lui commandent régulièrement ses délicieuses spécialités.

Colette est, de plus, l'un des fournisseurs privilégiés des restaurateurs lyonnais. Qu'ils soient gastronomiques, BOUCHONS lyonnais ou encore cantines du coin, tous leurs chefs ont appris à apprécier Colette, et maintenant ses filles, Marielle, Marie-Noëlle et Françoise qui travaillent au magasin et qui prendront la suite de leur mère dans l'esprit de la tradition SIBILIA. La notoriété de la CHARCUTERIE SIBILIA n'est plus à faire. Cette maison est reconnue, par les plus grands professionnels des métiers de bouche, comme l'une des meilleures enseignes de charcuterie lyonnaise. La qualité des produits sélectionnés par Colette et ses filles n'est pas la seule raison de cette notoriété; la personnalité de "COCO" y est également pour beaucoup. Sa gentillesse et ses connaissances dans l'art de la gastronomie ont faits d'elle une véritable "MERE LYONNAISE", que bien des journalistes ont honorés de leurs articles dans des journaux très prestigieux (Cuisines et vins de France, Gault et Millau magazine, Paris Match, mais aussi Lui ou encore Le Monde et même le Financial Times).



"Mâchon Lyonnais" : EXPRESSIONS LYONNAISES *mâchonner: Banqueter, faire un mâchon. On est allé mâchonner hier chez la mère Cottivet, quel régal !*

Le mot mâchon qui dérive du verbe "mâcher" désigne un en-cas consistant à servir le matin entre neuf et dix heures les canuts.

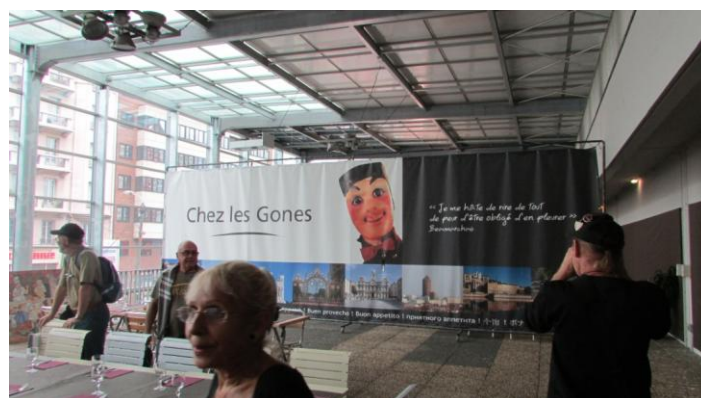
Le mâchon Lyonnais est un casse-croûte matinal et copieux et d'un pot de Beaujolais. qui a fait dire qu'à Lyon "le café au lait commençait au jambonneau".

Aujourd'hui, aux environs des entreprises où les ouvriers commencent à travailler très tôt, on trouve encore des bistrots qui servent à manger en milieu de matinée. Le mâchon rompaît à l'origine le dur travail des canuts.

• 12 :30 – Déjeuner typiquement lyonnais « Chez les Gones », dans la Halle Paul Bocuse :

Le restaurant "Chez les Gones" est un authentique bouchon lyonnais situé dans les Halles de Lyon. Lieu incontournable dans le 3ème arrondissement, ce restaurant perpétue avec passion la cuisine des plats traditionnels lyonnais depuis une dizaine d'années.

- **Au choix : assiette lyonnaise (composée d'1/2 boudin et ½ andouillette) avec frites maison ou plat du jour.**
- **Au choix : moelleux au chocolat ou tarte aux pommes**
- **Café**
- **Le tout accompagné de Côtes du Rhône rouge et d'eau minérale (plate ou gazeuse).**
-



- 14 :15 – Regroupement vers la sortie de la Halle.
- 14 :30 – Départ en autocar pour une visite guidée sur le thème « L'histoire de Lyon, de murs peints en trompe-l'œil ».

Les murs peints de Lyon sont connus pour leur diversité et leur beauté. Créés par la coopérative Cité Création, ils font désormais partie du patrimoine de la ville. Trois des plus beaux sont en bord de Saône.

Le mur des écrivains :



Le Mur des Écrivains est situé à l'angle de la rue de la Platière et du quai de la Pêcherie. Y figurent environ 300 écrivains lyonnais et quelques extraits de leurs textes. Frédéric Dard évidemment, Louis Calaferte, Jean Reverzy, Louise Labé, Le Petit Prince que l'on retrouvera sur le mur des Lyonnais. Au rez-de-chaussée trois boutiques et le facteur dans le porche en trompe-l'oeil. Juste à côté une boîte aux lettres PTT, une vraie. Juste à côté, sur le quai, une des meilleures librairies de Lyon qui en compte d'excellentes. Là les livres montent jusqu'au plafond, une échelle est là pour aller les quérir, littérature, alternatif, poésie, théâtre, socio, etc. Un très bon libraire.

Le mur de la Cour des Loges :



On va jusqu'au pont Maréchal Juin pour traverser la Saône, puis on remonte au nord de l'autre côté, sous les platanes. Nous voici vers la terrasse du bar le Rocambol : vue sur la place et le palais du Change et, de l'autre côté de la Saône, l'église Saint-Nizier. Depuis la terrasse on a en face de soi un autre mur peint, le mur de la cour des Loges. Ce mur est très habilement fait et si l'on n'est pas prévenu qu'il s'agit d'un trompe-l'oeil, on a toute chance de se ... tromper et de croire qu'il s'agit d'un véritable échafaudage. S'y ajoute une mise en abîme qui piège le cerveau (le droit, le gauche ?) : cette bâche est-elle réelle ? Au pied de ce mur, un glacier réputé à Lyon : Nardone. L'été, c'est bondé. On vient là en famille s'offrir un plaisir partagé.

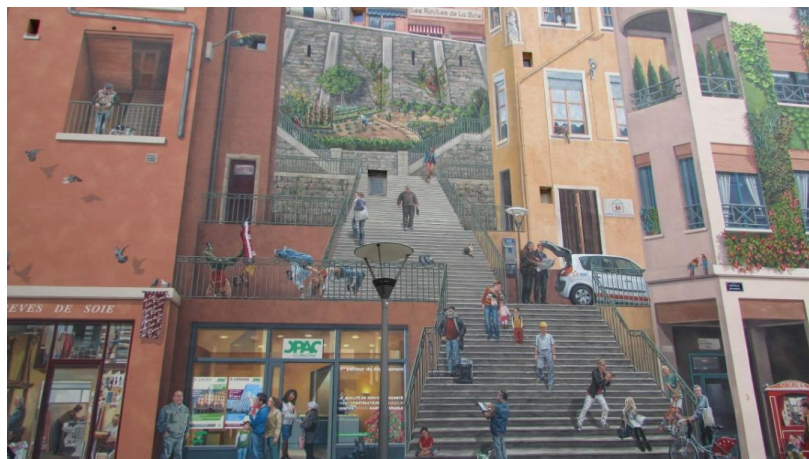
On remonte ensuite le quai jusqu'à la passerelle Saint-Vincent, l'une des quatre passerelles sur la Saône. En traversant, on s'arrête au milieu pour profiter de la vue au nord sur un des plus beaux virages du fleuve et, côté Vieux Lyon, sur les belles façades du quai.

De l'autre côté, il y a le plus connu des murs peints de Lyon : le mur des Lyonnais.

Là, sur 800 m², sont peintes 31 célébrités lyonnaises. On vous les a mises ici pour que vous n'ayez pas à faire l'aller-retour entre la plaque qui les liste et le trottoir opposé où les contempler avec assez de recul. Allez à l'autre pignon de l'immeuble et vous découvrirez encore des fresques, avec notamment le cinéaste de l'Horloger de Saint-Paul (le quartier en face, de l'autre côté de la Saône), Bertrand Tavernier.



Si l'on se retourne, à l'opposé, à l'angle de la rue Pareille et de la rue de la Martinière, on a un mur peint beaucoup plus discret. Il joue si bien du trompe-l'oeil qu'on ne le découvrirait pas si, à l'une de ses fenêtres, au premier étage, il n'y avait un personnage anachronique. Regardez tout en haut, au dernier étage, le chat à la fenêtre. Jouez à distinguer le vrai du faux.



16h30 - la soif commence à se faire sentir, c'est la cagnotte qui trinque



- **17 :30 – Retour à l'hôtel pour une petite pause et un rafraichissement avant le dîner.**
- **19 :15 – Regroupement des participants dans le lobby de l'hôtel.**
- **19 :30 – Départ en autocar pour le restaurant « Carnegie Hall »**

A deux pas du stade de Gerland, Le Carnegie Hall régale depuis plus de dix huit ans les amateurs de viande. Inspiré du Gallagher's à New-York, Jean-Baptiste Killijian conserve sa viande dans d'immenses chambres froides. La qualité de la viande ne devrait pas décevoir les plus carnassiers d'entre vous. L'ambiance est bon enfant avec une effervescence particulière lors des soirées d'après match.

Le restaurant a eu le Grand prix Ministère Agriculture 1997 ainsi que celui de 1998 et vous accueille dans une ambiance conviviale et chaleureuse.



- ***Kir servi avec des assiettes de charcuterie.***
- ***Pavé de rumsteak sauce au poivre accompagné d'un gratin de pommes de terre et de tomates provençales.***
- ***Café gourmand servi avec un éventail de desserts.***
- ***Le tout accompagné de pots de Côtes du Rhône rouge (1 pot pour 2) et d'eau minérale (plate ou gazeuse – 10 bouteilles).***

- 22 :20 – Retour en autocar à l'hôtel Campanile Lyon Centre « Les Berges du Rhône » pour la nuit.

3. Vendredi 27 septembre :

- 08 :50 – Regroupement des participants dans le lobby de l'hôtel.
- 09 :00 – Départ en autocar pour la Basilique de Fourvière.
- 09 :30 – Début de la visite guidée : « Fourvière et le Vieux Lyon Renaissance et ses traboules ».



En haut de la colline, la basilique et la statue de la Vierge dominent la ville. Et en redescendant, on trouve d'un côté le parc antique et de l'autre de magnifiques jardins qui surplombent Lyon. Il ne faut pas rater les magnifiques points de vue du parvis de la basilique et notre fameuse Tour Eiffel lyonnaise. Cette copie du troisième étage de la Tour Eiffel parisienne fait la fierté des Lyonnais qui aiment à rappeler qu'avec l'aide de la colline, elle culmine quelques dizaines de mètres plus hauts que sa consœur parisienne !

Ce site incroyable permet d'aborder les 2000 ans d'histoire de Lyon ! Vous avez le site antique, témoignage de l'époque gallo-romaine et, devant la basilique, un panorama qui surplombe toute l'évolution urbaine de Lyon. Monter sur la colline permet de mieux comprendre la ville et sa construction. En plus, c'est un lieu incroyablement paisible.

D'abord, les touristes viennent admirer la vue, visiter la basilique ou le site antique. C'est aussi un lieu de pèlerinage chrétien. Enfin, les Lyonnais aiment flâner dans les jardins du Rosaire et des Hauteurs. Dans ces jardins, on ressent une grande quiétude car on voit la ville à ses pieds, on entend ses bruits, tout en étant un peu éloigné et au milieu des roses. Et puis, en flânant un peu, on peut découvrir les multiples secrets de cette colline...



Tout l'esprit du Vieux-Lyon, c'est celui d'un quartier qui a su mêler le style gothique français du Moyen-âge avec un nouveau style Renaissance venant d'Italie.



Quand on arrive dans le Vieux-Lyon, le regard se porte immédiatement sur un édifice : la Cathédrale Saint-Jean, bâtie entre les 12 et 15^è siècles, regorge de détails cachés...Elle forme avec Saint-Etienne et Sainte-Croix, en ruines, un groupe cathédral. Mais il faut savoir qu'il y avait onze églises (presque tous les 50 m.) dans ce quartier. Cela montre l'importance de l'Eglise à l'époque. L'archevêque de Lyon était le véritable maître de la ville jusqu'au 14^{ème} siècle, puis conjointement avec les chanoines, ils ont constitué une force très importante jusqu'à la Révolution française.



Les lieux emblématiques du Vieux-Lyon médiéval et Renaissance :

La Maison du Chamarier, au 37 de la rue Saint-Jean (juste à côté de la Marquise, une excellente pâtisserie !).

Le Chamarier était un religieux, un des quarante chanoines habitant des maisons individuelles autour de la cathédrale. La sienne se situait à la limite de l'enclave religieuse et du reste de la ville, lui permettant de s'assurer de qui entrait ou sortait. En effet, sa mission était de surveiller les autres religieux, parfois enclins aux tentations de la ville... Il faut dire que les chanoines, fils de la noblesse locale, n'avaient la plupart du temps, pas choisi leur vocation

La Maison des Avocats, au 60 rue Saint-Jean, abrite le Musée Miniatures et Cinéma. Là, se trouvait une annexe du Palais de Justice depuis le 14^e siècle. C'est ici que sévissait depuis le Moyen-âge la Basoche, société de vilains garnements, fils de notables et futurs juges ou avocats, qui s'amusaient beaucoup, semant la panique dans tout le quartier.

La Longue Traboule, la plus longue du Vieux Lyon. Elle relie le 54 rue Saintes Jean au 27 rue de la Bœuf, parcourant successivement 5 cours. Elle traverse les demeures de marchands et banquiers de la Renaissance, parmi les plus riches d'Europe.

La Maison Bullioud, 8 rue juiverie, où se trouve la cour Philibert Delorme, du nom de son architecte. Elle illustre tout l'esprit de la Renaissance. L'architecte lyonnais, de retour d'Italie, a reçu commande de ce travail, avant de repartir participer à la construction des châteaux de la Loire. Il tirait fierté de son travail et affirmait qu'il avait inventé la galerie sur trompes. De fait, à cette époque, il était le seul à en faire.

L'Hôtel Gadagne, la plus vaste demeure du Vieux-Lyon, abrite le Musée historique et le Musée des Marionnettes du Monde. Sa façade Renaissance est superbe. François Ier, lié aux Gadagne, y a séjourné plusieurs fois

La Maison aux Lions, au 23 rue Juiverie, est celle de la très riche famille Dugas. On raconte que le secret de la pierre philosophale se trouve caché dans l'une des têtes de lions qui ornent sa façade.

La Place du Change est l'une des plus vivantes de Lyon, où l'on changeait des pièces d'or et d'argent sous la surveillance du Prévôt des marchands. La Loge du change a été transformée en Temple. En face, on admire la façade de la Maison Thomassin des 15^e, 17^e et 19^e siècles. Avec un peu de chance, on peut apercevoir de superbes plafonds peints datant du 13^e.

Le Vieux-Lyon, c'est aussi une ambiance qui invite à la flânerie, avec ses couleurs ocrées, ses ruelles pavées, placettes, terrasses, restaurants, hôtels de charme (la Cour des Loges, la Tour Rose, le Collège, le Saint-Paul...), mais aussi ses musiciens de rue, boutiques, galeries et artisans d'art.

Eh puis, ce sont enfin des traboules et des allées à travers lesquelles on se hasarde au petit bonheur, et qui recèlent des trésors : cours, galeries, escaliers, puits, sculptures, jardins suspendus cachés... C'est d'un charme fantastique !



Traboule : Allée qui traverse un pâté de maisons d'une rue à une autre rue. A Lyon, nous avons nos célèbres traboules qui participent au côté mystérieux de la cité.

« Qu'est ce qu'i a comme traboules ! Oh ! Et toutes ces bouteilles, mais c'est pas Dieu poss ! Jamais i pourront tout y licher les jeunes ! » (Père Craquelin).

- **12 :00 – Arrivée au restaurant « Les Adrets », 30 rue du Bœuf dans le Vieux Lyon.**

Le mot des inspecteurs du guide Michelin : « Une vraie bonne adresse du Vieux-Lyon, où savourer de généreuses recettes traditionnelles. Et le décor ? Poutres apparentes, tomettes et cuisines en partie visibles de la salle. »

L'avis de Gault & Millau : « Un air de bistrot typique dans la rue la plus typique, mais une certaine ambition pour sortir du strict répertoire des traboules, à travers des menus bien construits... flirtant avec le gastro de bon ton... Atmosphère bon genre, vins de propriétaires bien choisis...



- *Kir maison.*
- *Marbré de saumon fumé, hareng et pommes Charlotte.*
- *Poitrine de veau roulée aux cèpes et ses légumes.*
- *Fromage blanc à la crème.*
- *Assortiment de desserts*
- *Café.*
- *Le tout accompagné de Côtes du Rhône rouge (1 pot pour 2) et d'eau en carafe.*
-
-
- **13 :50 – Regroupement des participants devant la sortie du restaurant pour un départ en autocar à 14 :00**
- **14 :30 – Arrivée au Port Rambaud pour embarquement sur le Confluence.**
- **15 :00 – Départ pour 2 heures de navigation sur la Saône avec les Yachts de Lyon.**



15H00 - Embarquement. Prise en charge des participants au 15 quai Rambaud Lyon 2e
 Accueil des hôtes à bord.
 Démarrage de la navigation sur la Saône – Durée : 2h



Parcours : Rambaud - Ile Barbe - Vaise – Fort St Jean – Vieux Lyon – Quartier Confluence.



On l'a retrouvée, un moment d'émotion pour tous ;



17H00 – Débarquement au 15 quai rambaud Lyon 2e



- 17 :00 – Retour à l'hôtel pour une petite pause et un rafraichissement avant le dîner.



- 19 :20 – Regroupement des participants dans le lobby de l'hôtel.
- 19 :35 – Départ en autocar pour le restaurant-bouchon « La Meunière », rue Neuve.

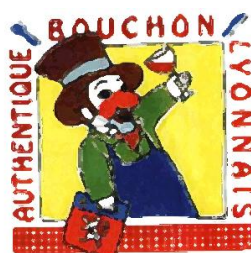
" bouchon " : une table sans chichis à laquelle François Rabelais festoierait de bon cœur avec son slogan : « Tout pour la tripe ».

Les bouchons étaient les vrais temples de la cuisine lyonnaise mais aussi... du pot de Beaujolais.

Le mot vient du fait qu'autrefois pendant que les clients mangeaient, on " bouchonnait " leurs chevaux! (on les frottait avec un bouchon de paille). Ridicule, en tout cas dénué de fondement, mais les bêtises ont la vie dure.

Ce nom viendrait en fait de l'habitude qu'avaient autrefois les cabaretiers, de signaler leur établissement par une botte de rameaux ou de branchages, accrochée à leur porte. « Bousche » dans le langage lyonnais désigne d'ailleurs un faisceau de branchage.

Le bouchon ouvrait très tôt et ne faisait pas le soir. Il préparait le mâchon du matin. A quatre heures il était déjà dans les locaux. Toute la nuit, il cuisait le pot-au-feu sur le fourneau, tout doucement.



"Le pot lyonnais" et sa « fillette » de 29 cl



Le pot lyonnais est largement répandu. Il est en verre avec un cul très épais. Il contient 46 cl. Dans les bouchons, on étrangle le goulot des pots avec des élastiques de couleurs pour différencier le Beaujolais de celui du Côte du Rhône.

A Lyon et dans la région, vous verrez encore les patrons de bistrots vous servir le Beaujolais dans un « **Pot lyonnais** ».

Cette bouteille a une origine lointaine, probablement 15^{ème}/16^{ème} siècle, à l'époque où le vin était tiré directement du tonneau dans les cruchons. Le pot contenait alors près de deux litres.

Au cours des années, et vraisemblablement avec l'augmentation du prix du vin, la contenance allait en se réduisant pour arriver à la bouteille de verre à fond très épais. Son fond, de 4 cm d'épaisseur lui vaut le surnom de "gros cul". L'histoire veut que les Canuts aient droit à 50 cl de vin payé par les patrons. Ces derniers pour les exploiter ont réduit le pot à 46 cl. Cette contenance a l'avantage de permettre de remplir avec 1 litre de vin, deux pots, plus le verre du patron.

Et comme disait **la mère Cottivet** : « En descendant, montez donc voir le petit comme il est grand !!! » Mais tout l'monde peuvent pas êt' de Lyon, y'en faut ben d'un peu partout.



Le Beaujolais Nouveau arrive le troisième jeudi du mois de novembre, minuit sonnant !
Entre une **fenotte** et un bon mâchon, n'hésite pas, **gone**, n'hésite pas.

Le parler lyonnais : **Machon** " petit casse-croûte ". **Fenotte** " Femme ". **C'est bon, à s'en licher les babouines** " Lèvres". **Coquelle** "Cocotte en fonte." **Se licher les cinq doigts et le pouce.** "se régaler"
Manger à s'en faire péter la basane, manger à satiété. Elle nous a fait une bourdifaille à n'en faire péter la basane (peau du ventre)!

Après ce bon mâchon, je suis tout benaise (satisfait), la basane m'en pète (peau du ventre)!
Dimanche, on va se faire un petit revolon* dans un bouchon de bord de Saône ! *(Petit repas de fête ou de fin de travaux).

Boire, surtout du vin. Alors, le matin nous à la Croix Rousse, on va relicher quoi? I aura plus de blanc casse ? Oh, ben vrai ! (Père Craquelin).

Lécher. Tiens ! mon pouce à touché la confiture ! si je le lichais ? (Vachet).

Se licher les cinq doigts et le pouce : se régaler.

Yonnais : Les Lyonnais. C'est un Yonnais, un gone de la Croix-Rousse.

- **20 :00 – Dîner à La Meunière :**



Créée en 1916, tenue par Jean Delay depuis 1921, puis reprise par Maurice Débrosse en 1978, La Meunière est l'un des plus vieux Bouchons de Lyon.

Ambassadeur, né et baigné dans le Brouilly, fils et frère de Vignerons à Odenas dans le Beaujolais, Jean Louis Gelin, la moustache généreuse à l'image du personnage, et Françoise son épouse, sont désormais aux manettes de ce véritable Bouchon Lyonnais.

La décoration authentique de ce Bouchon, ses murs patinés par le temps, ses affiches et photographies d'antan, contribuent à l'ambiance qui accompagne les non pas moins authentiques lyonnaises, dans ces deux salles en longueur où le sol craque du plaisir de compter les pas qui le foulent.

- **Communard maison avec gratons et saucisson sec.**
- **Défilé des saladiers lyonnais : à volonté, salade de clapotons (pieds de moutons), de pieds de veau, de cervelas, de museau, de tripe, de viande de bœuf, de lentilles, de hareng, de pommes de terre et de crudités.**
- **Quenelles de brochet et poulet fermier au vinaigre (chacun pour 20 personnes) accompagnés du traditionnel gratin de macaroni.**
- **Cervelle de canut.**
- **Coupe vigneronne.**
- **Café.**
- **Le tout accompagné de Côtes du Rhône rouge ou de Brouilly à discrétion.**



- 22 :15 – Retour en autocar à l'hôtel Campanile Centre « Les Berges du Rhône » pour la nuit.

4. Samedi 28 septembre :

- 07 :50 – Regroupement des participants dans le lobby de l'hôtel.
- 08 :00 – Départ en autocar pour le Hameau Duboeuf à Romanèche-Thorins dans le Beaujolais.
- 09 :45 – Début de la visite guidée.

Comme à notre habitude, nous étions à l'heure au départ du car, donc en avance sur le programme et en accord avec le chauffeur, Evelyne nous fait faire un petit détour par Châtillon-sur-Chalaronne.



La région du Beaujolais offre des paysages magnifiques : de grandes étendues de vignes et de très beaux villages en pierres dorées. C'est surtout une région de terroir où des gens passionnés ont envie de faire partager leur amour du bon vin. Ce sont tous ces aspects qui m'intéressent en tant que guide en œnotourisme : la beauté des vignes, le savoir-faire des viticulteurs et surtout la convivialité d'un moment passé autour d'une bonne bouteille !

C'est le vin festif par excellence ! Composé de cépage Gamay léger et fruité, il se déguste à l'apéritif entre amis. C'est un vin facile à boire, gouleyant et convivial. D'ailleurs, il est aussi connu pour la grande fête associée à sa sortie : le beaujolais nouveau. Le troisième jeudi du mois de novembre, tout le monde aime se retrouver à minuit autour du nouveau cru, chez les viticulteurs sous un chapiteau ou partout en France au comptoir d'un café.

Pionnier de l'œnotourisme, le Hameau Duboeuf est un spectaculaire parc à thème autour de la vigne et du vin. Sur 30 000 m² et quatre sites principaux, il vous dévoile de manière ludique tout ce que la vigne et le vin sont à notre patrimoine : de la nature, du bonheur, de la culture, de la science, de l'histoire, du travail...



Le Hameau du vin offre des trésors d'art et d'artisanat, de rêve et d'imagination. Une collection unique d'objets rares, des spectacles d'animation (cinéma 3D, cinéma dynamique...), un merveilleux voyage à travers les métiers de la vigne et du vin, sans oublier le moment de la dégustation. Entre culture et divertissement, laissez-vous raconter cette belle histoire humaine.

La Gare du vin Des origines de la mythique ligne P-L-M jusqu'au plus récent TGV, ce voyage ravira petits et grands et les conduira jusqu'au magnifique wagon impérial offert à Napoléon III par la Compagnie du Nord.



La Cuverie A quelques centaines de mètres du musée auquel il est relié par le désormais célèbre petit train du Hameau, le Centre de vinification fait découvrir au grand public les installations de production. Outre la découverte des cuveries et des chais, les visiteurs peuvent, sur la terrasse panoramique du bâtiment, profiter d'une vue à 360° époustouflante sur les vignes du Beaujolais, les grands crus et les villages alentours.

Le Jardin en Beaujolais Attenants au Centre de vinification, les jardins permettent de finir en douceur et en senteurs cette visite exceptionnelle.



La Gare « marchandises » L'imposante charpente en bois, le wagon, les quais de chargement, les allées pavées, témoignage de l'activité passée, sont aujourd'hui un cadre unique et exceptionnel de 480m² pour l'organisation de séminaires, de show, de soirées, de réceptions,...



En fin de visite, **dégustation** des crus sélection Georges Duboeuf.



- 13 : 00 – Déjeuner sur place au Café du Hameau dans le décor pittoresque d'une gare 1900 :
 - *Kir et feuilletés.*
 - *Terrine vigneronne.*
 - *Blanquette de veau et riz sauvage.*
 - *½ Saint Marcellin affiné par la mère Richard.*
 - *Tarte Bressane.*
 - *Café.*
 - *Le tout accompagné de Mâcon blanc et Beaujolais rouge (1 bouteille pour 4 personnes) et ½ bouteille d'eau minérale par personne.*



Les récipiendaires :



Les Honorés :



- 15 :20 – Regroupement des participants pour un départ en autocar à 15 :30
- 17 :00 – Arrivée à l'hôtel Campanile Centre « Les Berges du Rhône ».



Clôture dans une salle privative avec, à disposition, un vidéoprojecteur et un écran + diverses boissons avec et sans alcool (les boissons alcoolisées servies à l'apéritif sont offertes par Jean et Annick de Fourcroy).



Un buffet dînatoire sera dressé par l'hôtel, dans une seconde salle privative, à partir de 19 heures.

- ***Taboulé aux agrumes et épices orientales. Coleslaw aux pommes, raisins et épices douces.***
- ***Viandes froides. Charcuterie et condiments.***
- ***Salade de pommes de terre et saumon fumé à l'aneth. Salade de tomate à la feta, fenouil, olives, maïs et basilic.***
- ***Plateau de fromage : emmenthal, brie, chèvre.***
- ***Parts de moelleux au chocolat maison. Tiramisu maison. Salade de fruits frais.***
- ***Le tout accompagné de Côtes du Rhône rouge et blanc (1/2 litre par personne) et de quelques alcools blancs apportés gracieusement par certains participants.***





La 8^{ème} retrouvaille se termine, merci Annick, Evelyne et Jean pour ce merveilleux séjour chez les gones.

Bibi, on t'a transmis le trophée, à toi de préparer la 9^{ème} retrouvaille

