



petit futé

2014-2015

EXTRAIT
Pour télécharger le guide complet,
rendez-vous en dernière page

Autour de Lyon



Tonic
radio

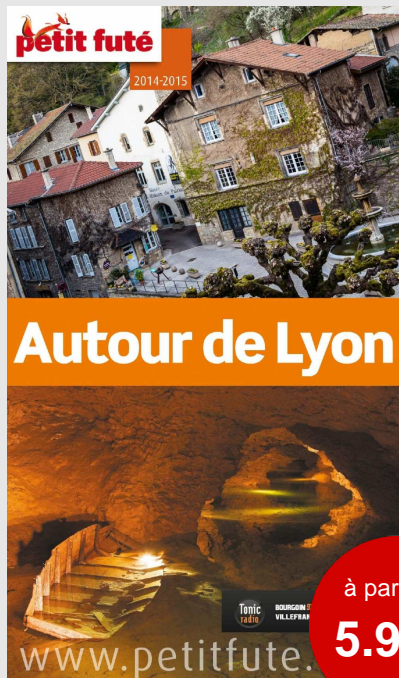
BOURGAIN 97.8^{FM} LYON 98.4^{FM}
VILLEFRANCHE 94.7^{FM} VIENNE 95.1^{FM}

www.petitfute.com

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

AUTOUR DE LYON 2014/2015

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

5.99€

Cliquer ici

Disponible sur



EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Corinne VILLEJOURBET
Avec la collaboration de Laetitia GRANGE, Florence PEROUX

Auteurs : Anthony SEREX, Laure ROOSEN, Catherine CHAREYRE, Corinne MAULARD, Myriam MEDALIN, Cédric PERRIER, Claude SCHMITT, Xavier ALIX, Jasmine SORGUES, Jean Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : François TOURNIE, Jeff BUCHE, Grégoire DECONHOUT, Perrine GALAZKA

Rédaction Monde : Patrick MARINNE, Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Élodie CLAVER, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Audrey LALOY

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAMAYOU

Chef de projet et développeurs : Jean-Marc REYMUND assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cédric MAILLOUX, Christophe PERREAU

Community et Traffic Manager : Rose-Marie JUTEAU

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial et web : Olivier AZPIROZ

Responsable Régions locales : Michel GRANSEIGNE

Adjoint : Victor CORREIA

Relation Clientèle : Vimla MEETOO

REGIE NATIONALE

Responsable Régie Nationale : Aurélien MILTENBERGER assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET, Sacha GOURAND, Florian MEYBERGER, Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM, Carla ZUNIGA

REGIE INTERNATIONALE

Directrice : Karine VIROT assistée de Elise CADIOU

Chefs de Publicité : Romain COLLYER, Camille ESMIEU, Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assisté de Aïssatou DIOP et Alicia FILANKEMBBO

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier : Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Léa BÉNARD, Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Nicolas FESQUET assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF, Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRULALL

Standard : Jehanne ADOMEUR

PETIT FUTE AUTOUR DE LYON 2014

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Phoenix Communication - Municipalité de Saint-Chef / © D. Jungers

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Dépôt légal : juin 2014

ISBN : 9782746975613

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de apetitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

Bienvenue autour de Lyon !

En attendant la Métropole qui verra le jour le 1er janvier 2015, Lyon, ville métropole depuis fort longtemps, est au cœur d'un large territoire aux nombreux terroirs, formant un ensemble d'une incroyable richesse qu'il faut découvrir avec le Petit Futé. Au nord, le Beaujolais, ses monts, ses vignes, ses crus, ses villages, ses pierres dorées, ses traditions de bien boire et de bien manger. A l'Est, l'Ain et la Dombes. Le pays des étangs, des brochets dont on fait les quenelles et des grenouilles qui se mangent en persillade... un régal. Une région mystérieuse qui abrite des villages de charme. Un peu plus loin vers l'Est, on regarde déjà vers les Alpes et le Jura quand le Bugey préfigure ces paysages de montagne où l'on part en randonnée. En descendant doucement vers le Sud, on entre dans l'ancienne province du Dauphiné. Là encore, les plaisirs de la table font le bonheur des gourmands et les bons produits, la noix en tête, sont le fruit du travail de générations d'amoureux de la terre. Au Sud, avant d'entrer en Provence, on traverse le pays Roussillonnais, au cœur de la vallée du Rhône inondée de vergers. Le fleuve royal ouvre la route des vacances. De l'autre côté du fleuve, on remonte par le Pilat, une montagne méconnue et pourtant facilement accessible. On longe les célèbres côtes de Condrieu et Côte-Rotie, de grands crus à déguster avec bonheur, pour découvrir l'étonnante vallée du Gier. Après avoir fait un tour dans la Loire, on revient dans le Rhône par les Côteaux du Lyonnais. Là, ce sont les petits fruits rouges, mais aussi les vignes qui s'épanouissent. Sans oublier les délicieuses charcuteries que l'on déguste un peu plus loin, dans les Monts du Lyonnais, une autre région qui mérite toute notre curiosité, offrant un balcon naturel – comme depuis le petit village de Riverie, l'un des plus petits de France – sur un spectacle grandiose. Ces «petits pays», gourmands et merveilleux, se trouvent à moins de 80 kilomètres autour de Lyon et sont rapidement atteints grâce à la densité de notre réseau régional de transport et au maillage routier. Le Petit Futé vous propose ainsi de vous évader facilement du centre Lyon le temps d'une journée, d'un week-end ou d'un séjour. Tout est là, entre vos mains : les bonnes adresses pour manger – quelles que soient vos envies –, dormir – de toutes les façons, même dans les arbres ou sous un tipi ! –, s'amuser –seul à se faire des sensations ou en famille tranquillement –, se balader –à la découverte de l'histoire de nos villages –, découvrir toutes les richesses de notre pays, le tout à des prix Futés.



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

Sommaire

Ain

La Bresse.....	14
Bourg-en-Bresse.....	14
Le Bugey.....	20
Ambérieu-en-Bugey.....	20
Belley.....	25
Hauteville-Lompnes.....	32
Nantua.....	38
Oyonnax.....	41
La Dombes – Val-de-Saône.....	44
Châtillon-sur- Chalaronne.....	44
Meximieux.....	47
Miribel.....	51
Thoissey.....	56
Trévoux.....	60
Villars-les-Dombes.....	64
Vallée de l'Ain – Pays du Cerdon.....	70
Cerdon.....	70
Le Pays de Gex.....	76
Divonne-les-Bains.....	76
Ferney-Voltaire.....	80

Avertissement

Les renseignements concernant les coordonnées, les tarifs, les jours et heures d'ouverture sont donnés à titre indicatif et n'ont aucun caractère contractuel. Ils sont susceptibles d'avoir fait l'objet de modifications ultérieures pour lesquelles le Petit Futé décline toute responsabilité.

Beaujolais

Villefranche-sur-Saône / Anse et les Pierres Dorées.....	88
Anse.....	88
Bagnols.....	94
Châtillon.....	96
Liergues.....	98
Oingt.....	100
Pommiers.....	102
Ternand.....	102
Theizé.....	103
Villefranche-sur-Saône.....	104
Beaujeu et la région des crus.....	113
Beaujeu.....	113
Chénas.....	118
Chiroubles.....	120
Fleurie.....	120
Juliéнас.....	122

© PHOTOIR



Vue du Rhône et de Vienne.

l'Ain

terre du goût
et des métiers d'art

Envie de beau... Envie de bon...



www.artetspecialitesdelain.fr

Envie de connaître le **talent des métiers d'art** ou de **savourer des spécialités alimentaires** de qualité des artisans du département de l'Ain... rendez-vous sur **www.artetspecialitesdelain.fr** pour découvrir :

- avec gourmandise, une diversité de **produits fabriqués Maison** alliant recette de terroir et/ou créativité des professionnels
- avec fascination, les **talents des métiers d'art**, en entrant dans les coulisses de la création, du savoir-faire rare et de leurs ateliers.



Envie d'escapades, rendez-vous dans la rubrique « recherchez un cours ou une visite d'atelier » pour connaître les professionnels qui proposent ce type de prestations.

...cliquez sur **www.artetspecialitesdelain.fr**



*Le massif de la Chartreuse*

Odenas.....	124	Pays de Bièvre-Valloire.....	194
Romanèche-Thorins.....	130	Beaufort.....	194
Saint-Amour-Bellevue.....	132	La Côte-Saint-André.....	197
Villié-Morgon.....	144	Pays Voironnais.....	202
Belleville et sa région.....	148	Charavines – Lac de Paladru.....	202
Belleville.....	148	Voiron.....	209
Saint-Georges-de-Reneins.....	153	Portes de l'Isère.....	212
Lamure-sur-Azergues, Monsols		Bourgoin-Jallieu.....	212
et leurs environs.....	154	Saint-Jean-de-Bourney.....	220
Lamure-sur-Azergues.....	154	Saint-Quentin-Fallavier.....	222
Monsols et le Haut-Beaujolais.....	157	Porte des Alpes.....	225
Tarare, Thizy et leurs environs.....	161	Saint-Pierre-de-Chartreuse.....	225
Tarare.....	161	Vaujany.....	228
Thizy.....	165	Porte du Vercors.....	231
		Pont-en-Royans.....	231
		Saint-Antoine-l'Abbaye.....	232
		Saint-Marcellin.....	234
		Vals du Dauphiné.....	236
		Vinay.....	236
		Les Abrets.....	237
		Le Pont-de-Beauvoisin.....	238
		La Tour-du-Pin.....	241
		Pays Roussillonnais et Viennois.....	246
		Roussillon.....	246
		Vienne.....	256

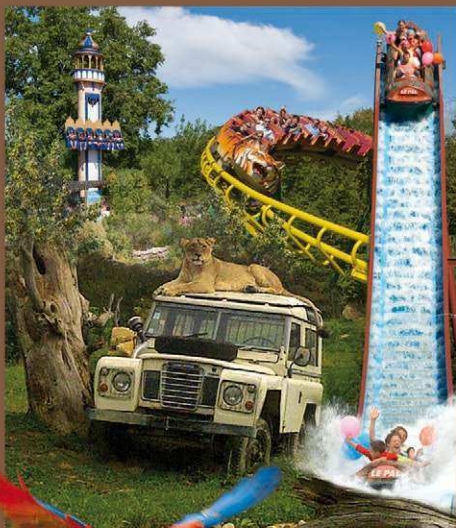
Le Dauphiné

L'Isle Crémieu et Le Pays	
des Couleurs.....	172
Les Avenières.....	172
La Balme-les-Grottes.....	174
Crémieu.....	178
Montalieu-Vercieu.....	184
Morestel.....	186
Saint-Chef.....	190

Des émotions inoubliables!



*Au cœur
d'un site exceptionnel de
50 hectares, de nombreux
spectacles et goûters
animaliers, 25 attractions
et un espace zoologique
accueillant 600 animaux
séduiront toutes les
générations.*



Les
Lodges du **PAL**

*Prolongez votre séjour
par une nuit au cœur
de la faune africaine.
Surplombant la savane,
votre lodge au confort
raffiné offrira à toute
la famille le spectacle rare
d'un petit matin face
aux animaux sauvages.*

OUVERTURE LE 19 AVRIL

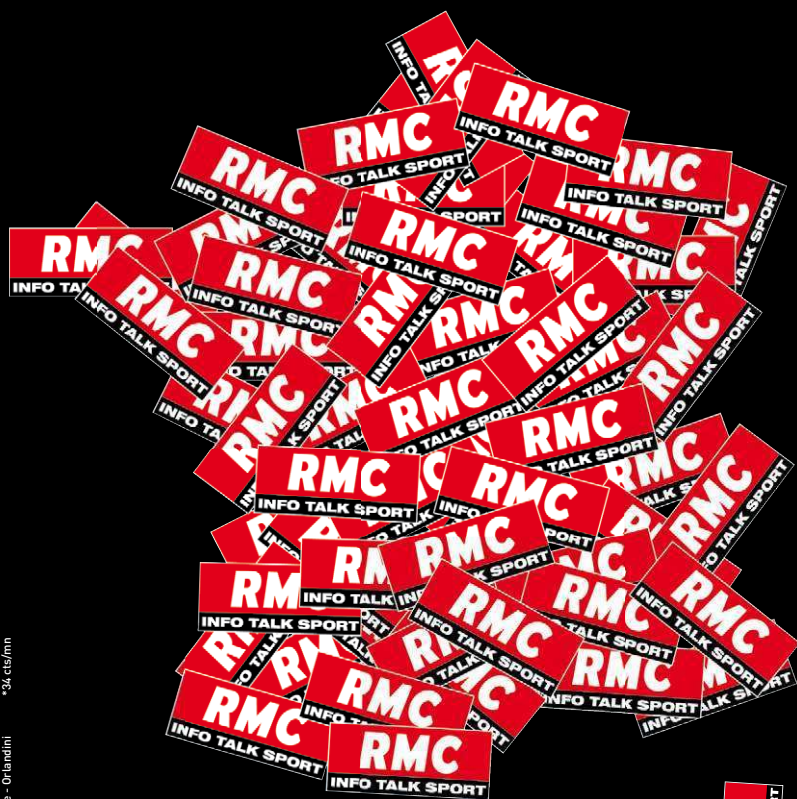
Entre Moulins et Mâcon

Saint-Pourçain-sur-Besbre
CS60001 - 03290 DOMPIERRE-SUR-BESBRE
Consultez notre calendrier d'ouverture
et réservez sur www.lepal.com
Tél. 04 70 42 68 10



CERTIFICATION
TOURISME DURABLE

LA FRANCE DEVIENT RMC !



TOUTES NOS FRÉQUENCES
AU 3216* OU SUR RMC.FR



LA RADIO D'OPINIONS

Le Lyonnais

Le Lyonnais	274
Chamousset-en-Lyonnais	274
Grand Lyon	281
Les Hauts du Lyonnais.....	284
Les Monts d'Or	290
Le Pays de l'Arbresle.....	295
Le Pays Mornantais.....	300
La Vallée du Garon	311
Les Vallons du Lyonnais	317

Le Pilat

Région de Condrieu.....	328
Ampuis.....	328
Condrieu.....	330
Pilat Rhodanien	333
Chavanay	333
Pélussin.....	338
Les Monts du Pilat.....	341
Le Bessat.....	341
Bourg-Argental	344

Pays du Gier.....	346
Sainte-Croix-en-Jarez	346
Aux Portes du Pilat	350
Saint-Chamond.....	350

Le Roannais

Roanne et ses environs	354
Roanne.....	354
Côte Roannaise	361
Renaison.....	361
Pays de Charlieu.....	368
Charlieu	368










Le Forez

La Plaine du Forez.....	374
Montbrison.....	374
Montrond-les-Bains.....	374
Les Montagnes du Matin.....	376
Chazelles-sur-Lyon	376
Index.....	379



Les grottes de Choranche.



-  Autoroute
-  Nationale
-  Départementale
-  Préfecture
-  Sous-préfecture
-  Ville, village
-  Sortie d'autoroute
-  Aéroport
-  Forêt domaniale



Le monastère royal de Brou – Bourg-en-Bresse



- La Bresse → 14
- Le Bugey → 20
- La Dombes – Val-de-Saône → 44
- Vallée de l'Ain – Pays du Cerdon → 70
- Le Pays de Gex → 76

Saône-et-Loire



MÂCON

BOURG-
EN-BRESSE

Rhône

Ain

Isère

0 10 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mai 2011

La Bresse

Bourg-en-Bresse

Découvrir à pied Bourg-en-Bresse, chef-lieu du département de l'Ain et capitale du pays bressan, est encore le moyen le plus sûr pour ne rien manquer des richesses de la vieille ville : maisons à pans de bois ou monastère royal de Brou, marché, venelles, boutiques et restaurants où gastronomie rime avec produits locaux... La ville moderne ne renierait pour rien au monde son esprit de terroir comme en témoignent le grand marché du champ de foire (mercredi et samedi matins). En dépit de ses traditions de ses musées et de son patrimoine classé, Bourg-en-Bresse (les autochtones prononcent « Bourk ») n'en est pas moins tourné vers la jeunesse puisque près de 3 000 étudiants, chaque année, y préparent leur future spécialité.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BOURG-EN-BRESSE**
6, avenue Alsace-Lorraine – BP 190
☎ +33 (0) 4 74 22 49 40

www.bourgenbressetourisme.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h. Contacter l'office pour avoir la programmation détaillée des visites thématiques et animations, mensuelles et estivales. Information touristique, événements, visites guidées, billetterie, boutique. Visites guidées du Vieux Bourg, découverte thématique de la cité et de ses environs (journée gourmet, visite insolite, splendeurs du patrimoine, etc.), et programmes sur mesure. Pour les groupes, ces visites sont organisées toute l'année, sur rendez-vous. Les visites commentées de l'apothicairerie de l'hôtel-Dieu se déroulent tous les samedis à 14h30. L'office du tourisme propose également, aux enfants, des visites ludiques les mercredis des vacances scolaires de la zone A à 15h, ainsi que des jeux de piste de découverte du Vieux Bourg en liberté toute l'année.

Points d'intérêt

■ **CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AIN**

102, boulevard Edouard Herriot
☎ 04 74 47 49 00 www.cma-ain.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 11h45 et de 13h30 à 17h. Le vendredi, ouvert jusqu'à 16h.

Disons que c'est là qu'il faut aller avant de se lancer dans le grand bain de l'entreprenariat ! Reprendre ou créer une entreprise, développer son entreprise, la transmettre, mais aussi se former, voici ce que vous propose cet établissement public chargé de représenter les entreprises artisanales de l'Ain. Lecteurs attentifs de notre guide, vous avez vous aussi envie de vous lancer

dans la restauration, l'hôtellerie, le commerce dans un département dynamique ? Votre premier rendez-vous, c'est à la Chambres de Métiers et de l'Artisanat qu'il faut le prendre pour tout savoir sur les formalités et sur les aides dont vous pourrez bénéficier. Soutien à toutes les entreprises, la CMA de l'Ain est une adresse Futé.

Monuments

■ **MONASTÈRE ROYAL DE BROU**
63, boulevard de Brou

☎ 04 74 22 83 83

<http://brou.monuments-nationaux.fr>



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. D'avril à juin : de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. De juillet à septembre de 9h à 18h. D'octobre à mars : de 9h à 12h et de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 7,50 €. Groupe (20 personnes) : 6 €. Tarif réduit : 4,50 €. Label Tourisme & Handicap. Boutique. Visite audioguidée de l'ensemble du site : 4,50 € pour 1 personne, 6 € pour 2 personnes, 2 € par personne en groupe (pour les groupes de 20 personnes et plus).

Chef-d'œuvre du style gothique flamboyant, ce monastère est flanqué d'une église dont la construction fut ordonnée par Marguerite d'Autriche en mémoire de son époux défunt. Leurs dépouilles à tous deux reposent d'ailleurs sous des gisants au cœur de l'édifice. Des retables, vitraux, aux sculptures ornementales en passant par la toiture extérieure en tuiles vernissées récemment restaurée, le monastère, avec ses trois cloîtres à étages, particularité unique en France, abrite la musée et ses riches collections d'art français, flamand et italien du XV^e au XX^e siècle, dont la *Sainte Famille* de Jan de Beer, le *Portrait de Marguerite d'Autriche* de Bernard van Orley, ou encore *L'Évanouissement d'Esther* de Jean Jouvenet. Brou possède également de nombreux exemples de la peinture troubadour et de paysages du XIX^e siècle. Plusieurs salles sont enfin dédiées à l'art décoratif où l'on peut découvrir du mobilier régional ou les faïences de Meillonnas. Tout est admirable dans ce monastère. Un joyau qui attire 75 000 visiteurs par an, à ne surtout pas manquer.

Musées

■ **APOTHECAIRERIE DE L'HÔTEL-DIEU**
47, boulevard de Brou

☎ 04 74 22 49 40

Visite de l'Apothicairerie de l'Hôtel-Dieu tous les samedis à 14h30 ; visite complémentaire en juillet et août le mardi à 10h30. Visite ludique dédiée aux enfants les vendredis des vacances scolaires des zones A et C à 15h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Groupes :

4 € par adulte ou 2 € par enfant. Visites mensuelles thématiques, visites et animations estivales : contacter l'office du tourisme de Bourg-en-Bresse pour le programme détaillé. Toute l'année pour les groupes sur rendez-vous : visites guidées en français, anglais, italien et allemand. L'ancêtre de la pharmacie moderne est née dans les hôtels-Dieu du Moyen Âge. Les médicaments étaient fabriqués à partir de plantes médicinales souvent cultivées dans un potager ou cueillies dans la nature. Mélangées à toutes sortes de substances, on en tirait des décoctions, onguents et autres électuaires que l'on conservait dans des pots en faïence joliment peints, harmonieusement rangés sur des étagères d'un luxe raffiné. L'Apothicaire de Bourg qui ne déroge pas à la règle, comporte aussi un petit laboratoire où sont conservés les instruments qui servaient à l'élaboration des remèdes : balances et poids, mortiers, alambic et récipients en étain.

Balades, flâneries

■ LES ROUTES TOURISTIQUES DE L'AIN

☎ 04 74 32 31 30

www.routes-touristiques-ain.com

Guides, cartes et informations disponibles en ligne et dans les offices de tourisme du département.

Pour découvrir tous les visages de l'Ain en parcourant quatre routes, quatre itinéraires touristiques autour de thématiques développées à travers des étapes culturelles, gastronomiques, viticoles ou naturelles. Les quatre routes sillonnent la Bresse, le Bugey, la Dombes et le Haut-Bugey. Tout au long de ces routes à faire selon son rythme, on découvre des petits bijoux et des grands sites, des paysages toujours grandioses et des hommes qui partagent avec passion un patrimoine d'exception.

Le couvert

■ LE FRANÇAIS

7, avenue d'Alsace-Lorraine

☎ 04 74 22 55 14

www.brasserielefrancais.com
le-francais@orange.fr

Fermé du 30 juillet au 23 août et du 24 décembre au 5 janvier. Ouvert du lundi au vendredi à partir de 8h30 et jusqu'à 24h ; le samedi de 8h30 à 16h30. Réservation recommandée. Menus de 24,90 € à 54,90 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 11,50 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Le très haut plafond de cette grande brasserie, patiné, jauni par les décennies, témoigne de l'histoire d'un établissement existant depuis 1897. On prend le temps d'admirer sa salle avec ses moulures, il est d'ailleurs classé aux monuments historiques. Ensuite commence le ballet des serveurs tout sourire à un rythme effréné. A la carte, les plats typiquement brasserie côtoient les spécialités régionales, dont le fameux poulet de Bresse, les grenouilles, les quenelles ou encore, les fromages de la région, comté, bleu de Bresse et bleu de Gex. Le Français est par ailleurs connu pour sortir chaque hiver son étal de fruits de mer à consommer sur place ou à

emporter. Ce rendez-vous est très apprécié, notamment, de l'élite burgienne, mais pas seulement : de grandes signatures figurent au livre d'or de l'établissement. Un lieu unique où l'on est assuré de bien manger.

■ L'ENTRACTE

7, cours Verdun

☎ 04 74 22 59 96

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi à partir de 7h et jusqu'à 19h ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert les deux dimanches avant Noël. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ (plats de 9 à 15 € et dessert de 4,50 à 7 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Mobilier extérieur et éléments d'ambiance stylés, l'établissement donne le ton dès la terrasse. A l'intérieur, dans la salle du rez-de-chaussée comme à l'étage, l'impression se confirme. Avec sa charmante décoration très colorée, ses pampilles, ses strass, ce bar-restaurant-salon de thé est très apprécié des dames. C'est l'endroit idéal pour papoter autour d'une tisane. Mais les desserts maison (moelleux au chocolat, noix et cannelle, moelleux d'automne à la crème de marron, cake au chocolat noir et noix de coco, café gourmand, tiramisu, tartes...) et l'accueil réputé excellent y sont sans doute aussi pour beaucoup. Faux-filet, carpaccio de bœuf, de saumon ou de cabillaud, salade gourmande, tartes-salades, potages, bricks au bœuf, au porc ou à l'agneau... Les menus changent au gré de l'inspiration et des arrivages du moment.

■ METS ET VINS

11, rue de la République

☎ 04 74 45 20 78

www.restaurant-metsetvins.com

Ouvert du mercredi au samedi le midi de 12h à 13h15 et le soir de 19h30 à 21h15 ; le dimanche de 12h à 13h15. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 49 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Vente à emporter.

Dans une ambiance feutrée, favorisée par une décoration assez sobre, un sol en moquette, des photos de cuisine au mur et des tables rondes, le chef, Stéphane Prévalet, propose une cuisine gastronomique traditionnelle revisitée à l'image de ses ris de veau, son filet de canette des Dombes laqué aux épices, champignons et poire au cassis, sa poype de grenouilles, son poulet poché sauce crème et foie gras ou sa terrine de foie gras, chutney de pomme et brioche au raisin de Corinthe. Ici, on ne travaille que des produits de saison, la carte change tous les quatre mois et tout est fait maison, même le pain. Seuls sorbets et glaces font exception. Mais puisqu'on parle desserts, citons la brochette de banane et pain d'épice roti au miel, ou encore le fondant au chocolat noir sauce caramel. La salle a été rénovée au cours de l'été 2011 et l'établissement, qui ne possède pas de terrasse, est désormais climatisé. Une adresse à connaître parce qu'elle sait mettre la gastronomie à la portée de tous, avec sa formule du midi à 12,50 € et ses menus enfants qui permettent aux bambins de profiter de la même carte que les parents. Adresse pleine de gourmandise à partager avec les amis Futés.

■ AU PETIT SAINT-PIERRE

5, rue du 4 septembre

☎ 04 74 24 75 06

apsp09@hotmail.fr

Ouvert le lundi midi ; du mercredi au dimanche à partir de 9h30 et jusqu'à 1h (dernier service à 22h). Ouverture exceptionnelle possible pour les groupes. Réservation impérative le soir. Menus de 20 € à 25 €. Carte : 14 € environ (pas de carte le midi en semaine). Formule du midi : 15 € (entrée, plat et dessert). Chèque Restaurant. Animation. Plats à emporter sur commande.

Le Petit Saint-Pierre est installé dans une ancienne maison close. On y retrouve donc des miroirs partout, des moulures aux murs et au plafond, certaines représentant des dames fardées. La salle est d'ailleurs classée aux monuments historiques. Mais si l'on régale encore les sens, c'est ici à celui du goût que l'on s'adresse désormais en priorité. Ce restaurant propose une cuisine traditionnelle. Ses spécialités : les quenelles maison, les cuisses de grenouilles, grenouilles pil pil, les Saint-Jacques au foie gras, gâteau de foie de volaille. Rognons, langue de bœuf... Le chef concocte aussi de nombreux plats en sauce, tous ceux que l'on ne trouve plus le temps de cuisiner chez soi.

Enfin, l'établissement organise des soirées à thème, années 80, Agatha Christie ou encore Mère Noël avec des travestis. Un aspect festif qui ne fait que renforcer la qualité de l'accueil et la sympathie de Rodolphe et Michel, les gérants. Une adresse à découvrir, parole de Futé.



LA TABLE RONDE

126, boulevard de Bruo

☎ 04 74 23 71 17

Fermé du 6 au 19 août. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 39 €. Carte : 30 € environ (entrée et plat). Formule du midi : 16 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

« Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément » prévient la carte. Voilà qui inspire confiance. L'établissement – qui se définit comme un bouchon gastronomique – a d'ailleurs soumis une demande, fin 2011, pour l'obtention du titre de maître restaurateur. Au menu, gâteau de foie de volaille sauce crustacés, poulet fermier des Dombes, tartare de saumon et noix de saint-jacques au basilic, cassolette d'escargots et grenouilles... A la carte, La Table Ronde propose, notamment, une déclinaison de poulets de Bresse – issus de la maison Miral – selon différentes recettes : juste rôti, à la crème, au vin jaune, ou encore façon tajine... A essayer ! Le tout est concocté depuis 20 ans par Stéphane, un chef formé chez Georges Blanc.

Pour justifier le nom de l'établissement, une table ronde trône dans la salle principale, décorée dans des tons de jaune. On entre par une salle plus petite, à la décoration plus contemporaine où l'on ne compte que trois tables. Le service et l'accueil sont très sympathiques.

Le gîte

■ BEST WESTERN HOTEL DE FRANCE

19, place Bernard

☎ 04 74 23 30 24

www.bestwestern-hoteldefrance.com

infos@grand-hoteldefrance.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre simple de 84 € à 99 € ; chambre double de 89 € à 105 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 13 €. Parking fermé : 10 € (payant). Soirée étape de 101 à 110 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Le Best Western Hôtel de France est un superbe hôtel trois étoiles supérieur. Ses 44 chambres réparties sur trois étages sont spacieuses et disposent toutes de la télévision par satellite et d'un minibar. L'établissement bénéficie en outre d'une situation exceptionnelle au cœur de Bourg-en-Bresse, à l'arrière de la collégiale Notre-Dame. Repris en octobre 2011 et entièrement rénové sans perdre de son caractère, il allie confort, élégance et raffinement. Le restaurant Chez Blanc, mitoyen de l'hôtel, vous fera découvrir la gastronomie régionale, réputée et mise en valeur par le talent d'un grand chef. Bien qu'en centre-ville, il ne pose aucun problème de stationnement grâce à un garage privé payant et un vaste parking public situé juste devant.



LE GRIFFON D'OR***

10, rue du 4 septembre

☎ 04 74 23 13 24

www.hotelgriffondor.fr

contact@hotelgriffondor.fr

18 chambres. Chambre simple de 75 € à 95 € ; chambre double de 85 € à 110 € ; suite de 130 € à 150 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Parking. Salle de spa et sauna. Supplément enfant dans la chambre des parents 15 €. Lit bébé gratuit. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Sauna.

On trouve trace de cet établissement dès le XVIII^e siècle. L'ancien hôtel des Négociants a ouvert au mois d'octobre 2011 sous un nouveau nom : hôtel Griffon d'Or. Dix-huit chambres ont été rénovées ou créées, tout en préservant le caractère et l'authenticité des lieux. D'ailleurs, si onze d'entre elles partagent un mobilier similaire, l'épouse du gérant qui est tapissière d'ameublement – elle a son atelier dans la cour – a donné à toutes une décoration différente, allant du style rustique au contemporain. Les suites sont particulièrement douillettes et spacieuses (40 à 45 m²). Situé en plein cœur du centre-ville, à proximité de nombreux restaurants et services, cet hôtel mise clairement sur le charme, privilège confort et détente, avec une salle de sauna et de spa, ainsi qu'un salon de billard. Mais le séjour peut aussi être studieux avec des salles de réunion pour les entreprises. Adresse qu'il est impératif de découvrir ou de faire découvrir, parole de Futé.

Chambres d'hôtes

■ RIAD DES BAUDIÈRES

40, avenue Amédée-Mercier
 ☎ 04 74 30 86 45 / 06 32 27 18 05
 www.riad-des-baudieres.com



Gîte de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 1 chambres. Chambre double de 75 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus. CB non acceptée. Wifi gratuit. Tv satellite. Il est rare de trouver une chambre d'hôte en plein centre-ville. Le Riad des Baudières propose une chambre au charme contemporain, aménagée dans un ancien pigeonnier, dans un jardin de 600 m² qui offre la possibilité de prendre son petit déjeuner sur la terrasse au bord de la piscine. A cinq minutes des rues piétonnes et du monastère royal de Brou, le tout est très au calme, contrairement à ce que pourrait laisser craindre son caractère citadin.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LE CHALLES

5, allée du Centre-Nautique
 ☎ 04 74 45 37 21 / (hors saison) 04 74 22 92 20



Fermé du 1^{er} avril au 15 octobre. Accueil jusqu'à 21h. 103 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : peu incliné. Parking hors emplacements. Emplacement de 6,20 € à 15,40 €. Personne supplémentaire de 1,80 € à 3,60 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Restauration (snack).

Dès les beaux jours, le camping municipal de Bourg-en-Bresse tient à la disposition des camping-cars, tentes et caravanes 103 emplacements, à cinq minutes du centre historique et à deux pas du centre nautique Carré d'Eau, centre auprès duquel les campeurs profitent de tarifs préférentiels (3 € pour les adultes et 2 € pour les enfants). Les tarifs sont abordables pour un camping quatre-étoiles. Le personnel, lui, est serviable. Au snack, on trouve quelques produits de première nécessité en dépannage.

Loisirs

■ NATURE AVENTURE

2, rue de Montholon
 ☎ 04 74 21 15 22 / 06 32 35 97 84
 natureaventure.blog4ever.com

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Durée(s) proposée(s) des stages : 1 journée ou une 1/2 journée. CB non acceptée. Chèque Vacances.

Avec Pierre Coillard, vos loisirs vont prendre une autre dimension. Dans les montagnes préservées du Jura et du Bugy, dans des décors grandioses et des milieux sauvegardés, cet accompagnateur en montagne, également breveté d'Etat en escalade, canyoning et alpinisme, vous emmène à l'aventure. Activités douces ou à sensations selon vos envies, à vivre seul, en famille, en groupes, tout devient possible grâce à la connaissance du terrain et aux nombreuses relations d'un professionnel aguerri.

En toute sécurité, on envisage avec plaisir de découvrir toutes les activités de pleine nature : via ferrata, descente de canyon, randonnée, escalade, sentier du vertige, rappel géant, raquette à neige ou cueillette de plantes sauvages comestibles... Quel que soit son âge, ses capacités physiques, ses envies personnelles, il y a une aventure à vivre pour mieux connaître la nature et mieux se connaître soi-même. Une adresse parmi les plus Futées pour s'offrir de vrais instants de plaisir.

■ PARC DE LOISIRS DE BOUVENT Chemin Curtafray ☎ 04 74 45 18 30 bouvent@bourgenbresse.fr

Fermé du 1^{er} septembre au 11 mai. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Jusqu'à 19h en juin, juillet et août. Entrée : 2,75 € (carte gratuite pour les Burgiens de moins de 12 ans, de plus de 65 ans, les personnes handicapées et leur accompagnateur, auprès du service vie commerciale de la ville (04 74 45 71 64)). Abonnement : 22,70 € (carte famille à 30 €, pour un ou deux adultes quel que soit le nombre d'enfants, réservée aux burgiens. Abonnement jeune (de 12 à 16 ans) 13,70 €. Abonnement enfant résidant hors agglomération 30,70 €. Abonnement adulte résidant hors agglomération 39,90 €). Enfant : 1,40 €. Carnet de 10 tickets adultes 19,40 €, carnet de 10 tickets enfants 9,90 €. Restauration.

Voile, canoë, kayak, planche à voile, catamaran, beach volley, beach soccer, tennis de table, tir à l'arc, course d'orientation, parcours santé, jeux d'enfants, pataugeoire, circuit pédestre, espaces réservés à la pêche... Avec ses 56 ha de parc et 21 ha de plan d'eau, Bouvent est l'un des rendez-vous préférés des Burgiens, sitôt qu'arrivent les beaux jours. D'autant que le site reste accessible gratuitement hors saison.

Emplettes

■ BOULANGERIE CHAUPAIN

8, rue Jean Moulin
 ☎ 04 74 23 13 28 / St-Etienne-du-Bois :
 04 74 30 50 04 / Attignat : 04 74 25 98 36
 chaupain.felix@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 6h à 19h30 ; le dimanche de 6h30 à 12h45.

Si au gré de vos pérégrinations dans le quartier de la Reyssouze, vous êtes soudain saisi par de doux effluves aux senteurs de pain et de viennoiseries, ne cherchez pas. La boulangerie Chaupain s'illustre par sa capacité à innover. Elle a déposé à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI) sa propre recette : la Choupinette, une baguette plus courte, composée avec une farine de tradition française, aux coins carrés et à l'alvéolage crémeux. Un réel succès qui représente 50 % des ventes. Comme en atteste le logo AB apposé en vitrine, la boulangerie propose également trois pains bio (Choupibio, complet et pavé aux céréales), mais aussi des tartes salées et sucrées (dont la fameuse tarte bressane) et des sandwiches. Forte de son succès, la boulangerie Chaupain, installée à Bourg depuis 1999, a ouvert une deuxième boutique à Attignat, au 555 Grande Rue, en 2007, et à Saint-Etienne-du-Bois, 436 rue Centrale, en 2008.



■ CHOCOLATERIE MONET

14, rue Bichat

☎ 04 74 23 47 42

chocolateriemonet@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.

Sise dans une magnifique boutique de la fin du XIX^e siècle – à l'origine, une épicerie fine – avec de belles moulures au plafond et des boiseries d'époque aux murs, la chocolaterie Monet est tout à la fois l'héritière d'une grande tradition et une entreprise artisanale innovante. Parmi ses spécialités, le Bresse Bleu, un mélange noisettes et praliné enrobé dans un chocolat de couleur bleue, avec pour écrin, une boîte imitant – fort bien – le fromage homonyme. Les œufs de Bresse pour leur part dissimulent leur praliné enrobé de chocolat noir dans une vraie coquille à briser...

■ Dans les environs

Mézériat

■ CHAPELLE DE MONTFALCON

Montfalcon

La chapelle de Montfalcon, construite sur l'emplacement de l'ancienne église détruite à la Révolution, inaugurée en 1872, restaurée en 1934, est entourée par un petit clos ombragé, véritable écrin de verdure, garni de bancs, d'où l'on a une belle vue sur la vallée de la Veyle.

■ ÉGLISE DE MÉZÉRIAT

De l'ancienne église du XII^e siècle, seuls persistent le chœur et l'abside, percée de trois petites fenêtres. On peut y admirer un magnifique autel en marbre de quatre coloris différents ainsi qu'une vaste fresque exécutée par le peintre Delian, Prix de Rome, dont les personnages sont des habitants de Mézériat de l'époque.

■ PONT DE BASSOL

Route de Vonnas

De fer et de bois, il présente une architecture remarquable et propose une aire de pique-nique, dans un cadre verdoyant. Véritable paradis des pêcheurs, il accueille chaque premier dimanche d'août un concours de pêche.

Montrevel-en-Bresse

■ LA PLAINE TONIQUE

Route d'Étrez

☎ 04 74 30 80 52

www.laplainetonique.com

plaine.tonique@wanadoo.fr

Centre aquatique ouvert du 26 mars au 21 septembre. Entrée plage pour les plus de 14 ans : 3,2 €. Pour les 3-14 ans : 2,50 €. Gratuit pour les moins de 3 ans. Entrée plage pour les plus de 14 ans : 3,30 €. Pour les 3-12 ans : 2,10 €. Gratuit pour les moins de 3 ans.

Un centre aquatique de cinq bassins puise ses eaux chaudes dans le sol, à 350 m de profondeur. Les bassins sont géniaux : l'un d'eux est doté d'un geysier, les autres de courants, de chaises hydromassantes, etc. Grands toboggans, bassin pour les bébés, pataugeoire... Chaque membre de la famille choisit ses activités. Juste à côté, le plan d'eau de 130 ha est bordé de 500 m de plage. Ce complexe offre aussi aux vacanciers une multitude d'activités : tennis, mini-golf, terrain de boules, de ping-pong, de foot, bateaux à pédales, ski nautique, canoë, catamarans, planches à voile, vtt... En piscine, aquagym, et cours de natation pour les enfants. Côté hébergement, un camping quatre étoiles (560 emplacements), des chalets, de nouveaux tipis familiaux vraiment sympathiques, un gîte de groupes complètent l'offre de ce lieu unique.

Saint-André-sur-Vieux-Jonc

■ DOMAINE DE CUISET

Le Cuiset

763, route de Condeissiat

☎ 04 74 52 81 96 / 06 13 02 29 50

www.cuisetreception.com

duclos.flo@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 18h. Pour 26 personnes (290 m², 7 chambres). De 1260 € à 1400 € la semaine selon saison. Les tarifs indiqués sont pour 10 personnes. 15 €/nuit/personne supplémentaire, jusqu'à 14 personnes. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Wifi. Restauration.

Cette ancienne ferme dombiste du XVIII^e siècle compte deux gîtes. Le premier, baptisé gîte des Combles, est

aménagé dans le bâtiment principal. D'une superficie de 175 m², il peut accueillir 10 à 14 personnes. Le deuxième, baptisé gîte du Four à Pain, est aménagé dans l'ancienne écurie. D'une superficie de 115 m², il peut accueillir 10 à 12 personnes. Le site compte également une salle de réception capable d'accueillir 30 à 40 personnes. Un service traiteur permet donc d'organiser réceptions et mariages. Un kit bébé complet avec lit dépliant et drap housse, poussette, chaise bébé, table à langer et baignoire est proposé à 10 euros par jour pour les parents d'enfants âgés de 0 à 2 ans. Quant au service restauration, il comprend entrée, plat et dessert à 15 euros pour les adultes et 7 euros pour les enfants.

Servas

■ **LE NID A BIBI**
1200, chemin des Sauvagères
☎ 04 74 21 11 47

www.lenidabibi.com
lenidabibi@wanaddo.fr



Gîte de France (4 épis). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 5 chambres. Chambre double de 108 € à 140 €. 10% de réduction à partir de deux nuits. Petit déjeuner inclus (brunch à volonté). Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (sur réservation). Sauna.

Dans cette ferme bressane entièrement rénovée, un bâtiment est entièrement dédié aux activités sportives, avec une salle de fitness équipée de sauna, WC, douches et cabines de change, ainsi qu'une piscine intérieure chauffée avec nage à contre-courant. Une autre salle de 50 places permet d'accueillir des séminaires. Elle est équipée, le reste du temps, d'une table de ping-pong. À l'extérieur, on trouve par ailleurs deux courts de tennis. Les cinq chambres ont leur salle de bain privative avec WC. Toutes sont moquetées, à l'exception de celle où les animaux sont autorisés. Cette dernière compte deux lits jumeaux, quand toutes les autres ont un lit deux places de 140 à 180 cm de large. L'une d'elles est équipée d'une annexe pour les enfants (30 € par enfant). Côté restauration, enfin, le Nid à Bibi est également table d'hôte, sur réservation.

■ **FROMAGERIE DE SERVAS – BRESSOR**
RD 1083

☎ 04 74 52 77 22

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h30. CB non acceptée.

Le Bresse Bleu vient de fêter ses 60 ans ! Un fromage bressan qui s'est répandu dans la France entière grâce à la qualité de sa fabrication et aux saveurs uniques qu'il dégage. Sa fine pâte persillée, son crémeux et sa célèbre boîte ronde font un véritable tabac depuis leur création par une coopérative villageoise. On peut venir acheter directement cette star des croûtes fleuries auprès de la fromagerie, même si l'on en trouve un peu partout dans le pays. Air du temps oblige, il existe aujourd'hui un Bresse bleu allégé ! On accompagne l'original avec un pouilly-fuissé ou un meursault, le Bleu de Bresse servi sur un pain de campagne ou un pain de seigle... Un régal.

Vonnas

La commune de Vonnas, labellisée Villes et Villages fleuris et lauréat du Prix de la Diversité végétale, se fond naturellement dans le bocage bressan. Le village est presque entièrement tourné vers les célèbres restaurants de Georges Blanc, qui possède un petit village bien à lui. Le musée municipal, dont on ne sait s'il ouvrira en 2012, regroupe une importante collection d'attelages et de voitures hippomobiles dans le cadre de l'ancien moulin de Vonnas. Marché chaque jeudi matin de 8h à 12h.

■ **GEORGES BLANC**
Place du Marché ☎ 04 74 50 90 90
www.georgesblanc.com

Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le soir de 19h30 à 21h30 ; du vendredi au dimanche le midi de 12h30 à 14h. Menus de 140 € à 230 €. Menu enfant : 30 € (jusqu'à 8 ans). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Georges Blanc, c'est la Bresse incarnée. Un de ces cuisiniers « mythiques » qui ont contribué à faire de la cuisine un art majeur reconnu non seulement par les connaisseurs, mais aussi par le grand public. Georges Blanc, c'est la maison, aujourd'hui devrait-on dire « les maisons », de Vonnas. De la haute gastronomie dans toute sa splendeur avec un cadre magistral mêlant pur classicisme et touches de modernité. Un chef attaché à ses origines, la famille Blanc est aubergiste à Vonnas depuis 1872, qui a su préserver la tradition tout en lui offrant son savoir-faire actuel. Des créations « raisonnées » constituent une carte où les plats « signatures » ne manquent pas : embrouillade de cuisses de grenouilles au basilic pourpre, céleri et safran ; éclaté de homard confit au vin jaune, fine raviolle à l'oseille, morilles et pointes d'asperges ; la fameuse volaille de Bresse sauce foie gras au champagne, avec une royale de foie blond à l'artichaut, une gaufrette d'ail doux et les célèbres crêpes vonnassiennes dont la recette est héritée de la trisaïeule... Les délices n'ont pas d'âge et les plaisirs n'attendent pas. Une grande maison parmi les préférées du Petit Futé.

■ **GEORGES BLANC*******
Place du Marché ☎ 04 74 50 90 90
www.georgesblanc.com



Fermé en janvier. 60 chambres. Chambre double de 180 € à 400 € ; suite de 480 € à 800 €. Petit déjeuner : 29 €. Garage : 10 €. American Express. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (20 €/nuit). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Hammam. Georges Blanc, parc et spa. Tel est l'intitulé exact de l'hôtel de Vonnas. Comme toutes les grandes maisons, Georges Blanc a considérablement amélioré son offre d'hébergement depuis quelques années, se mettant au diapason de l'exigence de son restaurant. Du très haut de gamme donc, avec de nombreuses prestations pour des clients qui ont envie de « petits plus sans compter ». Des chambres merveilleuses, mais également un espace bien-être « Spa Mosaic », avec hammam, fitness, salle de relaxation et piscine. Des boutiques pour rapporter des souvenirs gourmands. Des bars et des salons pour se retrouver autour d'un bon verre ou pour travailler. Un lieu magique où luxe et raffinement entrent en harmonie.

Le Bugey

Terre vallonnée, voire montagnaise, située à portée de roues de la capitale des Gaules, le pays de Bugey accumule dans sa hotte une tradition d'accueil et d'hospitalité chère à Brillat-Savarin, le célèbre auteur de la *Physiologie du goût* natif de Belley. Des vins méconnus qui recèlent quelques trouvailles, comme le pétillant Cerdon, du fromage (le ramequin), des truffes. Une tradition locale très marquée (celle des fours à pain donne même au printemps l'occasion d'authentiques réjouissances), mais aussi de la culture de haut vol avec le festival de musique baroque d'Ambronay, dont la renommée a largement dépassé les frontières du département ; ou encore la pratique de nombreux sports « nature » (pêche, randonnée, VTT...) rendus possible grâce à un environnement adéquat, à forte dominante forestière. Bref, le Bugey : une terre homogène, riche et pleine de caractère aux portes de Lyon.

Ambérieu-en-Bugey

La cité cheminote doit sa notoriété à sa situation géographique. Véritable carrefour européen, elle a gardé de ces étapes historiques toute une foule de vestiges en plusieurs endroits de la cité. Le fleuron en est bien sûr le château des Allymes situé sur les hauteurs de la ville,

Les vins du Bugey

Territoire difficile à travailler compte tenu de ses pentes fortes, le Bugey fabrique des hommes et des vins de caractère qu'ils soient blancs, rouges ou rosés. Avec une reconnaissance tardive datant de 1958, les premières déclarations de récoltes produisent 600 hl. Aujourd'hui, 65 ans plus tard, la production avoisine les 30 000 hl et profite d'une dizaine d'appellations d'origine contrôlée (bugey, bugey-manicle, montagnieu, roussette-du-bugey, roussette-du-bugey-montagnieu, roussette-du-bugey-virieu-le-grand, bugey mousseux ou pétillant (blancs, rosés), bugey mousseux ou pétillant cerdon, et bugey mousseux ou pétillant montagnieu). Des cépages chardonnay, gamay, pinot, mondeuse et pousard se cotoient pour leur donner toute leur finesse. A savoir, 50 % des vins du Bugey sont pétillants et 56 % sont des blancs. Les rouges ne représentent que 17 % du marché.

les plus contemporains en sont la gare de triage du fret, la base aérienne et le lycée solaire à l'architecture moderne. Ville sympa mais sans passion, Ambérieu-en-Bugey demande à être exploré dans tous ses recoins. Ainsi Gabriel Vicaire, le poète enterré au cimetière de la ville, y a trouvé quelques belles sources d'inspiration ! Dans votre périple, n'oubliez pas la mairie : c'est un ancien cellier de moine reconverti en maison du peuple. Quelle imagination !

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DES ALLYMES

Château des Allymes

☎ 04 74 38 06 07

☎ 04 74 38 18 17

www.ville-amberieuenbugey.fr

De mars à mai, tous les jours sauf le vendredi de 13h30 à 18h ; de juin à septembre, tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; d'octobre à novembre, tous les jours sauf le vendredi de 13h30 à 18h ; De décembre à février, samedi et dimanche de 13h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €. Tarif réduit : 2 € ; groupe (10 personnes) : 3 €. Visite guidée sur réservation. Boutique. Visite guidée (le dimanche matin sur réservation d'avril à septembre). Boutique.

Construite sur un promontoire (un mollard, comme on dit ici) au XIII^e siècle, et surplombant majestueusement la plaine de l'Ain d'où elle offre une vue tous azimuts sur les régions avoisinantes, la forteresse des Allymes a gardé sa massivité toute militaire et son escalier à vis de 63 marches pour les fondus d'entraînement. Construit par le Dauphin de Vienne au temps de la guerre contre le comte de Savoie (1272-1355), le château des Allymes a gardé jusqu'à nos jours la pureté de son architecture militaire faite pour la défense du territoire.

■ LE MUSÉE DES CHEMINOTS

46 bis, rue Aristide-Briand

☎ 04 74 46 84 67

☎ 04 74 38 43 65

Ouvert toute l'année. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Du 15 juin au 15 septembre, du mardi au dimanche de 14h à 18h. Adulte : 3 €.

Un petit paradis pour les amateurs de trains où les expositions de matériels, alternent avec les salles plus techniques ou les reconstitutions de scène de la vie ordinaire d'un conducteur de machine (dortoir, réfectoire ou encore guichet). Une visite qui plaira certainement à vos enfants.

Des fours pas comme les autres

Vous ne pourrez parcourir le Bugey sans croiser ces drôles de petites maisons, des mini-chapelles aux murs de pierre et au toit de lauzes. Mais ces bâtisses sont en réalité des fours à pain. Petit cours d'histoire. Pendant des années, avant la démocratisation du four dans les familles, les habitants d'un même village se partageaient un ou plusieurs fours communaux selon la taille du village aussi appelé « four banal », nom tiré de la taxe « banalité » dont les villageois devaient s'accréditer pour l'utilisation du four. Ils pouvaient ainsi venir faire cuire leur pain ou tartes et c'était l'occasion d'échanger avec les autres villageois. Aujourd'hui, ces fours sont toujours en activité mais restent en sommeil une grande partie de l'année. Tous les ans dans les communes, du printemps à l'été, à l'occasion de la fête traditionnelle du four, on rallume le four banal et chaque habitant est invité à venir faire cuire ses pains et autres gâteaux, autour d'un bon verre de vin du Bugey. Moment de convivialité et de gourmandise, les fêtes des fours sont devenues des fêtes très populaires.

Le couvert

■ CARLO

Avenue de la Libération ☎ 04 74 46 89 46
www.restaurant-carlo.com

Ouvert du mardi au samedi le midi ; du mardi au dimanche le soir. Carte : 11 € environ. Menu enfant : 7,50 €. ½ pizza + salade : 8,90 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Parking. Carlo, c'est l'assurance de passer de délicieux moments à petits prix et en bonne compagnie. Dans un cadre chaleureux, bien loin des galeries marchandes, Carlo est un authentique « restaurant, pizzeria, grill, moulerie » où l'on se laisse séduire avec plaisir par une équipe jeune et sympathique, réunie autour de Philomène et Laurent qui tiennent l'établissement. Une adresse idéale pour faire escale à deux ou en famille, Carlo c'est un véritable état d'esprit fait de convivialité et d'une réelle volonté de servir. Accueil charmant, et l'on s'installe confortablement. La carte permet de satisfaire toutes les envies. En vedette, le large choix de pizzas savoureuses, crouquantes et gourmandes à la fois, avec de belles originalités créées par Philomène comme l'Armion (tomates, cèpes et bolets, jambon). Pour varier les plaisirs, des salades, de belles viandes cuites sur pierre, une escalope de veau à la crème, des moules qui se déclinent avec leurs sauces accompagnées de frites fraîches et salade, pour terminer avec des plaisirs inédits, comme Belloeuf à la neige. Futé apprécié que les assiettes soient si généreuses (on peut même emporter sa pizza non terminée...) et que les prix se montrent si doux, à l'image de l'accueil et du service. Sur réservation, karaoké après le service pour prolonger le bonheur d'être chez Carlo.

■ CRÊPERIE DES ALLYMES

Brey de Vent ☎ 04 74 38 46 60
www.creperiedesallymes.fr

Ouvert du vendredi au dimanche le soir ; le week-end le midi. Fermeture lundi et mardi. Les autres jours de la semaine sur réservation. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 12,90 €. Menus de 12 € à 20 €. Formules goûter de 4 € à 6 €.

Là, il ne faut pas fermer les yeux pour se croire en Bretagne. Au contraire, il faut les ouvrir bien grands et profiter d'un superbe décor, à proximité immédiate du château des Allymes. Une belle maison de caractère aux pierres apparentes avec sa cheminée en salle, une terrasse de rêve et, aux fourneaux depuis 8 ans, une authentique Bretonne originaire du Finistère, Mme

Combe, issue d'une famille tenant une crêperie. Bref, tout est réuni pour le plus grand plaisir des gourmands qui vont se régaler des compositions maison à base de farine de sarrasin en provenance directe de Bretagne. Galettes simples parfaitement réussies, des compositions savoureuses – oignons et andouille, lard grillé et banane, reblochon et jambon cru – et des spécialités à ne pas manquer, comme la Bécassine (chèvre, tomate, jambon cru, salade verte au vinaigre balsamique et parmesan) ou la Galette du Château (œuf, fromage, crème fraîche, oignons, jambon et lard). Pour varier les plaisirs, la maison propose également des spécialités bugistes, sur réservation, avec un délicieux saucisson chaud au vin du Bugey. Il faudra revenir souvent pour goûter toutes les délicieuses crêpes, mais Futé avoue un faible pour la Salidou, caramel fleur de sel maison, et la Caraïbes (banane, salidou, zestes d'orange, glace caramel salé et cannelle). Un voyage gourmand vers la Bretagne, une halte idéale recommandée par le Futé.

■ LA FOURCHETTE DU PERE VINCENT

15, rue Aristide Briand

☎ 04 37 86 48 22

www.lafourchetteduperevincent.com

Ouvert du mardi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Formule du midi : 14,50 €. Entrée : 12 €. Plat : 19 €. Fromage : 5 €. Dessert : 7 €. Formule Entrée et plat ou plat, fromage et dessert : 28,50 €. Formule Entrée, plat, fromage et dessert : 39 €.

Au cœur d'Ambérieu, le Père Vincent vous accueille dans sa maison. Une maison chaleureuse où l'on s'attable dès les beaux jours en terrasse et où l'on trouve refuge le reste de l'année dans une belle salle voûtée aux pierres apparentes. Ouvert depuis bientôt trois ans, cette adresse permet de se restaurer, même ceux qui ont un solide coup de fourchette choisissant la formule complète, de plats de saison avec une carte présentée à l'ardoise qui change trois fois par an. La carte de cette Fourchette propose une cuisine de tradition revisitée au goût du jour par un chef qui aime travailler de beaux produits : carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de vanille, cuisse de pintade aux morilles comme en Bresse, sans oublier un Burger, c'est à la mode, de foie gras au pain d'épices, c'est plus original. Carte des vins sympathique et carte des whiskies élaborée par un véritable connaisseur qui saura vous faire partager ses coups de cœur. Une adresse à suivre avec le Futé.



84, AVENUE JULES PELLAUDIN
01500 AMBÉRIEU EN BUGEY

TÉL. 04 74 38 10 27

INFOS@LE-SAINT-GERMAIN.FR
WWW.LE-SAINT-GERMAIN.FR

■ LE SAINT GERM'AIN

84, avenue Jules Pellaudin

☎ 04 74 38 10 27

www.le-saint-germain.fr

infos@le.saint-germain.fr

Ouvert du jeudi au lundi le soir ; du mercredi au lundi le midi. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13,50 € (buffet d'entrée, plat du jour et dessert du jour). Menu affaires à midi : 17 €. Plat du jour : 9 €. Formule Ardoise de 19,50 € à 24,50 €. Formule Bistronome de 21,50 € à 28,50 €.

Plus qu'une nouveauté, il s'agit d'une renaissance pour cette belle adresse reprise par Guillaume, qui a travaillé pendant 7 ans dans l'établissement précédent. Baptisé le Saint-Germ'ain en hommage à la région et au quartier d'Ambérieu où il se situe et qui porte ce nom, ce restaurant a fait l'objet d'une complète rénovation pour nous présenter un nouveau visage : restaurant, bistrot et bar à vin tout à la fois, mêlant cuisine traditionnelle et cuisine bistronomique au goût du jour. Comme il sera agréable aux beaux jours de profiter de la terrasse aux allures *lounge* pour déguster un verre de vin parmi une sélection de producteurs – qui n'oublie pas la délicieuse mondeuse du Bugey – avec une grillade. Le Bugey est aussi à l'honneur à la carte des spécialités avec de fameux diots ou un ramequin en forme de fondue. Le « Coin des Arts », c'est le nouveau décor du Saint-Germ'ain, très tendance en rouge et noir, présentant une carte mêlant avec bonheur cuisine de tradition et modernité dans une ambiance conviviale « bistrot » : salades bien composées, planche de charcuteries, foie gras maison ; à suivre, des grenouilles fraîches servies comme en Dombes (jeudis soir, dimanches midi et sur réservation), des risottis, de belles pièces de viande avec, notamment, un tartare de bœuf au couteau ; pour terminer avec un tiramisu maison. Le midi, choix et petit prix : buffet d'entrées, un plat et un dessert du jour). Une nouveauté bien placée.

Le gîte

■ AMBOTEL**

En Pragnat-Nord
RN75

☎ 04 74 46 42 22

www.ambotel.fr

ambotel01@orange.fr



Ouvert toute l'année. 35 chambres. Chambre double 75 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 17 € ; menus de 24 € à 35 € ; menu enfant : 12 €).

Un hôtel « différent ». Une forme étrange, à mi-chemin entre le délire post-cubiste et l'hacienda contemporaine, pour un confort 2 étoiles standard et propre. Pas de charme intemporel dû à la profusion du bois ou à l'amalgame de vieilles pierres, mais des prestations soignées et un confort moderne. Ceux qui aiment apprécieront. Autre élément pratique : la présence d'un restaurant de 45 couverts avec à sa tête Thierry Jacquet : foie gras de canard cuit au torchon et sa compote de figues ; filet de bœuf au gamay du Bugey ou émincé de lotte rôtie beurre d'agrumes ; sans oublier les cuisses de grenouilles fraîches persillées.

■ Dans les environs

Ambronnay

■ ABBAYE D'AMBRONAY

Place de l'Abbaye

☎ 04 74 38 74 04

www.ambronnay.org

Monument à ne pas manquer, l'abbaye bénédictine d'Ambronnay, fondée au début du IX^e siècle par Barnard, officier de Charlemagne, est rattachée à la Règle de saint Benoît. A voir la sacristie, le cloître, spécimen de l'architecture monastique du XV^e siècle, la salle capitulaire... Labellisé Centre culturel de Rencontre depuis 2003, Ambronnay est un lieu de partage où la culture est accessible à chacun, un lieu d'échange ouvert sur la vie. Enfants, adolescents, amateurs, professionnels, chercheurs, étudiants, artistes internationaux, jeunes professionnels... Ambronnay offre un espace de création et d'épanouissement. L'abbaye organisera du 14 septembre au 7 octobre 2012 son 33^e festival de musique Métamorphoses, avec notamment une quarantaine de manifestations gratuites et pour tous. Le programme complet sera disponible début juin.



AUBERGE DE L'ABBAYE

47, place des Anciens-Combattants

☎ 04 74 46 42 54

www.aubergedelabbaye-ambronnay.com

lavaux.ivan@wanadoo.fr

Fermé du 16 au 23 avril, du 29 juillet au 19 août et du 23 décembre au 2 janvier. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 49 €

à 95 €. Formule du midi : 32 € (plat, fromage ou dessert, 1 verre de vin, 1 café). Terrasse.

L'Auberge d'Ivan Lavaux est aujourd'hui considérée comme une institution gourmande. D'ailleurs, elle a été reconnue comme telle en recevant sa première étoile dans un célèbre guide rouge. La salle est charmante et chaleureuse. Vous serez assis sur de superbes fauteuils de cuir rouge, alors que l'ensemble de la salle, nappage compris, s'habille de blanc. On admire de magnifiques sculptures en métal recyclé dans ce lieu habité par des artistes. Face à l'abbaye, le chef propose une cuisine authentique et raffinée basée sur des produits goûteux et d'extrême qualité. Il met un point d'honneur à choisir ses ingrédients chez les artisans producteurs de la région. En cuisine, le chef nous concocte de belles créations gastronomiques en réinventant à chaque « représentation », la pièce qu'il va composer dans nos assiettes, le tout mis en scène par Jérôme Buset en salle. Le menu unique avec ou sans fromage est réalisé « selon l'envie » au gré du marché et de la fièvre créatrice d'Ivan Lavaux. Très belle cave voûtée remplie de vins de propriétaires pour notre plus grand plaisir.

Bettant

■ LES MARRONNIERS

290, route de Torcieu

☎ 04 74 38 39 03

De septembre à mai fermeture le mercredi toute la journée. Dès juin, fermé uniquement le lundi. Menu enfant : 7,10 €. Plat du jour : 9,10 €. Formules de 13,10 € (entrée, plat, dessert et café) à 14,10 € (entrée, pizza, dessert et café). Plats et pizzas à emporter.

Un « marronnier » pour les journalistes, c'est un sujet qui revient chaque année. Les Marronniers pour le Futé, c'est une adresse où l'on prend un immense plaisir à revenir chaque année pour retrouver ce *Caffe Ristorante* qui nous réserve toujours de belles surprises. Cela fait maintenant plus de 10 ans que Carmen Labbe et son époux nous accueillent avec la même gentillesse aux Marronniers. Une belle maison avec son parking réservé à la clientèle pour oublier sa voiture le temps de partager des moments de bonheur autour d'une table qui nous invite à voyager vers l'Italie. Dès les beaux jours, on s'installe sur la belle terrasse ombragée, et le reste de l'année on trouve refuge dans une salle où règne la convivialité. Cuisine maison faite au feu de bois pour des saveurs inimitables. Souvenir impérissable des lasagnes maison cuites dans ce feu de bois, des gambas à la persillade ou des gratins, comme ces penne au saumon... Autant de merveilles que de bonnes raisons de revenir régulièrement aux Marronniers. Bien sûr, les pizzas sont délicieuses et se déclinent avec gourmandise – avec une étonnante pizza grenouilles –, mais il faut aussi goûter au chausson au saumon et fromage, aux spaghettis aux crevettes persillés,

LES MARRONNIERS

CAFFE - RISTORANTE



TÉL. 04 74 38 39 03

290, route de Torcieu - 01500 Bettant

aux escalopes du chef ou aux croustinis au poivron pour ces dames. Encore une recommandation pour les ravioles au gorgonzola et les rognons de veau, et l'on sait que ces Marronniers seront toujours sur notre carnet d'adresses Futé.

Château-Gaillard

■ LA VILLA L

130, chemin des Vignes

☎ 04 74 39 96 86

www.lavillal.fr



Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi, midi et soir. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 55 €. Vin au verre. Terrasse.

Membre du Club des cuisiniers de l'Ain, Line et Claude Ballan vous invitent à leur table. A partir de produits frais du terroir essentiellement, vous découvrirez une cuisine simple et généreuse, traditionnelle et originale. Avec foie gras de canard, gelée fine au Cerdon, fleur de sel de Guérande à la coriandre, ou ces aiguillettes de canard rôties, la sauce aux griottes et pinot noir du Bugey, vous serez ravis. Les assiettes arborent de jolis décors pour le plaisir des yeux autant que celui des papilles. Côté carte des vins, vous pourrez choisir parmi les 250 références offertes. De quoi découvrir au verre des breuvages encore méconnus ! En salle, en terrasse ou au jardin, vous passerez un moment romantique à souhait avant de vous balader dans les ruelles du village médiéval de Pérouges, à moins que vous ne préférerez le parc des oiseaux de la Dombes.



Plus de 1500 livres numériques
au catalogue avec + de bons plans, photos, cartes,
adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites
voyager
votre tablette
numérique !

■ AIN KARTING

En Belle Lièvre

☎ 04 74 38 89 67

www.ain-karting.com

Ouvert aux beaux jours 7j sur 7 de 9h à 12h et de 14h à 19h. Tarifs : 17 € les 10 min pour les adultes, 14 € les 10 min pour les 8-14 ans. Formules pour les particuliers et les entreprises.

Prenez votre temps pour venir rapidement – non, ce n'est pas antinomique – depuis Lyon à Château-Gaillard en prenant l'A42, sortie 8 Ambérieu-en-Bugey. Vous aurez ensuite tout le temps d'accélérer à fond en appuyant sur la pédale de votre kart. Tenu par un passionné de karting, Christophe Lardy, Ain Karting propose uniquement une piste extérieure, la plus grande de l'Ain. Ouverte depuis 15 ans, homologuée pour les compétitions, cette piste offre de belles sensations au volant de votre engin de 270 cc, dont il faudra apprendre à maîtriser la puissance. Pour les enfants, à partir de 8 ans, des karts un peu moins puissants, mais des sensations incroyables. Equipe d'encadrement professionnelle et super sympa pour faire ses premiers tours de piste ou améliorer son temps. De nombreuses formules sont possibles pour s'entraîner, même une journée, et faire des challenges entre collègues. Possibilité de repas sur place pour les groupes de plus de 10 personnes. Une idée cadeau à offrir ou à s'offrir pour se faire plaisir en toute sécurité.

Lagnieu

■ LE TEMPS D'UN RESTO

53, rue Centrale

☎ 04 74 35 79 32

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 27 € (entrée, plat et dessert). Formule midi plat et dessert : 17 €, entrée et plat : 22 €.

Le Temps d'un Resto, c'est le temps de se faire plaisir. Oui, si manger est une nécessité, prendre le temps de se faire un resto est un plaisir qu'il faut savoir s'offrir pour découvrir, par exemple, de nouvelles saveurs et partager ces petits bonheurs avec des amis. Cette adresse, idéalement située dans l'une des rues piétonnes de Lagnieu, mérite que l'on prenne le temps de la découvrir. Après un changement de propriétaire fin 2012, l'esprit des lieux n'a pas changé. Ambiance cosy dans une petite salle (où il vaut mieux réserver) pour cette table de « cuisine fusion » aux visées gastronomiques, présentant une belle originalité dans le mélange des saveurs, notamment grâce au choix des épices. A la carte, on apprécie le travail engagé sur des produits de qualité, comme le homard ou le magret de canard. Alors, pour ne rien manquer, on se laisse tenter par le menu Dégustation avec sept plats de saison. Un Temps qu'il faut s'offrir, une belle adresse gourmande.

■ LES CHAMBRES DU ROY DAMON

8, rue du Roy-Damon

Proulieu

☎ 04 74 61 12 49

www.leschambresduroydamon.com

olivier.janin@wanadoo.fr

Gîte de France (3 épis). 5 chambres. Chambre simple 65 € ; chambre double 80 € ; chambre triple 95 €. Petit déjeuner inclus. Animaux non autorisés. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes jusqu'à 20 personnes).

A proximité de la cité médiévale de Pérouges, non loin de la rivière Ain, les chambres du Roy Damon sont idéalement placées pour profiter au maximum de votre séjour dans la région. En plus de l'accueil chaleureux de Sylvie et Olivier, vous êtes dans une maison typique du pays de plus de 300 ans d'histoire. Entièrement rénovée, elle vous apportera toute sa sérénité et son charme. Les chambres, chacune au nom de fleurs (bleuet, fougère, capucine, glycine, bouton d'or...) sont tranquilles et gaies. Bref, une halte agréable pour s'éloigner un peu des tourments de la ville.

Saint-Rambert-en-Bugey

■ MUSÉE DES TRADITIONS BUGISTES

7, avenue de l'Europe

☎ 04 74 36 32 86

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites commentées 3 € (1h30). Visite et dégustation 5 € (2 h). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3 €. Enfant : 2 €. Créé en 1990, ce musée reprend sans écart la vie passée dans le Bugey. Des scènes sont reconstituées à l'identique : une calèche et son cocher, les enfants à l'école en 1900, les jeux et les jouets. Vous retrouverez également mis en scène tous les métiers de l'époque : un cardeur, un bourellier, un charron, un forgeron, un bouilleur de cru et son alambic... Une belle occasion de faire un petit retour dans le passé. N'oublions pas l'un des points forts du musée : les visites commentées avec ou sans dégustation de produits du terroir. Un lieu à voir ou à revoir pour un après-midi en famille. Les enfants vont adorer.

■ LE REFUGE DE L'ERMITE

85, avenue de Savoie

☎ 04 74 36 20 20

www.lerefugedelermite.com



7 chambres. Chambre double de 45 € à 65 €. Petit déjeuner : 6 €. Lit supplémentaire : 10 €. Chèque Vacances. Wifi payant. Restauration (formule express : 20 €. Menu complet du jour : 11,80 €. Menus de 19,50 € à 38 €. Menu enfant : 10 €).

Dans une jolie maison, les chambres refaites à neuf bénéficient, pour certaines, d'un agréable coin salon et d'une salle de bain avec douche ou baignoire. Quant au restaurant, le chef plein de santé David Muller, qui a fait ses armes chez de grands noms comme Georges Blanc, nous régale de ses produits bugistes revisités, comme la mousse de châtaignes à la poitrine fumée et farandole de sot-l'y-laisse dans le jus aux juliennes de truffes. Mais aussi cuisses de grenouilles fraîches, poulet de Bresse crème aux morilles ainsi que le délice de l'ermite (gâteau au chocolat fondant avec glace vanille et confiture de lait). En été, soirées guinguettes sur la grande terrasse. L'hiver étant plutôt dévolu aux soirées ramequin, le fromage local.

Saint-Vulbas

■ BIO-MOTEL***

Avenue des Bergeries

☎ 04 74 36 31 59

www.bio-motel.com

contact@bio-motel.com

Ouvert toute l'année. Fermé 15 jours en août, se renseigner. 23 chambres (2 suites). Chambre simple de 58 € à 73 €; chambre double de 68 € à 83 €; suite de 88 € à 103 €. Petit déjeuner : 8 €. Soirée étape : 94 €. Wifi gratuit.

Créé par Christophe Humenny, voici le tout premier motel bio de France ! Facile d'accès par l'autoroute A42, à 30 minutes de Lyon (sortie 7), il se situe dans la plaine de l'Ain, proche d'une vaste zone industrielle, mais suffisamment à l'écart pour ne pas en subir les nuisances. Halte idéale sur la route des vacances, c'est aussi une base bien pratique pour aller à la découverte des environs de Lyon. En plus du confort de chambres très spacieuses et au décor actuel propice au repos et à la réflexion, ce motel du XXI^e siècle adopte une véritable démarche responsable envers l'environnement. Les douches italiennes ont remplacé les baignoires trop gourmandes en eau, une eau chauffée grâce à l'énergie solaire, des produits d'accueil bio, le lavage du linge et des draps bénéficie de l'Écolabel, les chambres sont nettoyées avec des produits écologiques... Bref, un motel toujours plus proche de la nature, qui a remporté le Prix Environnement 2001 et le Prix Tourisme 2011. Bien entendu, les petits déjeuners proposent des produits bio. On aime encore l'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite. A son tour, le Futé décerne un prix spécial au Bio-Motel.

Souclin

■ AUBERGE CAMPAGNARDE

Soudon

☎ 04 74 36 62 70

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 25 € à 33 €. Formule du midi : 13 €. Plateaux repas de 13 € à 16 €.

A la frontière de l'Ain et de l'Isère, sur les hauteurs d'un Rhône encore sauvage, veille depuis bientôt 20 ans l'Auberge Campagnarde. Il est conseillé de réserver aux beaux jours sa place, une vingtaine maxi, sur la terrasse panoramique ombragée pour profiter du point de vue sur le fleuve et le spectacle de nature. En hiver, c'est près de la cheminée et d'un vrai feu de bois que l'on trouve refuge pour se régaler d'une cuisine franche et sincère qui a comme « tête d'affiche » une fameuse Tête de veau comme nulle part ailleurs. Dans cette maison, climatisée en été pour les fortes chaleurs, où furent tournées des scènes du film de Tavernier *L'Horloger de Saint-Paul*, on vient de la France entière pour savourer la Tête de veau servie avec une sauce gribiche spéciale (à réserver de préférence). Une spécialité que l'on peut même emporter. La carte propose également des plats de saison avec des grenouilles fraîches, un foie gras maison cuit en terrine au miel d'acacia, un saumon fumé maison lui aussi, des assiettes spéciales autour du canard des

Dombes... ou un gratin des Chartreux, sans oublier les desserts maison bien entendu. Carte des vins faisant honneur au terroir du Bugey.

Belley

Outre son riche passé historique, Belley, capitale du Bugey, bénéficie d'une position de carrefour sur la route reliant Lyon à Genève. Le Bugey ne fut rattaché à la France qu'en 1601, à la signature du traité de Lyon. Cité gallo-romaine comme en attestent quelques vestiges, la ville devient un évêché dès le VI^e siècle avant de passer sous la coupe du Saint Empire Romain Germanique. Rendue à la France par le Traité de Lyon de 1601, signé par le bon roi Henri IV, la ville devient sous-préfecture sous Napoléon. Ville de garnison au XIX^e siècle, Belley ne prendra le virage industriel que tardivement, dans la seconde moitié du XX^e siècle. La visite historique de la ville est forte de nombreux points d'intérêts dont la maison natale (au numéro 62 de la Grande-Rue) de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) qui était avocat de profession, mais qui fut surtout connu comme gastronome, auteur de la *Physiologie du goût*. Véritable capitale religieuse du département, Belley se positionne tout naturellement comme la ville centrale du Bas-Bugey par son dynamisme et par son rayonnement.

■ OFFICE DE TOURISME BELLEY BAS-BUGEY

34, Grande-Rue ☎ 04 79 81 29 06

www.tourisme-belley-bas-bugey.fr

accueil@tourisme-belley-bas-bugey.fr

Basse saison : ouvert du lundi au jeudi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Ouverture le dimanche du 1^{er} juin au 30 septembre de 9h30 à 12h30. Visite du cœur historique de Belley, à partir de 7 personnes, sur inscription préalable. Tarif : 5 €/pers., 2,50 €/enfants de 10 à 15 ans. CB non accepté.

L'office de tourisme de Belley vous invite à découvrir le cœur historique de la vieille ville de Belley lors de visites commentées. Une occasion de marcher sur les pas de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, célèbre gastronome auteur de la *Physiologie du goût* ou d'Alphonse de Lamartine, et d'admirer les nombreuses cours intérieures du XV^e siècle ou les bâtiments religieux tels que la cathédrale Saint-Jean-Baptiste. Après avoir déambulé dans les rues de Belley, enfourchez votre vélo ou vos baskets, et suivez la Véloroute, piste cyclable d'une cinquantaine de kilomètres le long du canal du Rhône. Vous découvrirez le bassin de Belley, son patrimoine naturel exceptionnel, ses lacs, rivières et cascades et les nombreux loisirs de plein air qui s'y pratiquent : avion, canoë, canyoning, navigation de plaisance, randonnée pédestre ou accompagnée d'ânes bâtés, escalade, vélo, etc. Des animations riches et variées sont proposées toute l'année sur Belley et ses environs : Fête du sport, Entretiens de Belley au pays de Brillat Savarin, Marché de la truffe, Marché de Noël, la foire mensuelle, le marché hebdo, le marché aux fleurs...

La VéloRoute sur la ViaRhôna

Au plus près du fleuve, du Léman à la Méditerranée, la ViaRhôna offre un long ruban d'asphalte réservé en grande partie aux cyclistes. Si l'on n'envisage pas forcément de parcourir l'intégralité du parcours, on aime emprunter cette belle piste pour découvrir la région de Belley. Dans un environnement préservé, on découvre les paysages autrement, des territoires exceptionnels dessinés par le Rhône, des sites où la flore et la faune gardent leur part de vie sauvage. C'est aussi l'occasion de découvrir d'autres activités comme l'aviron. Cette VéloRoute, représentant environ 50 km de pistes sécurisées, ne présente aucune difficulté particulière et peut être l'occasion d'une balade idéale pour les familles.

Points d'intérêt

■ LA CATHÉDRALE SAINT-JEAN-BAPTISTE

De style néogothique, elle a été construite sur l'emplacement de la cathédrale du XII^e siècle, dont il ne reste que des traces sur le portail nord. La reconstruction fut décidée par Mgr Devie, évêque de Belley et confiée à l'architecte Antoine Chenavard. Les travaux furent terminés en 1851. L'édifice mesure 78,4 m de long, 31,1 m de large et 40 m de haut (tour du clocher). L'abside et ses 5 chapelles rayonnantes datent du XV^e siècle alors que les peintures sont du XIX^e siècle. À l'intérieur se trouve le reliquaire de st Anthelme, premier prieur général de l'ordre des Chartreux, évêque de Belley de 1163 à 1178, saint patron de la Ville, co-titulaire de la cathédrale.

■ LA COUR DE L'HÔTEL DU GOUVERNEUR

Une des cours caractéristiques de celles que l'on trouve tout au long de la Grande Rue, rue la plus ancienne de la ville (XV^e siècle). Elle a conservé sa tour, son escalier à vis, ses arcades et ses ferronneries du XV^e siècle, ce qui confère ce cachet et ce charme uniques, propres aux cours intérieures de Belley.

■ LA MAISON DALLEMAGNE

13, boulevard de Verdun

Construit à l'emplacement de l'ancien hôpital du XII^e siècle, ce bâtiment servit au XVIII^e siècle, de manufacture de tissage, puis de fabrique de soieries. Transformée

en maison d'habitation et complétée de 2 ailes par le Directeur des fermes de l'époque, la maison fut vendue en 1799 au Général Dallemagne, baron d'Empire, et demeura propriété de la famille jusqu'en 1997, date à laquelle la municipalité a racheté le bâtiment. Il sert aujourd'hui de conservatoire municipal de musique agréé et son parc, ouvert au public, est très apprécié.

■ LA MAISON DE SAVOIE OU HÔTEL DE BAILLIAGE

34, Grande-Rue

Siège du représentant de la Maison de Savoie dès le XIV^e siècle, puis siège du bailliage à partir de 1601, tribunal civil sous la Révolution, le bâtiment demeura palais de Justice et prison jusqu'en 1827, date de construction de l'actuel Tribunal. Siège de la Caisse d'épargne au début du XX^e siècle, il est aujourd'hui propriété de la Communauté de communes et abrite l'office de tourisme. Devant le bâtiment fut installé en octobre 2005, le buste de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, réalisé par le sculpteur Vermare et l'architecte Roisin et inauguré en 1927.

■ LA MAISON NATALE DE BRILLAT-SAVARIN

62, Grande-Rue

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) était avocat de profession, mais il est surtout connu comme gastronomiste, auteur de *La Physiologie du goût*, traité de science culinaire. Représentant du Tiers-état aux Etats Généraux, député à l'Assemblée Constituante, il fut également maire de Belley en 1793. Après un exil forcé aux Etats-Unis, il revint en France où il fut nommé Conseiller à la cour de cassation. Il est enterré au cimetière du Père-Lachaise. Seule la cour de sa maison natale se visite : les arcades, la tour et le puits datent du XV^e siècle, le bâtiment administratif et la galerie de bois du XIX^e siècle.

■ LE PALAIS ÉPISCOPAL

C'est sur l'emplacement de l'ancien siège épiscopal qui datait du XII^e siècle, que ce bâtiment a été construit et achevé en 1780 à l'initiative de Mgr Cortois de Quincey, évêque de Belley (1751-1791), sur les plans de Soufflot, (l'architecte du Panthéon et de l'Hôtel-Dieu à Lyon). Classé monument historique depuis 1932, il fut racheté par la Ville en 1978 et abrite aujourd'hui la bibliothèque municipale, les locaux de la Société Savante Le Bugey, et sert de salle d'exposition et de réception.

■ LA PLACE DES TERREAUX

En 1385, un incendie ravagea la quasi-totalité de la ville. Le comte de Savoie Amédée VII la fit alors clore de murailles, percée de 3 portes. La place se trouvait à l'extérieur des remparts. Elle était le lieu de foires

j'aime

Une appli futée
pour partager
tous ses
bons plans
et gagner
des guides

pour télécharger
l'appli

© Fotolia

et de marchés, mais également lieu de fêtes, fonction qu'elle a toujours conservée. La fontaine date de 1864. Les dernières arcades qui entouraient la place disparurent en 1883.

Le couvert

■ L'ATELIER DES SENS

10, rue Georges-Girerd

☎ 04 79 87 07 48



Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi midi ; du mardi au samedi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 19,90 € à 41,90 €. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre.

Ici, deux styles, deux ambiances avec d'un côté, le bistrot pour les plus pressés, où les plats changent chaque semaine, et de l'autre, le restaurant, avec réservation obligatoire, où la carte varie tous les deux mois. A noter, l'originalité des plats, leur présentation et l'utilisation d'ingrédients qui sortent de l'ordinaire, car Christophe, le chef, a fait ses classes aux Antilles et aux Canaries. Des expériences qu'il continue à explorer en proposant à sa clientèle des plats originaux, bien à lui. Un excellent rapport qualité-prix et plein de surprises gustatives à découvrir !



LE BOUCHON

21, rue Saint-Martin

☎ 04 79 81 49 24

pauraydaujat@yahoo.fr

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menus de 11,50 € à 25,50 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13 €. Plat du jour : 9 €.

Amis lyonnais, faudra-t-il bientôt aller dans l'Ain pour manger dans un véritable bouchon ? Dans tous les cas, cette adresse au cœur de Belley – parkings à proximité – peut afficher fièrement son enseigne, car elle répond à tous les critères d'exigence du bouchon comme on en trouve de moins en moins dans la capitale des Gones. Mais un véritable bouchon, qu'est-ce que c'est ? Pour tous les spécialistes de la question, c'est avant tout un « esprit » composé d'une bonne dose de franchise, de sincérité, de chaleur humaine et de convivialité. Au Bouchon, on est chez Paulette et Raymond. Dans un cadre « bouchon », on vient chez ces personnes adorables goûter aux relations humaines, mais aussi – et c'est le deuxième critère important – à une cuisine de tradition réalisée à partir de bons produits. Et là, c'est un régal. Toutes les spécialités sont présentes sur une carte qui se permet des fantaisies qu'on ne peut qu'applaudir : Gâteau de foie en cocotte, coulis de tomate au basilic ou un filet de sardine mariné « servi dans sa boîte », légumes craquants pour commencer. A suivre, un filet de lavaret « tout simplement meunière » garniture du moment, une bourride de lotte à la façon du Bouchon, les fameuses grenouilles poêlées comme en Dombes, un délicieux rôti de veau cuisson « basse température » duxelles de champignons, jus au madère ou un émincé de magret, quelques amarena, déglacé au balsamique.

On termine avec un Tiramisu maison ou une Soupe de pêches à la menthe et au rosé du Bugy. Carte traiteur pour emporter quelques délices à la maison. Une adresse authentiquement Futé.

■ LA TABLE BUGISTE

57, rue de la République

☎ 04 79 81 00 23

www.latablebugiste.fr/

latablebugiste@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 26 € à 37 €. Menu enfant : 10 € (à partir de). Plat du jour : 11 € (plat, café et quart de vin). Formule midi 2 plats : 13 €. Formule midi 3 plats : 15 €.

Dans la longue rue qui mène au cœur de Belley, Futé vous conseille de vous arrêter à cette adresse : La Table Bugiste. Si vous n'êtes pas de la région, Bugiste fait référence à la belle région du Bugy, pays gourmand où l'on produit d'excellents vins, à retrouver bien sûr à la carte de cette Table. Ce que Futé apprécie par-dessus tout dans ce restaurant de tradition, c'est que le chef travaille avec des produits frais et locaux, se fournissant (pour les amateurs ces noms vont parler) chez Geisler pour la viande, Sallin pour le poisson, Burnet pour le fromage ou Sylvain Bois et Monin pour le vin. Sans oublier le marché pour les légumes. Du bon, préparé et cuisiné avec un beau savoir-faire. En salle, accueil adorable de Madame et excellents conseils. Il ne reste qu'à s'installer dans une salle rustique, aux nappes rouges et à la cheminée réconfortante en hiver, ou sur la terrasse ombragée en été, pour savourer une cuisine de saison. Terrine de caillies aux raisins secs, Foie gras poêlé à la crème de framboise, Osso bucco de veau, Magret de canard poêlé sauce whisky, grenouilles persillées... Une adresse qui accueille volontiers les groupes sur réservation. A la Table Bugiste, adresse Futé, la tradition ça a du bon.

Le gîte

■ HÔTEL DU BUGEY

10, rue Georges-Girerd ☎ 04 79 81 01 46
www.hoteldubugey.fr

Fermé samedi et dimanche hors saison. 12 chambres. Chambre double à partir de 53 €. Petit déjeuner : 6 €. Garage (pour vélos et motos). Soirée étape : 76 €. Wifi gratuit. En toute simplicité, dans un bâtiment entièrement rénové il y a trois ans maintenant. 12 chambres vous accueillent avec écran plat, accès wifi gratuit, WC et douche. La décoration est sommaire mais efficace. Les literies viennent d'être changées. Le parquet est tout neuf. Le petit déjeuner est servi à volonté. L'hôtel se situe dans une rue calme de Belley, près de la place des Terreaux. Un garage fermé accueille les vélos et les motos. Une bonne adresse pour démarrer à pied la visite de la ville.

■ SWEET HOME HOTEL**

Boulevard du Mail ☎ 04 79 81 01 20
www.sweethomehotel.fr



Ouvert toute l'année. 35 chambres. Chambre double de 66 € à 76 €. Demi-pension : 80 € (à partir de). Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration. Canal +.

Une escale sympathique dans cet hôtel faisant d'une démarche environnementale son cheval de bataille. Ici, tout est aux couleurs de la nature, gaies et chatoyantes. Les chambres sont très confortables, toutes sont équipées d'une salle de bain complète avec baignoire. Des chambres communicantes sont à la disposition des familles. Le service est chaleureux, engagé dans un contrat qualité 10 minutes « sans surprise et dans les meilleures conditions ». Le petit déjeuner est servi dès 6h30 à volonté. Sur place un côté restauration, avec le Zest Urban, présentant une multitude de formules à volonté. Originales, les planches comme celle du grillardin, présentent rosette, rumsteck, camembert, tomate provençale, pomme paillasson et un verre de vin ! Un endroit qui se laisse apprécier sans modération. Un excellent rapport qualité-prix.

Emplettes

■ KARIO – LA DISTILLERIE DE BELLEY

Rue Sainte-Marie ☎ 04 79 81 02 55
www.distillerie-kario.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : le samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Sur réservation pour les groupes.

Dans un cadre splendide, à proximité d'un lac et d'une rivière, la distillerie du frère Henri-Marie fabrique depuis des années des boissons naturelles à base de plantes régionales dont les recettes secrètes ancestrales se perpétuent au fil des années. Aujourd'hui installée à Belley, après un passé tumultueux, la distillerie vous présente la fabrication traditionnelle de ses boissons. En visitant les lieux, vous aurez l'occasion d'admirer les somptueux foudres de chêne, les plus impressionnants atteignant les 18 000 litres ! Après macération, distillation

dans les traditionnels alambics, chauffés à la vapeur, les produits aux bienfaits naturels sont embouteillés et présentés après pasteurisation, dans un magnifique magasin d'usine, où vous pourrez admirer de magnifiques vitraux. La dégustation des liqueurs, marc du Bugey, et boissons non alcoolisées est évidemment également au programme de la visite. A consommer avec modération.

■ Dans les environs

Artemare

■ RESTAURANT MICHALLET

17, rue Neuve ☎ 04 79 87 39 33
www.hotel-restaurant-michallet.com

Logis (2 cheminées). Qualité Tourisme. 23 chambres. De 64 € à 90 €. Demi-pension : 53,50 € (à partir de). Petit déjeuner : 8 €. Garage. Wifi gratuit. Restauration (menus de 14 € à 58 €. Menu enfant : 10 €). Si vous recherchez gastronomie et convivialité, vous avez frappé à la bonne porte. 23 chambres tout confort, un restaurant, une terrasse occupent cette grande demeure bourgeoise de la fin du XIX^e siècle. Ici, on aime la région. Madame Michallet vous donnera les détails touristiques nécessaires à votre séjour. A table, un menu terroir vous donnera un aperçu des spécialités de la région comme de la maison, avec la truite belle meunière, le gratin de queues d'écrevisses à la Nantua, ou encore le filet de lavaret à l'hysope... A proximité, le lac du Bourget, l'abbaye de Hautecombe ainsi que l'observatoire du Fenestrez qui permet du haut de ses 900 m, d'admirer la beauté des panoramas.

■ LE VAUGRAIS***

2, chemin de Vaugrais ☎ 04 79 87 37 34
www.camping-le-vaugrais.fr



Fermé du 1^{er} mars au 10 décembre. Terrain de 2 ha. 50 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 1 personne de 14 € à 19,50 €. Chalets pour 2 à 6 personnes de 185 € à 620 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet gratuite.

Idéalement situé, le camping Le Vaugrais vous accueille entre lacs et cascades, dans un cadre où il est agréable de se promener sur les nombreux sentiers de randonnée, idéal pour découvrir les beautés de la nature environnante, à pieds ou à vélo sur « le colombier ». Vous pourrez également profiter des équipements du camping et vous initier au tir à l'arc, au ping-pong ou encore à la pétanque.

Contrevoz



AUBERGE DE CONTREVOZ
67, Route du mollard de don

☎ 04 79 81 82 54

www.auberge-de-contrevoz.com

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Réservation impérative. Menus de 26,80 € à 45 €. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 21 € (marché de la semaine). Chèque Vacances,

Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Banquet et groupes acceptés.

Une auberge remarquable depuis longtemps par le Futé et qui s'est distinguée en décrochant un BIB gourmand largement mérité. Il faut dire que la maison de Florence et Franck Pellicoli, en lisière du village de Contrevoz, s'ouvrant sur un cadre de nature préservée, compte parmi les meilleures adresses de la région et qu'elle nous réserve chaque année de belles surprises à partager entre gourmands. L'été, la terrasse avec son jardin fleuri est une aubaine pour profiter du grand air. La salle, habillée de chocolat et vert anis, dégage une élégance naturelle avec ses pierres apparentes, ses boiseries et sa cheminée auprès de laquelle on trouve refuge en hiver. C'est beau, c'est chaleureux, le service est adorable, mais surtout la cuisine de Franck Pellicoli nous régale au fil des saisons. A l'Auberge de Contrevoz, tout est fait maison – sauf le pain et les glaces comme il est précisé – à partir de produits frais et de qualité. Finesse du travail, réussite des harmonies de saveurs, il y a du talent dans ces plats avec la possibilité de composer son menu à la carte : Marbré de gambas et sardines en quinoa, vinaigrette de tomates en aigre-doux, Cuisse de canard mitonnée au bouillon de morilles, servie en croûte de pain, son jus et sa somme au four ou un Filet de rascasse et blanc d'encornet à la plancha, sa barigoule de légumes et sa tapenade ; pour terminer avec un autre regard sur le Fraisier ou une Mascotte chocolat ivoire et thé vert, craquant feuilleté et jus de fruit de la passion. Sans oublier la fameuse Truffe du Bugey que l'on peut déguster de fin décembre à fin mars. Autre bonheur des lieux : des cours de cuisine une fois par mois avec préparation et dégustation, et un service traiteur pour mariages et groupes. Une Auberge remarquablement Futé.

Groslée

■ HOSTELLERIE DU PORT DE GROSLEE

Le Port ☎ 04 74 39 71 01

www.hostellerieduportdegroslee.fr

Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 49 € à 66 €. Formule : 27 € (entrée, plat, fromage et dessert). Formule 2 plats : 18 €. Formule 3 plats : 26 €. Les pieds dans l'eau à l'une des plus belles terrasses que l'on connaisse, nous voilà à la frontière de l'Ain et de l'Isère à l'Hostellerie du Port de Groslée. Un lieu magique, une superbe demeure de caractère qui s'ouvre sur la rivière par une terrasse, en partie couverte, aux allures de petit paradis. Un établissement qui revit grâce aux talents conjugués d'Adeline et Pierrick Sallemant, déjà bien connus des gastronomes de la région. En quête de l'excellence, le chef a su tisser au fil des années un réseau de producteurs de qualité pour nous proposer des plats pleins de saveurs. Deux cartes pour une même table. Version bistrot qui nous présente une terrine selon l'inspiration du chef, une rilette de canard de Chalosse, tartine aux condiments ou des oreilles de cochons, lard fumé et miel pour commencer. Une tête de veau roulée maison, sauce gribiche ou la pêche du jour... Version gastronomique avec une truffe de foie



gras de canard de Chalosse, suivie d'un bar sauvage cuit sur ses écailles, asperges, nem de homard, jus des têtes ou un cœur de ris de veau doré, risotto asperges et Tuber Borchii. Le menu du Diamant noir est une autre formule à ne pas manquer. L'Hostellerie est également le lieu idéal pour organiser soirées, réceptions et mariages. Une adresse à découvrir.

■ DOMAINE PATRICK CHARLIN

Le Richenard ☎ 04 74 39 73 54

Ouvert du lundi au samedi. Sur rendez-vous.

Le terroir de Montagnieu convient particulièrement au cépage altesse et donne des vins effervescents réputés. Le montagnieu brut de Patrick Charlin est parfait en apéritif, frais, équilibré, souple et franc. Quant à son Bugey montagnieu altesse, il est sérieusement bâti, finesse aromatique, profondeur agréable.

Izieu

■ AUBERGE DU GRAND THUR

21, rue des Lauzes ☎ 04 79 87 25 69

www.aubergedugrandthur.fr

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 20,90 € à 45,90 €. Menu enfant : 9,90 €. Menu Presto servi uniquement à midi : 12 €.

Repris il y a quatre ans maintenant par Rolland et Jennifer, ce restaurant propose non seulement des spécialités corses, mais encore des plats du terroir avec des cuisses de grenouilles en persillade à volonté, des tournedos de filet de bœuf sauce marchand de vin, une langue de bœuf, un filet de truite rosé, du filet de sandre au foie gras poêlé et écume citronnée, et de savoureux mélange entre terre et mer... Vous y serez chaleureusement accueillis. Un côté brasserie complète l'offre (glaces, boissons...) et une jolie terrasse ouvre dès les beaux jours. Vous pourrez aussi profiter des centres d'intérêt du lieu, comme la maison des enfants d'Izieu ou des paysages naturels : vous êtes à 19 km du parc régional de la Chartreuse.



La Maison d'Izieu – Mémorial des enfants juifs exterminés

■ **MAISON D'IZIEU –
MÉMORIAL DES ENFANTS JUIFS EXTERMINÉS**
70, route de Lambraz

☎ 04 79 87 21 05

www.memorializieu.eu

Fermé le 1^{er} mai, durant les vacances scolaires de fin d'année, le week-end de décembre à février. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 7 €. Groupe (20 personnes) : 6 € (tarif réduit : 3 €). Tarif réduit : 3,50 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations. Centre de documentation.

Le site est magnifique et pourtant... C'est ici que s'est déroulé l'une des nombreuses infamies de la Seconde Guerre mondiale. Dans la maison a été créé en mai 1943 un refuge pour les enfants de toutes origines en butte aux persécutions antisémites du régime de Vichy et des occupants allemands. On doit cette initiative à Sabine et Miron Zlatin qui, en relation avec l'Œuvre de Secours aux Enfants (OSE), y accueillirent d'abord une quinzaine d'enfants. Plus d'une centaine vont séjourner dans ce havre de façon temporaire, en attendant d'être recueillis par une famille ou d'être exfiltrés en Suisse. Le 6 avril 1944, des membres de la Gestapo et des soldats de la Wehrmacht font irruption dans la maison sur ordre de Klaus Barbie et arrêtent 44 enfants de 5 à 17 ans et 7 adultes – un huitième réussit à s'échapper. Deux personnes survivront à cette rafle : un enfant non juif rapidement libéré et une éducatrice. Les autres seront assassinés à Auschwitz-Birkenau et, pour deux d'entre eux, à Tallin (ces adolescents ont été fusillés). Après la guerre, la maison est le théâtre de commémorations. À la suite du procès Barbie, condamné à la détention à perpétuité en 1987 pour crime contre l'humanité,

au cours duquel la déportation des enfants d'Izieu a été une des charges décisives, une association est créée pour transformer le site en musée-mémorial. Acquis en 1990 grâce à une souscription nationale, la maison est ouverte au public en 1994. Dans un cadre qui évoque l'atmosphère de l'époque, on peut y voir des documents préservés par Sabine Zlatin, dont des lettres et des dessins des enfants, et des photos des victimes. Des projections d'extraits du procès Barbie et d'un film sur le destin d'une famille juive polonaise réfugiée en France pendant la Seconde Guerre mondiale, ainsi que des expositions temporaires historiques ou artistiques complètent la visite.

Marignieu

■ **MAISON ANGELOT**

121, rue du Lavoir

☎ 04 79 42 18 84

www.maison-angelot.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h et de 15h à 19h.

La maison Angelot, c'est un domaine familiale de 26 hectares de vignes en bugéy, exploitées par Philippe et Eric Angelot. Adhérent à la fédération nationale des Vignerons indépendants, la famille Angelot ne commercialise que des vins produits sur son domaine situé à Marignieu. Viticulteurs, récoltants, ils offrent une large gamme de produits à retrouver dans de nombreuses caves de la région et au domaine où les dégustations nous semblent encore meilleures. Des vins de qualité avec un vignoble géré en « lutte raisonnée » et une vinification associant techniques traditionnelles et modernité, notamment pour le conditionnement. Parmi les vins proposés : des blancs avec un bugéy chardonnay, la cuvée Maxime et un coup de cœur pour la Roussette, aussi

appelée Altesse, issue de cépages anciens. Côté rouge, une belle mondeuse à dominante de fruits rouges, un pinot noir et un gamay. Des rosés, du marc du Bugey et un bugey extra-brut en pétillant pour se faire plaisir. La personnalisation des bouteilles est possible et l'on peut réaliser des coffret-cadeau.

Montagnieu

■ HOTEL RESTAURANT ROLLAND Les Granges

☎ 04 74 36 73 45

www.hotel-rolland.com



20 chambres. Chambre simple de 52 € à 59 € ; chambre double de 58 € à 65 €. Demi-pension : 92 € (à partir de). Petit déjeuner : 7 €. Wifi gratuit.

A proximité du Rhône qui délimite les départements de l'Ain et de l'Isère, une escale le long de la route qui traverse le village de Montagnieu. Une adresse bien agréable, surtout quand on peut profiter de la terrasse, et étonnamment contemporaine, avec ses espaces épurés qui donnent à l'ensemble un air de sérénité que l'on retrouve dans le paysage. On se relaxe au jardin, on se régale au restaurant traditionnel – ce restaurant familial aujourd'hui tenu par Guy Rolland et sa sœur existe depuis 150 ans ! – où l'on retrouve les fameuses cuisses de grenouilles provençales, la non moins fameuse friture d'abelette, la soupe de poisson fraîche, le poulet au vin de Montagnieu ou le gratin de queues d'écrevisses, et l'on se détend dans sa chambre, une vingtaine au total, parfaitement aménagée et équipée d'une bonne literie, d'une salle de bain privative, d'une télévision et d'une connexion Internet wifi. Un ensemble des plus agréables.

Murs-et-Gélinieux



LE COL VERT

75, chemin Ile-de-la-Comtesse

☎ 04 79 87 23 71

Fermé du 20 décembre au 1^{er} février. Ouvert uniquement le samedi midi et le dimanche midi sur réservation jusqu'à mars. D'avril à septembre, ouvert 7j/7 midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 26 €. Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 14 € (café compris). Imaginez-vous amarrer votre bateau au ponton d'un restaurant. Non, vous ne rêvez pas, vous êtes bien dans l'Ain, sur la rive droite du Rhône. Un ravissant port de plaisance et une belle maison de bois vêtue, le Col Vert, qui n'attend plus que vous pour profiter de cette douceur de vivre et ce bonheur de bien manger. Bien sûr, ceux qui n'ont pas de bateau arriveront par la route. Mais pour prolonger leur plaisir, ils arriveront à vélo par la fameuse Véloroute qui longe le fleuve, à moins de laisser son véhicule motorisé sur le vaste parking gratuit. Ici, tout est mis en œuvre pour notre bien-être et la superbe terrasse estivale compte parmi nos préférées de toute la région. Un cadre fantastique, une maison chaleureuse avec à sa tête un couple adorable, Marie-Laure et Thierry qui nous accueillent toujours avec le sourire

pour savourer une cuisine sincère et généreuse, à leur image. Dans une ambiance un peu guinguette, on se régale des spécialités maison que sont les grenouilles à la persillade, la petite friture, le sandre à la persillade ou la tête de veau. Avant de terminer avec un plateau de fromages et un délicieux fondant au chocolat. En famille, en amoureux, en groupe, toutes les occasions sont bonnes pour venir au Col Vert et profiter des plaisirs de la table et de tous les à-côtés – location de bateaux, ski nautique, pêche, tennis, jeu de boules ou mini-golf sur place ou à proximité. Une adresse qui tient toutes ses promesses, parole de Futé.

■ CAMPING L'ÎLE DE LA COMTESSE Les Avenieres

Route des Abrets

☎ 04 79 87 23 33

www.ile-de-la-comtesse.com



Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 19 €. Bungalows de 452 € à 483 € la semaine ; chalets jusqu'à 6 personnes de 630 € à 805 € ; mobil-homes jusqu'à 6 personnes de 270 € à 707 €. Tente de 20 m² : de 385 à 420 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Randonnées et activités canyoning organisées avec des sites partenaires. Animations. Profitez de ce charmant camping. Idéalement situé en bordure du Haut-Rhône, sur le lac de Cuchet, vous y profiterez de trois ha dans un cadre naturel d'exception. L'accueil est agréable et l'équipe est sympathique : n'hésitez pas à voir avec eux pour quoi que ce soit. On apprécie les piscines tout comme la plage et les berges du lac. Les activités sont variées et le club enfant satisfera les plus petits ! Pour profiter des montagnes tout comme de la plage, voilà un lieu à découvrir ! N'oublions pas que ce camping bénéficie du label Camping Qualité.

Virieu-le-Grand

■ L'ART & LA MANIÈRE

65, avenue de la Gare

☎ 04 79 81 56 93

www.artmaniere.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Formule du midi : 16 €. Plat du jour : 10 €.

L'Art et la Manière fait retentir dans la région les échos de son savoir-faire. Avec trois formules basées sur le plaisir ou la gourmandise, vos papilles auront le choix : pyramide de foie gras, griottines et crème brûlée de foie gras ; filet d'empereur, effiloché d'aubergines, fumet aux champignons ; filet de bœuf, réduction de porto, pommes Anna... Tout va à l'avenant. Pour les plus pressés, nos propriétaires ont inventé le « Sans manière ». Un côté brasserie où vous aurez la possibilité de déguster une entrée, un plat de saison chaud, et un café, avec choucroute ou tartiflette en hiver. Les desserts sont faits maison (financier aux framboises, granité thym-citron ou encore soufflé glacé des pères Chartreux). En ce qui concerne les menus, ils changent quatre fois par an pour varier les plaisirs au rythme des saisons.

■ CAMPING DU LAC**D 904**☎ **04 79 87 82 02****www.campingvirieu.com**
campingvirieu@orange.fr

Fermé d'octobre à avril. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,70 € à 16,70 €. Mobil-homes à partir de 47 € la semaine. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration. Animations.

Un site agréable et très nature. D'une superficie de 4 ha et d'une profondeur moyenne de 15 m, le lac est l'endroit rêvé pour nager et pêcher. Truites et brochets constitueront des prises de choix. Le camping est agréable et propose des départs de randonnée. On apprécie les multiples activités à proximité du camping : canyoning et autres activités nautiques par exemple. 81 emplacements spacieux et ombragés vous attendent.

Hauteville-Lompnes

Avec ses 4262 habitants, Hauteville-Lompnes est une ville à vivre. Dans un environnement de moyenne montagne, entre 900 et 1200 m d'altitude et à 1 heure de Lyon, Genève et Bourg-en-Bresse, elle attire de plus en plus de couples et de familles, heureux de trouver ici un espace naturel préservé, loin des pollutions urbaines. D'ailleurs, son climat sec et ensoleillé, lui a valu le label de station climatique. Adeptes du sport nature, vous trouverez ici un terrain de jeux idéal. Promeneurs, les sentiers de randonnées, 11 au total rassemblés dans un topo-guide vendu à l'office de tourisme pour 11 €, permettent de découvrir le patrimoine, la faune et la flore locale à son rythme. De nombreuses infrastructures ont également été mises en place pour développer un tourisme vert. Un vrai plus pour cette commune qui a choisi de se développer tout en préservant ses ressources naturelles dont le bois et la « Pierre d'Hauteville » devenue une marque déposée en 2002.

■ OFFICE DE TOURISME DU PLATEAU D'HAUTEVILLE**Régie Intercommunale****15, rue Nationale**☎ **04 74 35 39 73****www.plateau-hauteville.com**
otourisme@plateau-hauteville.com

Basse saison (hors périodes de vacances scolaires) : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison (périodes de vacances scolaires de Noël, février, Pâques, juillet et août, toutes zones confondues) : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le dimanche de 9h à 13h.

Ici, il y en a pour tous les goûts. Randonnées pédestres, équestres, cyclo, spéléo, via ferrata, parcours aventure et

Agenda

► **La Promenade du Bûcheron**, 17 mai 2014. Une sacrée promenade, puisqu'il s'agit de la quatrième édition en 2014 d'un ultra-trail exigeant.

► **Festival Nature**, du 30 mai au 1^{er} juin. En 2014, 2^{ème} édition de ce Festival Nature. Projections de films, expositions photos, artistes de la nature. Parrain : Vincent Munier.

■ OFFICE DE TOURISME DU PLATEAU D'HAUTEVILLE**Régie Intercommunale****15, rue Nationale**☎ **04 74 35 39 73**

d'orientation, VTT, jeux GPS, baignade, pêche, *trottin'herb* (avec 2 fauteuils tout terrain accessibles aux personnes à mobilité réduite), golf éducatif... vous ne saurez où donner de la tête tellement le plateau d'Hauteville regorge de ressources ! Un riche patrimoine se révèle à tous ceux qui le veulent, le temps d'une balade en voiture ou à vélo (route des Sapins, circuit des cadrans solaires, balade des vins et des fours...). Les plus gourmands opéreront pour la visite des ateliers des producteurs locaux (chocolat, pain d'épice, vins, fromage de chèvre et de brebis, galettes...), l'Espace Comté d'Aranc... Séjour de remise en forme, camp de trappeur sous tipi pour les plus jeunes, sont autant d'activités offertes sur le plateau qui vous réglera de ses merveilleux paysages, et pourquoi ne pas participer en juillet ou en août aux visites accompagnées sur le patrimoine local, la découverte de la faune, de la flore, du milieu forestier, de la filière bois ou pierre ? Les inscriptions sont obligatoires auprès de l'office de Tourisme qui garde à votre disposition tout le programme.

Points d'intérêt

■ CHEVRERIE LA RAMAZ**La Bertinière**☎ **04 74 35 29 97****www.chevrerielaramaz.fr**

Fermé du 30 novembre au 15 février. Gratuit jusqu'à 2 ans. Tarif : 2 € par personne, adulte et enfant confondus.

Vous pouvez découvrir les coulisses d'une chèvrerie en faisant escale dans la ferme d'Annie et Olivier. En été, du 5 juillet au 23 août, des visites commentées sont même organisées ainsi que des initiations de la traite. Dégustation de fromages à la clé. Idéal pour toute la famille d'autant que vous pourrez également carresser également lapins, ponette, ânesse, poules !

CITY TRIP
BY **petit fute****WEEK-ENDS ET COURTS SÉJOURS**
LA PETITE COLLECTION QUI MONTEplus d'informations sur
www.petitfute.com

LE PLATEAU D'HAUTEVILLE : ENTRE LYON ET GENÈVE...



PARCOURS AVENTURE

ESPACE BIEN-ÊTRE - DOMAINE DE LA PRAILLE



TROTIN'HERB ET GOLF DE MONTAGNE



OFFICE DE TOURISME DU PLATEAU D'HAUTEVILLE
TÉL. 04 74 35 39 73 - WWW.PLATEAU-HAUTEVILLE.COM

GPS : N 45°58'57.858" - E 5° 36'15.84"

Le couvert

■ AUBERGE DE LA PRAILLE

Route du Col de la Rochette

☎ 04 74 35 29 81

http://lapraille.e-monsite.com

Ouvert toute l'année. Menus de 20,50 € à 24 €. Menu enfant : 8 €. Formule : 13 € (salade géante et dessert du jour). Formule midi à 14 € : steak-frites et dessert du jour. Nuitée et petit déjeuner : 25 €. Demi-pension : 40 €. Là-haut, tout devient plus beau. A plus de 1 000 m d'altitude, l'Auberge de la Praille ouvre les portes d'un petit paradis terrestre encore préservé : la forêt du Bugey. Entourée par les résineux, les grandes prairies verdoyantes, cette auberge est la destination idéale en toute saison pour les amoureux de nature – accueil de groupes jusqu'à 70 personnes – et de bons plats gourmands. Car ici, on ne ment pas aux clients et la carte tient toutes les promesses d'un cadre d'exception. Cela fait maintenant trois ans que Christophe et Julien nous accueillent en toute convivialité à l'Auberge pour nous faire partager leur amour des bonnes choses. Travaillant avec des producteurs locaux, comme la fromagerie d'Aranc ou le Caveau Bugiste, ils proposent une carte tournée vers le terroir. L'été, on s'installe sur la terrasse en plein milieu de la nature et l'on se régale d'une salade géante composée de produits frais, comme cette salade de l'Auberge avec tomates confites, jambon cru et parmesan. A l'automne, dans une salle chaleureuse, c'est un pavé de cerf en croûte d'herbes à la crème de cèpes que l'on savoure. En hiver, le fromage est à l'honneur avec les spécialités de nos montagnes : fondue, croziflette et tartiflette... et au printemps, comme en toutes saisons, on découvre avec plaisir le braséro de table où l'on fait cuire sa viande ou son fromage. Et pour prolonger le bonheur d'être à l'Auberge de la Praille, on reste au gîte d'étape, au départ des pistes de ski de fond (location luges, raquettes et skis) et de nombreux sentiers de randonnée, tout en profitant d'un nouvel Espace Bien-Etre, un Hot Tub et un sauna en plein air pour se détendre pleinement. Adresse hautement Futé.

■ LA FERME GUICHARD

Cormaranche-en-Bugey

Route du Col de la Rochette

☎ 04 74 35 36 68

lafermeguichard@hotmail.fr

Maitre Restaurateur. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 35 €. Formule du midi : 13,50 €. Gîte 6 à 8 personnes. 180 € du vendredi au dimanche soir hors vacances. 400 € la semaine pendant les vacances scolaires. 280 € la semaine hors vacances.

Fabrice Barbarin a repris l'établissement il y a cinq ans maintenant. C'est aux commandes de son piano qu'il propose différentes formules en fonction des saisons, toutes issues d'une cuisine traditionnelle du terroir réalisée avec des produits du marché. Les desserts sont faits maison et la carte des vins est en relation avec la région, mettant en valeur les vins du Bugey et du Cerdon. Au menu par exemple, vous trouverez de petits plats mijotés en fonction des saisons, une tête de veau et sur réservation le « Ramequin bugiste » composé de fromages fondus. En hiver, des spécialités de montagne, avec les radettes, fondues et cuisson sur pierre. A la carte : tartare de bœuf, filet d'omble chevalier au beurre citronné, cocotte de poulet fermier de l'Ain, civet de cochon à l'ancienne... sans manquer les desserts avec une île flottante aux pralines, un crumble aux fruits d'hiver glace vanille ou une tarte du jour. L'endroit reste magique et renferme tout le charme de la campagne bugiste ! Situé à 1 050 m d'altitude, il est le lieu de randonnée ou de ski nordique l'hiver. Alors préférez réserver afin d'éviter les surprises. Une belle adresse Futée, à ne pas manquer.

■ LA SCALA

231, route du Bourg

☎ 04 74 38 12 94

Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Ouvert tous les jours en été. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13 €. Formule express : 9,50 €. Menu du jour avec café et vin compris : 14,50 €.

Cette version de la Scala ne se trouve pas à Milan, mais elle mériterait bien un air d'opéra qui nous transporterait jusqu'à Hauteville-Lompnes. A cette Scala, on gare son carrosse au parking attenant, on s'installe en terrasse ou en salle et l'on profite pleinement d'une pizzeria de qualité tenue par un couple charmant, Laurent et Sarah. Laurent est un passionné. Seul aux fourneaux, il réalise une authentique cuisine 100 % maison, mêlant cuisine traditionnelle – avec de belles salades bien composées, comme cette Lyonnaise, une tartiflette savoureuse ou une andouillette – et carte de pizzas au feu de bois. Des pizzas parmi les meilleures que nous ayons mangées, avec leur fine pâte maison, fabriquée à la main, moelleuse à souhait et croquante juste comme il faut. Un régal qui a permis à Laurent de participer à la finale des Championnats de France des Pizzaioli avec la sublime Clara : confit de figue, oignons, foie gras, parmesan et mesclun. Autres bonheurs pour les amateurs de pizzas : la pizza du Chef : salade, lardons, miel, chèvre ; l'Océane avec des fruits de mer cuisinés, ou la fameuse Fondue qui reste en tête des ventes. Pour un plaisir total, on termine avec une pizza dessert, la Tatin : pomme, compote et caramel. Une Scala qui nous régale et une adresse recommandée par le Futé.



Plus de **1500 livres**
numériques
au catalogue avec

+ de bons plans, photos, cartes,
adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites voyager
votre tablette
numérique !

Le gîte

■ CAMPING LES 12 COLS***

Chemin de Cormaranche

☎ 04 37 86 55 87

www.camping-les12cols.fr



Fermé du 15 octobre au 15 décembre. 101 emplacements. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,60 € à 21,40 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 264 € à 508 € la semaine. Animal : 2,20 € à 3,20 € selon saison. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wifi payant. En saison : pain et viennoiseries sur demande la veille. Épicerie de dépannage. Terrain de volley, ping pong. Bibliothèque.

Soyez les premiers à profiter de ce camping 3 étoiles ouvert en juillet 2010. Situé à 800 m d'altitude, il s'étend dans un cadre magnifique de moyenne montagne. Pour préserver votre quiétude, les emplacements ont été réunis en groupes de 4. Les campeurs disposent de 2 blocs sanitaires (dont un spécial pour l'hiver). 2 mobil-homes et 5 chambres en gîte peuvent également être loués. Vous ne manquerez de rien, car de nombreux services sont mis en place comme l'épicerie et la borne Internet. Une jolie piscine est accessible à la clientèle du camping ; sans compter l'aire de jeux, la table de ping pong et le terrain de volley. A proximité, vous pourrez vous défouler avec de nombreux sports nature proposés : VTT, équitation, via ferrata, pêche, ski de fond et alpin, raquettes, chiens de traîneau en hiver. Férés de vélo, vous serez ravis de gravir les 12 cols (entre 800 m et 1 150 m). Un endroit comme on le aime !

Loisirs

■ HAUTEVILLE 3S

Chemin des Lésines

☎ 04 74 40 06 13

www.hauteville3s.com

sejours-groupes@hauteville3s.com

3S pour Stages, Sport et Santé. Vous l'aurez compris, Hauteville 3S propose de très nombreuses activités sportives, culturelles ou de détente à destination des enfants et des adultes, en individuel ou en groupes (séminaires d'entreprise, associations). La liste des activités donne quasiment le tourmis : randonnée thématique, via ferrata, ski, VTT, tir à l'arc, équitation, spéléo, kanyoning, escalade, classe artistique en collaboration avec le Centre d'Art Contemporain de Lacoux, visites à thème portant sur l'astrologie, la géologie, la découverte de la faune et de la flore, stages de foot sous l'égide de l'Olympique Lyonnais...

■ PARCOURS AVENTURE DU BUGEY

Étang d'Angeville-Terre Ronde

Chemin du Col-de-Valrose

☎ 06 83 39 10 47 / 04 74 35 30 48

www.aventureubugey.com

infos@aventureubugey.com

Ouvert de mi-avril à fin septembre. En octobre sur réservation. Ouvert tous les jours pendant les vacances

La Scala

Pizzéria au feu de bois
Restaurant traditionnel



231, route de Bourg
01110 Hauteville-Lompnès
Tél. 04 74 38 12 94

scolaires. Hors vacances scolaires : ouvert le week-end et les jours fériés et le reste de la semaine sur réservation pour les groupes. Entrée : 19 €. Enfant : 15 €. Pour les 6/9 ans : 11 € ; pour les 3/5 ans : 6 €. Tarifs groupes à partir de 8 personnes. Chèque Vacances.

Envie de sensations et de les partager en famille ? Futé vous emmène à Terre Ronde, sur le Parcours Aventure du Bugey. L'un des plus beaux et des plus sensationnels Parcours Aventure dans les arbres qui nous aient été donnés à voir et à tester. Ce qui fait sa plus grande particularité, c'est que les parcours sont établis autour d'un étang que trois tyroliennes (dont une de 210 mètres !) franchissent. L'impression de voler au-dessus de l'eau est simplement fantastique. Adultes et enfants vont s'en donner à cœur joie avec 5 parcours aux niveaux de difficulté adaptés à tous les publics. Les plus jeunes, 3/4 ans, commencent sur le Mini Kid, entièrement réaménagé cette année avec sa cabane perchée, son labyrinthe, son téléphérique... Le plaisir continue pour les plus grands avec un nouveau parcours Vert qui nous emmène déjà au-dessus de l'eau. Les plus aguerris se lancent sur les parcours Bleu, Rouge et le terrible Noir (1,50 m minimum). Au total, pas moins de 60 ateliers à faire en toute sécurité dans un environnement grandiose. Le site de Terre Ronde offre de nombreuses activités complémentaires, encadrées par des moniteurs diplômés d'Etat : escalade, canyon, via ferrata, randonnée, raid nature, orientation, connaissance de la flore et de la faune... Des aventures inoubliables pour toute la famille, recommandées par le Futé.

Terre ronde

Dans un cadre naturel et préservé, le Site de Terre Ronde, d'où partent des pistes de randonnées pédestres, vous permet de pratiquer de nombreuses activités tout au long de l'année (renseignements sur place ou au 06 83 39 10 47).

En été

► **Golf éducatif** : de début juillet à fin août, de 14h à 17h30 (accès pratique : 2 €, accès parcours : 2 €) Pour s'exercer, seul ou en groupe, à la pratique du golf sur le practice du « Golf éducatif », avant de prendre du plaisir en découvrant le parcours en 6 trous.

► **Trottin'herb** – 1 montée téléski de Terre Ronde : 2 €. 1 montée en 4x4 : 5 €.

En remontant avec les téléskis, partez à la découverte des pistes en trottinette tout terrain. Vous souhaitez d'autres sensations ? Un 4x4 vous remontera au sommet du « grand couloir » pour une descente encore plus longue, à votre rythme et à votre goût, par les pistes et les petits chemins. A 1 200 mètres vue panoramique 360° (Mont-Blanc et monts du Lyonnais). Pendant votre descente, 3 belvédères sur la Charabotte, les Lésines et Terre Ronde.

En hiver

De décembre à mars, selon l'enneigement, la station familiale de moyenne montagne d'Hauteville-Lompnes permet la pratique du ski alpin, de snowboard, du surf ainsi que du snow blade. Elle accueille tous types de public grâce à ses pistes de niveaux très variés et accessibles à tous. Que l'on soit débutant ou confirmé, tout le monde trouvera une piste à son niveau pour s'amuser

■ RANCH EL ATIPLANO

Maria Elena Matus

Le Grand Dergis

☎ 04 74 35 26 21 / 06 81 94 68 17

ranch.elaltiplano.free.fr

ranch.elaltiplano@free.fr

Compter 17 € pour une heure de balade et 32 € pour deux heures.

Centre de tourisme équestre labellisé. ATE depuis 20 ans, Maria Elena, d'origine chilienne, emmène les cavaliers dans le massif du Bugey pendant 2 à 5 jours, ou sur le plateau de Retord et Valromey. Pour les cavaliers plus pressés des promenades d'une à 3 heures dans les forêts de Dergis et Rouge suffiront déjà à les dépayser. En parlant de dépaysement, Marie Elena met au point des expéditions au Chili sur demande tous les hivers (Décembre – Mars) à découvrir à dos de criollos, bien sûr.

Sorties

■ CASINO D'HAUTEVILLE

380, boulevard Frédéric-Dumarest

☎ 04 74 40 07 07

www.casinohauteville.com

Salle des machines à sous ouverte tous les jours de 11h à 2h du matin. Boule ouverte tous les jours de 20h à 2h du matin. Jouer comporte des risques, endettement, dépendance... Appelez le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé).

La roue tourne et le Casino d'Hauteville, jusque-là propriété du groupe Partouche, a changé de main. Cela ne change pas grand-chose pour les amoureux des jeux qui apprécient beaucoup ce lieu hors du commun, à l'architecture très futuriste, alliant le bois et la pierre d'Hauteville dans un cadre contemporain. 50 machines à sous et boule 2000. Un restaurant – nouveau restaurant Le Lodge en juin 2014 – permet de prolonger le plaisir d'être au Casino autour d'une table.

Emplettes

■ LA CHOCOLATERIE

60, rue de la République ☎ 04 74 35 23 63

Ouvert du mardi au dimanche. Toute l'année.

Pour perpétuer le meilleur de la tradition gourmande, c'est La Chocolaterie, tout simplement. Aurélie Gibert, qui travaille avec son compagnon Thierry, a pris les commandes de la Chocolaterie. Toujours la même volonté de satisfaire les clients en leur proposant d'authentiques chocolats maison réalisés à base de pur beurre de cacao, selon une fabrication artisanale de grande qualité. Des recettes comme nulle part ailleurs, aux saveurs délicieuses et inimitables. Les vitrines continuent d'être décorées selon la période de l'année – les vitrines de fêtes restent un plaisir à partager ; au salon de thé (accès wifi) où l'on vient toute l'année, on profite d'une charmante terrasse s'ouvrant sur un terrain de jeux pour les enfants ; et les

la Chocolaterie



01110 Hauteville-Lompnes

Tél. 04 74 35 23 63

chocolats ne cessent de nous émerveiller. A commencer par le fameux Escargots avec ses noisettes torréfiées et grillées, un chocolat à la poudre de violette, un chocolat speculoos... le tout fabriqué artisanalement sur place. Egalement, dragées pour les baptêmes ou les mariages. Un bonheur renouvelé pour cette adresse Futé.

■ Dans les environs

Aranc

■ HÔTEL RESTAURANT LA POËLÉE**

Place du Lavoir ☎ 04 74 38 57 79
www.aranc-evasion.com



Logis (2 cheminées). Fermeture annuelle les trois premières semaines de janvier. Hotel ouvert 7j/7. Restaurant (2 cocottes) fermé le dimanche soir. 9 chambres. Petit déjeuner : 8,50 €. Supplément animal 5 €. Chambre 1 personne 48 €. Chambre 2 personnes lit double 58 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (menus de 18 € à 39 €). Chambres équipées pour les personnes à mobilité réduite.

Ici, vous trouverez tout sur place : hôtel, restaurant et animations sportives et culturelles : un véritable trois-en-un vous est proposé ! Côté restaurant, grenouilles, planche à fromage, grenailade (tartiflette locale) ou mille-feuille de caille aux giroles à la carte vous sont concoctés à partir du produits du terroir. Mais aussi poêlée de grenouilles fraîches (le dimanche en avril sur réservation) fondue ou ramequin. Le tout dans une bâtisse ancienne ayant conservée tout son caractère, malgré le confort moderne apporté par la rénovation : toutes les chambres sont spacieuses, confortables avec un côté cosy. Sur place également des activités sportives, culturelles ou détente en veux-tu-en voilà avec un départ du centre fédéral VTT du Bugey, circuits balisés pour randonnées à pied ou en raquettes. Pour les plus motivés, Aranc organise même des stages « sportifs » dans une vingtaine de disciplines comme la spéléo, l'escalade, le parapente ou le canyoning... Qui dit mieux ?

Brenod

■ LA FROMAGERIE

60, place de l'Eglise ☎ 04 74 36 01 24



Ouvert du mardi au dimanche de 8h45 à 12h15 ; le mardi et le jeudi de 15h30 à 18h45 ; le vendredi et le samedi de 14h30 à 18h45. Parking.

Cette coopérative travaille le lait de 17 producteurs répartis sur 8 exploitations, soit 3 millions de litres de lait par an utilisés pour la fabrication des 280 tonnes de comté, beurre, crème et fromage blanc de la fromagerie. Construite en 1889, la fruitière de Brenod s'est agrandie progressivement alors que ces concurrents fermaient leurs portes. Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, Brénod possédait 3 fruitières avec celle de Maconod qui a fermé en 1920 et celle de la Combe de Léchaud fermée en 1967. Celle de Brénod est désormais la seule du plateau



Comté.

qui fabrique le comté. Vous pourrez durant les horaires d'ouverture du magasin faire la visite de la fromagerie. Et au magasin vous trouvez bleu de Gex, de Bresse, morbier, tome, saint-marcellin, saint-félicien, raclette, fromages de chèvre, saucisson et miel.

Evosges



AUBERGE CAMPAGNARDE

☎ 04 74 38 55 55

contact@auberge-campagnarde.com

Logis (3 cocottes). Maître Restaurateur. Fermé de décembre à janvier. Ouvert du jeudi au lundi le soir ; du jeudi au mardi le midi. En haute saison, le restaurant est ouvert tous les jours pour les clients de l'hôtel. Hôtel ouvert 7j sur 7 en haute saison seulement et fermé mardi soir et mercredi en basse saison. Menus de 29 € à 65 €. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. 11 chambres de 70 € à 100 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking privé et garage fermé pour motos et voitures. Terrasse. Piscine. Mini-golf. Chèque Vacances. Terrasse.

Futé vous a déniché une belle adresse en plein cœur du Bugey. Il s'agit de l'Auberge Campagnarde. Une agréable halte gourmande avec comme spécialités : la fricassée de pintade au vinaigre de cerises, le turban de sabre et sa mousseline de saumon en crème d'orties ou encore la gratinée de queues d'écrevisses ; le tout servi dans une salle joliment décorée. Tenu depuis 5 générations par la famille Merloz, cet établissement dispose de quinze chambres confortables (capacité totale de 41 pers.). La terrasse, ainsi que la piscine, est un vrai bonheur, en haute saison. Une aubaine pour tous ceux qui seraient tentés de flâner dans une campagne verdoyante, à 750 m d'altitude. Les motards seront ravis par l'Auberge Campagnarde qui se met en quatre pour les accueillir : abris pour les motos, outils à disposition et chambres spacieuses. Les propriétaires, motards dans l'âme, vous feront également bénéficier de leur expérience pour de belles balades dans le Bugey.



© RICHARD MATEO - FOTOLIA

Le lac de Nantua

Thézillieu

■ RELAIS DE THEZILLIEU

Route de l'Eglise

☎ 04 74 37 59 90

www.relaisthezillieu.fr

Logis (2 cheminées). Chambres à partir de 48 €, jusqu'à 79 € pour 4 pers. Soirée étape : 69 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Restaurant. Plat : 15 €. Formule entrée et plat : 20 €. Formule entrée, plat et dessert : 25 €. Menu enfant : 9 €. Desserts maison : 6 €. Menu grenouilles : 32 €. Wifi.

Ici, le mot terroir prend tout son sens et le Bugey prend une autre dimension. Au Relais de Thézillieu, tenu depuis deux ans par Pascal Gazonnet et son épouse Guimei, la sérénité des lieux est une invitation à profiter pleinement d'un séjour gourmand qui nous ouvre des horizons insoupçonnés. Car si Pascal Gazonnet est originaire du plateau et qu'il perpétue la merveilleuse recette des cuisses de grenouilles de mémée Monnier, il sait aussi prendre le large pour associer aux bons produits du terroir d'une cuisine de tradition, des notes créatives toutes personnelles. Dans le cadre chaleureux d'une authentique auberge de campagne d'où se dégage une belle élégance plus contemporaine, il ne faut pas manquer l'incontournable spécialité de la maison, les cuisses de grenouilles, une véritable merveille. Autres bonheurs d'une cuisine de saison réalisée avec passion et savoir-faire, un délicieux millefeuille de caille aux giroldes, le poulet aux écrevisses, des poissons selon les arrivages, une roulade de veau ou une « Thézilliade », gratin aux giroldes et saint-marcellin servi avec une assiette de charcuterie. A l'heure du dessert, le vacherin au rhum maison avec du raisin et du nougat au miel reste un *must* de gourmandise. Conseil du Futé : prolongez votre séjour en réservant l'une des chambres personnalisées, et prenez le temps de découvrir à la fois cette superbe région et l'ensemble de la carte de l'Auberge. Une adresse remarquée par le Futé.

Nantua

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE NANTUA

Place de la Déportation ☎ 04 74 75 00 05

www.nantua-tourisme.com

4 circuits de 70 à 85 km vous permettront de suivre la route des sapins du Haut-Bugey. Ce sont des itinéraires de découverte traversant plus de 30 communes réalisant 4 boucles spécifiques autour des villes d'Oyonnax, Hauteville-Lompnes, Nantua et Izernore.

Points d'intérêt

■ ABBATIALE DE NANTUA

Située approximativement au centre du bourg, l'abbatiale de Nantua porte beau le poids des ans et offre au visiteur le spectacle d'une belle architecture en croix latine datant du XI^e siècle pour partie (sur une base plus anciennes et plusieurs fois remaniée). Intéressant aussi le superbe portail, meurtri par les vandales de la Révolution ou la richesse du mobilier intérieur, parmi lequel on remarquera un retable sculpté datant de la Renaissance et classé aux Monuments historiques. Et pour la petite histoire, à noter également la présence d'un tableau de Delacroix (si, si) de 1836 intitulé Le Martyr de Saint-Sébastien. Sa présence est le fruit d'un imbroglio puisque le tableau aurait du servir à payer une partie de l'orgue mais l'annulation de ladite vente pour des arguties juridiques valent aujourd'hui au visiteur d'admirer une toile de l'illustre romantique.

■ MUSÉE DÉPARTEMENTAL D'HISTOIRE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION DE L'AIN ET DU HAUT-JURA

3, montée de l'Abbaye ☎ 04 74 75 07 50

www.musees.ain.fr

Fermé d'octobre à avril. Ouvert du 1^{er} mai au 1^{er} octobre du mercredi au lundi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Le reste de l'année visite possible pour les groupes (+ de 10 personnes) sur réservation. Adulte : 4 €. Tarif réduit : 3 €. Gratuit pour les moins de 26 ans et le 1^{er} dimanche du mois entre mai et octobre. Boutique. Librairie.

A la fois musée et mémorial, le musée d'Histoire de la Résistance et de la Déportation présente la guerre et ses implications dans la région avec travers des archives, documents d'époque, objets et reconstitutions bien documentées dans l'ancienne prison du XIX^e siècle de la ville. Expositions permanentes et temporaires se partagent ce travail, peignant avec gravité le quotidien héroïque ou tragique de ces maquisards anonymes qui contribuèrent à forger l'histoire. Projection de films d'époque et scénographies audioguidées.

Le couvert

■ LE BELLE RIVE

23, route de la Cluse

☎ 04 74 75 16 60

www.bellerive-nantua.com

reservation@bellerive-nantua.com

Restaurant Belle-Rive

FACE AU LAC
23, Rte de la Cluse
01 130 NANTUA

Tél. 04 74 75 16 60
www.bellerive-nantua.com



Basse saison : ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Basse saison du 15 septembre au 31 mai. Menus de 20 € à 38 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Formule du jour 2 plats : 13 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Si le paysage splendide au bord du lac de Nantua n'a pas changé, le Belle Rive a été totalement repensé pour prendre une allure contemporaine vraiment réussie. L'harmonie semble se faire naturellement entre la beauté exceptionnelle du site et une salle aux lignes et aux couleurs douces parfaitement au goût du jour. La terrasse abritée offre un petit coin de paradis terrestre et la salle, avec sa véranda, s'ouvre à travers de larges vitres sur le spectacle de la nature, à tel point que certaines tables peuvent donner l'impression de manger sur le pont d'un navire. Parfait pour un dîner romantique, le Belle Rive accueille volontiers les groupes (repas de groupe, réception privée, événement professionnel...) pour des repas conviviaux, et il y a même des salles de séminaire pour ceux qui voudraient mêler plaisirs de la table et travail ! Côté cuisine, la tradition gourmande est mise à l'honneur avec des spécialités régionales bien travaillées. A commencer par les fameuses quenelles au brochet sauce Nantua au beurre d'écrevisses, des grenouilles fraîches – sur réservation – de la pisciculture d'Anchay, des filets de perches meunière ou le gratin gourmand de Maria Mâtre à base de queues d'écrevisses, de quenelle émincée, d'épinards, de champignons, d'une sauce Nantua et du riz basmati. Autres bonheurs gourmands : le poulet de Bresse au vin jaune ou un étonnant Burger jurassien au morbier. Possibilité de service traiteur. Adresse gourmande à redécouvrir avec le Futé.

■ CHEZ LE PÈRE DURDU

3, route de la Cluse ☎ 04 74 75 11 32
www.restaurant-chezperedurdu.com
hakan.durdu@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h. Haute saison : du mardi au samedi le soir de 19h à 22h ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 19 € à 30 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée, plat et dessert). Formule midi (entrée, plat, café) : 12,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vue sur le lac.

Plus qu'une excellente adresse, le Père Durdu est une institution locale, une véritable ambassade du bien vivre et du bien manger sur les rives du lac de Nantua, une adresse parmi les plus Futé de ce guide. Escale obligatoire Chez le Père Durdu, d'autant que le parking privé vous permet d'oublier rapidement votre véhicule pour vous consacrer à la contemplation des eaux du lac et aux plaisirs de la table. Dans cette belle maison familiale, l'accueil se montre toujours chaleureux et convivial. A deux, en famille, en groupe, chacun trouve naturellement sa place, à la superbe terrasse offrant un point de vue splendide sur le lac ou dans une salle largement ouverte sur l'extérieur. Il y a un air de paradis qui nous ouvre l'appétit. Et ça tombe bien, car la cuisine, en plus des paysages et de l'ambiance, est l'autre bonne raison de s'arrêter Chez le Père Durdu. La spécialité de la maison s'appelle Quenelle de brochet sauce Nantua (3^e prix au concours de la Quenelle à Nantua) gratinée au feu de bois, mais la carte ne s'arrête pas là : grenouilles à la persillade, filet de sandre, émincé de veau aux morilles, grillades au barbecue, côtelettes d'agneau et de fameuses pizzas cuites, elles aussi, au feu de bois. Chez le Père Durdu, une ambassade du bon goût, organisant régulièrement des soirées thématiques, refuge de tous les gourmands. Adresse particulièrement Futé.

RESTAURANT

CHEZ LE PÈRE DURDU
au bord du lac



3, route de la Cluse - 01130 Nantua
Tél. 04 74 75 11 32 - Fax 04 74 75 17 45
www.restaurant-chezperedurdu.com

Le gîte



**HÔTEL-RESTAURANT
L'EMBARCADÈRE*****

13, avenue du Lac ☎ 04 74 75 22 88

www.hotelembarcadere.com



Logis (2 cheminées). 47 chambres. Chambre double de 66 € à 81 €. Pension complète : 118 € (à partir de). Demi-pension : 83 € (à partir de). Petit déjeuner buffet : 10,50 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (6,50 € par nuit). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration (menu midi : 19 €. Menus de 25 € à 72,50 €. Maître Restaurateur). Certainement la référence hôtelière de Nantua et sa région. Une superbe maison entièrement rénovée en 2011, dans un bel esprit contemporain, s'ouvrant à la fois sur les montagnes et sur le lac. Un spectacle de nature que l'on contemple depuis la terrasse ou depuis sa chambre. 47 chambres parfaitement équipées, climatisées et équipées de TV satellite écran plat, et salle de bain avec sèche-cheveux. On se détend au bar lounge dans une ambiance zen, tout en composant son menu à la table gastronomique de l'Embarcadère : déclinaison de foie gras sous différentes formes ou une côtelette de truite de la Voûte marinée à l'aigre-doux, la fameuse quenelle de brochet sauce Nantua ou un dos de sandre à la crème de savagnin et morilles fraîches ; à moins que l'on ne préfère un délicieux agneau de lait, jus au romarin, copeaux de pomme de terre et artichaut ; avant de terminer avec une belle déclinaison de chocolat blanc, lait et noir ou, en saison, un tartare de fraises au basilic. Une adresse incontournable pour un séjour autour de Nantua.

■ Dans les environs

Brion

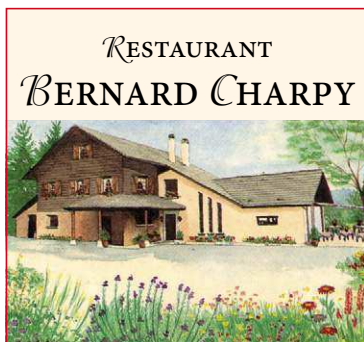


RESTAURANT BERNARD CHARPY

308, rue de la Croix-Chalon

☎ 04 74 76 24 15

www.restaurant-bernard-charpy.fr



RESTAURANT
BERNARD CHARPY

308, rue La Croix-Chalon
01460 BRION - 04 74 76 24 15
www.restaurant-bernard-charpy.fr

Fermé au mois d'août, la semaine de l'Ascension et pendant les fêtes de fin d'année. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. En été, fermé un week-end sur deux. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 49 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 22 €. Formule plat et dessert : 19 €. Terrasse. Le temps passe vite, M. et Mme Charpy tiennent cette belle maison depuis bientôt 25 ans, mais il faut prendre le temps de venir jusqu'à Brion – facile d'accès par l'A40, puis A404, sortie 9 Montréal-la-Cluse et Nantua – pour goûter au bonheur d'être à la table de Bernard Charpy. Il est conseillé de réserver, en précisant, pourquoi pas, que vous venez de la part du Futé, pour être assurés d'avoir une place dans ce qu'il faut bien appeler une véritable référence régionale en matière de gastronomie. Salle élégante s'ouvrant largement sur l'extérieur, terrasse abritée, tables bien mises, le raffinement est de mise, tout comme dans la cuisine d'un chef exigeant dans son travail, ainsi que dans la sélection des produits du terroir qui composent les assiettes. Accueil souriant, service impeccable, il ne reste plus qu'à savourer les spécialités du chef. A commencer par les poissons, avec des arrivages d'une grande fraîcheur et des sauces qui font vraiment la différence. On continue avec une Terrine maison, foie gras et canette, pour revenir vers une Soupe de poisson. Deux plats à ne pas manquer selon le Futé : le gratin de homard à l'Armoricaine et un homard bleu breton, auxquels on ajoute vite des Saint-Jacques poêlées, la volaille de Bresse et tout le reste de la carte, pour terminer avec un vacherin glacé maison ou un entremets glacé maison. Belle carte des vins à tendance régionale.

Nurieux-Volognat

■ LE MORNAV

D979 – Col du Berthiand

☎ 04 74 76 04 10

www.lemornay.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Haute saison en été. Menus de 19 € à 32 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 15 € (express). Formule suggestion : 20 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Ce qui est épatant avec Le Mornay, c'est que l'on ne se dit plus que l'on est quelque part à mi-chemin entre Lyon et Genève, mais que l'on est à Nurieux-Volognat, dans le Haut-Bugey, et que l'on ne veut plus en partir ! Il suffit de goûter une fois au plaisir d'être sur la terrasse magique du Mornay, avec vue panoramique sur le lac de Nantua et la chaîne du Jura, de goûter une fois à la cuisine d'Eric et à la gentillesse de l'autre Eric en salle, pour ne plus vouloir quitter ce Mornay. Loin de la ville, on se gare aisément et l'on profite pleinement de ce site d'exception. Vue imprenable, jeux pour les enfants, salle chaleureuse récemment rénovée dans des tons de gris et de rouge, accueil et service impeccables, tout est mis en œuvre pour que chacun savoure de délicieux instants gourmands. Cuisine traditionnelle française réalisée avec une belle sélection de produits frais, des produits le plus

souvent locaux composant des assiettes généreuses, comme le faisaient nos grands-mères : Soupe à l'oignon gratinée au morbier, salades goûteuses, Mousse de Saint-Jacques et ravioles aux cèpes sauce cerfeuil. A suivre, les fameuses Quenelle de brochet sauce Nantua et un riz sauvage aux pointes d'asperges, un Filet de truite à la jurassienne, un régal, un tout aussi merveilleux Magret de canard aux myrtilles ou une Saucisse de Morteau à la cancoillotte et pommes sautées. On termine avec un Pain perdu brioché au sirop d'érable, une Tarte maison ou une Gaufre gourmande. Des plats d'aujourd'hui aux saveurs d'autrefois accompagnés d'une belle carte des vins. L'été, on s'arrête au café se rafraîchir d'un cocktail ou d'une bonne glace. Possibilité de service traiteur sur réservation. Une adresse Futé.

Oyonnax

Si la ville d'Oyonnax, forte de ses 40 000 habitants, ne recèle pas un intérêt historique proprement bouleversant, la cité du Nord Bugéy n'en est pas moins dotée d'un dynamisme indéniable. La ville nouvelle, construite dans les années 60, a été entièrement rénovée dans les années 90, avec la construction d'un centre culturel et d'exposition, un musée, etc., et le vieux centre-ville compte aujourd'hui de nombreux commerces de proximité, des zones piétonnes, des espaces de verdure et de nombreux logements de standing, ce qui ne manque pas de lui conférer un certain charme. Mais la ville est avant tout connue pour son rôle dans l'industrie du plastique. Surnommée la « capitale de la plasturgie » ou encore « Plastic-Valley », Oyonnax et son bassin industriel ne comptent pas moins de 600 entreprises employant près de 15 000 personnes autour de ce seul pôle d'activité. Que l'on vienne du nord en descendant d'Oyonnax ou que l'on remonte depuis la région de Cerdon par une route assez sinueuse, le monument du Val d'Enfer rappelle que l'Ain a été un haut lieu de la Résistance. Il fut inauguré par le général de Gaulle en 1956 avec ces mots : « les hommes d'ici ne sont pas de ceux qui s'aplatissent ». Ces faits d'armes sont mis en valeur au musée de la Résistance et de la Déportation de Nantua. Une cité qui est également réputée pour ses quenelles, sa sauce, son lac et sa fameuse équipe de rugby évoluant en Top 14.

Points d'intérêt

■ LE MUSÉE DU PEIGNE ET DE LA PLASTURGIE

Centre culturel Aragon
Place Georges-Pompidou
☎ 04 74 81 96 82
www.oyonnax.fr
contact@amppo.fr

Ouvert toute l'année. Le mardi de 14h à 19h ; du mercredi au samedi de 14h à 18h. Ouvert le 1^{er} dimanche de chaque mois de 14h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 août, ouvert le lundi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 3,30 €. Tarif réduit : 2,30. Tarif jeunes : 1,60 € (16-18 ans et étudiants de -26 ans).

Avant d'être la capitale autoproclamée de la plasturgie, Oyonnax était autrefois célèbre pour une autre forme d'artisanat : celle du peigne où le métier de « peigneux » apparaît dès le XVII^e siècle. D'abord travaillé en bois, puis en corne de bœuf ou de cheval, sa fabrication s'industrialise et se diversifie au XIX^e siècle. Celluloïd, vers 1880. Polystyrène à partir de l'entre-deux-guerres, etc. Dans un musée rénové, bénéficiant du label Musée de France, de nombreuses pièces confinant à l'orfèvrerie, machines outils et expositions temporaires rythment aujourd'hui la vie du musée inauguré en 1977.

Le couvert

■ RESTAURANT LE TERMINUS

6, place Vaillant Couturier ☎ 04 74 73 52 75
www.leterminus.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir (dernier service à 22h30). Menus de 17,90 € à 21,90 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du chef : 10,90 €. Menu végétarien : 13 €. Couscous de 11,50 € à 19,50 €.

Et si tout commençait au Terminus ? Cela fait 36 ans que la famille Kernou tient cet établissement face à la gare d'Oyonnax, proposant toute la chaleur de l'accueil méditerranéen dans cette capitale du Haut-Bugey et des plats qui nous ouvrent des horizons. Ne surtout pas hésiter à pousser la porte du Terminus pour se laisser recevoir par l'adorable M. Kernou qui nous fait passer le bar pour nous accompagner jusqu'à la salle de restaurant. Ici, le terroir a franchi la Méditerranée et ce sont 7 couscous qui vous sont présentés à la carte, dont le fameux Royal : agneau, brochettes, boulettes, merguez. Futé aime la possibilité d'agrémenter son couscous selon ses envies avec des suppléments. Autres bonheurs bien préparés : brick à l'oeuf, une salade maison, une entrecôte, une escalope à la crème, une délicieuse brochette d'agneau, des gambas flambées au cognac, un pavé de dorade ou une truite meunière garnie. Un large choix qui contentera tous les appétits. Une adresse à connaître pour varier les plaisirs.



Le Terminus RESTAURANT

Spécialité Couscous

6 Place Vaillant Couturier
01100 Oyonnax
Tél. 04 74 73 52 75
www.leterminus.fr



■ **LA TOQUE BLANCHE**
11, place Emile-Zola ☎ 04 74 73 42 63
www.latoqueblanche-oyonnax.com

Maitre Restaurateur. Fermé en août. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 22h ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 20 € à 70 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Vente à emporter. Salle climatisée. Profitant du meilleur des produits du Bugey, de la Bresse, de la Dombes et du Pays de Gex, Richard Soibinet a su tirer parti de la tradition pour créer une partition à son goût. Formé entre autres par Georges Blanc, il a su en extraire l'universel pour l'assaisonner à sa mode. En effet, cette table élégante dans son décor boisé aux couleurs chaudes vous propose une cuisine classique et actuelle à la fois. Cette halte gastronomique, la seule à Oyonnax, vous invite à découvrir un délicieux pêle-mêle de homard, tourteau et pétales de foie gras sur mesclun aux agrumes, suivi d'un turbotin en brochette vanillée et d'un filet mignon d'agneau tendre en chausson d'épices. Laissez-vous tenter, le plaisir n'en sera que meilleur. Et faites confiance au maître d'hôtel, qui vous conseillera dans cette alliance secrète vin et mets. A commander, la spécialité maison avec une fameuse poularde de Bresse cuite en vessie au vin du Jura façon Fernand Point... Une adresse digne des meilleures tables gourmandes de la région.

Le gîte

■ **HOTEL BUFFARD**
Place Emile-Zola ☎ 04 74 77 86 01
www.hotelrestaurantbuffard-oyonnax.com
Ouvert toute l'année. Hôtel ouvert tous les jours. Restaurant ouvert tous les jours, sauf samedi et dimanche soir. 28 chambres. Chambre double à partir de 35 € ; chambre triple à partir de 55 €. Demi-pension : 45 € (à 70 €). Petit déjeuner : 7 €. Parking fermé. Soirée étape : 64 €. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (restaurant fermé le samedi et le dimanche soir. Plat du jour : 10 €. Menus de 13,50 € à 38 €. Menu enfant : 8,50 €). Tv

satellite, Canal+. Grand parking. Quand on dit que l'Hôtel Buffard est une véritable institution et une affaire de famille, on ne dit pas ça à la légère. Cela fait maintenant 115 ans que 4 générations se sont succédé à la tête de cet établissement rénové pour perpétuer le meilleur de l'hospitalité en plein cœur d'Oyonnax. Idéalement situé sur la place centrale, faisant face à l'église, l'Hôtel Buffard accueille aussi bien les visiteurs de passage dans la région que les hommes d'affaires venus travailler dans la fameuse « Plastic Vallée », sans oublier les amoureux du ballon ovale ! Ce qui fait la différence, c'est l'accueil que l'on reçoit dans cette maison de famille où l'on se sent vite « comme à la maison ». 28 chambres de bon confort et bien équipées pour trouver le repos après une journée d'escapades dans la région, ou de travail. Parking privé pour oublier sa voiture et profiter pleinement des lieux, notamment de la table. En terrasse ou dans une salle chaleureuse, on retrouve toutes les spécialités du terroir dans une cuisine de tradition : Mesclun d'écrevisses printanier en croustillant, Grenouilles sautées comme en Dombes, Quenelle de brochet sauce Nantua ou Gratin de quenelles et queues d'écrevisses, Rognonnade de veau au porto ou une Côte de veau à la crème, morilles et vin jaune. « Chez Buffard », comme tout le monde dit, c'est également le bon endroit pour organiser banquets, repas de groupes pour les particuliers ou les professionnels. Une étape incontournable et une adresse Futé.

■ Dans les environs

Charix

■ **AUBERGE DE L'ANCIENNE SCIERIE**
Le village ☎ 04 74 76 01 17
www.auberge-charix.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au dimanche le soir. En hiver, le restaurant est fermé le soir, sauf pour les clients de l'hôtel. Menus de 19 € à 26 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 12,50 €. Pizzas de 8,50 € à 11 €. Menu Mont d'Or : 21 €. Chambres : 50 €. Petit déjeuner : 6 €. Soirée étape : 60 €.

Vous allez être « sciés » ! Et pas seulement parce que cet établissement est installé dans une ancienne scierie entièrement rénovée, mais parce que le cadre est sympa, que l'accueil est charmant, que la cuisine est bonne, que... beaucoup d'autres raisons à découvrir sur place, en suivant le Futé. A quelques kilomètres du lac Genin, havre de fraîcheur dès les beaux jours, cette Auberge offre un lieu de séjour – 6 chambres parfaitement équipées et bien aménagées – et de restauration qui va plaire à toute la famille. Tenu par une lyonnaise qui avait auparavant une maison d'hôtes dans les Hautes-Alpes, cette Ancienne scierie mêle le charme de l'ancien avec le confort du moderne. Terrasse fleurie pour s'installer aux beaux jours – il est fortement conseillé de réserver – et salle permettant de se réchauffer près de la cheminée en hiver. Côté cuisine, les produits frais du terroir sont mis à l'honneur dans une cuisine de tradition avec un fameux menu de grenouilles fraîches servies avec un excellent gratin dauphinois (uniquement sur réservation). Mais

encore, des quenelles sauce Nantua ou de plus légers carpaccio et tartare. Tous les vendredis, ne pas manquer la Tête de veau sauce ravigote maison. Le repas se termine avec une île flottante ou un crumble rhubarbe-pommes rôties. Une entrée remarquée dans le Futé.



AUBERGE DU LAC GENIN
Lac Genin ☎ 04 74 75 52 50

www.lacgenin.com

Fermé du 15 octobre au 1^{er} décembre. Restauration. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 21 €. Menu enfant : 6,50 €. Formule du midi : 13 €. Logis 2 cheminées, 1 cocotte. 3 chambres de 55 à 65 €. Petit déjeuner 6,50 €. Terrasse.

Notre guide est rempli de bonnes adresses, mais si vous voulez vous rapprocher du paradis, c'est ici qu'il faut venir. Le Lac Genin est un véritable joyau de nature, avec sa forêt de sapins entourant ses eaux bleues. L'hiver, altitude oblige, la neige donne des airs canadiens à ce paradis du Bugey. L'été, on profite de la plage privée de l'Auberge pour se baigner dans les eaux tranquilles du lac. Et au milieu de cette nature merveilleuse, une Auberge, ancienne ferme détruite pendant la guerre et reconstruite par le grand-père de M. Godet, famille qui tient cet hôtel-restaurant depuis bientôt 50 ans. La terrasse compte parmi les plus belles que l'on puisse imaginer, s'ouvrant vers le lac. La salle est à l'image de l'accueil des patrons et de l'équipe, chaleureuse, conviviale. Il est fortement conseillé de réserver pour être assuré d'avoir une place, notamment en fin de semaine, et se régaler d'une cuisine qui met à l'honneur les produits de terroir. Cuisine simple et généreuse qui réalise d'excellentes grillades au feu de bois dans la cheminée, mais encore parmi les spécialités savoureuses : un saucisson au vin braisé, une délicieuse croustade d'escargots aux cèpes, une côte de veau moutarde, des filets de perche ou des filets de truite rose aux échalotes. Et pour accompagner le tout, très belle carte des vins avec plus d'une centaine de références. Adresse Futé où l'on peut prolonger son séjour (3 chambres) dans un paradis terrestre.

Le Poizat



AUBERGE DES CLAIRMONTELLES
Les Clairmontelles
Champ Moguel ☎ 04 74 75 67 67
www.clairmontelles.fr



Hébergement ouvert toute l'année. Le restaurant est uniquement ouvert durant les vacances scolaires, 7j sur 7 midi et soir. Petit déjeuner : 8 €. Parking inclus. Appartement Standard (4 pers.max) de 55 € à 75 € par nuit. Appartement 6 pers. max : 80 € par nuit. Appartement 8 pers. max : 110 € par nuit. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 12 €. Menus de 22 € à 32 €. Carte. Maître Restaurateur). Sauna. A une heure de Lyon, un véritable havre de paix, un petit paradis terrestre au milieu des lacs et des forêts, c'est un bonheur qui ne se refuse pas ! Surtout quand on peut en profiter pleinement en séjournant à l'Auberge des Clairmontelles. Un établissement repris par Christian et Vincent il y a un an et demi. Deux nouveaux propriétaires qui ont très largement élevé les prestations de cet ancien centre de vacances devenu une résidence de tourisme 3 étoiles. Dans un cadre de nature préservée – un parc de 4 ha –, sur la route des Sapins du Haut-Bugey, l'Auberge des Clairmontelles propose à la location, avec possibilité de prestations hôtelières, 27 appartements meublés avec goût pouvant recevoir jusqu'à 8 personnes. Destination week-end ou vacances idéale pour vivre pleinement, à deux ou en famille, en se relaxant au bord de la piscine, aux spas ou au sauna après une journée de randonnée, de ski de fond sur une piste privée, damée pour les clients (initiation offerte) ou une séance à la salle de fitness. Autre bonheur des lieux, la table tenue par un Maître Restaurateur qui propose une carte de qualité pour les clients de l'hôtel et tous les gourmands de passage. L'hiver, on trouve refuge près de la cheminée pour savourer une volaille au vin jaune et morilles ou une tomme flette maison. L'été, en terrasse, on savoure une grillade. Parole de Futé, il ne tient qu'à vous de vivre une parenthèse de bonheur aux Clairmontelles.



*Auberge
du lac Genin*

Spécialités au feu de bois

01130 CHARIX
Tél. 04 74 75 52 50
www.lacgenin.fr



La Dombes – Val-de-Saône

La Dombes est la principale région de France productrice de poissons d'étang (carpes, brochets, tanches, gardons...), elle doit sa typicité paysagère à un écosystème très particulier : perforée de milles étangs créés au XIII^e siècle, ces derniers grignotent le paysage de leurs étendues humides jusqu'aux portes de Lyon. Mais la Dombes, c'est aussi le paradis des oiseaux migrateurs et des chevaux de selle. La gastronomie locale (carpe, gibier d'eau, grenouilles, galette de Pérouges...) ne manquera pas non plus de titiller le palais des gastronomes avertis. Le Val de Saône, entre Dombes et Beaujolais, est une bande de terre vallonnée où la Saône a fait son lit. Depuis la préhistoire, la Saône est une voie de commerce et de pêche importante. Les nombreux châteaux, de Trévoux à Villefranche, ainsi que la « Pêcherie » à Lyon illustrent encore l'enjeu économique de cette région. Le Val de Saône est un paysage de grandes prairies que la floraison de printemps pare de multiples couleurs. Comme la Dombes, cette zone humide est un refuge pour de nombreuses espèces animales. Si depuis 50 ans, brèmes, brochet et silures se font plus rares, les gastronomes ne boudront pas leur plaisir au fil des nombreuses étapes culinaires où la friture reste encore un mets de choix.

Châtillon-sur-Chalaronne

Coiffant la Dombes et annonçant déjà le pays bressant voisin, Châtillon-sur-Chalaronne est au printemps et en été une véritable invitation à la balade avec ses parterres de fleurs (la ville est labellisée 4 fleurs, la distinction suprême, au concours des plus belles villes et beaux villages de France). Il faut dire que tout prédestinait Châtillon à être une ville fleurie. Philippe Commerson, l'un de ses fils, ne fut-il pas celui qui ramena en France une fleur jusqu'alors inconnue du nom d'Hortensia ? Balcons, ponts, berges, parterres : les fleurs dont celle dédiée à la reine Hortense sont omniprésentes. A voir aussi ou à ne pas manquer : ses anciennes halles où tous les samedis matin se tient un marché haut en couleur, son château féodal et ses maisons à colombages. Ville d'art, ville d'histoire, ville de gastronomie... Les alentours de Châtillon offrent ainsi leur lot de bonnes tables à l'instar de la région, comme le Saint Lazare, à l'Abergement-Clémenciat, où le chef, Christian Bidart, adhérent au Club des Cuisiniers de l'Ain, vous mitonnera une cuisine locale à sa façon que vous n'êtes pas près d'oublier !

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE CHÂTILLON

Sans doute construit aux époques troubles de l'an mil, le château de Châtillon subira les attaques furieuses de l'armée du roi Henri IV, venue assiéger un bastion de la famille de Savoie à qui appartient alors la forteresse. Nivelé en partie, le château fera l'objet d'un vaste plan de restauration. Aujourd'hui visible de loin, avec son enceinte et ses tours massives et majestueuses à la fois, le château de Châtillon-sur-Chalaronne est l'occasion, l'été, de nombreuses réjouissances à caractère historique. Ses fortifications exigées par la maison de Savoie dont dépendait la ville, ont été financées par les bourgeois de Châtillon et construites par la communauté à partir de 1273. Il reste assez peu de traces de ces fortifications. Subsistent néanmoins encore la tour transformée en chapelle centrale séparant les salles des malades, hommes et femmes de l'ancien hôpital, la tour réhabilitée et occupée actuellement par l'Hôtel de la Tour ainsi que l'amorce des arches qui prolongeaient les murailles au-dessus de la Chalaronne. Cette enceinte était percée de trois portes. Seule demeure la Porte de Villars.

■ LES HALLES

80 m de long, 20 m de large et 10 m de haut : les halles de Châtillon étendent leur renommée bien au-delà des limites du canton. Edifiées en 1440, et soutenu par des piliers de chêne, les halles étaient partagées en trois travées qu'on appelait autrefois les « Grandes Halles » au centre et les « Petites Halles » de chaque côté. Elles furent en partie détruites par le terrible incendie de 1670 et reconstruites sur le même modèle, grâce à la diligence du maire Philibert Collet et à la générosité de Mademoiselle de Montpensier, comtesse de Châtillon, qui autorisa les habitants à prendre le bois nécessaire dans sa forêt de Tanay. Elles sont tous les samedis matin l'occasion d'un marché vivant et coloré où les producteurs locaux le disputent aux volailles vivantes dont la présence assure l'ambiance dans un joyeux brouhaha. Maisons à colombages, église gothique Saint-André ou ancien hôtel-dieu du Moyen Age renfermant une belle apothicaire, font aussi partie du riche patrimoine historique de la cité.

■ MUSÉE DU TRAIN MINIATURE

96, place des Halles

☎ 04 74 55 03 54 / 06 15 16 26 39

www.museedutrainminiature.com

Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 4 €. CB non

acceptée. Amorcée dans les années quatre-vingt par un passionné du modélisme ferroviaire, la petite collection de train-train de salon s'est transformée au fil du temps en l'une des reconstitutions au 1/87^e les plus fascinantes de France. Situé en plein centre de Châtillon (à deux pas des Halles), ce sont 200 m² de réseau ferré, pas moins de 30 rames et des reconstitutions archi-fidèles des sites et monuments de la région lyonnaise, des Alpes ou de Provence. Atmosphère changeante (ciel étoilé), bruitages (marteau-piqueur sur un chantier, tondeuse à gazon...) tout est orchestré pour recréer une réalité aussi conforme à l'originale... la fantaisie en plus. Une boutique en forme de gare vient compléter la visiter d'une heure (incontournable collection de cartes, porte-clés, tee-shirts, etc.).

Le couvert

■ LE COMMERSON

48, rue Commerçon ☎ 04 74 55 02 77
lecommerçon@yahoo.fr

Ouvert du mercredi au samedi le midi ; du mercredi au dimanche le soir. En été, tous les jours sauf le dimanche midi. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 12 €. Terrasse. Vente à emporter.

Un établissement aux airs d'Italie situé dans une rue piétonne de la ville, non loin de la place du marché des halles. Il vous offre une gamme de pizzas cuites au feu de bois mais également tartine de fromage, lasagne, tartiflette et viande. En hiver, les gratinés au feu de bois sont sa spécialité ! Les desserts sont tous faits maison avec tiramisu, mousse au chocolat, café gourmand, crème brûlée. En été, vous pourrez profiter de la terrasse ou de la salle climatisée. Une halte agréable pour un bon rapport qualité-prix. Le samedi matin, grand marché sous les halles de Châtillon. Une ambiance conviviale à ne pas manquer et des produits du terroir de qualité.

■ CHEZ NOËLLE

Relevant ☎ 04 74 55 32 90
www.hotelrestaurant-cheznoelle-01.com
accueil@cheznoelle.fr

Logis 1 cheminée, 2 cocottes. Restaurant ouvert tous les jours, sauf dimanche soir. Menus de 29 € à 40,50 €. Menu enfant : 11 €. 7 chambres 60 € à 70 €. Petit déjeuner : 9 €. Soirée étape 70 €. Accès Wifi. Accueil des groupes. Dans ce petit village du Relevant, à deux km environ de Châtillon-sur-Chalaronne, dans une belle campagne verdoyante, Chez Noëlle offre une étape de choix, annonçant la couleur culinaire dès notre arrivée, avec une grenouille tentant de sauter de la poêle... Amusant clin d'oeil à la bonne cuisine régionale préparée depuis une quarantaine d'années par l'adorable Noëlle Bouchard, la propriétaire de cette grande maison devant laquelle se tient une agréable terrasse. On se gare aisément et l'on est reçu avec le sourire par une dame charmante pour qui le pays n'a pas de secret. D'ailleurs, elle conseillera avec plaisir tous ses clients sur les activités à pratiquer aux alentours. Mais avant ou après l'effort, c'est à table que l'on prend des forces avec une cuisine de tradition, 100 % préparée maison, mettant à l'honneur le terroir et les produits locaux. Parmi les spécialités, un tartare de queues d'écrevisses, des grenouilles fraîches au beurre

persillé ou une belle volaille fermière à la crème et aux morilles. Ne pas manquer également le burger de canard confit ou le risotto de Saint-Jacques et gambas. On termine avec des pâtisseries maison ou une fameuse île flottante aux pralines. Autant dire que l'on prolonge son séjour dans l'une des 7 chambres d'une maison familiale et futée !

Fermes-auberges

■ AUBERGE DE MONTESSUY

Route de Marlieux ☎ 04 74 55 05 14
www.montessuy.com
auberge-montessuy@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 40 €. Formule du midi : 14 €.

A 1 km du centre-ville, cette auberge environnée de verdure offre une salle de restaurant élégante avec parquet sombre, cheminée et chaises houssées de tissu, ainsi qu'une belle terrasse afin de profiter de la nature dès les beaux jours. Même la salle à part destinée aux groupes est empreinte d'un charme plein d'authenticité. Au menu, grenouilles comme en Dombes et goujonnette de carpe comptent au rang des spécialités. Mais on y dégustera aussi bien du gibier en saison, comme cet excellent pavé de sanglier qui ravira les amateurs. Encore, foie gras poêlé et ris de veau de la même façon, volaille à la crème et aux champignons, un filet de sandre sauce oseille, ou un moins vu magret de canard sauce bourguignonne.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT DE LA TOUR

Place de la République
 ☎ 04 74 55 05 12
www.hotel-latour.com



Ouvert toute l'année. Chambre double de 129 € à 165 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 30 €. Formule cocooning (tout inclus avec nuit, apéritif, dîner, petit-déjeuner) à partir de 147 €/pers. Restauration (formules de 18,50 € à 74 €).

Cocooning et gastronomie : le ton est donné. Atmosphère cosy, un brin baroque revisité dans une veine très contemporaine, parfois fantaisiste pour cet hôtel-restaurant feutré, installé dans une belle bâtisse du XV^e siècle adroitement restaurée. Dans l'assiette, un beau choix de poissons et de spécialités locales (cuisine bressane ou retour de chasse) ingénieusement mises en scène et des formules pour suivre des cours de cuisine sur place et découvrir les produits du terroir, comme cette volaille de Bresse farcie au foie gras ou la fameuse quenelle de brochet. Quant aux chambres personnalisées sur des tons très colorés à la mise en scène parfois déroutante, elles sont la garantie de passer un agréable moment au cœur de la cité historique. L'accueil est à l'avenant du reste, vivant et agréable. Le petit déjeuner au bord de la piscine ou sur terrasse, l'été, est un pur moment de délice à inscrire au menu de tous les gourmets du farniente.

Emplettes

■ MARCHÉ

www.chatillon-sur-chalaronne.fr
mairie@chatillon-sur-chalaronne.org

Le célèbre marché alimentaire qui se tient sous les halles tous les samedis matins rassemble une soixantaine de producteurs. Nombreux produits régionaux de qualité dans une ambiance de foire très animée.

■ Dans les environs

L'Abergement-Clémenciat

■ LE SAINT-LAZARE

Le Bourg ☎ 04 74 24 00 23

www.lesaintlazare.fr
lesaintlazare@aol.com

Ouvert le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi le soir ; du vendredi au mardi le midi. Menus de 31 € à 85 €. Menu enfant : 15 €. Menu déjeuner en semaine formule « gastronome pressé » : 19 €. American Express.

Une auberge créée en 1859, reprise par Jean-Claude et Ernestine Bidard en 1899, voilà pour les débuts. De la boulangerie-hôtel-épicerie du commencement, le fils, Gustave, fera un restaurant. Déjà une dynastie qui se dessine. Aujourd'hui entre les mains prédestinées de Christian Bidard, descendant de la famille, l'histoire se perpétue. Bardé de belles références (notamment le Crillon à Paris et le Martinez à Cannes), l'homme s'y connaît pour faire chanter les papilles tout en enchantant le regard, tant par sa manière de magnifier les bons produits, que par un art consommé de recevoir que lui et son épouse ont su déployer à l'unisson de cette terre d'accueil pour gastronomes. Travail méritoire salué par un macaron dans un petit guide rouge, la carte est renouvelée tous les trois mois afin de proposer des plats originaux d'ici et d'ailleurs avec des produits de saison : Ris de veau laqué et pousses vertes, risotto de céleri et asperges, Cuissees de grenouilles aux herbes et beurre de Bresse, Homard à l'os à moëlle et béarnaise morillée, cocotte printanière, Pêche d'eau douce et foie gras au sel fumé, viole de pot-au-feu aux jeunes légumes... pour terminer avec des Fraises et gel de lait aux amandes, coque sorbet mentholé. Autre originalité, le chef donne des cours de cuisine, sur réservation.

Condeissiat

Le couvert

■ RESTAURANT ROLANDE

Grande Rue ☎ 04 74 51 43 08

www.restaurant-rolande.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; du mercredi au dimanche le soir. Menus de 19 € à 53 €.

Quand on aime, on ne change pas ! Chez Rolande fait partie des institutions gourmandes de la Dombes, et pour rien au monde on ne manquerait de venir dans ce lieu emblématique de la cuisine locale pour savourer

les meilleures spécialités régionales. Décor naturel merveilleux pour ce restaurant installé à la croisée des chemins. Une belle maison, comme submergée de fleurs dès la belle saison, où l'on entre avec le sourire après avoir laissé sa voiture sur le parking. Dans ce petit coin de paradis, on oublie volontiers les contraintes de la ville pour se laisser bercer par un cadre ravissant et conquérir par un accueil adorable. La terrasse colorée de mille fleurs est une aubaine aux beaux jours, mais les salles, chaleureuses et confortables, savent nous faire oublier nos soucis et une mauvaise météo, pour nous permettre de nous régaler d'une authentique cuisine de terroir. Chez Rolande, c'est chez Rolande Curtil qui sait choisir les bons produits et connaît les bonnes recettes savoureuses et généreuses. Cuisine de tradition, soigneusement préparée, avec – en vedette – un foie gras de canard maison et sa compotée de figues, les fameuses grenouilles persillées, le poulet fermier à la crème servi avec ses légumes de saison – à moins de préférer son poulet avec des morilles... un régal -, ou un filet de bar sur croûte d'herbe. Belle ronde des fromages, desserts délicieux et carte des vins pour nous faire tourner la tête. Dans la Dombes, les gourmands et les gourmandes vont Chez Rolande, une adresse particulièrement Futé.

Neuville-les-Dames

■ RESTAURANT LES GLYCINES

6, place de l'Ancienne-Gare

☎ 04 74 55 60 13

www.restaurant-les-glycines.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 17,50 € à 45 €. Formule du midi : 13,50 €. Jardin.

Depuis 30 ans bientôt, Gèneviève et Bruno Chatelet vous invitent à partager un moment agréable, sous la glycine aux beaux jours, dans un cadre convivial et chaleureux au cœur de la Dombes. La cuisine traditionnelle et régionale servie par Gèneviève est faite à partir de produits de saison. Vous aurez le choix difficile entre le foie gras de canard, la salade gourmande ou de chèvre, la terrine maison, le gâteau de foies de volailles, la tranche de gigot d'agneau, la pièce de bœuf, les 12 escargots, les grenouilles fraîches, le poulet à la crème, ou encore ces poissons à commander à l'avance : saumon à l'oseille, filet de loup au blanc de blanc, marmite du pêcheur, rôti de lotte safranée, sauté de lotte à la crème d'ail et au citron, mousseline de Saint-Jacques sauce cresson, mousseline de carpe sauce écrevisses, bar portion au grill, dorade portion au grill ou bouillabaisse en gelée. Deux salles vous accueilleront, de 30 à 40 couverts chacune.

Saint-André-le-Bouchoux

■ RESTAURANT DES DOMBES

Le Village ☎ 04 74 42 50 91

www.restaurantdesdombes-bayoux.fr

Fermé en février. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 31 € à 42 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 12 €. Menu grenouilles : 23 €. Accueil des groupes. Terrasse. Au cœur de la Dombe, venez

déguster grenouilles fraîches, poulet à la crème, crêpes parmentier, filet de sandre. Jérôme et Stéphanie vous accueilleront chaleureusement dans cet établissement qu'ils ont transformé pour lui donner toute sa convivialité dans un cadre rustique agréable. Dans la formule, le quart de vin et le café sont compris. Les groupes profitent d'un menu adapté avec apéritif, vins, eau gazeuse et café compris. La carte varie deux fois par an. Une grande terrasse ombragée vous offrira la fraîcheur nécessaire au moment les plus chauds de la journée ! Sur place, vous pourrez admirer le château du Grand Romans. Il ne se visite pas. En revanche, vous pourrez apprécier l'église, de style roman, datant du XI^e siècle et reconstruite au XV^e siècle ; ainsi que vous promener, après un bon repas, autour de ses étangs sur une superficie de 225 ha dont les principaux sont l'étang Grand Romans et l'étang Vieux. Les plus courageux pourront suivre la balade de 9,5 km estimée à 2 heures 15 pour profiter de la faune et de la flore particulièrement riche dans la région.

Sulignat

■ RESTAURANT LA MITAINE

☎ 04 74 50 09 33

ludovic.trichard@orange.fr

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du vendredi au mardi le soir. Menus de 16 € à 36 €. Formule du midi : 11 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Ludovic Trichard a repris l'établissement de sa grand-mère en 1999, qui l'avait repris de son arrière-grand-mère et il continue dans la lignée : il vous réservera un charmant accueil. On pratique ici une cuisine traditionnelle, dont la préparation des escargots, des crêpes Parmentier et des succulentes grenouilles fraîches en persillade des grands-mères, qui est perpétuée aujourd'hui par Danuta, sa femme. Aussi, terrines, poulet de Bresse à la crème, aux morilles, aux écrevisses, sot-l'y-laisse aux trompettes de mort, coq au vin... Brechet de volaille persillé, millefeuille de carpe sauce beajolais-villages, poisson sauce épicée, sont servis en été. Côté desserts, crème brûlée, le soufflé glacé à la Chartreuse ou le framboisier d'anniversaire, sont fabriqués « maison ». Sommelier au restaurant Jacques et Alain Pic à Valence de 1989 à 1994, il sait conseiller les clients et leur offrir le meilleur rapport met-vin. Une adresse connue et reconnue.

Meximieux

Petite cité au charme tranquille située à l'extrémité du plateau de la Dombes, la ville de Meximieux a son origine attestée depuis l'Antiquité au moins. D'ailleurs, son nom serait directement décalqué de celui du propriétaire d'une villa gallo-romaine ayant vécu à cet endroit : Maximiacus. Avec un patronyme pareil, il ne serait pas étonnant que Steven Spielberg, toujours en quête d'un scénario accrocheur, ne débarque un beau jour dans cette paisible bourgade de la Dombes ! « L'autre » attrait de Meximieux, c'est bien entendu sa proximité d'avec la cité médiévale de Pérouges. Une visite à ne surtout pas manquer.

Restaurant Rolande

Un lieu gastronomique niché au cœur de la Dombes et aux confins de la bresse.



Centre village

01400 CONDEISSIAT

04 74 51 43 08

■ BALADE AROUND DES LAVOIRS

L'office du Tourisme de Meximieux met à la disposition des promeneurs un triptyque gratuit intitulé « De Lavoirs en Lavoirs » permettant de rallier en deux heures de marche à un rythme modéré les principaux points d'intérêts de la vieille cité, à commencer comme c'est écrit par ses très nombreux lavoirs.

Points d'intérêt

■ BEFFROI DE L'ANCIENNE MAIRIE

Si la grande bâtisse blanche fut élevée en 1898, le carillon qui en constitue la proue n'a retrouvé ses cloches, lui, qu'en l'an 2000, à l'occasion des festivités organisées pour le passage du millénaire. Jolie bâtisse quoiqu'il en soit. Avec ou sans les cloches !

■ CHAPELLE DE L'ANCIEN PETIT SEMINAIRE

Dans son mur nord est enchâssée la plus ancienne inscription retrouvée à Meximieux. Celle-ci date du II^e siècle apr. J.-C., preuve, s'il en fallait une de plus, que le site était déjà largement occupé à l'époque gallo-romaine (puisqu'on vous le disait !).

■ EGLISE SAINT-APOLLINAIRE

Fondée au XV^e siècle sur des bases sans doute bien plus anciennes, l'église fut remaniée au XVII^e siècle puis, une seconde fois, au XIX^e siècle. Comme si les vents de la mode soufflaient en architecture comme sur le reste n'avaient suffi à la transformer, l'église a également subi un incendie au début du XX^e siècle. Passage incontournable des amateurs d'architecture médiévale, l'église de Villars-les-Dombes a emprunté pour sa construction les matériaux de la région : briques rouges ou carrons, fabriqués à partir de l'argile locale, et galets. Il n'empêche, en dépit du temps et des aléas de l'histoire, Saint-Apollinaire conserve une certaine majesté. Ne pas manquer d'admirer les stalles classées à l'intérieur.

Le couvert



LA COUR DES LYS

11, route de Lyon

☎ 04 74 61 06 78

www.la-cour-des-lys.com

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, fermé le mercredi midi. L'hôtel vous reçoit du lundi au dimanche. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 51 €. Plat unique. Vin au verre. Vente à emporter.

Cet ancien relais de poste du XIX^e siècle, transformé par Frédéric Navez en 2007, vous fait voyager dans le temps. Les murs, les pierres, la décoration, tout est réuni pour vous emmener loin du réel et profiter de l'instant avec au programme une cuisine gastronomique réalisée à partir de produits du terroir d'excellente qualité. Au menu, croustillant de foie gras poêlé, caramel et chocolat, suivi d'un dos de flétan des fjords de Norvège sur une crème de fèves aux pamplemousses, émulsion d'ail des Ours et flan de Saint-Jacques et d'un filet de bœuf français aux huîtres chaudes et os à moelle pleurotes sautées à l'ail fumé pomme purée soufflée à l'huile de truffes blanches. Autant de plaisir des yeux que des papilles. Frédéric propose également certaines de ses recettes en service traiteur à emporter avec langoustines Bellevue, terrine de chevreuil en saison, filet de bœuf de Montbéliard au café. Des cours de cuisine sont également dispensés pour refaire chez vous vos mets préférés (70 €/personne en groupe). A noter l'atelier des enfants pour préparer bonbons, caramel et chocolat. Des chambres luxueuses sont également mises à votre disposition pour profiter du plaisir jusqu'au bout !

Le gîte

■ LA MERE JACQUET

Pont de Chazey

D 1084

☎ 04 74 61 94 80

www.lamerejacquet.com



Fermé deux semaines en août et deux semaines en décembre. 19 chambres. Chambre double de 70 € à 80 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé inclus. American Express. Wifi gratuit. Restauration (menus de 29 € à 49 €).

Entre Dombes et Bugey, en bordure de l'Ain, une maison du XVI^e siècle est devenue une hostellerie de charme. Sous son toit, depuis plusieurs générations, la famille Jacquet peaufine l'art de recevoir. Là, on change de catégorie pour ce 3 étoiles également équipé d'un restaurant. Si ce dernier est niché dans une jolie bâtisse Renaissance, les chambres, elles, se trouvent dans une construction plus moderne. Au menu, les produits frais du marché aux goûts des saisons pour réaliser une cuisine de caractère. Que dire de plus que de goûter au Foie

gras de canard chaud en escalope, fondue de golden caramélisée ; Pavé de veau accompagné de sa timbale de pomme de terre aux herbes ; Bar rôti sans sa peau, beurre blanc au Noilly et son panier de petits légumes ; Tartare de mangues et ananas. Côté dessert, cet Impérial chocolat mandarine. Une escapade gastronomique à ne pas manquer.

Emplettes

■ FERME DE JACQUES DELPON

Terre Morel

Route de Charnoz

☎ 04 74 61 39 68

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h ; le samedi de 10h à 12h et de 13h à 17h.

Cet éleveur de canards situé dans le secteur touristique de la Côtère, aux portes de la Dombes, accueille les groupes l'été pour leur faire découvrir l'univers fascinant de ce volatile destiné à finir dans nos assiettes sous toutes ses formes. En avril et en octobre, la ferme organise même des journées portes ouvertes de 4 jours. Foie gras, canards entiers, magrets, confits, rillettes, civets, sautés, terrines et sauces. En dehors de la ferme de Meximieux, les produits de Jacques Delpon peuvent également être achetés à la boutique Côté Ferme de Belley et chez les Fermiers de la Dombes, à Villars-les-Dombes.

■ Dans les environs

Anthon

■ LES PLATANES

Place des Platanes

☎ 04 78 32 13 20

Fermé le lundi, le mardi et le mercredi soir, le samedi midi et le dimanche soir. Menus de 24 € à 35 €. Formule du midi : 13 €. Terrasse.

Au centre du village d'Anthon, un petit restaurant repris courant 2010 par un jeune couple passionné de cuisine. Ayant déjà travaillé à la Brasserie des Célestins ainsi que chez Georges Blanc à Vonnas, le chef propose une cuisine raffinée réalisée à partir de produits frais et de saison, comme cette terrine de biche et de chevreuil maison ou cette salade de saumon du chef en 3 façons en entrée. Les volailles de la région ne sont pas oubliées avec ces lasagnes de blancs de volailles façon napolitaine avec également des spécialités de poissons et de grenouilles (sur réservation). Les desserts sont à l'avenant avec une touche d'azote pour certains ! Ainsi serez-vous séduit par les glaces artisanales, la crème brûlée à la barbe à papa flambée, ou l'éventail d'agrumes au Cointreau. Côté animation, notre chef mise également sur les grands événements de l'année pour organiser des soirées deux fois par mois (beaujolais nouveau...). Un coup de cœur pour cet Anthonois d'origine revenu au pays !



Auberge du Mail les Marmottes

Place du mail
01150 Chazey sur Ain

Tél. 04 74 61 93 85
www.auberge-du-mail.com

Chazey-sur-Ain

■ L'AUBERGE DU MAIL

48, place du Mail

☎ 04 74 61 93 85

www.auberge-du-mail.com

lauberge.du.mail@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Bar ouvert dès 8h30 le matin. Fermeture l'après-midi, sauf aux beaux jours. Menus de 21 € à 34,80 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 12 € (menu de la semaine). Menu grenouilles : 23,50 €.

Non loin des bords de l'Ain, une petite place paisible avec ses beaux platanes et une belle maison avec sa terrasse accueillante, l'Auberge du Mail. Une entrée dans notre guide et une découverte comme Futé aime les partager. Didier et Mireille ont repris l'Auberge en 2006 et depuis, dans une ambiance familiale et conviviale, ils perpétuent le meilleur de la tradition culinaire française à travers une cuisine authentique, sincère, uniquement réalisée à partir de produits frais – même pour les grenouilles. C'est un vrai bonheur de venir en famille, en groupe, pour s'installer à cette terrasse qui prend des airs de vacances – on dirait une placette provençale. Idéal pour s'évader de son quotidien. En semaine, à midi, au menu buffet froid, un plat du jour et notamment des poissons frais, un fromage ou un dessert au choix et un café ! Une aubaine quand on habite la région. Mais il ne faut pas passer à côté de quelques merveilles sur la carte : les nombreuses salades, généreuses et savoureuses, les terrines maison testées et approuvées par nos soins, de belles pièces de viande et leur sauce, sans oublier les fameuses grenouilles fraîches en persillade ou à la crème. L'hiver, on rajoute des fondues, de la raclette à volonté ou des gratins pour se réchauffer. Carte des vins intéressante pour accompagner le tout. Gâteau au chocolat maison et coupes glacées afin de prolonger ces moments merveilleux. Une nouveauté Futé, un « mail » à partager.

■ LA LOUIZARDE

Le Luizard – Route de Blyes

☎ 04 74 61 53 23

Fermé du 29 avril au 4 mai, du 1^{er} au 15 septembre et du 23 au 28 décembre. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi. Menus de 25 € à 35 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.

Restaurant situé en pleine campagne à 2 km du village, dans une maison style colonial dans une harmonie de blanc et de bois, entouré d'un bassin et d'un beau jardin,

vous serez conquis surtout aux beaux jours, en profitant de la terrasse. A l'intérieur deux salles dont l'une avec cheminée, l'autre tout en table ronde toute blanche vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Côté cuisine, plutôt traditionnelle mais revue avec des épices et de nouvelles saveurs (combava fruit exotique ressemblant à un citron vert), vous vous régalez. La spécialité de la maison : le pochon de grenouilles désossées et tomates confites qui reste au menu toute l'année, suivi par une volaille fermière avec champignon frais et morilles, et fromages ou ananas rôti à la cardamome servi avec un sorbet citron et combava, ou tarte fine aux pommes ou fondant moelleux au chocolat, ou peut-être vous laisserez-vous tenter par l'assiette gourmande.

Pérouges

Avant toutes choses, quelques conseils « futés » pour bien visiter Pérouges. La cité médiévale est couverte de pavés qui ressemblent davantage à des galets saillants qu'à des pavés parisiens. Il est donc conseillé de se chausser confortablement et d'éviter impérativement toutes chaussures à talons.

Pour se garer, plusieurs parkings obligatoires et payants entourent la vieille ville. Il faudra vous acquitter d'un forfait journée de 2 € pour garer votre carrosse et cheminer vers des hauteurs peu accessibles aux personnes souffrant d'un handicap moteur, ainsi qu'aux poussettes. Niché sur un renflement du plateau de Dombes, Pérouges n'usurpe pas son appartenance au club Les plus beaux villages de France. Village médiéval par excellence, Pérouges est un des endroits incontournables du tourisme en l'Ain. Du coup, il y a forcément du monde l'été, ce qui ôte un peu de charme aux vieilles ruelles pavées où l'on se croirait pourtant plongé, un soir de semaine gris et pluvieux, dans un Moyen Âge tout cliquetant des bruits de sabots et d'armures. Les constructions datent pour la plupart de la fin du XV^e siècle et si la ville connut un certain déclin au XIX^e siècle, le travail entrepris par le Comité de préservation du Vieux Pérouges lui a rendu tout son éclat. Depuis, boutiques, maisons, habitants : tous soignent ce décor de carte postale. D'ailleurs, Pérouges a bel et bien servi de toile de fond à plusieurs films. Pour saisir l'atmosphère de la cité, il faut déambuler dans les vieilles rues et se poser à une terrasse sur la place du Tilleul, cœur de du village. Si l'on repart de Pérouges la tête pleines de belles images, on repart également le ventre plein grâce à la fameuse galette au sucre, spécialité locale à ne manquer sous aucun prétexte.

■ OFFICE DE TOURISME DE PEROUGES

☎ 04 74 46 70 84

www.perouges.org

info@perouges.org

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Se renseigner pour les horaires hors saison de septembre à avril.

Pour bien commencer la visite de la cité médiévale, une visite par l'office de tourisme s'impose. De précieux renseignements et des visites guidées tous les jours, toute l'année pour les groupes en de nombreuses langues. Des visites de groupe à agrémenter d'une dégustation de galettes au sucre. Pour les particuliers, des visites guidées sont organisées. Du matériel de visite pour les personnes aveugles ou déficientes est disponible sur place. A la boutique de l'office de tourisme, on découvre des ouvrages liés à la cité, au département de l'Ain et aux plus Beaux Villages de France dont fait partie Pérouges.

■ EGLISE SAINTE MARIE-MADELEINE

Rue de la Porte d'en Haut

Située à l'entrée du bourg par la porte d'En Haut, l'Eglise-forteresse de Pérouges est dédiée à Sainte Marie-Madeleine. Son histoire est liée à celle du village, puisqu'elle fut démolie en 1468 alors qu'elle n'était pas encore achevée pour consolider les remparts de la ville. De belles dimensions, elle paraît austère de l'extérieur, mais son intérieur est tout autrement. Il faut admirer la beauté des piliers et des voûtes gothiques ornées du blason de la Savoie, mais encore les lumières créées par les vitraux qui éclairent la nef et les chapelles latérales. Remarquable statue dans la nef droite, Saint Georges terrassant le dragon est le patron de la cité.

■ RELAIS DE LA TOUR

Place du Tilleul

☎ 04 74 61 07 20

www.restaurant-relaisdelatour.fr

Basse saison : ouvert du samedi au mercredi le midi. Haute saison : du samedi au jeudi le midi ; le samedi soir. Haute saison de mai à septembre. Menus de 17,80 € à 24 € (entrée, plat et dessert). Menu enfant : 9,90 €. Plat unique : de 11,80 € à 16,50 €. Accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes). Terrasse.

La place du Tilleul est au cœur animé de Pérouges. L'un des plus beaux sites de la cité médiévale dont on peut profiter pleinement depuis la terrasse du Relais de la Tour. Une maison dont les origines remontent au XV^e siècle, tenue depuis sa création comme restaurant en 1962 par la famille Chardon. D'ailleurs, c'est désormais Sophie, la fille de Bernard, qui – seconde par Guillaume – a pris le relais afin de perpétuer le meilleur de la tradition. Une adresse qui a le bon goût de nous plonger dans l'atmosphère médiévale de Pérouges, sans nous prendre pour des touristes, puisque les prix pratiqués sont vraiment doux pour une telle qualité, – même le plat du jour ou le buffet d'entrées à midi –, servie dans un lieu si fréquenté. Alors, on s'installe en terrasse, s'il reste de la place, ou dans une salle qui nous transporte à l'époque des chevaliers avec armoiries, tapisseries, armures... Le tout réalisé avec beaucoup de goût. Du goût, c'est

ce qui caractérise également les assiettes d'une table où l'on forme volontiers des tablées pour se régaler entre amis de formules adaptées aux envies de chacun. Tout commence par le buffet d'entrées : crudités, charcuteries et tartes chaudes de qualité. Puis, il faut choisir sa « Tablée » avec des plats comme la Poulhailhe d'antan, cuisse de poule confite aux petits légumes, le Rillaud de Pourciau, saucisson chaud pistaché aux morilles, ou la fameuse Pérougeoise, aiguillettes de poulet, gratin de pomme de terre, bleu de Bresse, crème, moutarde à l'ancienne. Tous les plats sont servis avec une purée de pomme de terre maison. On termine par des desserts comme la délicieuse galette de Pérouges. Un authentique Relais gourmand qui accueille également les groupes, jusqu'à 100 personnes, avec des menus adaptés. Adressé particulièrement par le Futé.

■ LE VENEUR NOIR

Porte d'En-Haut

☎ 04 74 61 07 06

www.restaurant-veueur-noir.fr

le-veueur-noir@orange.fr

Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 21h30. Horaires d'été : du jeudi au mardi de 12h à 23h non-stop. Menus de 22 € à 35 €. Menu enfant : 10,50 €. Menu de groupe : 19 €. Pizzas sur place ou à emporter. Terrasse. Salle climatisée. Bar ; brasserie ; glacier en été.

Pérouges est une cité d'exception où le patrimoine n'est pas seulement architectural, mais aussi gourmand. Dès l'entrée de la cité médiévale, vous apercevez le restaurant le Veneur Noir. Une auberge traditionnelle dont l'enseigne rappelle la fonction du veneur, personnage chargé des chiens de chasse, aujourd'hui oubliée. Salle chaleureuse, où l'on se sent bien derrière les murs épais été comme hiver, et une belle terrasse ombragée. Accueil charmant de Béatrice et de son mari, Alain, qui tiennent ce restaurant, dont la spécialité est la cuisson sur pierre. Autres manières originales de présenter les plats, les caquelons, alors que l'on se régalerait encore d'une fondue bressanne pour rester dans la région. Service efficace et souriant qui nous amène à la découverte d'une carte de saveurs du terroir avec les cuisses de grenouilles ou une bonne tête de veau, deux plats à réserver à l'avance. Et pour varier les plaisirs, des pizzas, des grillades au barbecue, et des nouveautés bienvenues à la carte avec un tartare, un carpaccio et des salades. Bien entendu, à l'heure du dessert, on succombe à la tentation de la fameuse galette au sucre locale. Adresse conviviale et gourmande recommandée par le Futé.



HOSTELLERIE DU VIEUX PEROUGES

Place des Tilleuls

☎ 04 74 61 00 88

www.hostellerieperouges.com

thibaut@ostellerie.com



Ouvert toute l'année. 13 chambres. Chambre simple de 98 € à 105 € ; chambre double de 136 € à 257 € ; chambre triple de 169 € à 314 €. Petit déjeuner : 17 €.

American Express. Restauration (menus de 38 € à 65 €; salon de thé). Les chambres sont réparties sur différentes maisons du village pour une nuit médiévale sous les baldaquins. L'Hostellerie elle-même étant une superbe maison du XIII^e siècle donnant sur la place principale de Pérourges. A table, vous trouverez des plats traditionnels ainsi que les fameuses galettes au sucre de Pérourges, gourmandise locale goûteuse et croquante. Le tout dans un décor de vieux meubles et de parquet qui craque, servi par un personnel en costume traditionnel. Ambiance familiale alliant charme d'antan à des plaisirs raffinés, jusqu'à 180 couverts possibles, différentes salles et salons particuliers, spécialités régionales (morilles, écrevisses, poissons des lacs et étangs, volaille de Bresse) ou maison, service en costume. Et profitez du salon de thé pour déguster une boisson chaude, un cidre ou un jus de fruits frais et une tranche de galette pérourgienne.

■ LE GRENIER A SEL

Rue des Rondes

☎ 04 74 46 71 90

www.hebergement-perourges.fr

grenierasel.perourges@gmail.com

Gîte de France (3 épis). 5 chambres. Chambre double de 64 € à 95 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée. Animaux non acceptés. Wifi gratuit.

Dans la superbe cité médiévale, une authentique demeure historique. Le Grenier à Sel de Pérourges est l'une des plus hautes maisons de la cité. Elle a joué le rôle de collecteur d'impôts sur le sel pendant une longue période. Le sel à cette époque était très important car il permettait la conservation des aliments. Le Grenier à Sel possède toujours côté nord son chemin de ronde avec meurtrière, d'où l'on peut admirer la nature environnante. A l'ouest, une fenêtre à meneaux donne sur la rue des Rondes, quartier de la porte d'En-Bas. Les maîtres de la maison vous proposent cinq chambres au deuxième étage de leur maison. Chacune possède une salle d'eau et des WC privatifs. Deux chambres disposent d'un lit deux personnes (140 cm ou 160 cm), et la dernière d'un lit deux personnes (160 cm) et un lit d'une personne. La maison met à la disposition de ses hôtes un salon séjour dans lequel vous pourrez participer à l'atelier de calligraphie de la propriétaire (sur rendez-vous).

■ BOULANGERIE PATISSERIE

CAMPAGNARDE

Rue des Rondes

☎ 04 74 61 39 81

drapaud@club.fr

Haute saison : ouvert tous les jours.

Avec l'artisanat d'art, il y a de biens belles choses à rapporter de Pérourges. Mais ce que l'on aime goûter avant tout, c'est à une bonne et traditionnelle galette au sucre, véritable spécialité de la cité médiévale. Didier Rapaud est un artisan du bon goût et il prépare d'excellentes galettes à base d'ingrédients de qualité. Il ne faut pas hésiter à pénétrer dans cette toute petite échoppe où l'on passe commande de sa galette les jours d'affluence. Parmi les autres délices de la maison, des pains bio cuits eux aussi au feu de bois et des pains d'épices. Adresse gourmande.



Le Relais
de la Tour

Place du Tilleul, 01800 Pérourges • 04 74 61 01 03

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE SITE :
www.restaurant-relaisdelatour.com

■ MAGASIN L'ESTANCO

Rue des Rondes ☎ 04 74 61 07 20

Haute saison : ouvert tous les jours. Haute saison du 1^{er} avril au 31 octobre et vacances scolaires. Ouvert week-end hors saison et semaine du 8 décembre. Au cœur du village médiéval de Pérourges, le magasin de Bernard Chardon est l'adresse incontournable pour rapporter souvenirs gourmands et originaux et faire partager son plaisir d'arpenter ces rues pavées. Estanco, un terme du patois dauphinois pour désigner une petite boutique. Une petite boutique, site rue des Rondes depuis 34 ans (qui fait également tabac), mais un large choix d'articles en rapport avec la cité de Pérourges, la région gourmande ou le Moyen Age. C'est là que l'on viendra s'approvisionner de bons produits régionaux : rillettes, saucissons de fabrication artisanale, sirops, hypocras blanc ou rouge, confitures au chaudron... et d'autres produits de l'artisanat, comme ces bijoux. Cadeaux, cartes postales, livres sur le Moyen Age, les fées ou les sorcières, mais encore des costumes pour jouer au chevalier ou à la princesse, un large choix d'épées, de sabres, de dagues et même de katana et tout un choix de petites statuettes et objets pour faire revivre lutins, elfes et dragons. Quel que soit votre budget, l'Estanco est la boutique qu'il vous faut ! Adresse Futée.

Miribel

Le gros bourg de Miribel, fort de 9 000 habitants et situé dans le prolongement de l'Est lyonnais fait partie de la communauté de communes de Miribel et du Plateau (regroupement des communes de Miribel, Beynost, Saint-Maurice-de-Beynost, Neyron, Thil et Tramoyes). Miribel n'offre pas d'intérêt touristique particulier, si ce n'est la présence monumentale, au Mas Rillier, d'une vierge en béton et d'un campanile certes tous deux un peu austères pour qui ne goûte les raffinements du matériau « béton », mais dont l'histoire singulière (pour la *Vierge à l'Enfant*) et les prouesses techniques (pour le campanile), méritent qu'on s'y attarde.

Le festival Woodstower

Depuis 2005, le festival Woodstower prend place dans le parc de Miribel-Jonage. En 2014, les 23 et 24 août. Festival de musique et d'art de rue, il mène têtes d'affiche et artistes régionaux durant trois jours entiers, une occasion pour eux de se faire remarquer par les programmistes présents sur l'évènement. Ainsi au gré de vos balades, découvrez concerts, spectacles et déambulations ! Dans le cadre de son développement durable, le festival Woodstower se veut également protecteur de l'environnement proposant durant ces trois jours, tri des déchets, utilisation de gobelets recyclables, promotion des déplacements doux par l'utilisation de navettes, et accueil de chantiers d'insertion propices aux bonnes rencontres. Histoire de faire une pierre deux coups !

Quant à la commune de Montluel (6 600 habitants), vieille cité historique faisant partie de la communauté de communes du canton de... Montluel (si ça n'est pas bien trouvé, ça !), elle est aussi le chef lieu de la Côtière, une entité touristique (un pays dans le pays, si vous voulez) pourvue d'une certaine homogénéité géographique et dont vous trouverez à l'office de tourisme, tous les détails sur, entre autres, les lacs de Neyron et de Pyes, les maisons rurales en galets, les festivités locales hautes en couleur ou les divers sentiers de randonnée.

Points d'intérêt

■ NOTRE-DAME DU SACRÉ-CŒUR

Le Mas Rillier

☎ 04 78 55 61 16

Vierge à l'Enfant en béton moulé haute de 32 m. Cette statue fut inaugurée en 1941 devant une foule de pèlerins (on parle de plus de 10 000 personnes). Œuvre du sculpteur Georges Serraz, la vierge se parcourt de l'intérieur comme la statue de la Liberté. Un escalier de 152 marches permet d'accéder à la couronne d'où la vue sur les montagnes est saisissante. En 1947, on associa à la vierge un campanile de 28 m et 50 cloches dont la plus ventrue pèse tout de même dans les 2 tonnes. Œuvre d'un architecte lyonnais, ce campanile est réputé pour ses qualités musicales. C'est d'ailleurs le seul du XX^e siècle à être classé monument historique et un carillonneur de métier y donne des concerts de temps en temps. La nuit, le monument est éclairé et a obtenu en 1996 le label Grands Monuments classés illuminés, c'est vous dire si cela vaut le détour !

Le couvert

■ CHRISTOPHE MARGUIN

Les Echets

916, route de Strasbourg

☎ 04 78 91 80 04

www.christophe-marguin.com

Fermé du 23 décembre au 9 janvier. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 28 € à 85 €. Carte : 60 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 22 €. Le menu de Christophe : 470 € pour 2 pers. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Impossible de manquer l'imposante maison de la

famille Marguin sur cette belle route de la Dombes. Une maison de famille dont l'histoire remonte à plus de 100 ans et 4 générations de cuisiniers après l'arrière-grand-mère Pierrette aux fourneaux. Pas de doute, cette maison possède une âme du terroir que beaucoup d'autres grandes maisons n'ont pas. À la suite de Catherine, Jacques, c'est Christophe qui nous régale depuis plus de 20 ans. Bien sûr, c'est ici que l'on vient manger en famille des cuisses de grenouilles comme nulle part ailleurs, dans un cadre raffiné et classique. Honneur à la grande cuisine de tradition française qui sait sublimer une volaille fermière comme personne ! Mais la modernité tient toute sa place dans une carte qui se renouvelle régulièrement : Asperges vertes aux morilles, canassé de tomates, vinaigre de xerès ; Magret de canard rôti aux épices douces jus au vin de syrah et frites de polenta légèrement colorées ; Pot au feu de foie gras de canard, jeunes légumes printaniers. On termine avec un Soufflé Glacé au Grand Marnier et son verre Nicole, et l'on prolonge son séjour dans ce paradis gourmand.

Le gîte

■ LA VILLA DU RHÔNE

58, chemin de la Lune

☎ 04 78 55 54 16

www.lavilladurhone.com

contact@lavilladurhone.com

A 12min du centre historique de Lyon, à 5min du contournement Est de Lyon et de l'auto-route de Genève.



Gîte de France (3 épis). Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double 95 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (repas : 40 €).

Telle une propriété de star au cœur d'un vaste parc paysagé, cette villa aux formes contemporaines et annexe en pierre au-dessus de la piscine, comporte trois chambres offrant une entrée indépendante. Un gîte est par ailleurs situé dans l'annexe. La vue panoramique sur la plaine du Rhône et la piscine en surplomb sont au nombre des atouts méritoires de cette singulière thébaïde. L'accueil sympathique et chaleureux ajoute au charme du lieu.

Loisirs

■ PARC MIRIBEL JONAGE

Chemin de la Bletta

☎ 04 78 80 56 20

Ouvert toute l'année. Gratuit. Parking.

Pour les enfants, il s'agit là d'un lieu magique. Toutes les activités sont réunies (aquatiques, terrestres, nature) dans un parc de plus de 2 200 hectares. Ainsi raid aventures, parcours accrobranches, course d'orientation, badminton, tennis, escalade, golf, tir à l'arc, roller, VTT, indien, barque, optimist, catamaran, planche à voile, canoë, kayak, aviron, parcours scientifiques... peuvent être pratiqués. Les grands ne sont pas oubliés, huit parcours pédestres et VTT sont balisés. Les cours de fitness sont organisés à des prix très raisonnables. La plage du lac (de 350 hectares issu des nappes phréatiques du Grand Lyon), les aires de pique-nique sont autant de lieux de détente à 15 minutes de Lyon, dans un site naturel préservé. Vous pourrez également y organiser les anniversaires de vos enfants (de 14h à 17h – réservation obligatoire). Le parc accueille plus de 3,5 millions de visiteurs par an. Location de matériel sur place.

Emplettes

■ LA FERME DE MIRIBEL

954, Grande-Rue

☎ 04 72 88 26 80

Ouvert du mercredi au vendredi de 8h à 12h15 et de 15h à 19h ; le samedi de 8h à 18h.

Un regroupement de 7 producteurs qui vous font découvrir tous les bons produits issus de leurs exploitations : fruits et légumes, viandes (bœuf de Salers, volailles, canard, chevreau), charcuterie, foie gras, laitages (beurre, fromage), vins et jus de fruits, miel, etc. Aussi pratique qu'au supermarché, en plus goûteux, plus nature.

■ Dans les environs

La Boisse

■ LE PETIT CASSET**

96, impasse du Petit-Casset

☎ 04 78 06 21 33

www.lepetitcasset.fr

contact@lepetitcasset.fr



Logis (3 cheminées). 17 chambres. Chambre double de 85 € à 92 € ; suite 125 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Plateau repas. A 20 km de Lyon, dans une ambiance cosy, vous serez accueillis courtoisement et jovialement par les propriétaires. Avec charme et sérénité, ce lieu vous

inspire le repos et la tranquillité. Aux beaux jours, le petit déjeuner servi dans le jardin est un vrai régal. La piscine, chauffée, vous tend également les bras. Pas de restauration sur place, des plateaux-repas vous sont proposés. Un endroit sympathique où l'on peut se laisser aller à quelques flâneries et se retrouver le soir dans des chambres douillettes aux noms de fleurs. Vous pourrez également en profiter pour visiter la Dombes, la cité médiévale de Pérouges avant de vous enfoncer plus encore au cœur du pays.

Montluel

■ CHAPELLE SAINT-BARTHÉLEMY

Datée du XIII^e siècle et perchée sur les hauteurs de la ville base (pour mieux dominer ses ouailles ?), l'église, fondée en 1289, ne manque pas d'allure avec ses matériaux de briques et de galets ronds d'un emploi fort peu courant ailleurs en Gaule, il faut bien l'admettre...

■ COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DES-MARAIS

Place de Dombes

Ouverture quotidienne de 9h à 18h.

Une église du XV^e siècle de plus, nous direz-vous. Oui, mais celle-ci, dont les fondations remontent tout de même au XIV^e siècle, a fait l'objet d'une fructueuse campagne de restauration. On pourra donc y admirer avec profit du mobilier ancien ainsi qu'une chaire à prêcher classée aux Monuments historiques, excusez du peu !

■ LE CHEVAL BLANC

64, place des Tilleuls

☎ 04 78 06 12 20

www.01-auberge-du-cheval-blanc.fr

Fermé du 15 au 21 août. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 28 € à 35 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 17 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Une institution installée entre les murs de bâtiments classés Monuments historiques auxquels le propriétaire a su insuffler une touche de modernité du meilleur goût. Le voyageur trouvera toujours au Cheval Blanc un large choix de menus traditionnels (poulet fermier à la crème et aux morilles, grenouilles fraîches sautées, petite friture d'ablettes). On peut être accueilli en groupe de quinze, pour l'anniversaire du petit dernier, et demander d'un même élan un tête-à-tête en amoureux grâce à un coin salon. Côte cuisine, une vaste panoplie de spécialités lyonnaises vous est offerte avec tête de veau sauce ravigote, rognon de veau sauce madère, gratin d'andouillette, ris de veau aux morilles... Mais aussi, pour varier les plaisirs, une brochette de noix de Saint-Jacques et bacon ou un homard surprise. Avant de passer aux crêpes flambées au Grand Marnier ou à la tarte aux pralines.

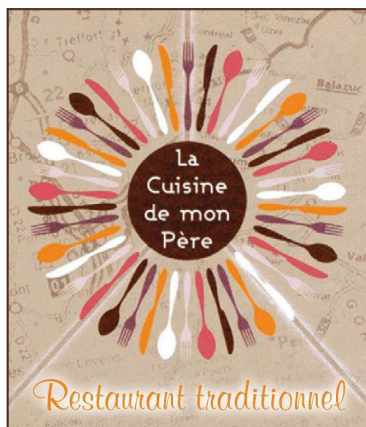


Plus de 1500 livres numériques

au catalogue avec + de bons plans, photos, cartes, adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites
voyager
votre tablette
numérique !



Restaurant traditionnel

Venez découvrir chaque mois
un menu dédié à une région de France.



Le Bourg
01120 Sainte-Croix
T. 04 78 06 61 19
contactlacuisine@voila.fr

■ LA CUISINE DE MON PÈRE Sainte-Croix ☎ 04 78 06 61 19 contactlacuisine@voila.fr

Ouvert tous les jours où l'on met souvent les « mères » à l'honneur, quel bonheur de savoir qu'un restaurant rend hommage à La cuisine de mon père. Ce « père », c'est René Vincent, auquel Pierre Vincent, propriétaire du restaurant Chez Nous – situé à quelques mètres de celui-ci – dédie l'enseigne de cet établissement. Une belle maison pour une belle histoire de famille où l'on vient se régaler d'une délicieuse cuisine traditionnelle bourgeoise, version gourmande d'une cuisine qui n'a pas la prétention de la gastronomie. Accueil chaleureux dans un cadre agréable pour savourer des plats qui ont fait la réputation des terroirs français, à commencer par le Lyonnais ou le Dauphiné. Chaque mois d'ailleurs, un menu spécial met à l'honneur une région et un terroir, comme ce repas Bourguignon qui nous a régalez d'une cassolette d'escargots ail et persil aux champignons, d'un bœuf bourguignon à l'ancienne et pâtes fraîches, suivis d'une tarte aux pommes du Morvan. Du bonheur encore avec un vrai pot-au-feu ou une blanquette de veau dignes de ce nom, des huîtres le samedi en saison et la possibilité de prolonger le plaisir d'être à Sainte-Croix, petit village près de Montluel, en restant à l'hôtel Chez Nous. Le Futé aime vraiment.



CHEZ NOUS Sainte-Croix ☎ 04 78 06 61 20

www.hotel-restaurant-chez-nous.com

Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 34 € à 58 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 20 € (15 €, le plat et le dessert). Logis 1 cheminée. 3 cocottes. Membre du réseau Golfy. 33 chambres. Chambres doubles de 60 € à 71 €. Petit déjeuner 10 €. Soirée étape à partir de 74 €. Accès Wifi. Accueil des groupes. Terrasse.

« Nous », c'est la famille Vincent qui perpétue depuis 4 générations - la maison a été créée en 1895 ! - la tradition de l'accueil et du bien-manger dans le petit village de Sainte-Croix, au cœur des étangs de la Dombes, non loin de Montluel. Au fil du temps, la maison a changé et la cuisine a bien évolué, mais il est resté Chez Nous un esprit de famille qui continue aujourd'hui encore quand le chef Pierre Vincent rend hommage à son père dans son établissement voisin La Cuisine de mon Père. Chez Nous, c'est une adresse gastronomique incontournable de la région, dont le hall d'entrée a été superbement refait, et un hôtel aux chambres rénovées où l'on vient passer un séjour inoubliable. La terrasse fleurie et ombragée par les grands arbres est un enchantement et la salle, raffinée, fait quelques clins d'œil bienvenus au passé. Tout comme la cuisine qui mêle habilement grande tradition française et spécialités du terroir : Quenelle de sandre aux écrevisses et coulis de crustacés à l'estragon, Poêlée de grenouilles fraîches « comme en Dombes » ou Noix de coquille Saint-Jacques, juste snakées sur une fine purée de céleri, jus corsé de carapace et céleri frit en tempura. A suivre selon les menus et les saisons : Tourmedos de bœuf poêlé, jus réduit à la truffe noire de Richerenches,

quelques légumes au beurre et pommes darphin ou une Assiette du pêcheur gratinée aux pistils de safran et petits légumes. On termine avec un Dôme chocolat cœur crème brûlée à la vanille de Madagascar et glace caramel au beurre salé, ou une délicieuse Omelette Norvégienne, flambée au Rhum vieux. Carte des vins toujours aussi passionnante. Chez Nous, c'est aussi la possibilité d'organiser des événements privés (mariages, réceptions...) et professionnels (séminaires, repas d'affaires). Il faut prolonger le bonheur d'être en ce lieu d'exception en réservant une chambre de bon standing pour être un peu plus chez vous Chez Nous. Adresse particulièrement Futé.

Neyron

■ LA VILLA

17, chemin du Barry ☎ 04 78 06 80 57

www.la-villa-restaurant.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche sur réservation. Menus de 24,50 € à 39 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 16 € (entrée, plat ou wok du jour, dessert). Formule midi 2 plats : 12,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

L'évasion est à portée de route. 10 minutes de Lyon pour arriver à la Villa. Des couleurs qui claquent, des verts qui tranchent pour un restaurant au goût du jour où le chef sait nous proposer une cuisine actuelle flattant notre palais gourmand. On s'installe sur la belle terrasse ombragée ou dans le confort de la salle pour savourer de belles réalisations maison comme une terrine de foie gras maison. Dépaysement garanti avec une brick de bœuf haché aux épices, menthe fraîche, miel, emmental, salade, vinaigrette au sésame ou un tempura de crevettes, salsa de fruits et légumes, salade, vinaigrette passion. A la carte et aux menus, un magret de canard en croûte de comté sauce aux noix. Côté mer, tous les jeudis soir, plateaux d'huîtres sur réservation. Sans oublier les incontournables que sont les grenouilles poêlées à la persillade, le burger des Alpes ou le camembert au magret de canard fumé cuit dans sa boîte. Egalement des woks. On termine par un cœur fondant au chocolat et l'on fond de plaisir. La Villa accueille les réunions d'entreprise et les séminaires, les mariages et les événements de famille. Cette adresse fait partie de nos coups de cœur ! Accueil sympathique.

Rochetaillée-sur-Saône

■ ÉGLISE

Dédiée à la Vierge, elle s'élève au nord-ouest du château pile sur l'arête rocheuse qui sépare le bassin du Rhône et de la Loire. Construite au XVI^e siècle, sa voûte croisée d'ogives dans la nef et son abside qualifient son style de gothique mais le style Renaissance, visible dans la partie d'entrée par une voussure en plein cintre, n'est pas absent des lieux. La chaire est en noyer sculpté et les fonds baptismaux datant de 1545 sont classés. Son vocable est la Nativité, et saint Roch son second patron. L'église est aussi un excellent point de vue pour contempler les versants du Pilat qui encadrent la métropole stéphanoise.

Hôtel - Restaurant

Chez Nous



Cuisine gastronomique Spécialités régionales



Terrasse ombragée



Hôtel tout confort Salles de séminaire

01 120 Sainte-Croix
Tél. 04 78 06 61 20
www.hotel-restaurant-chez-nous.com

■ **MUSEE HENRI MALARTRE DE L'AUTOMOBILE**
645, rue du Musée ☎ 04 78 22 18 80
www.musee-malartre.com

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 18h. En juillet et août, ouverture de 10h à 19h. La billetterie ferme 1h avant le musée. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 4 €. Certes, vous n'êtes pas encore tout à fait dans l'Ain, mais comme la route passe à proximité en partant de Lyon, autant s'y arrêter. D'autant que la collection réunie par le fondateur, Henri Malartre, Résistant et déporté, décédé à l'âge de 99 ans, constitue assurément l'une des plus prestigieuses collections d'automobiles d'Europe. Une vingtaine de pièces sont même uniques au monde et toutes les grandes marques y sont représentées. Une centaine de voitures de 1892 à nos jours, dont certaines prestigieuses ayant appartenu à des personnages célèbres : la Mercedes d'Hitler, la Renault Espace de Jean-Paul II... Une large majorité des véhicules est en état de marche. Certains participent à des randonnées ou des démonstrations de véhicules anciens en France ou à l'étranger, la vocation du musée étant de restaurer, entretenir et mettre en valeur les véhicules les plus intéressants et les plus significatifs du patrimoine automobile. Les deux-roues ont également droit de cité ainsi que quelques véhicules de transports en commun.

■ **AUX PIEDS DANS L'EAU**
623, chemin de la Plage ☎ 04 72 27 85 72
<http://auxpiedsdansleau.fr>

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 23,50 € à 27 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 €. Comme il est agréable de venir passer un dimanche au bord de l'eau, de la Saône en l'occurrence, en s'installant dans ce coin de campagne – très fréquenté –, mais si apaisant à quelques minutes à peine du centre-ville de Lyon. Sur les bords de la rivière, après être arrivé par un nouveau chemin et s'être garé aisément (enfin, on vous le souhaite), on s'installe sur la terrasse en bois et l'on prend le temps d'apprécier cette ambiance guinguette « les pieds dans l'eau ». A la carte, tous les classiques plutôt bien servis à notre goût, à des prix qui restent raisonnables pour ce lieu tellement recherché (la réservation est conseillée, mais les horaires de service sont larges). Sur la carte donc, un buffet bien fourni, un pâté en croûte Richelieu, une fricassée de volaille à la crème de saint-marcellin, une petite friture d'éperlans sauce tartare, les incontournables grenouilles « comme en Dombes », le demi-saint-marcellin, pour terminer avec un nougat glacé ou une tarte au citron meringuée, coulis de fruits rouges. Du classique qui a son charme et que le Futé peut recommander.

Saint-Maurice-de-Beynost

■ **HOTEL LOGIS LYON EST**
Chemin du Pilon ☎ 04 78 55 90 90
www.hotel-lyon-est.com



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 89 chambres. Chambre double de 85 € à 159 €. Petit déjeuner : 14 €. Parking fermé. American Express, Chèque Vacances. 3 chambres adaptées. Animaux acceptés (7 € par

nuît). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menus de 20,40 € à 35 €). Au carrefour de la Dombes, de la Bresse, du Bugey et du Pays de Gex, et proche de Lyon, cet hôtel profite d'une situation idéale pour les haltes familiales, comme pour les voyages d'affaires. Les chambres disposent de tout le confort. L'accueil y est professionnel et les services sont nombreux. Un restaurant ouvert tous les jours où le chef mijote les spécialités locales : gratinée à l'oignon à la lyonnaise, salade lyonnaise à l'oeuf poché, aux croûtons et aux lardons, escargots de Bourgogne en persillade, terrine de gibiers et sa compotée d'oignons doux. Deux salles permettent de rassembler près de 300 personnes pour vos festivités ou réunion d'affaires. De nombreuses escapades (Parc des Oiseaux, cité médiévale de Péruges, Lyon...) peuvent y prendre leur point de départ. Un excellent rapport qualité-prix !

Thoissey

Située en bord de Saône, Thoissey (6 700 habitants) est une petite bourgade fluviale, entre Saône et Chalaronne. Face au Beaujolais, proche du Mâconnais et de la Bresse, une ville idéalement située pour une balade campagnarde, entourée de plus de 130 km de chemin de randonnée.

Points d'intérêt

■ **APOTHECAIRERIE DE L'HOPITAL**
 ☎ 04 74 04 90 17

www.cc-valdesaonechalaronne.com
 Calendrier des visites disponible sur le site Internet et à l'office de tourisme. Adulte : 3 €. Enfant : 1 €. Sorte de pharmacie à l'ancienne située dans les Hôtels-Dieu et destinées à stocker les plantes médicinales, les simples et les remèdes, les apothicairerie, dont celle de Thoissey, forment aujourd'hui de jolis petits musées un brin insolites : pots de faïence ouvragés, boiseries de grand style et fresques au plafond pour cet exemplaire du XVIII^e siècle.

Le couvert

■ **CÔTÉ SAÛNE**
Le Port ☎ 04 74 06 62 31
www.restaurantcotesaone.fr

Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 25,50 € à 40 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Terrain de boules. Bruno Maringue est un chef passé par les meilleures maisons, de Bocuse au Bristol en passant par l'incontournable Chapon Fin de Thoissey, et distingué d'un Bib gourmand. Dans un décor splendide sur les berges de Saône, le chef, ainsi que Valérie Dorme, professionnelle de la salle, nous proposent un véritable restaurant au goût du jour avec sa salle d'une rare élégance, dans les tons très réussis de blanc crémeux et de chocolat, et sa terrasse s'ouvrant sur un fantastique spectacle de nature. Une cuisine que l'on pourrait qualifier de « bistrannique »

avec des classiques parfaitement réinterprétés : terrine de foies de volaille Paul Blanc, terrine de foie gras au magret fumé ou raviole d'écrevisses, salade de saison vinaigrette au coulis de crustacés pour commencer. A suivre, des grenouilles fraîches cuisinées comme en Dombes, Andouillette beaujolaise en croûte d'herbe au poivre vert ou une volaille fermière aux morilles à la crème. Carte des vins à l'unisson et desserts de la même qualité avec des œufs à la neige, un riz au lait glace caramel ou un fameux mi-cuit au chocolat glace vanille. Adresse recommandée par Futé et pleine de gourmandise.

■ LA GUINGUETTE

Le Port ☎ 04 74 06 64 48

www.la-guinguette-thoissey.fr

Fermé en février. Ouvert du jeudi au lundi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Menus de 19,50 € à 33,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 12 €. Accueil des groupes (sur réservation à partir de 20 personnes). Terrasse. En bord de Saône. Cette agréable sensation de manger « les pieds dans l'eau », dans une guinguette adossée au pont de Thoissey, compte parmi les meilleures que l'on connaisse. Avec ses larges baies s'ouvrant sur la Saône, directement sur les berges, sa terrasse estivale et son cadre de nature, la Guinguette offre un décor ravissant, propice à la détente. Un restaurant familial où l'on peut organiser facilement des repas de groupes avec des animations. Il faut dire que chez Cécile et Luc Mathias on a le sens de la fête et des bonnes choses, simples et savoureuses. Parmi les spécialités de la maison, les incontournables grenouilles persillées, servies à volonté les jeudis et vendredis soir, une friture d'éperlan servie au menu le dimanche, une paëlla valencienne, servie à partir de 2 personnes, et une fameuse *fideuà*, célèbre plat de pêcheur à base de vermicelles cuits dans un bouillon de poisson. Dans les menus, adaptés à toutes les envies, on découvre également des salades, une terrine de volaille ou un poulet fermier, de la ferme de Collonges, à la crème. L'esprit guinguette, ce sont également les soirées où l'on danse sur les musiques d'hier et où l'on chante au karaoké. Une adresse festive et gourmande à la fois, cela ne se manque pas.

■ Dans les environs

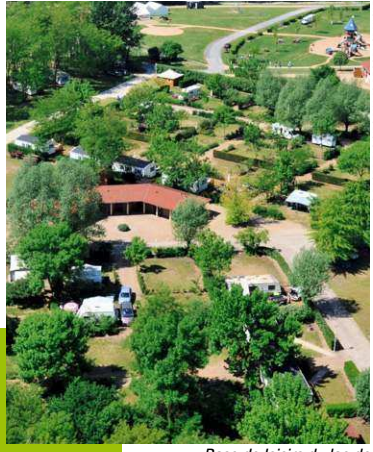
Cormoranche-sur-Saône

■ L'AUBERGE DE LA MÈRE MARTINET

55, rue du Jet-d'Eau ☎ 03 85 36 20 40

la.mere.martinet@wanadoo.fr

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 19,50 € à 43,50 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14,70 € (entrée, plat du jour, fromage blanc ou dessert et café). Menu Affaire : 28 €. Terrasse. Parking. Troisième génération aux commandes de cette belle maison de village, créée en 1957 par Germaine et Albert Trouilloux. C'est Geneviève, leur fille, qui deviendra la célèbre « mère Martinet » avec son mari Jean, avant de laisser l'établissement à leur fils Jean-Michel, en cuisine, et son épouse Magali. Une belle histoire de famille que tous les gourmards de la région connaissent bien, notamment pour la qualité des produits sélectionnés dans des préparations aussi généreuses que savoureuses. Le menu Excellence



© BASE DE LOISIRS DU LAC DE CORMORANCHE

Base de loisirs du lac de Cormoranche.

est une merveille pour les amoureux du terroir que nous sommes, sensibles au travail sur les produits trop souvent oubliés que sont les légumes. Terrine de sandre aux légumes racines, gratin d'écrevisses et crème de crevettes grises pour commencer ; à suivre grenouilles fraîches au beurre de Bresse à la persillade comme en Dombes et un poulet fermier de l'Ain à la crème, crêpes Parmentier ou un demi pigeon farci, jus de carcasse et bâtons de salsifis ; avant le plateau de fromages régionaux et la farandole de desserts maison. Dans cette maison familiale, les groupes sont également les bienvenus pour célébrer tous les événements privés. Une adresse parmi les plus Futé.

■ BASE DE LOISIRS DU LAC DE CORMORANCHE

365, voie du Lac ☎ 03 85 23 97 10

www.lac-cormoranche.com

A 8 km au sud de Mâcon, 30 km de Bourg-en-Bresse, 1 h de Lyon A6 : sortie Mâcon sud



Ouvert du 1^{er} mai au 30 septembre. Emplacement + véhicule + 1 personne de 7 € à 10,10 €. Chalets jusqu'à 6 personnes de 250 € à 565 € la semaine ; mobil-homes jusqu'à 6 personnes de 231 € à 507 €. Vous pouvez louer des tipis pour 4 personnes : de 158 à 366 €. Club enfants. Animations. Accès direct à la plage et baignade surveillée. Parc de châteaux gonflables. Pour un séjour nature avec de nombreuses animations et activités nautiques mises à votre disposition, voilà une adresse des plus intéressantes. Le site est agréable et vous donne l'envie de se promener ou d'organiser des randonnées. Un lac de 24 hectares, et une zone de baignade surveillée de 5 000 m² totalement aménagée avec plage de sable est présente avec pelouse, aire de pique-nique. Un parc de châteaux gonflables géants attend les enfants ainsi que la tour Dallas. Possibilité de pêche en journée et pêche à la carpe de nuit. Un lieu à découvrir. Pour les enfants, on profite tout simplement du club enfant ! Un must lorsqu'on est parent. Les enfants se feront de nouveaux amis et les parents se reposeront. Un site qui devrait plaire à toute la famille !

Illiat

■ L'AUBERGE D'ILLIAT

Les Rollets

☎ 04 74 24 05 27

www.laubergedilliat.com
fred-monique@laubergedilliat.com

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 17 € à 27 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée, plat, fromage, dessert et café).

La Dombes recèle des trésors et il ne tient qu'à vous de les découvrir. Le Futé vous emmène à Illiat, au bord de l'étang de Rivériat, chez Fred et Monique Dorme qui ont repris en juillet 2011 une belle auberge de campagne. Dans un cadre charmant, on profite autant de la terrasse que de la salle aux poutres apparentes où l'on peut admirer également en vitrine de belles miniatures automobiles. Côté cuisine, la tradition et les produits régionaux sont à l'honneur avec des plats entièrement faits maison. Les spécialités sont les grenouilles fraîches. Mais il ne faut pas manquer une fameuse terrine du chef, un filet de sandre poêlé, le poulet à la crème ou aux écrevisses et une belle entrecôte avec gratin et légumes. Idéales en été, des formules salades. Pour les desserts, tout est fait maison, comme ces délicieuses crèmes brûlées à la lavande, à la vanille, aux fruits rouges ou un mi-cuit au chocolat. Il ne reste plus qu'à prendre sa carte de pêche sur place et passer une agréable digestion au bord de l'eau. Une fois par mois, l'Auberge organise des soirées thématiques (cabaret...). Adresse Futé.

Lurcy

■ LES VOYAGEURS

Le Bourg

☎ 04 74 69 42 56

www.restaurantlesvoyageurs.fr
contact@restaurantlesvoyageurs.com

Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 26 € à 37 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,90 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Sûr qu'Elodie et Ludovic Tellier ont voyagé avant d'arriver à Lurcy. Tous deux venus de Bretagne, ils décident de s'installer à leur compte après plusieurs années d'expérience auprès de grands chefs, comme Olivier Roellinger, 3 étoiles au Michelin. Au restaurant Les Voyageurs, c'est une cuisine semi-gastronomique 100 % faite maison qui est proposée. L'accent est mis

sur les poissons et les grenouilles fraîches. On savoure des huîtres creuses de Cancale, un assortiment de la mer, des grenouilles fraîches cuisinées comme en Dombes, un poisson du marché selon arrivage. La vente de plateaux de fruits de mer à emporter toute l'année est d'ailleurs un plus. Les viandes y sont également succulentes, comme cette pièce de bœuf française, comptée d'échalotes. La carte des vins fait la part belle aux crus issus des régions françaises. Les desserts sont également à la fête, tous faits maison, avec une crêpe cuite minute, ou un délicieux pain perdu avec un caramel beurre salé. Une belle terrasse ombragée vous accueille en été.

Montmerle-sur-Saône

■ HOTEL-RESTAURANT EMILE JOB

12, rue du Pont

☎ 04 74 69 33 92

www.hotelemilejob.com
contact@hotelemilejob.com

Maitre Restaurateur. Logis (3 cocottes). Logis 2 cheminées. Menus de 20,10 € à 59,50 €. Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 19 € (sauf dimanche et jours fériés). Vin au verre. 14 chambres de 76 à 86 €. Petit déjeuner 8,50 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Terrasse. Vente à emporter.

Peut-on rêver plus beau décor pour un séjour ou une halte gourmande que cette belle maison de trois niveaux, posée en léger surplomb face à la Saône ? Tenue par Isabelle et le chef Eric Lepine (maitre restaurateur), la belle demeure, qui mérite autant ses deux cheminées Logis que ses trois cocottes, offre une escale gourmande dans ses chambres colorées et parfaitement entretenues. Quiétude, sérénité pour une détente parfaite dans une maison où l'on se sent bien, à l'intérieur comme à l'extérieur avec une terrasse ombragée. Adresse raffinée, à l'image d'une cuisine authentique, rendant hommage au terroir à travers des produits frais et de saison : foie gras de canard poêlé, jus acidulé au vinaigre balsamique ; brochette de Saint-Jacques, réduction de jus à la grecque, petit mesclun ; grenouilles fraîches persillées, crêpes Parmentier ; poularde de Bresse à la crème d'Étrez aux morilles, crêpes Parmentier. Si l'on aime se retrouver en tête-à-tête à cette adresse, l'établissement peut également accueillir des groupes pour organiser repas de famille, mariages et séminaires jusqu'à 180 personnes. Une adresse Futé pleine de promesses toutes tenues.

Une appli futée
 pour partager
 tous ses
bons plans
 et gagner
 des guides

pour télécharger l'appli

Saint-Cyr-sur-Menthon

■ MUSÉE DÉPARTEMENTAL DE LA BRESSE – DOMAINE DES PLANONS

Domaine des Planons
Hameau de la Mulatière
☎ 03 85 36 31 22

www.ain.fr
musees.paysdelain@cg01.fr



Du 1^{er} mars au 15 novembre tous les jours de 10h à 18h sauf les mardis. Ouvert les jours fériés dont les mardis 1^{er} et 8 mai. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 4 €. Gratuité chaque 1^{er} dimanche du mois. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Musée labellisé « Tourisme et Handicap » pour les déficiences mentales et auditives.

Sur un site remarquable de 46 ha regroupant 5 corps de ferme ainsi qu'un bâtiment contemporain, le musée a pour vocation de faire découvrir aux visiteurs ce qu'est la Bresse à travers son histoire, sa géographie, sa culture et ses enjeux par le biais d'un parcours muséal moderne et captivant tandis que des expositions temporaires viennent compléter la visite. Exposition temporaire 2013 : Henry Grosjean, de Paris à la Bresse. Sur les traces d'un peintre paysagiste marqué par les influences de son époque. Cet été, de nombreuses animations, comme le festival des Temps Chauds, 19 ou 20 juillet, ou les Rendez-vous au jardin, pour apprendre à jardiner avec la lune les 1^{er} et 2 juin. Se renseigner.

Saint-Didier-sur-Chalaronne

■ RESTAURANT LA CHALOUPE

159, les illards
☎ 04 74 04 94 15

www.campinglachalaronne.com

Restaurant ouvert 7j sur 7 à midi. Fermé lundi soir et mercredi soir. D'avril à octobre, restaurant ouvert 7j sur 7, midi et soir. Camping ouvert du 1^{er} avril au 15 octobre. Menus de 17 € à 20 €. Menu enfant : 9,50 €. Suggestion du jour : 13 € (entrée, plat, fromage ou dessert, quart de vin et café). Plat du jour : 9,50 €. Embarquement à bord d'une Chaloupe qui a fait escale au camping 3 étoiles La Chalaronne. Dans un cadre verdoyant des plus agréables entre Beaujolais et Dombes, cette adresse se trouve à un « carrefour » qui nous ouvre tous les horizons – sites et gourmandises – de la région. Alors, pour un long séjour dans l'un des 12 chalets et 3 bengalis (emplacements pour les tentes également) ou faire une pause sur la route entre deux visites – les motards sont les bienvenus –, La Chaloupe ne manque pas d'attraits. Dès les beaux jours, la grande terrasse abritée est une véritable aubaine dont il faut savoir profiter, les enfants ne manquant pas le terrain et les jeux pour s'amuser, pendant que les parents prolongent le plaisir d'être à table. Accueil charmant de Sandra, qui a repris les lieux il y a un an, qui nous propose une cuisine familiale et traditionnelle : terrine de campagne, assiette de

Restaurant

La Chaloupe

04 74 04 94 15

www.campinglachalaronne.com

Menu du jour - pizza

Cuisses de grenouilles



Ouvert 7/7

Accès par camping
Accueil Motards

CAMPING 01140 ST DIDIER SUR CHALARONNE

cochonaille, de belles salades, des pâtes, un filet mignon ou une blanquette de veau au menu du jour, des pizzas et des cuisses de grenouille, pour terminer avec une mousse au chocolat, une tarte du jour ou un palet au caramel. Une adresse remarquable par le Futé, à partager avec sa famille et ses amis.

■ LES JARDINS AQUATIQUES

Moulin des Vernes

☎ 04 74 04 03 09

lesjardinsaquatiques@wanadoo.fr

Fermure pendant les vacances de Noël. Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison de mi-octobre à mi-mars. De mi-mars à mi-octobre, ouverture du mardi au samedi de 9h30 à 18h30 et le dimanche et jours fériés de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 2,50 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Hors saison : 3 €/adultes, 2 €/enfants. Visites commentées du mardi après-midi au vendredi inclus. Boutique.

La Dombes est le mariage réussi de la terre et de l'eau. Les Jardins aquatiques et le musée vivant de la Plante aquatique offrent une approche paysagère d'un milieu qui recouvre de grandes parties de la planète. Sur un vaste espace de 15 000 m², de nombreux bassins permettent de découvrir le patrimoine végétal régional, mais encore des plantes exotiques, comme les célèbres lotus. On ne résiste pas à l'attrait des superbes carpes koi qui peuplent certains bassins et l'on navigue entre Dombes et pays du bout du monde. D'ailleurs, le nouveau jardin présente les bambous à travers une cinquantaine de variétés tout au long d'une rivière et d'une belle cascade. Le spectacle ravira toute la famille, qui ne parlera plus que d'installer un bassin dans le jardin ! Chose aisée, puisque les Jardins aquatiques proposent tout le matériel et toute la littérature nécessaires pour implanter un bassin à végétaliser et à peupler de carpes colorées, avec tous les conseils de professionnels adorables et avisés ! Une visite futée !



Panorama de la Tour octogone à Trévoux

■ RESTAURANT DU PONT 1901, pont de Saint-Romain

☎ 04 74 04 08 90

www.restaurantdupont.com

contact@restaurantdupont.com

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Fermé les soirs de semaine hors saison. Menu enfant : 9,50 €. Menu Bistrot : 22 €. Menus de 28,50 € à 43 €. Terrasse. Une belle maison sur les bords de Saône, ouvrant sa terrasse ombragée en léger surplomb du fleuve et du chemin de hâlage, où l'on pourra se balader. Pas de doute, le bonheur se trouve au Restaurant du Pont, à la frontière aquatique entre l'Ain et le Rhône. Une maison située juste avant le pont de Saint-Romain, tout ce qu'il y a de plus authentique. Tenue depuis quatre générations par la même famille, cette adresse offre toutes les garanties d'un délicieux repas, typique de la région. Aux fourneaux, Jean-Luc Verchère (maître-restaurateur), et en salle son épouse Béatrice, perpétuent la tradition, tout en l'améliorant pour notre plus grand plaisir. A la carte, une terrine de poisson du moment, gaspacho au basilic ou un foie gras de canard autour de la fraise et une gaufre aux herbes. Incontournables grenouilles fraîches persillées ou à la crème, le dos de sandre rôti, la petite friture d'ablettes ou le poulet à la crème, aux morilles et aux légumes du marché. Carte des vins sympathique, notamment en beaujolais.

Saint-Etienne-sur-Chalaronne

■ CHEZ SYLVAIN ET SYLVIE

12, carrefour du Centre

Le Bourg

☎ 04 74 24 00 63

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 26 € à 44 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 12,50 €. Terrasse. Vente à emporter. A la croisée des chemins, au cœur du village de Saint-

Etienne-sur-Chalaronne, impossible de manquer cette maison colorée à l'enseigne du bar-restaurant du centre, Chez Sylvain et Sylvie. Une belle histoire commencée il y a une dizaine d'années et qui ne cesse de nous enchanter à chaque visite. Autant que la chaleur de l'accueil, on aime une cuisine généreuse totalement réalisée maison. A base de produits frais rigoureusement sélectionnés, les plats déclinent le meilleur des spécialités de la région pour notre plus grand plaisir gourmand : foie gras de canard mi-cuit, terrine de campagne maison, des grenouilles fraîches sautées en persillade (sur commande), un fameux poulet à la crème et aux morilles, un ragoût d'écrevisses comme on en trouve guère, une andouillette à l'ancienne... Des desserts de qualité et une carte des vins permettant d'accompagner le tout en se faisant plaisir. une adresse où l'on peut se réunir en famille ou en groupes, jusqu'à 60 personnes, pour fêter un événement. Enfin, le Petit Futé aime les plats maison à emporter, sur réservation, pour rapporter chez soi ces saveurs régionales. Au final, une adresse à ne pas manquer.

Trévoux

La capitale de l'ancienne principauté de la Dombes (du XVI^e siècle au XVIII^e siècle) conserve quelques mémorables traces de son passé opulent : château fort, apothicaire, parlement de la Dombes et vieilles venelles amoureusement entretenues par les passionnés locaux : tout rappelle une souveraineté octroyée par le bon roi François I^{er} à cette cité prospère et éclairée. C'était un petit état indépendant, battant monnaie d'or et d'argent, édictant des lois, créant des offices levant des impôts et décidant de la paix ou de la guerre. Cette Principauté de Dombes fut rattachée au royaume de France en 1762. Pour en savoir plus, l'hôtel de ville abrite le musée – bibliothèque dont la collection des 635 volumes du « Journal de Trévoux », l'un des tout

premiers périodiques français, édité par les Jésuites vers 1721 ainsi que le fameux dictionnaire de Trévoux édité, lui, en 1702 et qui constitue, aujourd'hui encore, un ouvrage de référence pour de nombreux universitaires. Depuis 1911, un kiosque à musique en occupe le centre. Il fut érigé grâce à une souscription organisée par l'harmonie municipale. Sur un soubassement de pierre, s'élève sa charpente métallique aussi légère et gracieuse qu'une note de musique.

■ OFFICE DE TOURISME DE TRÉVOUX

Place du Pont

☎ 04 74 00 36 32

www.tourisme-trevoux.com

contact@tourisme-trevoux.com

Vous y trouverez notamment un plan commenté d'un circuit « découverte » composé de 17 stations reliant les principaux centres d'intérêt historique de la cité. Possibilité de visites guidées de la ville et des sites historiques toute l'année pour les groupes et les scolaires sur réservation (visites de 1h30 ; 2h ; 2h30 ; 3h). Circuit pédestre de 18 km (une journée) au départ Tours du Château. Balisage : Rectangulaire jaune.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU FORT

Allée du Château-Fort

☎ 04 74 00 36 32

contact@tourisme-trevoux.com

D'avril à septembre : visite guidée le week end et les jours fériés à 16h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 €. CB non acceptée.

Situé sur la cote, le château fort, outre son intérêt architectural indéniable (belle tour octogonale du début du XIV^e siècle), offre une vue panoramique époustouflante sur le val de Saône, la Dombes le Beaujolais et les Monts d'Or. Bref, de quoi voir surgir l'ennemi de loin !

Le couvert

■ LE GOURMAND' AIN

16, Grande-Rue

☎ 04 74 08 52 65

syrosier@free.fr

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 22 € à 30 €. Formule du midi : 12 €. Plat du jour : 8,50 €. Vente à emporter. Traiteur.

Michel Rosier vous accueillera en toute simplicité dans sa salle refaite à neuf et climatisée pour un moment de détente culinaire avec les grenouilles meunières, le pavé de bœuf aux morilles, et l'assiette gourmande des desserts. Passionné de cuisine et enfant du pays, notre restaurateur est aujourd'hui devenu maître et développe une cuisine maison traditionnelle. Ainsi, sauce, brioche, pain de mie sont entièrement faits maison, comme le reste d'ailleurs. Les habitués du quartier le savent bien ! Pour les plus pressés, des mange-debout ont été installés. Des banques froides accueillent les plats traiteur à emporter.

Loisirs

■ LES CASCADES

1, allée des Cascades

☎ 04 74 00 55 41

Ouvert du 1^{er} juin au 31 août, les week-ends en juin et tous les jours en juillet et août. Ouvert tous les jours en juillet et août de 10h à 19h. CB non acceptée.

Quand la chaleur est insoutenable en ville, une oasis de fraîcheur. Un parc ludique de loisirs aquatiques de deux hectares en bordure de Saône dans un espace de verdure préservé : bassin à courant, bassin de natation, grand bassin en pente douce pour les enfants et toboggan de 42 m dans un environnement de verdure. Toute la famille adopte les Cascades pour passer de longues journées au bord de l'eau.

■ DIABOLO

Z.I.

415, allée de Fétan

☎ 06 30 20 37 15

www.evasionen2cv.com

contact@evasionen2cv.com

Et si la plus chic des limousines, et si la plus fun des voitures était une 2CV ? Oui, une bonne vieille « deudeuche » comme on en croisait sur les routes de nos campagnes. Une voiture « nostalgie » avec une cote de popularité inégalée. Une mécanique « incroyable », un look d'enfer, un véritable mythe, c'est la voiture qui va étonner tous vos invités et vous donner l'attitude branchée du moment, loin du bling-bling. Aux commandes avec Jean-Michel, Nathalie et un mécano pour des prestations sur mesure. Diabolo vous propose de louer une ou plusieurs 2CV en toute occasion (mariage, opérations promotionnelles, séminaires...), mais organise également des rallye ludiques et touristiques à travers les chemins buissonniers du Beaujolais ou de la Dombes. « Diabolo en vadrouille », « Mythique randonnées », « 2cv en goquette » et bien d'autres offres originales attendent particuliers et entreprises sur leur site Internet www.evasionen2cv.com : à consulter d'urgence. Bonne humeur garantie, c'est le Petit Futé qui le dit !

Emplettes

■ MARCHÉ DE LA CREATION

☎ 04 74 00 06 00

www.marche-creation-trevoux.com

postmaster@marche-creation-trevoux.com

Le Marché de la Création de Trévoux, organisé par l'association Matin'Arts est un lieu de rencontre et d'échange entre les créateurs et le public. C'est une véritable « galerie à ciel ouvert » où vous trouverez des peintres, sculpteurs, modistes, créateurs de bijoux, de vêtements, de mobilier et de différents accessoires dans des matières variées : bois, terre, métal, plastique, verre, tissus... Tous les premiers dimanches de chaque mois, de 10h à 18h, d'avril à décembre, vous pouvez rencontrer les artistes et artisans d'art, le long de la promenade des tilleuls, en bord de Saône.

■ Dans les environs

Ars-sur-Formans

■ BASILIQUE D'ARS

Rue Jean-Marie-Vianney

Ouverte tous les jours, de 7h30 à 21h.

Ars et Jean-Marie Vianney, son célèbre curé « patron de tous les curés de l'Univers ». Fils de paysans né à Lyon, le célèbre curé bouleversa pourtant le cœur de milliers de fidèles par sa simplicité de confesseur. A tel point que lorsqu'il mourut, le 4 août 1859, tous les notables de la région se pressèrent à son enterrement. Canonisé en 1925, puis élevé au rang de saint patron de tous les curés, Jean-Marie Vianney repose désormais dans une châsse de bronze dorée au sein de la très belle basilique en ronde. A découvrir aussi, à côté du majestueux édifice, la petite église où le curé exerça son apostolat. De nos jours, le sanctuaire d'Ars reçoit tous les ans des centaines de milliers de visiteurs venus du monde entier. La foule est particulièrement dense le 4 août, jour anniversaire de la disparition du bon curé.

■ HISTORIAL DU SAINT CURÉ D'ARS (MUSÉE DE CIRES)

625, rue Jean-Marie-Vianney

☎ 04 74 00 70 22

☎ 06 26 98 46 17

www.musee-ars.org

info@musee-ars.org



Ouvert toute l'année. Du 1^{er} avril au 28 Octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du 29 octobre au 31 mars de 14h à 18h. Fermeture : jour de Noël et 1^{er} Janvier. Du 16 Septembre au 15 Juin : ouvert samedi, dimanche, jours fériés et vacances scolaires (région Rhône-Alpes, sauf lundi). Du 16 Juin au 15 Septembre : ouvert tous les jours sauf le lundi. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 3,50 €. Durée de la visite : 45 min. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée.

Sur 350 m², le musée Grévin a retracé la vie du curé en 35 personnages, disposés en 17 scènes. Visite du premier musée de cire réalisé par Grévin en Rhône-Alpes, un lieu unique qui met en scène les moments les plus forts de la vie de Jean-Marie Vianney. Dans des décors d'époque reconstitués, 35 personnages de cire plus vrais que nature vous feront vivre un grand moment d'émotion. A la fin de votre visite, un document et un plan vous seront remis pour vous guider dans le village sur les lieux et sites où vécut Jean-Marie Vianney.

■ HÔTEL-RESTAURANT RÉGINA

☎ 04 74 00 73 67

www.regina-ars.com

contact@regina-ars.com

Ouvert toute l'année. 45 chambres. Petit déjeuner : 6,50 €. Chambres de 39 € (1 pers.) à 72 € (suite 4 pers.) confortables avec bain ou douche, WC, téléphone,

télévision écran plat. 2 chambres entièrement équipées pour les personnes à mobilité réduite. Wifi gratuit. Restauration (menus de 17,50 € à 27,80 €. Spécialités grenouilles fraîches). Terrasse ombragée.

Certains viennent en pèlerinage spirituel, d'autres en pèlerinage gourmand, la plupart conjugue les deux et se retrouvent naturellement au Régina. Une belle maison tenue par monsieur Hyvrard, homme courtois et chaleureux sachant nous mettre à l'aise dans ce cadre charmant. A quelques minutes à pied de la célèbre maison du Saint-Curé, le Régina nous apporte tous les bonheurs terrestres, à commencer par celui d'une bonne table. Dès les beaux jours, on s'installe à la terrasse fleurie ou sous la lumineuse véranda pour savourer une cuisine de tradition mettant à l'honneur les plats d'une région située entre Dombes et Beaujolais, à deux pas de la Bresse. Sur une table bien mise, les grenouilles fraîches tiennent le haut de l'affiche et sont merveilleusement préparées. Autre spécialité à ne pas manquer, un délicieux poulet à la crème d'escargot. On frôle l'extase, surtout que la carte des vins tient toutes ses promesses. Adresse idéale pour les repas de famille ou d'entreprise, le Régina peut accueillir jusqu'à 220 personnes. Et si vous ne voulez plus quitter les lieux, de confortables chambres vous attendent afin de prolonger votre séjour. Quiétude et gourmandise pour une adresse futée.

Fareins



CHATEAU DE FLÉCHÈRES

Allée de Fléchères

☎ 04 74 67 86 59

www.chateauflecheres.com

Fermé du 12 novembre au 24 mars. Ouvert le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30. En juillet et août tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 8 à 17 ans) : 4 €. Groupe (15 personnes) : 6,50 €. Etudiants et demandeurs d'emploi : 5 €. CB non acceptée.

Niché dans un parc à l'anglaise de 40 ha, ce château édifié au début du XVII^e siècle par Jean de Sève, seigneur de Fléchères, qui occupait entre autres fonctions sans doute très lucratives celles de receveur des finances et de prévôts des marchands en cette bonne ville de Lyon, conserve un aspect monumental, presque médiéval, mais déjà considérablement adouci par le style architectural alors en vogue à l'aube du classicisme. A noter que le château servit à quelques scènes du film de Philippe de Broca, avec Yves Montand, le diable par la queue. Chaque année, des groupes de restaurateurs redonnent au fur et à mesure aux pièces du château la splendeur de leurs peintures murales. Vous y trouverez des cheminées sculptées, des salons Louis XV meublés, des superbes fresques italiennes de 1632. Un grand parc également s'offre à vous. Vous pourrez vous y balader et flâner pour terminer cette visite avant de prendre la route de la Dombes et profitez de la faune. Vous êtes à deux pas des étangs et du parc aux Oiseaux.

Jassans-Riottier

■ L'EMBARCADÈRE

15, avenue de la Plage ☎ 04 74 07 07 07

www.georgesblanc.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h30. Menus de 27 € à 55 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 22 € (24 € au dîner). Plat du jour : 17 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Retrouvez le bonheur de redécouvrir la cuisine de Georges Blanc en bord de Saône dans un cadre exceptionnel. Au programme, l'œuf de ferme « canaille » poché vert-pré et goujonnettes de merlan ; une remoulade de crabe à la citronnelle en robe de sucrine, ou une fraîcheur de saumon saumuré au gingembre et coriandre sont au choix parmi les entrées. Le menu colle parfaitement au décor avec salade caladoise et cannelloni farcis aux queues d'écrevisses avec sauce homardine. Vous retrouverez également les traditionnels du chef Blanc, réalisés par Franck Fanget comme chef de cuisine, avec les cuisses de grenouilles fraîches sautées en persillade et le poulet de Bresse au vinaigre. En dessert une excellente gaufre aux amandes, chantilly et un onctueux chocolat noir parmi un choix délicieux. En été, l'endroit est magique. Une vraie croisière gustative !

Reyrieux

■ 02 SAÔNE

311, chemin du Port-Bernalin

☎ 04 78 98 35 83

www.o2-saone.fr

Accès rapide : sortie 2 sur A46 direction

Trévoux

Fermé en février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Sur réservation pour les soirées du mardi au jeudi. Menus de 28 € à 34 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Situé au bord de Saône, le long du chemin de halage et disposant d'un parking privé, l'établissement propose des plats régionaux – grenouilles persillées, poulet fermier à la crème et aux morilles, friture, etc. – et une cuisine traditionnelle – escargots façon Bourgogne, terrine de foie gras de canard maison, pressé d'aiguillettes de canard à la bordelaise, pavé de bar en écailles de pomme de terre, etc. – servis en salle climatisée ou sur la terrasse ombragée. Une formule déjeuner avec un buffet de hors-d'œuvre et un plat du jour est servie à midi en semaine. Il est possible de recevoir des groupes jusqu'à 120 personnes. L'hôtel dispose de huit chambres avec vue sur la Saône.

Saint-Bernard

■ CHÂTEAU DE SAINT-BERNARD

152, avenue Suzanne-Valandon

☎ 04 74 00 37 62

www.chateau-de-saint-bernard.fr

Fermé du 1^{er} novembre au 14 mars. Ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Visite des jardins 3 €. Accueil enfants. Visite guidée. Concerts. visite des jardins et du labyrinthe. Dans cette forteresse médiévale, vous ressentirez toute l'histoire et plongerez dans le passé riche puisque ce fut le château du peintre d'Utrillo. Mais c'est en très mauvais état que l'actuel propriétaire l'acquiert pour le restaurer dans son intégralité. Le bâtiment fut classé aux Monuments historiques par le ministère de la Culture en 1992. Aujourd'hui, il accueille mariages et concerts de musique classiques. Les jardins gustatifs, sous forme d'un labyrinthe vous invitent à découvrir d'innombrables variétés de poiriers et de pommiers. La roseraie relie les deux parties principales du jardin. La troisième est consacrée au printemps à l'éclosion de près de 500 000 jonquilles, et à l'automne, au spectacle d'arbres sélectionnés pour la couleur de leurs feuilles à cette époque.

■ RESTAURANT CHEZ BIBET

Rue de la Saône

☎ 04 74 00 17 58

www.grenouille-ain-rhone.com

A partir du 1^{er} avril, ouvert 7j sur 7. Fermé en hiver les lundis soir et mardis soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 14 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Formule friture : 19,80 €. Menu : 26 €. Menu gastronomique : 45 €. Menu spécial enfant : 8,50 € (le p'tit Bibet) ou 12,50 € (l'Amateur). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Parking.

Si tout était aussi simple et merveilleux que d'aller Chez Bibet, le monde serait un paradis où l'homme s'épanouirait. Avec sa terrasse ombragée à proximité des bords de Saône, cette maison d'excellente réputation est la destination idéale pour se régaler à deux en amoureux, en famille avec les enfants, en groupe avec les amis d'une délicieuse cuisine de terroir qui ne triche ni avec les quantités, ni avec la qualité. Promenade sur les quais, détente assurée, jeux de boules... et surtout un vaste parking pour venir aisément jusqu'au restaurant. Bien sûr, la terrasse est une aubaine à ne pas manquer dès que le soleil pointe son nez, mais les salles ne manquent pas d'élégance et de chaleur pour nous recevoir. L'accueil et le service non plus, d'ailleurs. Le bonheur est aussi dans l'assiette, grâce au travail d'un chef qui met en avant les meilleurs produits de la région en déclinant les plats gourmands : terrine de gibier aux figues, compoté de fruits secs, terrine aux queues d'écrevisses avec son coulis crème ou un soufflé de coquilles Saint-Jacques sauce homardine pour commencer. A suivre, les fameuses grenouilles fraîches façon Bibet, une friture royale sauce gribiche, un dos de cabillaud en croûte au beurre d'agrumes, un filet de perche sauvage de lac en friture au beurre blanc, un filet de canard rôti à la plancha aux épices douces ou un merveilleux os à moelle et onglet de bœuf au gros sel. Desserts gourmands pour finir en apothéose avec un délicieux mi-cuit au chocolat Valrhona, un soufflé glacé selon l'humeur du chef et de nombreuses compositions glacées. Belle carte des vins également. Une adresse particulièrement Futé.

Le patrimoine discret de Saint-Didier

AU XII^e siècle, Saint-Didier fut coupé en deux, le Formans servant de frontière entre l'Eglise de Lyon et la Principauté des Dombes. La borne du Franc-Lyonnais, stèle de pierre gravée, marque aujourd'hui encore la trace de cette histoire. Le Formans était à l'époque une rivière qu'on traversait à gué. Plus tard, des passerelles en bois furent construites, mais les inondations de 1877 et 1878 les emportèrent. Le premier pont de pierre fut le pont de Rochefort, construit en 1862 qui fut élargi en 1965. Le Formans fut aussi utilisé plus tard pour entraîner les trois moulins à eau : les moulins du Foulon, de Rochefort et de Roussille. Aujourd'hui, seule l'écluse du moulin de Roussille est encore en état de fonctionnement. Vous pourrez également admirer à Saint-Didier-de-Formans, les croix remarquables, les murs en arêtes de poisson et des fermes traditionnelles. Bonne balade.

Sainte-Euphémie

■ AU PETIT MOULIN

615, route d'Ars

☎ 04 74 00 60 10

www.aupetitmoulin-01.fr

fat.bibi@hotmail.fr

Ouvert du jeudi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert également le jeudi soir dès les beaux jours. Menus de 20 € à 39 €. Menu enfant : 12 €.

Si vous ne savez pas encore ce qu'est la cuisine « dombiste », Futé vous recommande de découvrir le village de Sainte-Euphémie et le Petit Moulin. Impossible de manquer cette belle maison sur la route d'Ars, avec un vaste parking situé juste en face de l'établissement. Depuis deux ans maintenant, ce sont M. et Mme Longefay qui nous reçoivent dans ce cadre charmant. Ambiance conviviale, salle chaleureuse, agréable terrasse protégée de la route et ombragée, rien ne manque à notre bonheur et surtout pas le sourire de l'accueil ou les saveurs des plats traditionnels de la Dombes. Au Petit Moulin, on ne triche ni avec la qualité des produits servis, ni avec les recettes traditionnelles. Le chef met ses 20 ans de savoir-faire au service des gourmands venus se régaler d'une véritable « cuisine dombiste » : salade des Dombes pour commencer en été, les fameuses grenouilles fraîches à la persillade, le poulet fermier à la crème aux morilles et gratin pour les spécialités. Futé recommande également un délicieux foie gras maison, un saumon fumé également maison, avant de terminer avec un fondant au chocolat ou une belle coupe de glaces. Tradition et bon goût pour une maison recommandée par le Futé.

Villars-les-Dombes

Assurément méconnue, un peu délaissée même, le cœur géographique et économique de la Dombes n'éblouit certes pas de prime abord par ses charmes, qu'ils soient de vieilles pierres ou autres : jolie, mais sans plus, avec son église des XIV^e et XV^e siècles, les vestiges de son château de XI^e planté sur sa « poype », ce gros bourg de 4 500 habitants, situé à une trentaine de kilomètres de Lyon n'en forme pas moins un lieu de

séjour plutôt agréable (classée Site remarquable du Goût, la ville est aussi une Station verte de vacances). En fait, Villars-les-Dombes forme un bon point de départ pour rayonner dans la Dombes. Les amateurs de bonnes tables auront sans doute plaisir à entendre aussi que l'Auberge des Chasseurs de Bouligneux, à deux pas de Villars-les-Dombes, constitue une sorte de laboratoire des traditions culinaires où les cuisines de grenouilles, poulardes et autres spécialités locales sont comme sublimes entre les mains adroites du chef magicien Paul Dubreuil. Ce n'est certes pas donné, mais à quoi ressemblerait la vie, si l'on ne s'offrait un petit écart de temps en temps, hein ?

■ OFFICE DU TOURISME CENTRE DOMBES ET CANTON DE CHALAMONT

Place de l'Hôtel de ville

☎ 04 74 98 06 29

www.villars-les-dombes.com

ot.villarslesdombes@wanadoo.fr

Commande de brochures sur www.villars-les-dombes.com ou sur ain-tourisme.com La liste des guides diplômés partenaires de la filière « Ain-Pêche » est disponible dans les offices du tourisme ou auprès du Comité départemental de tourisme de l'Ain.

Points d'intérêt



PARC DES OISEAUX
RN 83

☎ 04 74 98 05 54

www.parcdesoiseaux.com

info@parcdesoiseaux.com

Ouvert de début mars à début novembre, tous les jours, de 9h30 à 20h en été, fermeture plus tôt le reste de l'année. Visite 15 € pour les adultes et 12 € pour les enfants (3 à 12 ans). Pass annuel : 31 € (adulte), 23 € (enfant de 6 à 12 ans).

Un tour du monde à vol d'oiseau vous tente ? Le parc des Oiseaux de Villars-les-Dombes est l'un des parcs ornithologiques les plus importants d'Europe. Vous pouvez y observer 2 500 oiseaux des cinq continents. Au cœur des Dombes, dans un environnement naturel protégé vous découvrez la grande diversité des oiseaux, diversité de taille, de couleurs, mais aussi de comportement. Le parc est impliqué dans plusieurs programmes de sauvegarde de la biodiversité concernant le ara caninid en Bolivie, le perroquet en Afrique du sud, la grue royale en Ouganda,

le calao d'Abyssinie au Burkina Fasso, le manchot de Humboldt au Pérou. Au programme : un spectacle aérien mettant en scène 150 oiseaux, perroquets, pélicans, grues, marabouts... A ne pas manquer : la volière des loris, la nurserie, les rencontres avec les soigneurs. 2014 est l'année des Oiseaux et du cinéma. Aux côtés du réalisateur Luc Jacquet (*La Marche de l'Empereur...*), le Parc s'engage dans une démarche de sensibilisation des visiteurs à la beauté et à la fragilité du milieu tropical et de sa biodiversité. Et pour profiter vraiment du site, trois hébergements vous sont proposés : un camping nature, un hôtel 2 étoiles et un hôtel 3 étoiles.

■ LA ROUTE DES ÉTANGS

Mise en place par le Comité du tourisme de l'Ain, la Route des Etangs de la Dombes est en fait composée de deux boucles (110 km pour le circuit nord et 105 km pour le sud), vous partirez à la rencontre des colverts, sarcelles, hérons et cendres mais aussi des cormorans, la bête noire des pisciculteurs car véritable aspirateur à poissons. La Route des Etangs vous fait découvrir une nature authentique. Et pas toc ! Jumelles et longues-vues de rigueur. Tous les documents sont disponibles à l'office de tourisme de Villars.

Le gîte

■ RIBOTEL

80, chemin des Oures

☎ 04 74 98 08 03

www.ribotel.fr

ribotel@wanadoo.fr



Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours. 45 chambres. Chambre double de 66 € à 69 €. Demi-pension : 120 € (en chambre double). Petit déjeuner buffet : 9 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 € par nuit). Restauration.

Terre d'eau, la Dombes offre à son visiteur autant de richesses qu'elle abrite d'étangs. L'atmosphère des charmants villages dombistes vous envoûtera et ses véritables bonnes tables vous régaleront. C'est dans ce cadre privilégié qu'Aurélien et François André vous accueillent au Ribotel, et mettent à votre disposition quarante-cinq chambres colorées et confortables, leurs salons de détente et séminaires ainsi que leur restaurant aux spécialités locales et cuisine traditionnelle. Dès les beaux jours, la terrasse est à votre disposition pour vos petits déjeuners. Groupes acceptés. Séminaires. Banquets.

Emplettes

■ COOPERATIVE DES FERMERS DE LA DOMBES

1 211, avenue Charles-de-Gaulle

☎ 04 74 98 16 66

Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 13h et de 15h à 18h. Magasin spécialisé dans les produits de terroirs ne regroupant pas moins de 16 producteurs se relayant

derrière la caisse. Que du bon et du local : volaille, viande de bœuf, porc, vins, produits laitiers, légumes, œufs, escargots, carpes, jus de fruit... De quoi remplir son cabas. On y trouve pratiquement de tout, sauf de la lessive et des timbres poste. Et l'accueil est charmant.

■ Dans les environs

Ambérieux-en-Dombes

■ AUBERGE DE LA TOUR

91, impasse Utrillo ☎ 04 74 00 85 41

www.auberge-de-la-tour.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 35 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Menu Bal des années 60 à 80 à partir de 23 €. Accueil des groupes (séminaires, mariages, repas de famille... Barbecue géant à partir de 100 personnes). Jardin. Terrasse. Parking, hélicoptère, location de salles de réunions climatisées, banquets, mariages.

Dans une ferme rénovée, au cœur des Dombes, parmi la nature, des étangs et des chevaux (il y a même un parc avec des biches, des daims et des vaches Highland cattle), vous serez accueillis chaleureusement par Sylvie et Christophe. Un cadre superbe et une tranquillité absolue ! A table, c'est une cuisine traditionnelle composée de spécialités régionales qui vous sera servie. Tous les palais y trouveront saveurs à leur goût. Ainsi, assiette de charcuterie, salade du chef ou nordique que vous dégusterez en été sur une belle terrasse fleurie ou au bord du petit étang, saumon fumé, terrine de poissons, ouvriront votre appétit. Pour suivre, grenouilles fraîches, dont l'approvisionnement est journalier, filet de truite, filet de carpe au beurre d'escargots, pavé de saumon, raviront les amateurs de poissons. Côté volailles, les fervents ne sont pas oubliés, puisqu'ils trouveront poulet à la crème, caille farcie au foie gras... Les fromages sont affinés, et les desserts sont au choix, parmi glaces, tarte maison, fondants. Le Bal des Années 60 à 80 se déroule tous les 1^{er} et 3^e lundi de chaque mois, sauf jours fériés. La réservation est de mise. Une adresse d'exception dans un cadre dépayçant à souhait.

Bouligneux

La forteresse de Bouligneux est une demeure féodale, qui s'est transmise de génération en génération, depuis 1306. Sous la Révolution, il fut l'un des rares châteaux à n'avoir pas été détruit. La municipalité décida, en effet, à l'époque de l'utiliser comme grenier à grains... Si ses tours, symbole féodal, ont été écimées à hauteur de bâtiment, les fortifications, les douves et la superbe cour d'honneur sont restées intactes. De même que l'intérieur de la demeure : de la fin du XIX^e siècle aux années quarante, Bouligneux est resté inhabité. Resté intact, le château est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Le Comte de Villeneuve Esclapon et sa famille entretiennent cette superbe forteresse dressée au milieu d'un étang couvert de nymphéas et d'iris.

■ L'AUBERGE DES CHASSEURS

Le Village

☎ 04 74 98 10 02

www.auberge-chasseurs-bouligneux.fr
francoispaillet@hotmail.fr

Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Sauf réservation de groupes de 15 à 20 personnes. En hiver, fermé également le dimanche soir. Menus de 26 € à 45 €. Vin au verre. Terrasse. Véranda. François Paillet est un amoureux de la Dombes et cela se ressent jusque dans sa cuisine. L'Auberge des Chasseurs, M. Paillet étant lui-même chasseur, est une adresse justement réputée de la région. Tenue par un chef, ancien de chez Bocuse, qui a su perpétuer et faire progresser une belle maison parfaitement rénovée à l'intérieur comme à l'extérieur. Table gastronomique pleine de charme au cœur de Bouligneux, cette Auberge offre une terrasse fleurie aussi tentante en journée que les chaudes nuits d'été. La salle élégante se complète d'un salon privatif pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes, idéale pour les repas de famille. Et la cuisine ? Elle aussi est élégante, sans renier ses origines dombistes, réalisée avec des produits locaux de grande qualité : grenouilles fraîches toutes au beurre de baratte, blanche des Dombes aux cèpes, filet de caille rôtie aux raisins sur sa nantaise, terrine de foie gras maison, cassolette de langoustines aux épinards, poêlée de rognons de veau aux morilles ou de fameux gibiers de saison (civet de lièvre, perdrix, colvert...), pour terminer avec des desserts de saison. Pour les amis, un espace bar a été créé (maximum 10 personnes) pour profiter de l'ambiance des retrouvailles. Adresse gourmande recommandée par le Futé.

■ LE THOU

Le Village

☎ 04 74 98 15 25

www.lethou.com
lethou@orange.fr

Fermeture quinze jours en février et en novembre. Une semaine fin août. Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 29 € à

60 €. Menu enfant : 15 €. Maître Restaurateur. Jardin. Le Thou rend hommage à la Dombes qui le lui rend bien. Saviez-vous que le Thou désigne l'écluse typique des étangs de la Dombes ? Mais ce n'est pas ce que l'on retient de cette belle étape gastronomique au cœur des étangs où l'on vient avant tout savourer l'accueil et la cuisine de Nathalie et Stéphane König, ce dernier nous proposant une carte des vins exemplaire et une cuisine de tradition. Façade fleurie, salle d'un classicisme raffiné, terrasse et parc, le Thou peut encore accueillir les groupes avec son patio aménagé pour les grandes tablées. À la carte ou sur les menus, la grande spécialité du chef reste les grenouilles fraîches et sauvages, présentées sur un jonc d'étang, beurre, ail et persil. Dans des assiettes savoureuses, on choisit des escalopes de foie gras chaudes comptées de pommes aux noix, un délicieux pigeonneau rôti sur l'os jus parfumé au vinaigre de mangue, ou un filet de féra du lac Léman aux amandes. La carte des « fromages du coin » est tout aussi suprenante et appétissante, avec quelques « clous » à découvrir et un velouté de brebis à la confiture de beaujolais, et les douceurs ne gâtent rien. Tous au Thou pour tout goûter !

■ HOSTELLERIE DES DOMBES

Le Village

☎ 04 74 98 08 40

hostelleriedesdombes.org
hostellerie.dombes@orange.fr

Se renseigner auprès de l'établissement pour les jours et périodes de fermeture selon les saisons. Menus de 24,50 € à 40,50 €. Menu enfant : 11 € (menu grenouilles à 15,50 €). Menu Dégustation sur réservation. En arrivant à Bouligneux, le curieux comprend mieux pourquoi Dombes se met au pluriel, alors que ce pays singulier s'appelle « La Dombes ». Dans ce charmant village entouré par une infinité d'étangs, la Dombes reste une nature préservée peuplée d'espèces sauvages ; une nature au milieu de laquelle émerge une adresse totalement unique, l'Hostellerie des Dombes. L'adresse type que vous

CITY TRIP
 BY **petit fute**

WEEK-ENDS ET COURTS SÉJOURS
 LA PETITE COLLECTION QUI MONTE

AMSTERDAM
 BARCELONE
 BERLIN
 BRUGES
 BRUXELLES
 BUDAPEST
 DUBAÏ
 DUBLIN
 ÉDIMBOURG
 FLORENCE
 GENEVE
 HONG KONG
 ISTANBUL
 LISBONNE
 LONDRES
 MADRID
 MARRAKECH
 MIAMI
 MILAN
 MONTRÉAL
 MOSCOU
 NAPLES
 NEW YORK
 PARIS
 PEKIN
 PRAGUE
 ROME
 ST-PETERSBOURG
 SAN FRANCISCO
 SÉVILLE
 SHANGHAI
 VENISE
 VIENNE

plus d'informations sur
www.petitfute.com

espérez trouver en consultant notre guide. De celles, rarissimes, qui font la réputation culinaire d'une région entière et où l'on est certain de passer des moments de bonheur qui nous suivront jusqu'à notre prochaine visite. L'Hostellerie des Dombes, c'est tout d'abord une belle maison de pays reprise depuis trois ans par un couple charmant, Corine et Franck Thevenet. Elle nous reçoit toujours avec le sourire, mettant tout en œuvre pour faire de notre repas une succession de délicieux instants. Lui nous prépare une authentique cuisine dombiste, travaillant avec une ferme de la région pour des produits frais, mariant générosité et saveurs dans des assiettes dressées avec soin. Il ne reste plus qu'à s'installer en terrasse aux beaux jours ou dans l'une des salles chaleureuses et élégantes pour un repas inoubliable : grenouilles fraîches, bien sûr, cuisinées au beurre de Bresse de baratte, ail et persil ; la volaille fermière à la crème fraîche de Bresse Etrez comme en Dombes, un régal ; des escargots de Bourgogne au vin rouge ; un filet de carpe vin blanc et réduction d'échalote ou un merveilleux foie gras maison compotée de pruneaux. Fromages affinés et desserts maison présentés sur chariot. Une adresse parmi les plus Futé de notre guide.

Chalamont

Située au croisement de la D22 et de la D904, la commune de Chalamont se présente comme le point culminant de la région avec 334 m d'altitude. Bref, pas de quoi attraper le vertige mais la bourgade mérite quand même un vrai détour tant elle possède un joli cœur médiéval.

La Chapelle-du-Châtelard

■ RESTAURANT LES PLATANES

Le Village

☎ 04 74 24 50 42

www.restaurant-les-platanes.com
restaurantlesplatanes2@wanadoo.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 23,50 € à 48 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse.

Une belle maison rose au carrefour des routes, en plein cœur des étangs de la Dombes, tenue depuis trois générations par la même famille perpétuant une cuisine de tradition de grande qualité. Une magnifique cour intérieure, ombragée par des platanes, des salles aux splendides plafonds à la française pour savourer la cuisine soignée du chef Serge Malapel. Une affaire de famille comme on les aime. Dans les assiettes, on sent les bons produits et les recettes transmises et améliorées de génération en génération. A la carte, changée trois fois par an, les meilleurs classiques du terroir selon les saisons : les grenouilles en persillade, un merveilleux foie gras de canard des Landes cuit au torchon, compotée d'abricot et raisins secs, pain céréales ; les traditionnelles grenouilles fraîches en persillade ; mais encore une poêlée de cœur de ris de veau aux morilles et l'incontournable poulet de Bresse à la crème « sélection Mieral » ; pour terminer avec une

L'Hostellerie des Dombes



*Grenouilles fraîches
Gibiers en saison*

Terrasse aux Beaux Jours

Le Village 01330 BOULIGNEUX Tél. 04 74 98 08 40

hostellerie.dombes@orange.fr
www.hostelleriedesdombes.org

délicieuse cassolette de figes fraîches aux agrumes. Gentillesse de l'accueil, efficacité du service et qualité de la cuisine font de cette adresse « familiale » une véritable adresse Futé.

Dompierre-sur-Veyle

■ AUBERGE DE DOMPIERRE

7, place Eugénie-Brazier

☎ 04 74 30 31 19

www.aubergededompierresurveyle.com
aubergededompierresurveyle@orange.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Ouvert le soir en semaine uniquement pour les groupes (15 personnes). Menus de 26 € à 34 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 €.

Impossible de manquer cette auberge au cœur du village de Dompierre-sur-Veyle. Derrière sa façade aux teintes rosées, l'Auberge de Dompierre abrite deux salles chaleureuses et une terrasse ombragée, d'une grande quiétude, devant un jardin fleuri, clôturé pour que les enfants puissent jouer en toute sérénité. Ce sont les parents qui vont pouvoir en profiter et apprécier pleinement la cuisine traditionnelle proposée par le chef, qui réalise ses plats maison avec des produits frais. Une belle cuisine de terroir que l'on savoure tranquillement dans des salles spacieuses où les groupes sont également les bienvenus. En semaine, l'auberge propose à midi un menu du jour généreux et savoureux. Au menu du Chef, on se régale de plats typiques de la Dombes et de la région lyonnaise : gâteau de foie de volaille au coulis de crustacés, salade de carpe fumée et son œuf poché, des grenouilles poêlées, un poulet de Bresse à la crème et aux morilles, un filet de carpe à l'oseille, pour terminer avec une tarte fine aux pommes, une meringue dont on peut choisir le parfum ou un vacherin maison. Chaque week-end, un menu différent selon les saisons, comme ce buffet de fruits de mer à volonté. Une authentique table gourmande recommandée par le Futé.

Lapeyrouse

■ RESTAURANT LE COMPTOIR DES DOMBES

Le Village

☎ 04 72 88 50 69

www.lecomptoirdesdombes.com
dru.elodie@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 20,50 € à 35 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 12,50 €.

Un charmant petit village entouré d'étangs, une église, la mairie et, juste à côté, Le Comptoir des Dombes où tout le monde est invité à se régaler d'une excellente cuisine du terroir. C'est encore plus vrai depuis que des travaux réalisés devant le restaurant permettent aux personnes handicapées d'accéder à cette belle maison tenue par un authentique cuisinier des Dombes. Véritable ambassade de cette belle région, le restaurant nous accueille sur une petite terrasse des plus agréables, sous une véranda qui nous ouvre les portes des plaisirs gourmands et une salle, superbe avec sa cheminée et ses murs ornés de fresques à la gloire de la volaille de Bresse et autres volatiles. Une salle qui a changé d'aspect depuis que les tables, avec désormais pied central et chemin de table, et les chaises ont été remplacées. Ce qui n'a pas changé, c'est la délicieuse cuisine de Julien, jeune chef talentueux qui travaille avec un beau savoir-faire les produits de terroir de grande qualité. A commencer, bien sûr, par les fameuses grenouilles fraîches façon dombistes servies avec un gratin dauphinois. Parmi les bonheurs que l'on

pêche sur la carte : une salade de goujonnette de carpe, une terrine maison aux foies de volaille ou un fromage frais du Berger de la Dombes rôti. A suivre, andouillette grillée, poulet fermier de l'Ain à la crème, un excellent tartare de bœuf et une non moins excellente côte de bœuf, frites et salade. Les desserts maison ponctuent parfaitement un savoureux repas avec une tarte praline ou un tiramisu de saison. Adresse parmi les plus Futé pour goûter au meilleur des Dombes.

Le Plantay

■ AUBERGE LA SAUVAGINE

Les Etrés

☎ 04 74 98 16 57

auberge.sauvagine@orange.fr

Ouvert du jeudi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Groupes sur réservation. Réservation impérative. Menus de 21 € à 33 €.

Le Petit Futé vous a déniché un endroit remarquable situé en plein cœur des bois et des étangs de la Dombes, où regnent tranquillité et calme. Vous y entendrez le cri des oiseaux, le chant des grenouilles. Moutons et chevaux animent aussi le paysage de cette charmante auberge où Odile et Lionel Blanchet vous accueillent depuis 15 ans. Là, ils vous proposent une cuisine traditionnelle avec grenouilles fraîches, poulet à la crème, friture de carpe, terrine maison, les spécialités de la Dombes. Un accueil charmant et de bons petits plats préparés avec soin que les habitués plébiscitent chaque semaine, c'est pourquoi il est prudent de réserver. Sur place, des jeux pour les enfants, un boulodrome pour les amateurs, des sentiers de balades dans le jardin. En été, une terrasse de 20 couverts vous accueille pour un vrai moment de pure détente !

Rancé

■ RESTAURANT DE RANCÉ

10, route de Saint-Jean de Thurigneux

☎ 04 74 00 81 83

www.restaurantderance.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 19,50 € à 66 €. Menu enfant : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée.

Au cœur de Rancé, charmant village de la Dombes, quel bonheur de découvrir la belle maison colorée d'Evelyne et Jean-Marc Martin. Justement réputée dans la région, ce restaurant familial – créé en 1977 – où les hommes s'occupent des fourneaux pendant que les femmes nous reçoivent avec sourire et amabilité, offre une salle chaleureuse évoluant au fil du temps. Excellente cuisine régionale dont les spécialités se nomment terrine de foie gras de canard maison, excellentes grenouilles fraîches persillées, escargots de Bourgogne légèrement ailés à la crème, poulet fermier à la crème et aux queues d'écrevisses, filet de carpe des Dombes au vinaigre de framboise... Sans oublier les fromages parfaitement affinés et les desserts maison, puisque Jean-Marc est pâtissier de métier, avec des merveilles comme ce



vacherin glacé, ce gâteau au chocolat, le bavarois aux fruits... Le menu enfant, servi jusqu'à 10 ans, est aussi gourmand avec des portions adaptées. Belle carte de vins pour accompagner le tout. On aime encore les plats à emporter, sur commande, avec un large choix de plats et de pâtisseries. Enfin, le restaurant de Rancé peut accueillir les groupes jusqu'à 150 couverts. Adresse typiquement Futé.

Saint-Marcel-en-Dombes

■ BAR RESTAURANT LA COLONNE

Lieu-dit Village

☎ 04 72 26 11 06 / 04 72 08 59 24

www.restaurant-lacolonne.fr

dutel@live.fr

Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Ouvert le soir sur réservation. Menus de 19,50 € à 41 €. Formule : 14 € (déjeuner). Parking, accès handicapés, terrasse.

Une Colonne à mettre à la une. Une belle maison de caractère au cœur de la Dombes que l'on trouvera sur la place du village de Saint-Marcel, juste à côté de l'église. Une belle maison et un véritable pilier de la cuisine dombiste, l'une des meilleures ambassades de la gastronomie de la région. Atmosphère paisible dans ce village entouré par les étangs quand on s'installe à l'agréable terrasse pour profiter des beaux jours. Ambiance conviviale, accueil charmant dès que l'on arrive à n'importe quelle heure de la journée, puisque l'établissement commence à servir ses premiers cafés dès 7h30 du matin. Après une balade autour du village, on prolonge le plaisir en prenant un aperçu avant de passer à table. Si le temps ne permet pas de rester dehors, la salle nous reçoit chaleureusement et l'on comprend mieux l'enseigne du restaurant en découvrant la colonne qui semble en partie tenir la charpente de la maison. Mariant aspect rustique de l'auberge de campagne et raffinement de tables bien mises, la Colonne plait à coup sûr et l'on s'y sent aussi bien à deux qu'en famille ou en groupe. Côté cuisine, produits frais de qualité du terroir, préparation maison, recettes de tradition, tout est mis en œuvre pour nous régaler. Parmi les spécialités immanquables, les cuisses de grenouilles persillées servies avec un gratin dauphinois, le foie gras, le poulet à la crème, les bréchets de poulet, la quenelle de brochet, les goujonnettes de carpe, le filet de carpe façon des Dombes et des desserts maison du même acabit, avec une excellente omelette norvégienne. Possibilité de commander des plats à emporter. Authentique adresse de terroir parmi les plus Futé.

Sandrans

Sandrans est un village paisible. La paroisse est une des plus anciennes de la région. L'église romane faisait partie dès 984 des possessions anciennes de l'église métropolitaine de Lyon. Son abside a été inscrite à l'inventaire des Monuments historiques en octobre 1926. Elle vient d'être restaurée. Une voie romaine a été constatée à Sandrans, sur la rive gauche de la Chalaronne. On a trouvé en 1842, dans des décombres, des

Restaurant

La Colonne

Grenouilles
Poulet aux morilles
Foie gras
Goujonnette de carpes...



Terrasse aux beaux jours
ouvert 7J/7 le midi

04 72 26 11 06

01390 St-Marcel-en-Dombes

médailles des empereurs Vespasien et Titus, en bronze, une grande quantité de débris de tuiles romaines d'une grande épaisseur. Construit en briques du pays (carrons savoyards), le château était la résidence des Seigneurs de Sandrans. Le donjon, la ferme et les tourelles sont d'origine. La partie habitation a été restaurée plus récemment. Comme beaucoup de châteaux de la région, il faisait partie de la ligne de front durant la guerre entre la Savoie et la France. Il y a, à Sandrans, 54 étangs en production de pêche. L'étang communal de pêche, d'une superficie de 5 ha, offre une agréable aire de loisirs. Un circuit pédestre de 7 km (durée 2h00) au départ de la mairie vous fera passer un agréable moment de détente.

■ BERTHAUD DOMINIQUE ET ROBERT

La ferme du château

☎ 04 74 24 51 35

lafermeduchateau@laposte.net



Gîte de France (2 épis). Chambre d'hôtes 2 épis. 4 chambres (non fumeur). Chambre simple 35 € ; chambre double 45 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes : 16,50 €).

Robert et Dominique vous accueillent dans leur ferme où ils élèvent des vaches charolaises. Située à mi-chemin de Villars et de Chatillon-sur-Chalaronne, sur la D2 les hôtes pourront profiter de la table d'hôtes (sur réservation) le soir sauf dimanche et jours fériés. La ferme peut recevoir jusqu'à 13 personnes. Sur place confitures maison à emporter.

*Auberge
de la Voûte*

Cuisine traditionnelle et régionale

*Grenouilles fraîches
Poulet aux morilles
Poissons de nos étangs*



*Terrasse aux beaux jours
Menu goujonnette
à volonté à 18 euros
tous les vendredis soirs*





Fermeture mardi soir et mercredi
Le village - 01400 Sandrans
04 74 24 53 50
www.laubergedelavoute.fr

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Menus de 19 € à 38 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 13,50 € (à midi en semaine et 15 € le samedi midi). Menu goujonnette à volonté tous les vendredis soirs à 18 €. Accueil des groupes (contacter Jean-Christophe Rallo). Terrasse. Restaurant wifi.

Une Voûte sur laquelle on peut s'appuyer fermement. Dans cette authentique auberge dombiste, tout est mis en œuvre pour notre bonheur et nous faire profiter pleinement des instants gourmands que l'on vient passer à deux, en famille ou en groupe. Car, disons-le de suite, La Voûte est une adresse à partager, non seulement pour un repas gourmand en tête-à-tête, mais aussi un lieu magique pour organiser banquets, mariages et autres séminaires dans un restaurant qui sait s'adapter à nos besoins. C'est bien simple, à La Voûte chacun trouve son bonheur, même les enfants qui s'amuse sur l'aire de jeux quand ils n'en peuvent plus d'être à table. Ici, on prend le temps de vivre, de prendre l'apéro en jouant aux boules ou de prolonger le repas par une balade. On s'installe sous la treille à la terrasse fleurie ou dans une grande salle chaleureuse pour savourer une cuisine qui ne triche pas, ni avec la qualité des produits de saison – suggestions du marché à l'ardoise –, ni avec les préparations maison du chef Jean-Christophe Rallo : salade de goujonnette de carpe, ballotine de volaille maison aux champignons sauce ravigote ; à suivre, de fameuses grenouilles fraîches beurre et persillade, une quenelle de brochet cuite au four sauce homardine ou une merveilleuse volaille fermière de Dombes qui se décline à la crème, aux champignons ou aux écrevisses. Carte des vins en conséquence. Soirées conviviales autour d'un plat, d'une rencontre sportive ou d'un thème comme les années 80. Le meilleur de la tradition se mange et se vit à La Voûte, adresse plus que Futé.

■ **AUBERGE DE LA VOÛTE**
Le village
☎ 04 74 24 53 50
www.laubergedelavoute.fr

Vallée de l'Ain – Pays du Cerdon

Cerdon

Les Romains produisaient déjà leur cerdon, mais l'empereur Domitien ordonna l'arrachage des vignes ! Au Moyen Âge, les moines trouverent un intérêt à produire du vin dans la région et lui apportèrent ses lettres de noblesse. Ce fut au XVIII^e siècle que la région fut la plus productive avec 7 000 ha plantés, soit environ 25 % du territoire. Les guerres et la crise phylloxérique ont ensuite eu raison de la vigne. C'est en 1955, que fut créé le syndicat de défense viticole du Bugey pour développer l'appellation. Premier des trois AOC des vins du Bugey, créé en 2009, avec le Montagnieu et le Belley, le vignoble du Cerdon recouvre environ 170 ha

répartis sur 9 communes et est caractérisé par de vertes coteaux situés sur de très fortes pentes exposées au sud à une altitude élevée allant jusqu'à 500 m. Compte tenu des pentes, les machines y sont souvent proscrites, c'est pourquoi les vendanges s'effectuent toujours à la main et restent un moment convivial. Pour obtenir le fabuleux nectar, rouge ou blanc, le raisin est pressé directement après les vendanges. Après 24 heures de fermentation, le jus clair est séparé des bourbes pour subir une fermentation partielle, une filtration et une mise en bouteille. Parfait pour accompagner les desserts tels que le gâteau au chocolat, ou en apéritif, le cerdon, est un vin pétillant frais et léger peu alcoolisé, où le raisin non fermenté apporte sa touche d'arôme et son sucre.

Le couvert

■ LE PANORAMIQUE

RN84

☎ 04 74 37 38 20

www.restaurant-lepanoramique.com

lapotence@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi de 11h30 à 14h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Bar de 8h30 à 1h. Menus de 18 € à 32,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 €. Menu potence minimum pour 2 personnes : 26,50 €. Menu grenouilles : 27 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking gratuit.

Sur le belvédère, on ne voit pas comment ce restaurant aurait pu s'appeler autrement que Le Panoramique. La vue est simplement à couper le souffle et compte parmi les plus belles que l'on puisse découvrir autour de Lyon. Paysage paradisiaque et de nombreuses curiosités, comme les Grottes du Cerdon à 1km, sont de bonnes raisons pour enfourcher sa moto – la halte est très appréciée des motards qui ont leur menu – ou prendre sa voiture et « monter » au Panoramique, surplombant le village de Cerdon. Mais le restaurant mérite à lui seul de négocier quelques virages pour profiter non seulement d'une terrasse exceptionnelle, en partie abritée, de la gentillesse et du professionnalisme de l'équipe dirigée par l'excellent Jérôme Abry, mais surtout pour savourer une cuisine de terroir servie dans des assiettes particulièrement généreuses. La spécialité de la maison s'appelle la Potence, un ingénieux système permettant de cuire et de flamber les viandes – magret de canard, volaille, bœuf – ou les gambas. Convivialité et saveurs assurées. Autres délices des lieux : des grenouilles fraîches persillées (sur réservation), un filet de sandre au chardonnay, un gratin de queue d'écrevisses, une terrine maison de saison, le gibier en automne et une carte de vins avec une sympathique sélection régionale, voire locale. Le Panoramique est également traiteur, s'adaptant aux besoins de ses clients avec des formules composées sur mesure. Une adresse pour prendre de la hauteur sans se prendre la tête. Futé aime.

Le gîte

■ LE CLOS DES CONDAMINES

Rue du 12-Juillet-1944

☎ 04 74 39 95 67 / 06 88 35 41 17

www.closdescondamines.com

contact@closdescondamines.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double 68,50 €. Demi-pension : 55 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (repas de 10 € à 13 €). Vente (de vins et de produits locaux).

Andrée Piperini, c'est presque une légende dans cette localité. Cette fille d'immigré italien, chaleureuse et enjouée, cultive l'art de recevoir : « Accueillir les voyageurs et leur montrer, quelle qu'elle soit » : tel pourrait être le credo de la maison qui, outre ses parkings et garages à vélo et moto, s'est aussi transformée en relais équestre. Mais, qu'on y vienne pour dormir ou



Le Panoramique
Restaurant / Bar

Une vue panoramique splendide

Route départementale 1084
01450 CERDON - Tél. 04 74 37 38 20
lapotence@wanadoo.fr
www.restaurant-lepanoramique.com

pour déjeuner ou dîner, l'accueil sera invariablement le même : convivial et volubile, tandis que les généreux plats du terroir élèveront leurs fumets depuis la table avec vue sur les collines viticoles voisines. Essayez le poulet de Bresse, le veau au bleu de Bresse ou la fondue aux fromages de terroir façon raclette... Le Cerdon est l'autre passion d'Andrée, qui a choisi pour son élaboration la méthode ancestrale.

■ Dans les environs

Jujurieux

De passage à Jujurieux, retournez quelques siècles en arrière en visitant les soieries Claude-Joseph Bonnet, témoignant du riche passé d'une des plus importantes soieries de France à la fin du XIX^e siècle. Preuve de ce riche passé, la présence de nombreux châteaux et demeures bourgeoises qui ne se visitent pas. Parmi ses 13 châteaux, le château des Échelles avec ses fresques de la Renaissance classées monuments historiques s'ouvre à votre curiosité lors des Journées du Patrimoine.

■ SOIERIES BONNET

12, côte Levat

☎ 04 74 37 23 14

musees@cg01.fr

Fermé d'octobre à mai. Du 1^{er} mai au 31 octobre du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermé le lundi. Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant : 3,50 €. Cette ancienne manufacture de soie, acquise par le Conseil Général, a été conservée en l'état pour devenir un musée. Ateliers, bâtiments annexes (crèche, infirmerie, économat ou internat de jeunes filles...), on visite un véritable phalanstère à la mode du XIX^e siècle tout en s'initiant à la nature très singulière de cet étonnant bout de fil tant convoité. Des origines du fil de soie aux produits finis, en passant par l'histoire sociale de la soierie dans la région, voilà autant de thèmes au programme de la visite commentée d'une heure environ.



Labalme

Dominé par une superbe petite église du XVI^e siècle, Labalme livre ses secrets : des sites archéologiques et l'une des plus belles vues sur la Vallée du Cerdon, la plaine de l'Ain et les monts du Lyonnais. Votre âme d'aventurier sera comblée par une descente dans les grottes du Cerdon : un voyage à travers le temps, en suivant le tracé complet d'une rivière souterraine aujourd'hui disparue, depuis son enfouissement jusqu'à sa résurgence.

■ GROTTES DU CERDON

D1084

Domaine des Grottes du Cerdon

☎ 04 74 37 36 79

www.grotte-cerdon.com

contact@grotte-cerdon.com

à 4 km du village de Cerdon. A40+ A404 : 10 mn, sortie Hauteville. A42 : 15 mn, sortie Pont d'Ain. En bordure de la D1084 entre Ambérieu et Nantua.

Ouvert du 13 avril au 12 mai et de septembre au 6 octobre le samedi (visites fixes) et le dimanche (visites échelonnées). En juillet et août : visites échelonnées tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8,50 €. Enfant (de 3 à 15 ans) : 5,50 €. 16-18 ans : 7,50 €. Visite + atelier préhistorique, adulte : 13,50 € - enfant : 10,50 € - ado : 12 €. Chèque Vacances.

Une heure trente de visite dans une cathédrale naturelle creusée il y a environ 2 millions d'années dans le calcaire du Jura méridional, pour que vous sachiez enfin faire la différence entre une stalagmite et une stalactite ! Suivez le cours d'une ancienne rivière souterraine et débouchez sur un belvédère... au beau milieu de la falaise. Confondant de marcher sur les traces de nos ancêtres qui occupèrent ces refuges. Ateliers préhistoriques pour les familles, avec enfant à partir de 6 ans avec de nombreuses nouvelles activités : jeu de piste préhistorique, visite contée, feu et propulseur, lampe à graisse, peinture et poterie préhistorique, fouilles archéologiques.

■ HÔTEL-RESTAURANT CARRIER

Route nationale

☎ 04 74 37 37 05

www.hotelcarrier.fr

hotel.carrier@wanadoo.fr



Hôtel ouvert 7j sur 7. Restaurant : fermé les mardis et mercredis, sauf en juillet et août. 12 chambres (pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes). Chambre double de 43 € à 60 €. Petit déjeuner : 7 €. Soirée étape : 56 € (repas, chambre et petit déjeuner). Wifi. Restauration (menu du jour : 13 €. Menu Motard : 16 €. Menus de 20 € à 40 €). Accueil motard. Parking fermé.

Parmi tous les labels qui distinguent les hôtels et restaurants, il y en a que Futé trouve plus intéressant que d'autres, le label « L'Hôtellerie Familiale ». Celui-ci, attribué à l'Hôtel Restaurant Carrier, garantit authenticité et convivialité dans un esprit « maison de famille » à partager pour un prix doux. Pas de doute, c'est bien la famille Carrier qui vous reçoit dans cette maison située à proximité du site des Grottes du Cerdon. Une maison tenue par l'excellent Michel Carrier qui reçoit avec la même envie de partager des bons moments les visiteurs de passage : automobilistes, autocaristes et groupes, ainsi que les motards (garage spécial motos pour ce Relais Motards) qui viennent se faire plaisir sur les routes d'une si belle région. Accueil chaleureux dans un espace où l'on se sent comme chez soi. Les enfants s'amusent sur l'aire de jeux, les parents s'installent en terrasse pour l'apéro et tous les gourmands prennent place en salle, 80 couverts, pour savourer la cuisine de tradition préparée par Michel. Parmi les spécialités : les gibiers en saison, les grenouilles, les terrines maison, de fameuses quenelles sauce Nantua, des fondues en hiver ou une entrecôte aux morilles, avant de déguster le plateau de fromages accompagné d'un verre de vin du Bugey. Il faut prolonger le plaisir d'être dans cette maison en réservant l'une des 12 chambres, simples mais bien équipées (salle de bain, WC, téléphone, TV et wifi). Une maison familiale qui mérite le label Futé.

Neuville-sur-Ain

La rivière d'Ain donne son caractère au village. Avec ses maisons aux façades pittoresques qui surplombent les flots tantôt calmes, tantôt impétueux, avec son pont à deux arches en pierre et son ancien port, ce quartier est inscrit à l'inventaire des sites pittoresques. Une usine hydroélectrique est située sur un barrage à la forme oblique et large des anciens ouvrages dit en ciseaux. En aval du pont de Poncin, sur la rive droite de la rivière, l'abri sous Roche de la Grotte de la Colombière est classé monument historique, il n'est pas aménagé. Le Suran et ses nombreux méandres invitent à la rêverie et la promenade. La commune compte neuf hameaux et chacun possède quelques vestiges, témoignages d'un riche passé historique. Châteaux en ruines (Châteauvieux, Saint-André, Fromente, Thol...), chapelle à Arthurieux, fours à pain, gués sur le Suran, lavoirs, telles sont les découvertes que l'on peut faire au détour d'un sentier.

■ HOTEL-RESTAURANT AU FAISAN DORÉ

594, rue Nicolas Aubry

☎ 04 74 37 76 89

www.aufaisandore.com

resto@aufaisandore.com



Ouvert toute l'année. 14 chambres. Chambre double de 55 € à 70 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking inclus. Soirée étape : 60 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (plat du jour : 8,50 €. Menu du jour : 12,50 €. Menus de 24 € à 30 €). Tv satellite. Excursions (à la demande : Ambronay, les Grottes de la Balme, etc).

Ce qui est parfois déconcertant, c'est qu'il suffit de quelques minutes, 5 en l'occurrence (A42, sortie 9 Pont d'Ain), pour passer d'une autoroute où tout va trop vite à un petit coin de paradis où l'on prend le temps de vivre et de profiter des bonheurs d'une vie trop courte. Au Faisan Doré, c'est une belle maison de famille tenue par Thierry et Corentin Savey, le père et le fils, qui perpétuent le meilleur de la tradition hôtelière, tout en proposant une cuisine de qualité. Une maison dont la réputation n'est plus à faire localement – il est d'ailleurs fortement conseillé de réserver à la belle saison pour profiter de la terrasse fleurie, une merveille –, mais où tous nos lecteurs venus d'ailleurs doivent s'arrêter. Parking gratuit pour oublier son véhicule après une visite dans l'un des nombreux sites de la région – lac de Nantua, grottes de Cerdon, château des Allymes... – et toucher au bonheur d'être dans un lieu où les choix sont autant d'occasions de revenir : terrasse au bord de la piscine réservée à la clientèle ou au bord de la rivière ? Près de la cheminée ou ailleurs dans une salle chaleureuse ? Et côté cuisine : salade bressane, friture de filets de perche ou grenouilles persillées pour commencer ? Truite aux amandes ou meunière ? Un délicieux poulet de Bresse aux cèpes ou un merveilleux Pavé de bœuf au bleu de Bresse ? Quel vin sur une carte bien faite ? Et comment choisir entre les desserts maison, dont les célèbres tartes de la madame Savey ? Deux possibilités : revenir vite pour goûter à tout ou bien prolonger son séjour dans l'une des chambres confortables de la maison et se détendre dans la piscine. Une belle adresse Futé.

■ BOSSERON

325, route de Genève

☎ 04 74 37 77 06

<http://arivoire.free.fr>

arivoire@free.fr



Gîte de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 64 €. Petit déjeuner inclus. Animaux non admis.

Loin du tumulte de la ville, vous serez au grand air et au calme dans cette gentilhommière des années 1920, entourée d'un parc de 2 hectares proche de la rivière Ain. Raffinée et cosue, les trois chambres qui vous attendent sont toutes pourvues de salle d'eau ou salle de bains, avec WC privés. L'ambiance chaleureuse et la décoration soignée réalisée par Madame Rivoire



**HÔTEL
RESTAURANT**



**SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
TERRASSES - PISCINE**

594, rue Nicolas Aubry
01160 Neuville-sur-Ain
Tél. 04 74 37 76 89
www.aufaisandore.com

vous permettront de passer un vrai moment de détente et de profiter d'agréables soirées au coin du feu, près du piano, dans la bibliothèque ou autour d'une partie de billard. Les petits déjeuners sont servis face à la rivière ! Un bonheur absolu. Aux beaux jours, des vélos, disponibles à la location, vous donneront l'occasion de découvrir la région à votre rythme et de suivre, tant que faire se peut, les méandres de la rivière Ain. En voiture, profitez de votre séjour pour visiter Cerdon ou Ambronay (à 6 km).

Poncin

Redescendez en fond de vallée. Flâner dans Poncin, ancienne cité médiévale, c'est entendre résonner les siècles d'histoire au rythme de vieilles maisons sur arcades, de remparts, d'hôtels particuliers, de meurtrières, de maisons vigneronnes, d'une église qui abrite d'intéressants vitraux et de beaux fonts baptismaux de forme octogonale... Levez légèrement votre tête... un château. Privé, reconstruit sur une ancienne place forte, ce château conserve, de ses origines féodales, une tour carrée et des remparts auxquels se sont ajoutés des jardins en terrasses classés qui se visitent lors des Journées du Patrimoine. Poncin, c'est aussi 7 hameaux présentant tous un cachet particulier. Ils ont conservé leurs lavoirs et fours à pain soigneusement restaurés et entourés de fontaines, ainsi que quelques grangeons qui ont vu passer bien des vendangeurs.

■ LA COUR DES POÈTES

2, rue du 11-Novembre-1918

Le Village

☎ 04 74 37 73 19

☎ 06 07 18 91 24

www.courdespoetes.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Ouvert la semaine de 7h à 23h et le week-end de 7h à 1h. Plat du jour : 8,50 €.

De la poésie dans notre quotidien, puisque cette adresse est ouverte tous les jours midi et soir en été. La Cour des Poètes, café-restaurant, c'est une terrasse estivale parmi les plus agréables pour boire un verre et manger une cuisine de tradition qui sort, juste ce qu'il faut, des sentiers battus pour nous proposer des burger maison. Tenue par les adorables Marc et Nèla, cette Cour au cœur du village de Poncin offre des instants agréables, que l'on vienne pour déguster l'un des excellents cocktails préparés par Marc ou pour goûter à la cuisine de Nèla. On s'installe confortablement et l'on profite pleinement d'une certaine *dolce vita*. Parmi les spécialités, des plats d'une cuisine de tradition avec l'andouillette, le poulet à la crème, des salades idéales pour l'été, une carte de viandes étoffée cette année (filet de bœuf, ribs, filet de poulet grillé...), des plats du jour – comme ces lasagnes – et d'autres sur réservation, comme les moules-frites, la poêlée de gambas ou, tous les samedis, la tête de veau sauce gribiche. Un coup de cœur pour le super burger de Nèla. Soirées thématiques avec concert, tournois de billard et retransmission de rencontres sportives. Faire la cour aux Poètes, c'est toute l'année avec cette adresse Futé.

■ HOTEL RESTAURANT DU CENTRE

Place Bichat

☎ 04 74 36 10 07

www.restaurant-centre-poncin.fr

Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert du juin à août, tous les jours midi et soir. A partir de septembre et jusqu'en mai, fermé du lundi au mercredi le soir et le mercredi midi. Chambre double 45 €. Demi-pension : 45 €. Soirée étape : 57 €. Restauration.

En plein cœur de Poncin, sur la place de la ville, cet établissement pouvait-il s'appeler autrement ? Un hôtel restaurant qui n'était pas encore référencé par le Futé, mais qui ayant fait l'objet d'une belle rénovation, mérite toute notre attention. Depuis 2 ans maintenant, Anne et Edouard nous reçoivent dans cette maison où ont été réaménagées 5 chambres tout confort, fonctionnelles et bien équipées (douche et WC, télévision écran plat et wifi illimitée), dont l'une parfaitement adaptée aux personnes à mobilité réduite. Derrière l'étonnante façade en partie habillée de bois, on découvre également un restaurant de qualité où l'on propose de la vraie et bonne cuisine du terroir. Produits frais et régionaux sur une carte qui décline les spécialités avec les fameuses cuisses de grenouilles

fraîches ou la non moins fameuse tête de veau servie lundi et samedi midi. Egalement, crustacés et fruits de mer, ou un chateaubriand avec une escalope de foie gras poêlée. Cuisine de tradition qui ne triche pas et nous régale à coup sûr. Une nouvelle adresse à suivre avec le Futé.

■ CELLIER LINGOT MARTIN

☎ 04 74 39 97 77

www.lingot-martin.fr

lingot-martin@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h30.

Le cellier Lingot-Martin est né en 1970 de la fusion de quatre exploitations regroupant 27 ha de vignoble. Avec une grande attention portée à la qualité des produits à toutes les étapes de la production (vendanges, macération, pressage...), ils continuent à travailler selon la méthode ancestrale. Ainsi obtiennent-ils quatre cuvées (tradition, réservée, sélectionnée et classique) de cordon pétillant, chacun développant ses caractéristiques propres que vous aurez l'occasion de déguster en appareté ou en groupes. A noter que le Cellier organise des dégustations de vins de Cordon avec galette du Bugey (sur réservation) pour 3 € par adulte et 1,50 € par enfant. A boire avec modération et pour les enfants, jus de raisin à volonté !

■ CLOS DE LA BIERLE

Leymiat

☎ 04 74 37 23 66

☎ 04 74 37 25 55

Au XIX^e siècle déjà, des médecins, alors propriétaires du Clos, produisaient une boisson à base de raisins fermentés. C'est en 1985 que Thierry Trocon fit l'acquisition du Clos de la Bierle. Son cordon (méthode ancestrale) mérite un grand détour par Poncin. Fruité, enjôleur, ce vin ravit une table de convives à l'heure de l'apéritif ou au moment du dessert. Il a été honoré dans de nombreux concours prestigieux, il a reçu au CGA de Paris, l'argent à Bruxelles au concours mondial, et au concours mondial du rosé à Cannes.

■ FROMAGERIE DE LA VALLEE DE L'AIN

Sous la Côte ☎ 04 74 37 23 46

Ouvert du mercredi au dimanche.

Ne ratez pas l'occasion de goûter aux produits artisanaux de cette fromagerie où vous trouverez un excellent Comté, mais également du morbier, raclette, beurre, crème et fromages blancs de très bonne qualité à des prix bien plus avantageux qu'en supermarché. En plus, la fromagerie est ouverte le week-end. Et si vous venez de loin et voulez faire provision pour l'année, pas de problème, vous pouvez congeler le Comté. Sur place, visite de la galerie et n'hésitez pas à vous rendre sur le site www.comte.com, histoire d'essayer de nouvelles recettes !

Hôtel Restaurant du Centre



Spécialités :

- Grenouilles fraîches persillées
- Friture
- Assiette de crustacés...

menu à la carte et carte petits budgets de 9.50 à 15 €

Tél. 04 74 36 10 07

01450 PONCIN

www.restaurant-centre-poncin.fr






Pont-d'Ain

■ **LE TERMINUS**
71, rue Saint-Exupéry
☎ 04 37 86 19 63

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Menus de 22 € à 37 €. Formule du midi : 16 €. Formule express : 13 €.

Tout le monde descend pour manger au Terminus ! Sur cette longue route qui traverse Pont-d'Ain en longeant la voie ferrée, le Terminus nous invite à nous arrêter devant la gare. Petite terrasse fleurie et deux salles agréables où l'on est accueilli par Adeline, d'excellent conseil pour les accords mets et vins grâce à sa formation à l'École de Tain-l'Hermitage, et Romain en cuisine. Côté cuisine justement, le chef nous propose les spécialités locales – grenouilles et poulet de Bresse –, mais encore des plats traditionnels français : terrine de foie gras poché au vin rouge, de belles viandes françaises, un poulet de Bresse accompagné d'une sauce onctueuse dans un savoureux menu de la Bresse à 37 €. Une halte gourmande et sympathique.

■ **HOTEL DES ALLIÉS**
1, rue Brillat-Savarin
☎ 04 74 39 00 09
www.hoteldesallies.com



Ouvert toute l'année. 19 chambres. Chambre double de 30 € à 49 € ; chambre triple de 60 € à 62 €. Petit déjeuner : 7 €. Garage : 5 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuitement). Wifi gratuit.

Simple et fonctionnel, cet hôtel dispose de chambres confortablement aménagées et insonorisées, dont vous apprécierez le calme et le confort pour un séjour de qualité à deux pas de nombreux sites pittoresques et variés – demandez, certaines chambres ont été rénovées en intégralité ! Situé à proximité de la rivière Ain, vous pourrez taquiner le poisson ou profiter des activités aquatiques. En hiver, les amateurs de ski seront ravis, le domaine des Plans d'Hottonnes est situé à 25 km. N'hésitez pas à vous informer auprès des propriétaires, ils partageront avec vous leurs bons tuyaux... Il n'y a pas de restauration sur place.

■ **L'ESQUIMAUDE**
Route de l'Oiselon
☎ 04 7439 21 50
☎ 06 08 78 98 78
www.canoe01.fr
elliottfamily@orange.fr

Fermé du 30 septembre au 1^{er} mai. En dehors de cette période, sur réservation pour les groupes. Entrée : 15 € (distance 5 km, durée 2h). Enfant : 6 €. Sur devis, réduction à partir de 20 personnes. Enfant à partir de 5 ans. Animaux admis.

En demi-journée, journée, ou pour deux jours et plus, venez découvrir la région du Bugey autrement. Au fil de la rivière Ain jusqu'au premier bouillon du Rhône, vous irez à votre rythme faire corps avec la nature pour 5 km (jusqu'au pont de Priay), 10 km (jusqu'au pont de Gerieux), 22 km (pont de Chazay) ou 35 km (pont de Port-Galland). Pour ce dernier, il est conseillé de le réaliser sur 2 jours, car même les plus avertis le feront en 6 heures. N'oubliez pas casquette, crème solaire et autres équipements indispensables sous le soleil !

■ **MAISON DE BRASSEUR**
32, rue Saint-Exupéry
☎ 04 74 39 01 88
www.maisondebrasseur.fr
contact@maisondebrasseur.fr

Ouvert le vendredi de 14h30 à 19h. Les autres jours sur réservation. Visite gratuite le vendredi à 13h45.

Située au centre des pays de l'Ain, la Maison de Brasseur vous offre le plaisir de découvrir les étapes de la fabrication de plusieurs breuvages ancestraux (bière, frenette et boissons artisanales) produits dans nos campagnes, lors d'une visite suivie d'une dégustation gratuite durant environ une heure. Un passionné vous accueillera pour vous parler de son métier. Et savez-vous ce qu'est la frenette ? Il s'agit d'une boisson pétillante réalisée à partir de feuilles de frêne qui servent à la préparation du mout pour subir ensuite une fermentation de courte durée. Venez la déguster, vous nous en direz des nouvelles ! Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Le Pays de Gex

Dans le département de l'Ain, le pays de Gex s'étend de Léaz à Divonne et de la vallée de la Valserine à celle du Léman. Les Monts Jura, point culminant de la Haute-Chaine du Jura, en font une destination privilégiée pour les skieurs et les randonneurs qui aiment fréquenter des petites stations familiales. Les villes principales sont Divonne-les-Bains, avec son casino et ses thermes, Ferney-Voltaire, qui doit son nom au célèbre philosophe qui y a vécu de nombreuses années, Saint-Genis-Pouilly et Gex. A deux pas de Genève, prenez le temps de vous ressourcer dans un « jardin ouvert sur le monde » : thermes, pêche, balades à pied ou à vélo. Venez découvrir le patrimoine qui a forgé l'histoire du Pays de Gex : Fort l'Ecluse, un ancien fort militaire de plus de 2 000 ans d'histoire, le château de Voltaire et la ville de Ferney-Voltaire, la seule ville jamais construite, dans un certain sens, par un philosophe des Lumières ; puisque sans lui, la ville ne se serait pas développée de la même façon... Les plus gourmands découvriront le village viticole de Challex, visiteront les fromageries et dégusteront le Bleu de Gex (fromage AOC) ainsi que des mets locaux dans les différents restaurants du territoire, et si vous voulez vous retrouver derrière les fourneaux, une école de cuisine est là pour vous guider !

Divonne-les-Bains

La station thermale est réputée depuis 160 ans, mais les sources de Divonne – Diva Onda – étaient déjà connues des Romains. Outre ses eaux thermales, la ville offre de nombreuses sources de distraction sur le lac notamment et dans ses alentours : lac, golfs, piscine olympique, station thermale, courses de chevaux, un Forestland, une salle de spectacle... Pour le loisir, le casino attire par ses lumières et ses machines à sous.

■ OFFICE DE TOURISME

4, rue des Bains

☎ 04 50 20 01 22 / 04 50 20 51 65

www.divonnelesbains.com

accueil@divonnelesbains.com

En été, d'avril à octobre, ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 et le dimanche et jours fériés de 10h à 13h. En hiver, de novembre à mars, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à midi et de 14h à 18h et le dimanche et jours fériés de 10h à 13h. Publibike en vente à l'Office de tourisme. Daypass : 8 €.

L'office de tourisme de Divonne-les-Bains organise des excursions, balades et visites guidées, dont celles des sources de la Divonne. Sa centrale de réservation vend des séjours et propose un choix d'hébergements.

Chaque hébergeur délivre gratuitement une carte d'hôte à leurs résidents : réductions, facilités d'accès à des sites touristiques ou à des activités (visites des sources à Divonne, musée de Nyon, etc.). Pour les adeptes du vélo, une carte *Publibike* permet de louer, en libre service, des vélos dans 13 stations réparties sur Nyon, Prangins, Gland et Divonne-les-Bains : le réseau la Côte. La station est installée place de l'Office de tourisme et accueille 10 vélos dont des vélos électriques. Des animations originales ont lieu chaque année, notamment le Gourmandiv en octobre (festival culture et gastronomie) et la Christmas Family Run en fin d'année. Il est également possible d'acheter sa vignette pour l'autoroute suisse au pôle billetterie de cet office de tourisme.

Le couvert

■ LE RECTILIGNE

Face au port

2981, route du Tour du Lac

☎ 04 50 20 06 13

www.lerectiligne.fr

lerectiligne@residencedulac.fr

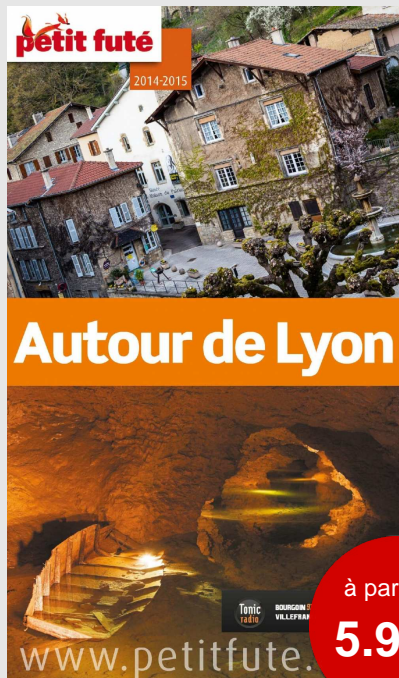
Ouvert tous les jours, de mai à septembre, midi et soir. De septembre à mai, ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Formule du jour 2 plats : 32 €. Menu du jour 3 plats : 37 €. Menus de 49 à 96 €. Résidence du Lac ouverte 7j/7, toute l'année.

Un cadre d'exception pour ce restaurant, Le Rectiligne, de la Résidence du Lac : à fleur d'eau avec une vue sur le Léman, le Jura et les Alpes. Un panorama magnifique sur lequel s'ouvre une salle à la décoration résolument contemporaine, réchauffée de tapis Red Violet, d'un parquet acajou et d'étoffe grège, aux tables soigneusement dressées. Le tout sert d'écrin à une cave vitrée qui s'installe en toute transparence près du mur d'eau. Une cuisine qui joue avec les techniques culinaires les plus modernes : cuisson à basse température et cuisson à l'azote, sans jamais dénaturer les saveurs. Des mets délicats aux harmonies saisonnières, qui privilégient la nature du produit sélectionné avec soin auprès des producteurs locaux ou même dans le jardin aromatique et fleuri de la Résidence. Le chef Bruno Pucheu s'inspire de ses voyages, notamment au Japon, et transmet ses goûts l'esthétique et la sublimation des parfums que l'on retrouve dans l'assiette. Ses menus « Géographie des produits », « Au fil de l'eau », « Eveil des sens » sont des voyages et ne cessent de se renouveler. Il suffit de se rendre sur le site internet pour en découvrir toute la magie.

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

AUTOUR DE LYON 2014/2015

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

5.99€

Cliquer ici

Disponible sur

