

Mag' **IN** one

Soyons

GOURMANDS

En Beaujolais-Lyonnais !

RHÔNE

MAGAZINE WEB GRATUIT - N° 7 - DÉCEMBRE 2017

**Soyez Curieux,
tentez l'aventure...
Rhum arrangé**
Recettes aux arômes subtils
élaborées à partir de fruits et d'épices
de l'île de la Réunion.



Vente en ligne
<https://21degressud.com>

Fabrication artisanale / Villefranche-sur-Saône

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, ce produit est à déguster avec modération - Réserve aux personnes majeures - Déconseillé aux femmes enceintes



Photo SVM

Mag'IN one

Laissez-nous **vous** guider !

Téléchargement gratuit :



www.mag-inone.com

Mag'IN^{one}

Laissez-nous **vous** guider !

Mag'IN^{one} se place « dans » le cœur du sujet tourisme. Nous nous adressons à vous, touristes venus de France et du monde entier, et à vous aussi habitants de la région : vous interpeller et vous inviter à une rencontre inédite avec le territoire Rhône-Alpes Auvergne, voilà notre objectif.

Vous offrir une découverte du terroir, de son patrimoine et des hommes et des femmes qui font sa richesse, suggérer des circuits à parcourir en toute liberté ...spontanéité ...instantanéité, c'est titiller votre curiosité.

Le fil rouge de notre rédaction ? Veiller à l'authenticité du contenu de notre offre : vous proposer un apport d'expériences originales, ludiques et la possibilité de rapporter toutes sortes de souvenirs afin de donner une valeur ajoutée à l'aventure. Tout cela, bien entendu, en le partageant sur vos réseaux pour susciter l'envie de faire découvrir et redécouvrir notre terroir encore et encore...

Chaque mois, Mag'IN^{one} vous invitera à une aventure inédite.

Révéler le territoire, c'est tout Mag'IN^{one} !

Mag'IN^{one}

WEB MAGAZINE GRATUIT
12 NUMÉROS PAR AN

www.mag-inone.com



Mag'IN Rhône-Alpes-Auvergne



DIRECTRICE DE PUBLICATION
Sandrine Vadrot-Morel
Tél. 06 30 69 63 40
sandrine@mag-inone.com

Code APE 923A - Siret 452 934 706 00014



Photo SWM

Un merveilleux terroir

Les touristes viennent dans la région pour la beauté de ses sites et paysages, mais aussi... pour manger !

Au carrefour des élevages de volailles de la Bresse et de la viande bovine du Charolais, du gibier de la Dombes, des poissons des lacs savoyards, des fruits et légumes de la Drôme, de l'Ardèche et de la Loire, **la gastronomie en Beaujolais-Lyonnais ne se pouvait que régionale et riche. Arrosés de vins de Bourgogne, du Beaujolais et de la vallée du Rhône, les repas ne s'en sont trouvés, de tout temps, que sublimés.**

Cette variété de bons produits et mets est proposée grâce au travail des **agriculteurs et producteurs**. Nous leur rendrons hommage à travers ces quelques pages.

Lyon porte le titre de « **capitale mondiale de la gastronomie** » : les « mères » et les « bouchons » proposent une cuisine institutionnelle dont la réputation n'est plus à faire. Nous allons vous compter cette histoire de convivialité et d'art de vivre « bien de chez nous » ! S'il n'est pas utile de parler lyonnais, il vous sera cependant vite utile de savoir ce qu'est un « mâchon ».

Partez à la rencontre des producteurs, visitez leurs exploitations, régalez-vous dans les allées des marchés, et ne craignez pas d'être « coufle », repus, comme l'écrivait Nizier du Puitspelu* !

Sandrine Vadrot-Morel

*Architecte et écrivain des « Vieilleries lyonnaises » en 1879, et le célèbre « Littré de la Grand'Côte » en 1894, dictionnaire du parler lyonnais.



Photo SVM

DES AGRICULTURES

Du Pays Beaujolais au Pays Lyonnais l'agriculture s'est développée entre vallées et reliefs. L'homme s'est adapté aux altitudes, micro-climats et sous-sols dont les spécificités sont très particulières.

Les paysages sont façonnés par l'homme qui travaille la terre et la cultive : il nous offre de belles étendues de prairies, vignobles, cultures, vergers, maraîchages, plantations horticoles, ou encore des zones arborées. Les limites des parcelles ou des plantations se veulent composées de verdure, arbustes, bandes de terre, murets, clôtures de toutes sortes. C'est pourquoi, au détour des routes, jamais la monotonie ne se fait sentir... et la découverte s'ouvre vers des panoramas à couper le souffle...

Ne parlons pas de terroir, mais des terroirs du Rhône ! Outre l'aspect environnemental, authenticité et qualité des productions locales sont de mise sur ce large territoire.



Photo SVM

Un territoire, des terroirs

En 2010, le département du Rhône comptait près de 6 000 exploitations. Si 80% des entreprises sont individuelles, nombreuses sont dirigées par des agriculteurs de plus de 50 ans. De ce fait, chaque année voit disparaître des entreprises agricoles.

Sur les 300 000 hectares que compte le département, 139 000 sont couverts par des terres exploitées pour les activités agricoles. Les exploitations sont d'une surface moyenne de 24 hectares et produisent principalement **du vin, du lait, des fruits, des légumes et des fleurs.** Ce sont les circuits courts, marchés ou vente directe à la ferme qui sont privilégiés.

Depuis quelques années la création de points de vente collectifs remporte un franc succès. Labels et réseaux agricoles sont également en plein développement, tout comme les activités agri-touristiques.

DE MARS À DÉCEMBRE

Produits du terroir



Terroirs Beaujolais

Col de Crie
MONSOLS

Grignottis

Assiettes

Casse croûte

Boissons

Glaces



04 74 60 02 39

www.terroirs-beaujolais.com

Photo SVM



Photo SVM

Photo SVM



Photo Destination Beaujolais

TROIS VIGNOBLES

Dans le département, ce sont les exploitations viticoles qui sont en tête des activités agricoles. Le beaujolais, les Côtes Rôties et Condrieu et les Coteaux du Lyonnais sont trois vignobles locaux de renommée internationale.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*

DÉGUSTATION BOUTIQUE



BEAUJOLAIS
rouge, blanc, rosé

BEAUJOLAIS Village
CRUS

BOURGOGNE
rouge et blanc

CRÉMANT DE
BOURGOGNE



Oedoria
VINS ET TERROIRS D'EXCELLENCE

D385 LÉTRA
Tél. 04 74 71 58 60

168 rue du Beaujolais
LIERGUES
Tél. 04 74 71 48 08

www.oedoria.com

La Maison des Beaujolais



Dégustation et vente
Appellations Beaujolaises

Restaurant traditionnel
*Menu du jour à 14,90€
Menus terroirs*

www.lamaisondesbeaujolais.fr

441, avenue de l'Europe - ST-JEAN-D'ARDIERES - 04 74 66 16 46

**« Lyon est une ville arrosée
par trois grands fleuves :
le Rhône,
la Saône
et le Beaujolais,
qui n'est jamais limoneux
ni à sec. »**

Léon Daudet

Renommée internationale

Le vignoble du Beaujolais s'étend sur 15 600 hectares, du nord de la région lyonnaise, au sud de la Bourgogne. Les deux cépages sont le Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et rosés, et le Chardonnay pour le vin blanc. La région du Beaujolais compte **douze appellations**, les premières nées en 1937 : le « Beaujolais » A.O.C., « Beaujolais Villages » et les « dix crus du Beaujolais » : Brouilly, Côte de Brouilly, Regnié, Fleurie, Morgon, Chiroubles, Chénas, Juliéna, Moulin-à-Vent, Saint-Amour.

L'appellation « Coteaux du Lyonnais » date de 1984 et s'étend sur 370 hectares. Les 14 000 hectolitres de blanc, rosé et rouge sont issus des cépages Chardonnay et Gamay noir .

L'AOC Côtes Rôties date de 1940 et repose sur un petit vignoble de 200 hectares cultivés par 60 viticulteurs. Ce vin à la renommée mondiale naît des cépages Viognier et Syrah. Le Condrieu, vin blanc né du cépage Viognier doré, compte pour sa part 80 viticulteurs répartis sur 250 hectares.



Photo SVM

? Le "pot lyonnais"

Le « pot lyonnais » apparaît sur la table des canuts (ouvriers de la soierie) au XIX^e siècle. Les patrons leur « offraient » 50 cl de vin : le « pot » d'origine. Afin de réduire ce « don » le pot est passé à une contenance de 46 cl : 2 pots + le verre du patron équivalaient alors à un litre de vin ! La « fillette lyonnaise », plus récente, est un pot de 25 ou 29 cl.



Photo SVM

La gastronomie lyonnaise et les vins du Pays Beaujolais, des Coteaux du Lyonnais, de Condrieu et des Côtes Rôties sont intimement liés.

Accords mets/vins

Certaines coutumes ancestrales sont toujours d'actualité comme la dégustation de beaujolais nouveau avec un saucisson lyonnais cuit.

Les clichés sont tombés et la palette de saveurs variées offerte par tous les coteaux du Rhône vous accompagnera de l'apéritif ou plat et jusqu'au dessert. A chaque occasion une bouteille... et à chaque bouteille une occasion !

Demandez conseils aux vignerons du territoire....

! Douceur des "vins" de fruits

Nous vous présentons les « vins » de fruits : « Les perlants de fruits » de Claudine Lapalus sont des **boissons gourmandes issues de la fermentation de fruits locaux**. Ses flacons innovants associent l'agriculture durable à l'artisanat d'art local.



www.vinsCLapalus.fr / Facebook : Perlants du Verger

Votre Spécialiste en VINS BIOLOGIQUES

Une sélection des meilleurs VINS FRANÇAIS et SPIITUEUX à prix producteurs.

Un ESPACE CONVIVAL pour découvrir, déguster et sélectionner vos crus préférés



VINS ZIANE COLLECTION
45 rue de Thizy
Villefranche sur Saône
Tél. 09 83 43 89 45

Boutique en Ligne
www.vins-ziane-collection.fr/

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



LE LAIT

La seconde place des activités agricoles du département est occupée par la production laitière.

Dans les monts du Lyonnais et le Beaujolais, près de 800 exploitations produisent 200 millions de litres par an. Principalement élevage bovins et caprins, la transformation est souvent assurée sur l'exploitation.



LES PRODUCTEURS LOCAUX



LE RELAIS DES SAVEURS

fromages, oeufs, charcuteries, viandes, volailles, fruits, conserves, jus de fruits, miel, poissons surgelés et vins...

LES HALLES DES PONTS TARRETS
69620 LEGNY

? Cervelle de canuts

La cervelle de canuts (ouvriers de la soie à Lyon) est un **fromage blanc travaillé « à la lyonnaise »** : battu « comme si c'était sa femme » plaisaient les « gones » (habitants de Lyon).

Assaisonné avec de l'huile d'olive et parfois du vinaigre, salé, poivré, il accueille une échalote et de l'ail hachées, de la ciboulette et des fines herbes finement cisellées.



Photo SVM

On sert cette spécialité sur une tranche de pain, ou accompagnée de pommes de terre vapeur.



LES FROMAGES

En région lyonnaise, les incontournables du plateau de fromages se nomment **Saint-Marcelin, Saint-Félicien, Rigotte de Condrieu ou de Pelussin et tomme du Beaujolais**, Margueton, Tonnelait, Cenvard...

L'affinage est primordial.



PRODUITS DE LA FERME :
fromage de chèvre,
charcuterie maison,
produits locaux...

LA FERME DES SOURCES



REPAS DE GROUPES

Aurélie Trévoux
vous propose une journée clef en mains :
la table est mise,
le repas au froid, les plats chauds maintenus,
et VOUS PROFITEZ DE VOTRE JOURNÉE
EN TOUTE LIBERTÉ.
Terrasse - jeux de boules

<https://lafermedessources.jimdo.com/>
183, route Napoléon à EVEUX - 04.74.01.47.20



Photo SYM

Les "Mères"

Au XIX^e siècle, alors que la crise industrielle pousse les grandes familles à se séparer de leur personnel de maison, les cuisinières de la bourgeoisie sont forcées de se faire indépendantes.

Surnommées les « mères » lyonnaises, elles créent un art culinaire qui se fera institution locale.

Mère Brazier, Mère Caron, Mère Pompon et leurs contemporaines ont laissé des souvenirs inégalables aux gastronomes : des repas simples et délicieux. Ce sont des chefs étoilés qui ont repris nombre de tables des « mères »... et en ont fait des **modèles d'enseignement**.



Photo SYM



Photo SYM

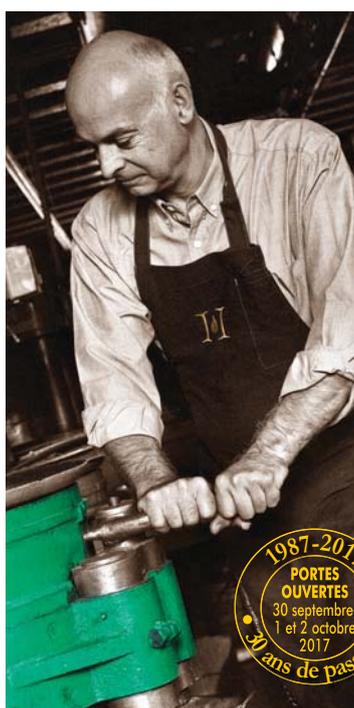
Photo SYM

LES LEGUMES STARS

Près de 300 exploitations maraîchères et horticoles se répartissent sur 1500 hectares entre les Portes de Lyon et le Val de Saône.

Le **cardon de Vaux en Velin** est un légume charismatique de la région lyonnaise. Ce légume d'hiver a trouvé sa place au cœur des menus traditionnels de Noël, en gratin avec une sauce béchamel muscadée ou cuit avec un roux et parfumé à l'os à moelle.

Parmi les grandes stars régionales : **les poireaux bleus de Solaize** et **le poivron d'Ampuis** qui possèdent une réputation ancestrale.



HUILERIE BEAUJOLAISE

Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier de France

UN MOULIN À DÉCOUVRIR

Le temps d'une visite, faites la connaissance de ce patrimoine vivant et découvrez les secrets de notre savoir-faire. Dégustation offerte.

UNE BOUTIQUE... ET BIEN PLUS

Plus qu'un simple magasin, la boutique de l'Huilerie Beaujolaise est un lieu de découverte au service du goût et de la gastronomie.

Huiles, vinaigres et sélections gourmandes vous y attendent du mardi au samedi de 9h15 à 13h et de 14h à 19h.



29, rue des Echarmeaux à BEAUJEU
Tél. 04 74 69 28 06 - boutique@huilerie-beaujolaise.fr

www.huilerie-beaujolaise.fr



Photo SYM

FRUITS A LA UNE

L'arboriculture de la région lyonnaise compte **2300 hectares de vergers** répartis entre **cerises, pommes, poires, pêches et abricots**.

Les coteaux du lyonnais et le sud du département sont réputés pour leur production de fruits rouges. Parmi les AOC : **la Cerise de Bessenay, la Poire de Chasselay, la Pomme du Pilat...**

LE JARDIN ELGINOIS



**"LÉGUMES FRAIS
AU RYTHME DES SAISONS,
cultivés en agriculture
raisonnée et avec tout notre amour".**

**LES HALLES
DES PONTS TARRETS
69620 LEGNY**

? Des Bugnes

Incontournable de la gastronomie de la région Rhône-Alpes

la bugne est un beignet soit « moelleux », soit « craquant ».

Dorées et empilées les unes sur les autres, ces gourmandises sont saupoudrées de sucre glace.

La bugne dite « lyonnaise » doit sa spécificité à sa forme en nœud et se déguste en février, avant « Carême ».

Le « matefaim », se place entre la crêpe épaisse et le flan. Cette spécialité très nourrissante de la grande région lyonnaise se sert en dessert ou au goûter pour « mater la faim ».

La « **pogne** » du Dauphiné est un pain brioché garni de fruits confits à la tarte, ou potiron, interprétée par les lyonnais.



Photo SVM

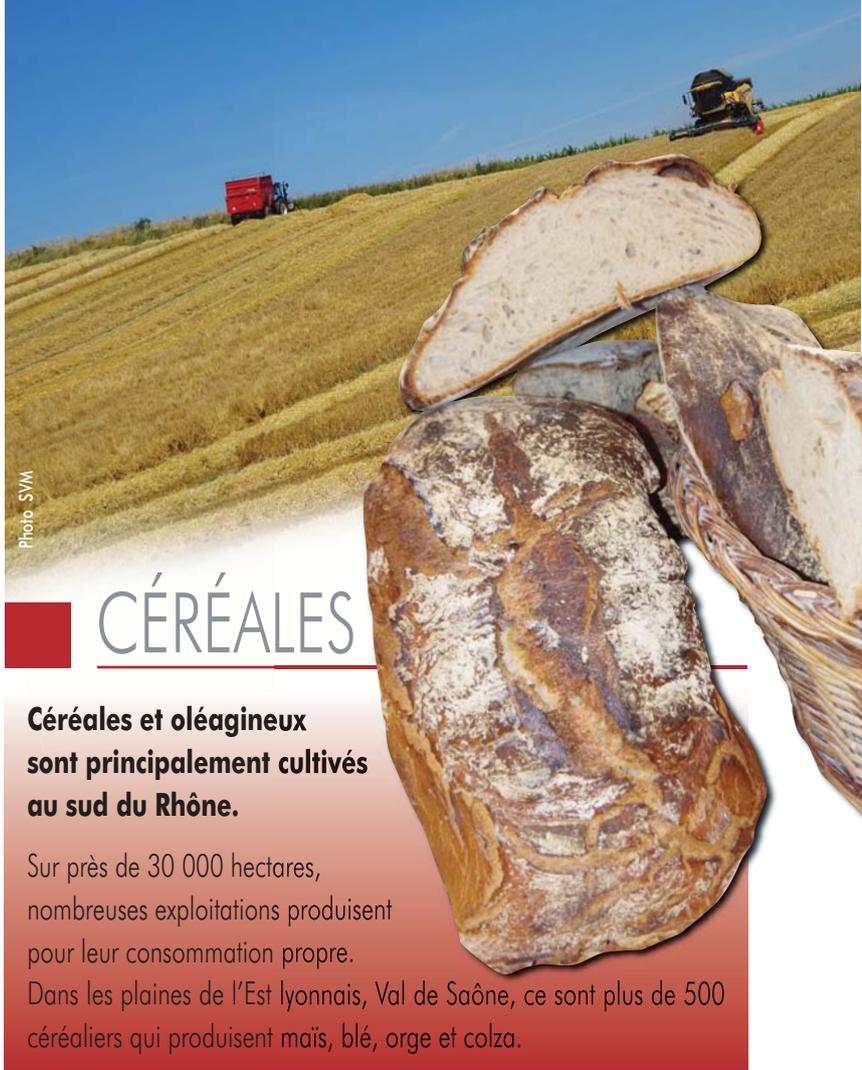


Photo SVM

CÉRÉALES

Céréales et oléagineux sont principalement cultivés au sud du Rhône.

Sur près de 30 000 hectares, nombreuses exploitations produisent pour leur consommation propre.

Dans les plaines de l'Est lyonnais, Val de Saône, ce sont plus de 500 céréaliers qui produisent maïs, blé, orge et colza.



LE PAIN DU GÔNE est une entreprise familiale, dirigée par Quentin Sany :

« **Nous cultivons nos propres céréales** sur des terres ancestrales situées en Saône et Loire. Depuis 2017, c'est en « **Bio** » que nous exploitons nos parcelles, afin d'offrir une matière locale de haute qualité. Nos farines naissent dans des minoteries régionales,

sans produit chimique. Tous nos produits sont fabriqués dans notre fournil situé à Charnay, en Beaujolais. Nos pains, exclusivement au levain naturel, bénéficient d'une longue fermentation, et sont cuits sur dalles de pierres. **Cette maîtrise globale de la filière nous permet de vous offrir un produit local et de haute qualité.** »

Pains, viennoiseries, brioches, pizzas, et spécialités sont à retrouver sur vos marchés, magasins de Producteurs, aux Halles de Bocuse et au Marché couvert de Villefranche-sur-Saone.

Renseignements : www.lepain dugone.fr / 06 98 26 16 40



La fabrication du Saint-Roch est une subtile combinaison entre savoir-faire ancestral, connaissance et intuition ; étroitement liée aux notions de partage et de générosité. La mère de notre levain est vieille de 25 ans, conservée et nourrit avec la plus grande attention dans notre fournil. Nous donnons au ferment naturellement présent dans la farine le temps de s'exprimer... pas moins de vingt heures, pour un résultat magique !

Goutez à une croûte épaisse et caramélisée et une mie crème et alvéolée. Profitez d'une odeur comparable à aucun autre pain, et surtout d'une conservation allant de 7 à 10 jours.



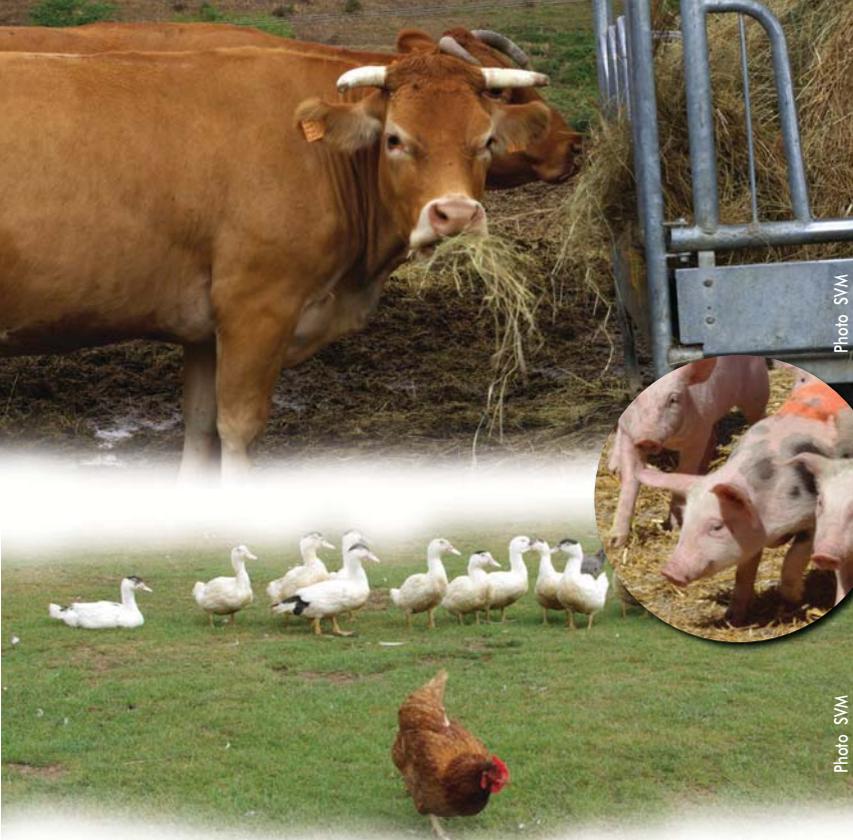


Photo SVM

Photo SVM

ET LA VIANDE ?

Bovins et ovins grandissent dans les 400 exploitations du territoire.

Elles ne sont que 15 dans le département du Rhône à se consacrer à l'activité porcine, sur environ 7000 entreprises françaises, dont 400 en région. 500 000 porcs charcutiers sortent des abattoirs.

N'oublions pas la **filière avicole** très bien implantée sur le département du Rhône.



Escargots fermiers cuisinés



Savons au lait d'ânesse

Produits « MADE IN MA FERME », comme l'explique l'éleveuse : « Je maîtrise l'élevage, la transformation et la commercialisation de mes produits, dans le respect de l'animal et de l'environnement.

L'ARCHE DE NANCY

FLEURIEUX SUR L'ARBRESLE
Route du Pont de Dorieux
Tél. 06 84 29 71 43

VISITES

Ferme pédagogique

COMMANDES

<http://larchedenancy.e-monsite.com/>



La quenelle

La quenelle est une institution locale.

Rouleau beige, composé de semoule de blé dur ou de farine, beurre, lait et assaisonnée, elle se veut nature ou « de brochet », « de veau » ou « de volaille ».

Se sert revenue à la poêle ou cuite au four, gratinée.



Photo SVM



"Bouchon" & "Mâchon"

Dans les « bouchons lyonnais », restaurants locaux, la cuisine est simple et goûteuse. Parmi les grands classiques du menu : salaisons, bouilli (pot-au-feu), salade de pommes de terre, cervelle de canut, salade lyonnaise, « cochonnailles »...

Le « mâchon » est un solide casse-croûte matinal, composé des plats traditionnels préparés dans les « bouchons », et servi convivialement.

Outre la cochonnaille, **le saladier lyonnais** offre une salade verte accompagnée de croûtons de pain, œuf poché, et lardons.

Le « **gâteau de foies de volaille** » est un soufflé, fleuron de la cuisine populaire « bistrotière ».

Parmi les grandes traditions, la « **gratinée** » ou **soupe à l'oignon** s'apprécie au dîner, ou très tard dans la nuit lors de festivités s'achevant au petit matin...

Dans la famille des tripailles, **le tablier de sapeur** est une tranche triangulaire de fraise de boeuf marinée quelques heures au vin, avant d'être panée et frite, est servi avec une sauce béarnaise.

Le gras-double, est proposé chaud ou froid, en gratin, en salade ou à la lyonnaise, avec des oignons. Les « **tripes à la lyonnaise** » sont préparées avec des oignons en fricassée et complétées d'ail.

Les « **pigeons ficelés** » sont des paquets de couenne ficellés en noeud papillon.



LES RENDEZ-VOUS
DE
BOBOSSE

957, avenue de l'Europe
SAINT-JEAN-D'ARDIÈRES
Réservez au 04 37 55 02 74

f Les Rendez-Vous de Bobosse

REPAS
DE
9H À 17H



BOUTIQUE
7j/7
9H À 19H
NON STOP

Dégustations - Spécialités BOBOSSE
Produits du terroir - Souvenirs pour gastronomes



Photo: SVM

? Les grattons

Les grattons lyonnais sont des résidus de gras, panne, parure ou de viande de porc qu'on a fait rissoler puis qu'on a pressé. **Cette friandise salée, croustillante, est servie à l'apéritif en amuse-gueule.**



Photo: SVM

LA CHARCUTERIE

La charcuterie lyonnaise bénéficie d'une renommée internationale ancestrale.

Le saucisson à cuire est l'un des fleurons de la charcuterie lyonnaise. Ses 30 cm de couleur rosée sont plongés dans un bouillon et servis en tranches accompagnés de pommes de terre vapeur. En beaujolais il est cuit au gène, moût de raisin.

Le Sabodet est un cousin beaujolais du saucisson à cuire.

Le sac-bardin est un gros saucisson à cuire de couleur assez brune, à base d'abats de porc et de chair à saucisse, typique du Forez et du Val de Reins (Beaujolais).

Le cervelas est une sorte de saucisson, lisse et à la peau transparente, nature, pistaché ou truffé, qui se déguste chaud ou froid, accompagné de pommes vapeur.

Le saucisson brioché associe le saucisson à cuire ou cervelas lyonnais au moelleux d'une brioche au beurre.

La rosette est un saucisson de viandes de porc nobles, embossées dans un boyau et ficelé. Dégustée à la tranche, cette charcuterie d'un mètre de long a séché plusieurs mois. Cette vedette locale est originaire du Beaujolais et un incontournable de l'assiette de « cochonnailles » lyonnaise.

Le Jésus est fait dans le caecum (intestin colon). D'environ 400 gr, il mesure plus de 10 cm de diamètre, et mûrit de longs mois dans un filet en forme de poire.

LE CHOCOLAT DE LYON

Lyon et le chocolat sont liés pour la vie. De grandes maisons s'y sont développées au fil des siècles.

L'histoire du chocolat est intimement liée au passé industriel de la ville, et notamment aux canuts, ces ouvriers du tissage et de la soierie lyonnaise.

? *Le cocon des soyeux*

Le cocon est l'enveloppe de la chenille de nombreux insectes dont le vers à soie. C'est aussi le surnom donné aux petits lyonnais à l'époque où les premiers ateliers de soierie du 5^e arrondissement connaissaient leur essor, avant que les industriels n'installent les métiers de tissage mécanique à la Croix Rousse. Les magnaneries filaient des kilomètres de fil issu de ce vers à soie.

En 1954, le Président Edouard Herriot, maire de Lyon proposa aux confiseurs et chocolatiers lyonnais de créer une spécialité sucrée afin de rendre hommage à ce savoir-faire des ouvriers de la soie, reconnu internationalement.

Jean Auberger inventait alors un praliné noisette et liqueur de curaçao recouvert de pâte d'amandes : le **Cocon de Lyon à la couleur jaune soleil** était né.

! *Hommage à la gastronomie*

Spécialités salées, réinterprétées par Voisin, les **Quenelles de Lyon** forment un duo de pralinés, l'un onctueux, pur noisettes du Piémont aux éclats de fèves de cacao ; l'autre croustillant, pur Valencia, enrobé d'un mince nappage de chocolat blanc.



Photos Chocolats VOISIN

! *Un coussin à dévorer*

Parmi les spécilités de confiseurs connues mondialement, le coussin de la soierie lyonnais a inspiré le chocolatier Voisin pour créer **Le Coussin de Lyon** : une ganache au chocolat carrée, parfumée au curaçao, recouverte de pâte d'amande vert pâle et filet vert foncé.

En 1643, alors qu'une terrible épidémie de peste ravage Lyon, les magistrats et échevins de la ville se rassemblent sur la colline de Fourvière : ils imploront la Vierge de sauver les habitants de ce fléau meurtrier. Lors de cette procession, un cierge de sept livres de cire et un écu d'or sont déposés sur un coussin de soie, à la vue des badauds. La tradition du « vœu des échevins » est ainsi respectée, et le « coussin de Lyon », gourmandise leur rend hommage.

Les **Coussins** sont commercialisés dans des **boîtes recouvertes de velours...**





La papillotte

Si plusieurs spécialités sont internationalement reconnues, la papillote possède une légende séductrice :

dans le quartier des Terreaux, au VII^e siècle, un jeune commis confiseur tombait amoureux. Pour charmer sa belle qui travaillait non loin de lui, il eut l'idée

de lui envoyer des confiseries enveloppées de petits bouts de papiers sur lesquels il avait rédigé des mots d'amour. Monsieur Papillot, le patron de la confiserie découvre le manège et « vire » son employé... mais conserve l'idée qui remporte toujours un franc succès.

Classée au patrimoine national des Confréries de France, la véritable papillote est une gourmandise lyonnaise produite par la Maison Voisin pour les fêtes de fin d'année. Les mots d'amour ont été remplacés par des proverbes, des citations et des blagues et la déclinaison des chocolats et friandises à déguster est immense.



Mousseline de Tarare

La mousseline, tissu de coton très fin est inventé au XVIII^e siècle par Georges-Antoine Simonet à Tarare. Fabriquée industriellement sa réputation se fera mondiale. **En 1947, c'est le chocolatier Berthier qui baptise « mousseline » une gourmandise locale** à base de nougatine et amandes hachées, garnie de praliné noisette, enrobée de chocolat noir et enveloppée dans un fin papier doré.

Photo SVM



GOURMANDISES ROSÉES

La praline fine, spécialité de la région lyonnaise, est constituée d'une amande enrobée de sucre caramélisé, qui se déguste seule comme un bonbon.

Ses petites sœurs concassées, sont utilisées pour la pâtisserie.

La tarte aux pralines, spécialité locale, est constituée d'une pâte sablée nappée de crème fraîche et de pralines roses. A la cuisson le sucre colore "l'appareil" crémeux en rose...



Photos Chocolats VOISIN

Des brioches renferment aussi des pralines, qui décorent et aromatisent aussi différentes gourmandises comme les meringues....



Photo SVM



www.beaujolaissaoone.com



www.onlylyon.com



Photo SVM

! En direct des producteurs...

Alors que la vente directe à la ferme connaît un franc succès depuis de nombreuses années, les magasins de producteurs s'implantent au travers du département, tout comme les offres de paniers livrés à domicile.

Parallèlement les producteurs et agriculteurs ont développé visites et ateliers pédagogiques afin de vous faire découvrir leurs métiers et activités.

Traditionnels, bio, atypiques, mixtes... les marchés s'offrent à vous chaque jour de la semaine à travers le territoire. La ceinture verte alimente les bancs des maraîchers, aux côtés des victuailles de qualité issues des terroirs de la région...

Pour plus d'informations sur vos marchés, rendez-vous sur **le site grand public, 100% marché : www.mtonmarche.com**

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

LE MARCHÉ COUVERT

Fruits et légumes
Fleurs/plantations
Poissons, viandes,
fromages, charcuteries
Epices, miel, pain
Buvettes et casse-croûtes.

LUNDI,
MERCREDI,
VENDREDI,
SAMEDI
ET DIMANCHE
MATIN

Samedi :
marché biologique

70 COMMERÇANTS ET PRODUCTEURS

Marché couvert de Villefranche

? Le Safran

Le safran éblouit l'œil, envoûte le nez et éveille l'esprit.



Photo SVM

Née du Crocus Sativus, cette épice était déjà cultivée dans le Rhône au Moyen-âge. Les anciens racontaient que « là où pousse la vigne, poussera le safran »... Le département compte plusieurs safranières.

Safran
des
Monts du Lyonnais

POLLIONNAY
 Gilbert et Danièle Marignier 06 74 33 47 33
www.safrandesmontsdulyonnais.com

! P'tite histoire de marché

En prolongement de l'Hôtel de la Sous-Préfecture et de l'Hôtel de Ville, **le marché couvert de Villefranche-sur-Saône est un pôle d'activité important du Beaujolais et du Rhône.** Alors que la ville accueillait déjà au moyen âge de grandes foires et marchés, et c'est en 1933 que le bâtiment est bâti : 5000m² de surface commerciale promettant hygiène et modernité ont été dessinés par Albin Decoeur.

Plébiscité par les autochtones comme par les touristes, le bâtiment d'inspiration religieuse bénéficie depuis 2006 d'un éclairage nocturne. Il fait l'objet d'une inscription au titre du label « Patrimoine du XX^e siècle ».