

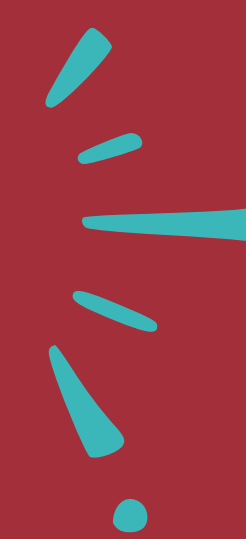
UNE SEMAINE AUTOUR
DU GOÛT, DU LOCAL
ET DU PARTAGE !



Programme du 25 au 29 mars

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

LES INSCRIPTIONS SE FONT DIRECTEMENT
DANS LE COMMERCE ORGANISATEUR DE
L'ANIMATION OU DE L'ATELIER.
ATTENTION LES PLACES SONT (TRÈS) LIMITÉES
SELON LES ATELIERS.



Les collégiens et la
LA CANTINE DES CHEFS
26 mars au Parc des Expos

LANCEMENT PROMENADE SAINT-NICOLAS

*Marché du mercredi 25 mars
avec les Grâs du Tsarollais*

MARDI 24 MARS

Prélude

Restaurant gastronomique

Frédéric Doucet

Dîner à 4 mains avec
le Chef Dimitri Droisneau
La Villa Madie – Cassis ★★★★★

€ 350 € par personne – hors boissons

Brasserie Le Bistrot du Quai

Soirée Bretonne

€ 42 € – hors boissons

Du mardi au samedi

Le Parchemin - Librairie Papeterie

Selection de livres autour de la
gastronomie
jeux et cadeaux à gagner

☎ 03 85 84 92 96

MERCREDI 25 MARS

Pâtisserie d'exception

📍 1er étage, au-dessus du Bistrot –
15h00

Démonstration et dégustation de gâteaux
par **Mathis et Samuel Anstett,**
Champions du Monde Juniors de
Pâtisserie.

Instagram : @jumsfood

Créations de haut niveau, pièces en sucre,
partage de savoir-faire et sensibilisation à
une pâtisserie moderne et responsable.

🎓 Animation gratuite, ouverte à tous

Chocolaterie Dufoux

Atelier Création Spécial Pâques

Réalisation d'œufs et fritures en chocolat,
découverte des secrets de fabrication.

👤 À partir de 6 ans – Durée 1h15

👥 20 participants maximum

€ 20 € par personne - Chaque

participant repart avec ses créations.

☎ Réservation : 03 85 28 08 10
ou en boutique

(SUITE MERCREDI 25 MARS)

Boulangerie Banette Alex & Laeti

Ateliers découverte boulangerie
(viennoiserie, brioche...)

🕒 14h30 – 18h

👥 6 personnes / jour - Participation gratuite

☎ Réservation : 03 85 25 26 40 ou en
boutique

L'Épivrac

Dégustations

(pesto, terrines, houmous, gressins...)

🍷 Lasagnes végétariennes à emporter
(réservation conseillée).

🎁 Jeu concours : un panier d'ingrédients
à gagner en devinant le nom de la recette
associée.

☎ 03 85 81 40 02

Maison du Charolais

📅 Mercredi 25 mars 2026

🕒 Début de l'atelier à 10 h

📄 tarif : 10,30 €/pers.

Réalisation du délicieux hamburger du
printemps.

👤 Les enfants doivent être accompagnés
d'un adulte.

☎ 03 85 88 04 00

🌐 www.maison-charolais.com

Au Four Gourmand

Atelier pizzas sucrées pour enfants

🕒 17h00 – 18h30

Gratuit sur inscription à l'établissement

☎ 03 85 88 37 36

Fromagerie Pierre Bonhomme

🕒 19h30

Atelier dégustation et échange
autour du fromage à la fromagerie

👥 Limité à 12 personnes

€ 20 € / personne

☎ 06 87 59 50 68

Restaurant gastronomique

Frédéric Doucet

Dîner à 4 mains avec le Chef Cédric Béchade

L'Auberge Basque ★

Saint-Pée-sur-Nivelle

€ 240 € par personne – boissons incluses

Brasserie Le Bistrot du Quai

Soirée Ch'ti

€ 42 € – hors boissons

JEUDI 26 MARS

Boulangerie Banette Alex & Laeti

Ateliers découverte boulangerie
(viennoiserie, brioche...)

🕒 14h30 – 18h

👥 6 personnes / jour - Participation gratuite

☎ Réservation : 03 85 25 26 40 ou en
boutique

Au Four Gourmand

Atelier pizzas sucrées pour enfants

🕒 17h00 – 18h30

Gratuit sur inscription à l'établissement

☎ 03 85 88 37 36

L'Éclat des Saveurs

🕒 15h – 17h

Démonstration autour du macaron et
partage du savoir-faire artisanal.

€ 25 € par personne

☎ 03 85 24 01 85

Restaurant Le Charolles

Lounge Bar 🕒 18h30

Spritz en folie – atelier cocktails en duo

Animation gratuite – places limitées

☎ 03 85 24 03 20

Restaurant gastronomique

Frédéric Doucet

Dîner à 6 mains

avec le Chef Florent Boivin – MOF 2011
et le Chef pâtissier Arnaud Montrobert -

Institut Life Restaurant "Saison" ★
à Écully - Relais&Châteaux

€ 240 € par personne – boissons incluses

Brasserie Le Bistrot du Quai

Soirée autour du fromage avec Hervé Mons
(MOF Fromager) et Pierre Bonhomme,

fromager à Charolles

€ 49 € – hors boissons

Restons en contact !

@rendezvousgourmandscharolles



UNE SEMAINE AUTOUR
DU GOÛT, DU LOCAL
ET DU PARTAGE !



Programme du 25 au 29 mars

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

LES INSCRIPTIONS SE FONT DIRECTEMENT
DANS LE COMMERCE ORGANISATEUR DE
L'ANIMATION OU DE L'ATELIER.
ATTENTION LES PLACES SONT (TRÈS) LIMITÉES
SELON LES ATELIERS.

Les collégiens et la
LA CANTINE DES CHEFS
26 mars au
Parc des Expositions

LANCEMENT PROMENADE SAINT-NICOLAS
Marché du mercredi 25 mars
avec les Gîs du Tsarollais

VENDREDI 27 MARS

Intermarché Charolles

Grande dégustation dans tout le magasin.
Produits régionaux autour de plusieurs pôles :

- Bœuf de Charolles AOP en grillade
- Agneau Charollais en grillade
- Charcuterie à la rôtissoire
- Fromages locaux
- Vins de Bourgogne

Présence d'un éleveur AOP
Bœuf de Charolles et Agneau Charollais

🕒 10h – 12h30

Tombola – Tirage au sort le jour même
À gagner : 3 côtes de bœuf de Charolles

Restaurant Chez Roger

Déjeuner Bouillon Parisien

📄 26 €

☎ 06 33 67 86 08

Boulangerie Banette Alex & Laeti

Ateliers découverte boulangerie
(viennoiserie, brioche...)

🕒 14h30 – 18h

👥 6 personnes / jour

Participation gratuite

☎ Réservation : 03 85 25 26 40 ou en boutique

Restaurant Le Charolles

🕒 15h

Cours de cuisine

Œuf en meurette & sauce bourguignonne

Animation gratuite

☎ 03 85 24 03 20

Soirée : Menu Bacchus – 35 €

Au Four Gourmand

Atelier pizzas sucrées pour enfants

🕒 17h00 – 18h30

Gratuit sur inscription à l'établissement

☎ 03 85 88 37 36

Restaurant gastronomique Frédéric Doucet

Dîner à 6 mains

avec le Chef Christophe Moret

Les Crayères – Reims ★★

et Benoît Charvet, Chef Pâtissier Exécutif

Maison Paul Bocuse ★★

Collonges-au-Mont-d'Or

📄 290 € par personne – boissons incluses

Brasserie Le Bistrot du Quai

Soirée Brésilienne

📄 49 € – hors boissons

Boucherie Maxime Gauthy

🕒 10h – 12h30 – Place de l'Église

Exposition d'une génisse Cularde

(Élevage Vincent Gauthy – Vaudebarrier)

Estimation du poids avec lot à gagner

Dégustations :

- Agneau Charollais
- Viande Charolaise en carpaccio
- Spécialité bouchère

Avec la **Boulangerie Alix** :

Dégustations de fougasses, brioches aux grattons et spécialités artisanales.

Rose Chocola'thé

🕒 15h

Découverte et dégustation du thé

📄 5 € – limité à 6 personnes

☎ 03 85 53 18 47

Restaurant Le Charolles

Menu Grenouille – 38 €

☎ 03 85 24 03 20

Restaurant Chez Roger

Dîner Street Food

+ musique (DJ Lucas Martin)

☎ 06 33 67 86 08

Restaurant gastronomique Frédéric Doucet

Dîner à 6 mains

avec le Chef Mathieu Guibert

Anne de Bretagne ★★

La Plaine-sur-Mer

et le Chef pâtissier Julien Dugourd

Pâtisserie haute couture

de Julien Dugourd à Nice

📄 320 € par personne – boissons incluses

SAMEDI 28 MARS

Le Chalet Frédéric Doucet

🕒 15h

Atelier décoration d'œuf en chocolat avec
la Cheffe pâtissière Alisée

📄 15 € par enfant

Conférence exceptionnelle
avec un Chef de renom à 15h00

Animation **360 World**

Borne à photo interactive

Photo souvenir personnalisée

Accessible via QR code – impression ou
version numérique

Cinéma Le Tivoli à 17h00

DELICIEUX d'Eric Besnard

ELFKINS OPERATION PATISSERIE

d'Ute von Münchow-Pohl

☎ 03 85 24 24 14

L'Épivrac

Dégustations

(pesto, terrines, houmous, gressins...)

Lasagnes végétariennes à emporter
(réservation conseillée).

Jeu concours : un panier d'ingrédients
à gagner en devinant le nom de la recette
associée.

☎ 03 85 81 40 02

Brasserie Le Bistrot du Quai

Soirée Bretonne

📄 42 € – hors boissons

☎ 03 85 25 51 75

CHAROLLES
vous & nous

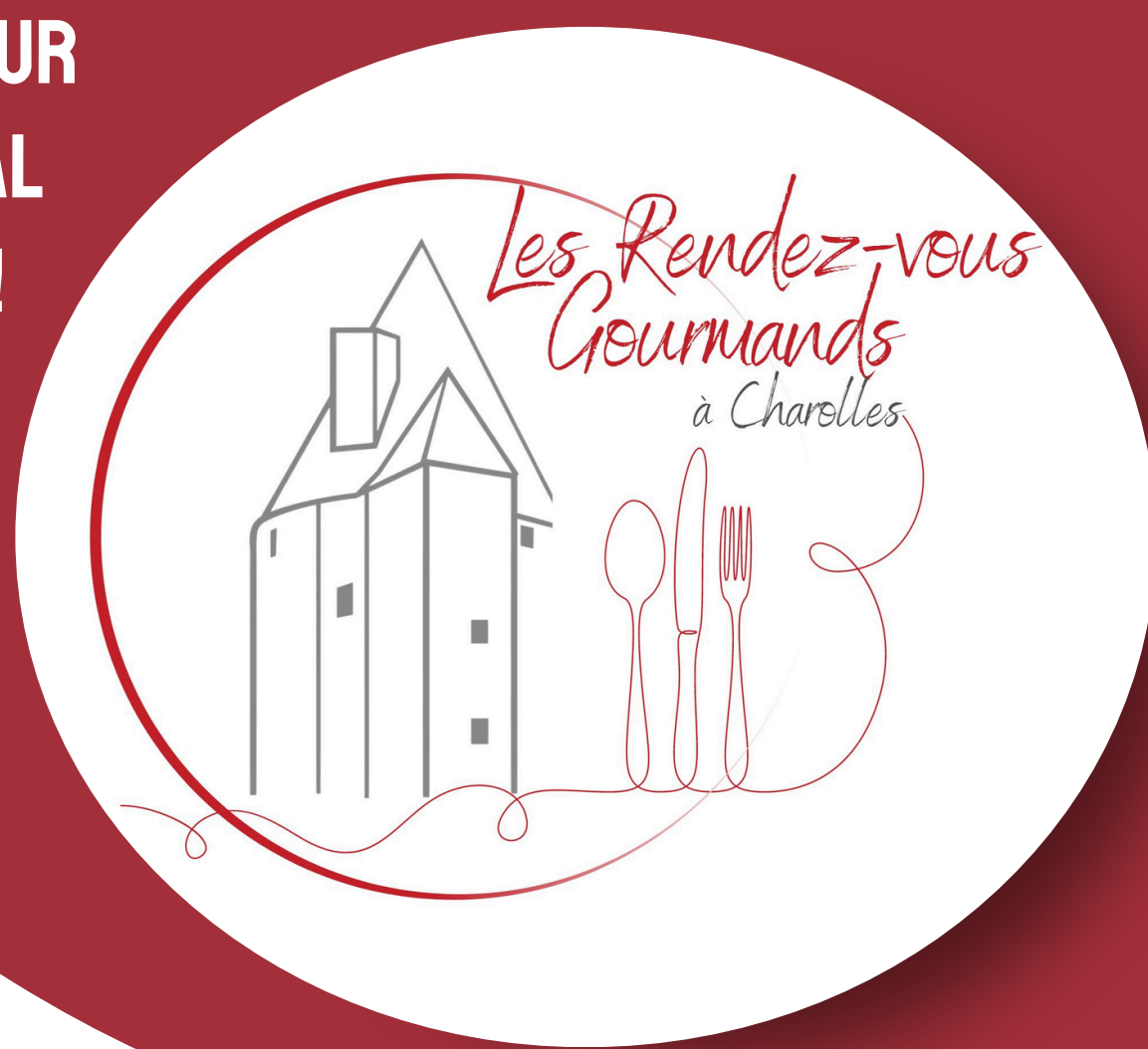


Restons en contact !

@rendezvousgourmandscharolles



UNE SEMAINE AUTOUR
DU GOÛT, DU LOCAL
ET DU PARTAGE !



Programme du 25 au 29 mars

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

LES INSCRIPTIONS SE FONT DIRECTEMENT
DANS LE COMMERCE ORGANISATEUR DE
L'ANIMATION OU DE L'ATELIER.
ATTENTION LES PLACES SONT (TRÈS) LIMITÉES
SELON LES ATELIERS.

Les collégiens et la
LA CANTINE DES CHEFS
26 mars au
Parc des Expositions

LANCEMENT
PROMENADE SAINT-NICOLAS
Marché du mercredi 25 mars
avec les Gâs du Tsarollais

CIRCUIT GOURMAND SAMEDI 28 MARS

Bon appétit !

DIMANCHE 29 MARS

Circuit Gourmand
40 € par personne
Réservations
Lion D'Or : 03 85 25 92 87 ou Le Téméraire : 03 85 24 06 66
2 groupes maximum

Groupe A
9h-9h40 -Départ
Hotel le Téméraire

9h45 - 10h25
JCC Chef pâtissier
Hotel le Téméraire

10h30-11h10
Épicerie Fine
La Bonne Maison
et **Pierre Bonhomme,**
fromager à Charolles

Groupe B
9h-9h40 -Départ
Hotel le Lion D'Or

9h45 - 10h25
L'Éclat des saveurs

10h30-11h10
Chez Lilou

Groupe A et B
11h15 - 11h55
Cave des 3 Tonneaux

12h - 12h45
Place de l'Église
avec **Boulangerie Alix et Maxime Gauthy**

Présence des AOP Saône-et-Loire
Place Baudinot

Dégustations et découvertes culinaires
Présence des commerçants de proximité
Buvette des commerçants

 Course de garçons de café
 Place Charles Le Téméraire
Inscription gratuite à partir de 10h30
Départ 11h
Ouvert aux 40 premières inscriptions
Professionnels et non-professionnels
dès 15 ans
Chemise blanche exigée
Nœud papillon fourni



 Animation **360 World**
Borne à photo interactive
Photo souvenir personnalisée
Accessible via QR code – impression ou
version numérique

 Restaurant gastronomique
Frédéric Doucet 
Déjeuner Menu
"Les Rendez-vous gourmands"
en 3 services (Entrée/Plat/Dessert)
avec un apéritif "le Charolais"
 130 € par personne avec un apéritif

CHAROLLES
vous & nous



Restons en contact !

@rendezvousgourmandscharolles

