



RESTOS

Récemment installés en France, des amoureux de la Bourgogne du Sud nous régaler dans leurs établissements atypiques. Ils s'appellent Roberto et Alessandra (La Locanda-cluny), Joeri et Sarah (Le Moulin de Brandon- Brandon), Guy et Christine (La Table d'Hortense - Le Rousset). Ce sont trois couples passionnés, trois couples «étrangers» mais le terme m'écorche la bouche quand je prononce ce mot tant je me sens en phase avec eux, sans doute plus bourguignons que beaucoup d'entre nous, très cultivés et avec un sens aigu de l'accueil et de tout ce qui contribue à une ambiance à la fois chaleureuse et détendue : ce sont des chantres de l'authentique ! Voilà sans doute le trait commun le plus marquant caractérisant ces trois couples de restaurateurs, un d'Italie et deux des Flandres belges. Une authenticité qui n'est sans doute pas étrangère au fait qu'ils ont tous choisi ici une autre vie sur nos terres bourguignonnes, loin de leurs occupations précédentes, et que, ce faisant, ils vivent une nouvelle aventure dans ce qu'ils aiment faire ! Une passion, une sincérité, une authenticité donc, véritablement perceptibles et pour ajouter plus de charme encore comme si cela ne suffisait pas : de délicieux accents et des décrochages réguliers entre eux dans leur langue maternelle.



La Locanda

Alessandra PAGANI et Roberto ARINO se sont installés à Cluny en Février 2016 et ont ouvert La Locanda, un restaurant – épicerie fine, où règnent en maîtres les produits de leur Italie natale. Ce couple de comptable et expert-comptable a choisi de s'établir dans la ville, où ils n'ont cessé de faire étape durant leurs vacances françaises. Leur intégration dans la belle cité médiévale a été très rapide, sans doute parce que leur concept a fait mouche mais également parce qu'ils sont passionnés, passionnants et éminemment sympathiques. Ils mettent en avant les bons produits, dont beaucoup issus de fabrications artisanales et bio et d'excellents vins majoritairement d'Ombrie, (un de leur coup de cœur), à déguster sur place ou à emporter. La Locanda est un tout petit restaurant, où il flotte un parfum d'Italie avec la pasta accommodée de multiples façons et des risottos maisons à la perfection que l'on fait volontiers précéder à l'heure de l'apéritif d'une planche de charcuteries fines et d'antipasti. La terrasse juste devant l'établissement attendait encore sa couche de peinture à l'heure où nous imprimons, mais nul doute qu'elle saura combler aux beaux jours venus les touristes et déjà nombreux habitués des lieux.

**LA LOCANDA,
8 RUE DE LA RÉPUBLIQUE
71250 CLUNY - 03 45 47 85 86**



La TABLE D'HORTENSE

La Table d'Hortense est le nouveau nom de la Guinguette du Lac du Rousset depuis que Guy et Christine Termmerman, originaires de Gand en Belgique, ont investi les lieux l'été dernier. Avec une telle enseigne, vous l'aurez compris c'est madame qui est aux fourneaux pendant que Guy accueille et sert dans une salle avec de grandes baies vitrées donnant sur le lac, ou sur les terrasses adjacentes. L'ancienne professeure de Français nous régale de bons produits locaux, de recettes belges revisitées et, pour les amateurs, de burgers charolais servis avec de vraies frites maison à la graisse de bœuf. (Menus 22 et 29 et carte à partir de 16, et suggestions l'ardoise). Quant à Guy, l'ancien architecte de jardin, vous servira les bières et autres bons breuvages de nos régions, tandis que vous aurez déjà le sentiment d'être en vacances tant le dépaysement est garanti. Pour en renforcer l'impression, ils ont d'ailleurs décidé d'installer une nouvelle terrasse quasiment les pieds dans l'eau et qui devrait vite se prendre d'assaut par ceux qui n'hésiteront pas à faire la route jusqu'à ce petit coin de paradis bourguignon aux portes du clunisois, facilement accessible depuis la grande route qui relie Cluny à Montceau-les-Mines. Le lieu vaut d'autant mieux le déplacement que vous aurez ensuite le loisir de vous promener sur les rives du lac, en formulant le vœu que la commune nouvelle de Marizy – Le Rousset réalise rapidement le morceau manquant de chemin piéton permettant d'en faire le tour. La table d'Hortense s'appréciera aussi bien pour vos petites évasions en couple, entre amis que pour vos repas et événements familiaux.

**LA TABLE D'HORTENSE – LAC DU ROUSSET
03 85 24 73 81 - 06 66 14 18 48**



Le MOULIN DE BRANDON

Le Moulin de Brandon est le nouveau terrain de jeu d'un autre couple de belges : Sarah et Joeri, tous deux originaires de Gand également, où elle était employée administrative et lui directeur commercial d'une PME industrielle mais aussi cuisinier le week-end (sa formation de base) dans un restaurant très réputé de Maldegem : le fameux « Elckerlijck » qui l'a sans doute inspiré pour son concept à Brandon. Là encore, le lieu joue la carte du charme et de l'authenticité, la grande bâtisse prêtant ses volumes à deux activités : le restaurant d'une part et des chambres d'hôtes de l'autre. Une belle salle de restaurant sur laquelle s'ouvre une cuisine, ambiance feu de bois (sarments) : Joeri réalise une cuisine simple et goûteuse avec d'excellents produits des fermes voisines. Les produits frais de qualité et le goût sont son leitmotiv ; La caille grillée s'est faite spécialité maison mais les amateurs de viandes rouges tout comme ceux de poissons grillés seront comblés ! Formule à partir de 25, menu à 29 et 33. Pour ne rien gâter, une belle terrasse devant la bâtisse en fait apprécier les beaux volumes et la quiétude de ce lieu facilement accessible depuis la RN79. (Cluny est à 15 minutes).

**LE MOULIN DE BRANDON
LE GRAND MOULIN - 71520 BRANDON
03 85 32 97 62
WWW.MOULINDEBRANDON.BE**



LAZZARELLA LOURNAND & TOURNUS

LAZZARELLA, c'est la nouvelle enseigne du restaurant du Pont de Cotte à Lournand qui a réouvert sous l'impulsion de Dominique Gemma et c'est la même enseigne que son autre restaurant implanté sur les quais de Tournus et qu'il exploite depuis 2013. On ne change pas une formule qui plait et à Lournand, une cuisine italienne (pâtes et pizzas) va côtoyer les classiques de la cuisine locale à partir du printemps avec grenouilles et friture de poissons. Menu du jour le midi en semaine.

**LAZZARELLA TOURNUS - 6 QUAI DE VERDUN
71700 TOURNUS - 03 85 32 97 87**

**LAZZARELLA LOURNAND - PONT DE COTTE
71250 LOURNAND
09 83 42 25 42**

news étoilés

Ça bouge du côté de la gastronomie !

GUIDE MICHELIN

Non justement : cela ne bouge pas du côté du célèbre guide rouge, en tout cas pour ce qui concerne notre bassin de vie. Avec la parution du guide le 15 février dernier, on relève que nos étoilés ont tous conservé leur(s) étoile(s) et c'est tant mieux ! S'il n'y a pas de nouvel étoilé, à noter cependant, l'entrée bien méritée dans les pages du Guide du Restaurant l'Embellie à Sainte-Cécile qui a profité de l'hiver pour complètement réaménager son site et se refaire une beauté.

CHAROLLES & SAINT-AMOUR



FRÉDÉRIC DOUCET & CYRIL LAUGIER

Deux étoilés au Michelin ouvrent un autre concept à côté de leur Restaurant : Il s'agit de Frédéric Doucet à Charolles et de Cyril Laugier à Saint-Amour Bellevue. Une stratégie qui se rejoint pour les deux restaurateurs : favoriser un séjour plus long des hôtes de leur hôtel et offrir aux locaux une cuisine de qualité plus accessible en semaine à l'image de ce que pratique Sébastien Chambru à l'Ô des Vignes à Fuissey.

À Saint-Amour à côté de son restaurant gastronomique L'Auberge du Paradis (une étoile au Michelin), Cyril va ouvrir courant mars « Joséphine à table » : un bistrot avec menu du jour et une formule carte mettant à l'honneur une cuisine familiale et de terroir ; L'établissement qui disposera également d'une petite terrasse sera ouvert midi et soir tous les jours

en haute saison et fermé dimanche et lundi en basse saison. Le lieu est privatisable sur ces jours de fermeture et un programme de soirées à thèmes devrait également voir le jour, rendant la formule plus séduisante encore.

À Charolles, c'est début mai que Frédéric Doucet devrait ouvrir une brasserie d'une quarantaine de couverts dans un établissement faisant face à son Restaurant gastronomique de l'Hôtel de la Poste affilié Relais & Châteaux. Ce nouveau concept sous l'enseigne « FD Bistrot » devrait épouser les codes culinaires du célèbre cuisinier charolais : du vif, du frais, de l'actuel et toujours le produit !



VINS

Le vin plébiscité par les jeunes générations. Résultant de plusieurs sondages réalisés en 2014, il ressort que le vin est vu par les Français comme un symbole de tradition, de convivialité, d'authenticité, de partage et d'héritage. Les mêmes sont en outre demandeurs d'initiations pour mieux connaître et avouent consommer ce nectar de nos vignes avec modération mais régulièrement. De fait de nouveaux concepts autour du vin fleurissent ça et là et les professionnels cavistes organisent régulièrement et avec succès des dégustations ou repas à thème pour parfaire vos connaissances et étoffer votre cave. Votre palais saura vous guider dans le cheminement vers vos propres coups de cœur ! Avec modération, il va de soi !

BIBOVINO

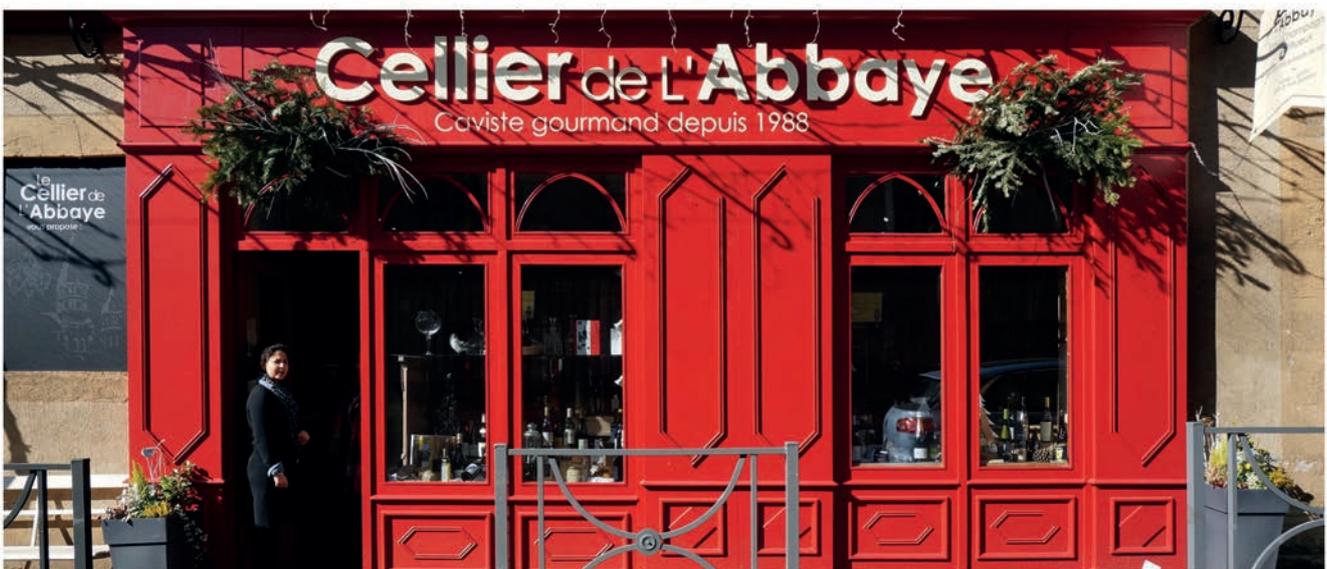
Un nouveau concept autour du vin déjà implanté dans de nombreuses villes en Europe s'installe à Mâcon. Bibovino, est une marque exclusivement dédiée à la vente de vins haut de gamme conditionnés en Bag-in-box de 2 ou 3 litres. La sélection opérée par Bruno QUENIOUX permet d'offrir un large choix en rouge et blanc de nos belles régions viticoles françaises. Mais Bibovino, c'est aussi un bar à vin, où l'on peut profiter au verre ou en carafe de toutes la gamme proposée ainsi que d'une restauration de terroir avec des planches charcutières ou de fromages pour accompagner le divin breuvage. Détenteurs de la licence de marque pour notre bassin de vie, Guillaume et Anne-Sophie Blanc vous accueillent tous les jours (sauf dimanche et lundi) en non-stop à partir de 10h30 jusqu'à 20h00 (22h00 en fin de semaine) dans un cadre sympathique au 19 de la rue Dufour (Juste à côté d'Ô temps et près du restaurant étoilé PIERRE).

WWW.BIBOVINO.FR



Un jour sans vin est un jour sans soleil

A day without wine is a day without sunshine....



Pour les beaux jours, voyagez à travers notre sélection de vins printaniers pour tous les budgets.

Le Cellier de l'Abbaye... et vos papilles vous remercient !

13, rue Municipale & rue du 11 août 1944 . 71250 CLUNY Facebook : Cellier de l'abbaye . Tel.: 03.85.59.04.00.

VOS RENDEZ-VOUS AVEC LE VIN...

à CHARNAY-LES-MÂCON

SALON DES VINS DE FRANCE EN MÂCONNAIS

Charnay-Lès-Mâcon - La Verchère

10, 11 & 12 mars 2017

Plus de 60 vignerons de toutes les régions de France, produits du terroir et restauration sur place. Prix d'entrée : 5€ avec remise d'un verre à dégustation

- Gratuit pour les enfants de moins de 16 ans accompagnés

- Vendredi 10 mars 2017 : 14 h 30 à 19 h

- Samedi 11 mars 2017 : 10 h à 19 h

- Dimanche 12 mars 2017 : 10 h à 18 h

www.salondesvins-charnay.fr

à mâcon

SALON DES VINS DE MÂCON

15ème EDITION, UN TOUR DE FRANCE VITICOLE !

Du 21 au 23 avril 2017

Pour sa 15ème édition le Salon des Vins de Mâcon prendra lieu et place au Spot, Parc des expositions de Mâcon du vendredi 21 au dimanche 23 avril 2017, conjointement au Concours des Grands Vins de France qui accueillera ses nombreux dégustateurs le samedi 22 avril 2017. Un succès qui ne se dément pas depuis de nombreuses années : ils étaient 8300 visiteurs en 2016 à évoluer dans les volumes du Spot et les aménagements d'un salon qui s'est inscrit dans le paysage de notre bassin de vie et même au-delà !

En proposant un tour de France des régions viticoles, le Comité des Salons et Concours de Mâcon souhaite continuer de fidéliser ses visiteurs avertis mais aussi attirer un public diversifié ayant un point en commun, la passion du vin et le désir de découvrir de nouvelles appellations.

Les amateurs de vin pourront donc ainsi retrouver, aux détours des allées, les vins de Bourgogne, du Bordelais, du Sud de la France ou encore du Val de Loire, d'Alsace, de Franche-Comté, de Savoie, de la Vallée du Rhône sans oublier de Corse ou du Sud-Ouest. Le salon des vins c'est aussi une vingtaine de stands se partageant entre gastronomie et produits associés ou dérivés du vin. Les gourmets pourront déguster pognes, ravioles, charcuteries, fromages et bien d'autres produits du terroir français permettant de faire des associations mets et vin mais aussi de se restaurer sur le salon entre deux dégustations ou découvertes vinicoles.

ORGANISÉ PAR LE COMITÉ DES SALONS ET CONCOURS DE MÂCON

Parc des Expositions « le Spot »

Du vendredi 21 au dimanche 23 avril 2017

Prix d'entrée : 5€, dégustation gratuite – verre à dégustation millésimé offert

- Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés

Horaires : Vendredi 21 avril 2017 de 14h00 à 21h00 - Samedi 22 avril 2017 de 10h00 à 21h00

Dimanche 23 avril 2017 de 10h00 à 19h00

www.concours-salons-vins-macon.com



15

ÈME

SALON DES VINS



21 22 23 AVRIL 2017

Vendredi 21 - 14h-21h / Samedi 22 - 10h-21h / Dimanche 23 - 10h-19h



MÂCON LE SPOT



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

PIERRE MAZOYER - www.pierre.mazoyer.com