

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 Gîs du Tsarollais*

*Restons en contact !*  
**@rendezvousgourmandscharolles**

## 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

## MERCREDI 25 MARS

### Pâtisserie d'exception

1<sup>er</sup> 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

### 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

### (SUITE MERCREDI 25 MARS)

#### 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](http://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 ★★★★★  
290 € 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  
14h30 - 18h - 6 personnes  
Gratuit - Réservation : 03 85 25 26 40

#### 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

### (SUITE JEUDI 26 MARS)

#### 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 ★★★★★  
290 € 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

## 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 €

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.

(SUITE VENDREDI 27 MARS)

### **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

## SAMEDI 28 MARS

### **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.

### **Animation 360 World**

Borne à photo interactive

Photo souvenir personnalisée

Accessible via QR code – impression ou version  
numérique

### **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

### **Rose Chocola'thé**

🕒 15h

Découverte et dégustation du thé

💰 5 € – limité à 6 personnes

☎ 03 85 53 18 47

### **Restaurant Chez Roger**

Dîner Street Food + musique (DJ Lucas Martin)

☎ 06 33 67 86 08

### **Restaurant Le Charolles**

Menu Grenouille – 38 €

☎ 03 85 24 03 20

### **Cinéma Le Tivoli à 17h00**

DELICIEUX d'Eric Besnard

ELFKINS OPERATION PATISSERIE

d'Ute von Münchow-Pohl

☎ 03 85 24 24 14

(SUITE SAMEDI 28 MARS)

### **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

### **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

## DIMANCHE 29 MARS

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

## CIRCUIT GOURMAND SAMEDI 28 MARS

Circuit Gourmand

40 € par personne

Réservations

Lion D'Or : 03 85 25 92 87

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**

**CHAROLLES**  
vous & nous



**Charolles**  
La Téméraire



### **Au Cru du Beaujolais**

Amuse-bouches offerts vendredi et

samedi pour toute consommation

Du mardi au samedi

### **Le Parchemin - Librairie Papeterie**

Sélection de livres autour de la

gastronomie

jeux et cadeaux à gagner

☎ 03 85 84 92 96