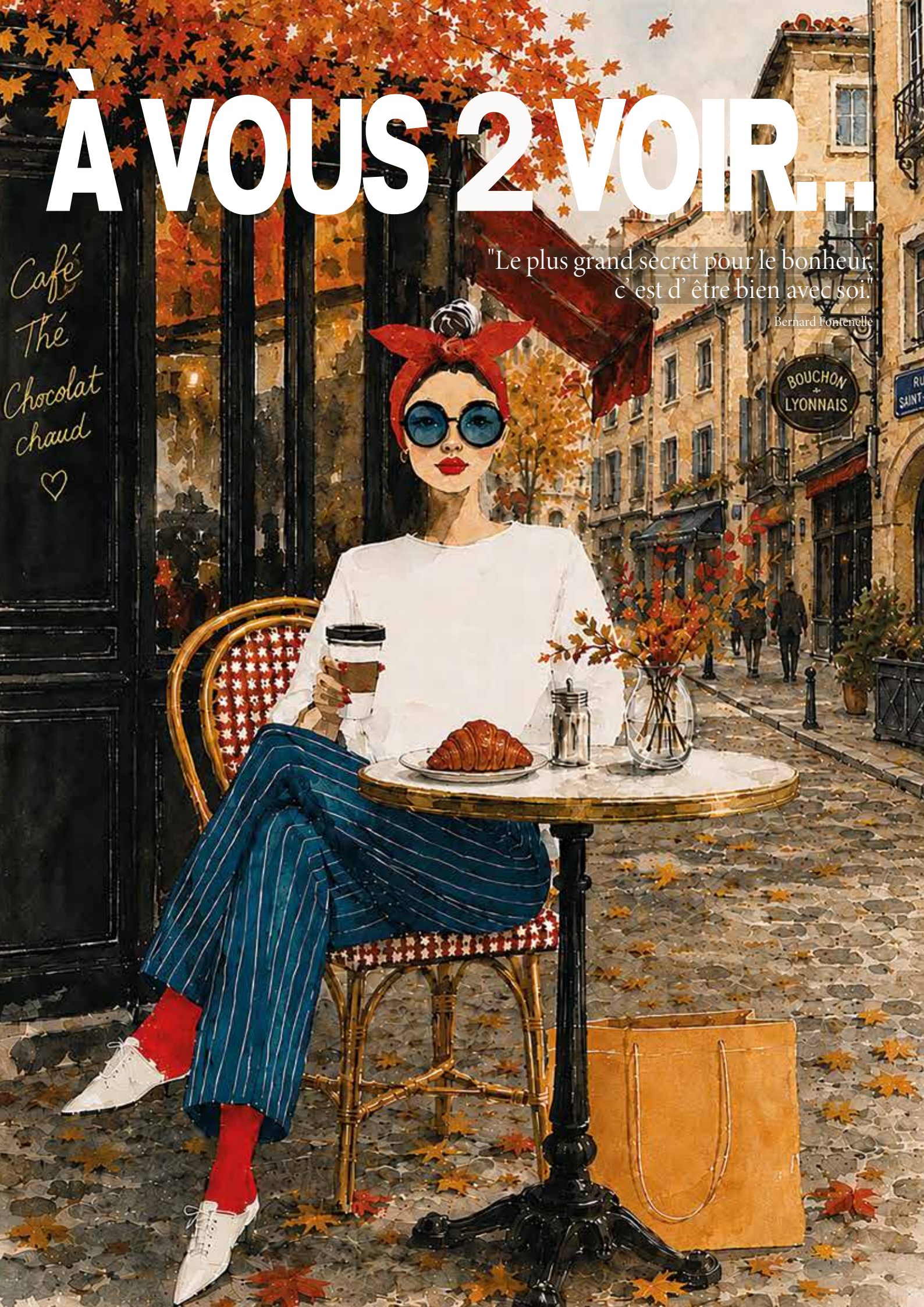

À VOUS 2 VOIR...
"Le plus grand secret pour le bonheur,
c'est d'être bien avec soi."
Bernard Fontenelle
Café
Thé
Chocolat
chaud
BOUCHON
LYONNAIS

À VOUS 2 VOIR...

Magazine & Agence

Une seule équipe, zéro détour

Ici, on pense tout, on fait tout, avec vous ! Du coup de projecteur dans le magazine à la stratégie de communication, en passant par la création, le print et le digital. Simple, fluide, efficace… et surtout à votre image.

Travaillons ensemble !

06 80 05 96 30

www.avous2voir-mag.fr

@avous2voir_magazine

SALON HABITAT & DÉCO

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

2 - 3 - 4 OCT.

L'OCCASION UNIQUE DE CONCRÉTISER TOUTES VOS ENVIES !

Le temps d'un week-end, venez à la rencontre de **150 professionnels** réunis sur le salon Habitat & Déco. Profitez de ce moment privilégié pour échanger avec **des artisans** et **des créateurs** qui mettent leur passion et leur savoir-faire à votre service.

DONNEZ VIE À VOTRE PROJET

Constructeurs, promoteurs, agences immobilières, banques, maîtres d'œuvre…
Faites de votre projet immobilier une réalité !

RÉNOVEZ VOTRE HABITAT

Spécialistes de l'isolation, chauffagistes, menuisiers, couvreurs, peintres…
Redonnez tout son éclat à votre maison !

OPTIMISEZ VOS ESPACES

Cuisines, salles de bains, mobilier, dressing, aménagement intérieur…
Composez un intérieur qui vous ressemble !

AMÉNAGEZ VOTRE INTÉRIEUR

Artisans d'art, décorateurs, créateurs de luminaires, céramistes, tapissiers, sculpteurs…
Créez l'intérieur dont vous rêvez !



PARC-EXPO

ENTRÉE GRATUITE ~~5€~~

Valable le jour de votre choix, pour une personne, sur présentation de cette entrée.

DÉCOUVREZ
RENCONTREZ
ÉCONOMISEZ

HVIL26-AVOUS2VOIR



SALON HABITAT & DÉCO
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE
2 - 3 - 4 OCT.

PARC-EXPO - VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE 10H - 19H
221 AVENUE DE L'EUROPE, 69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE / www.leopro.fr

LE PROGRÈS · Tonic FM · LÉO Organisateur d'événements

GAVOILLE Opticiens
x
Intérieurs.T

DES OBJETS QUI EMBELLISSENT VOTRE INTÉRIEUR, DES LUNETTES QUI RÉVÈLENT VOTRE REGARD

De part et d'autre de la Saône, deux maisons indépendantes réunies par une même sensibilité. Chez Intérieurs.T, l'univers de Sarah Lavoine s'invite à travers sa collaboration avec Côté Bougie Marrakech, où design et artisanat se rencontrent. Chez Gavoille Opticiens, il se décline dans une collection de montures imaginée par Sarah Lavoine et fabriquée en France par les Ateliers Roussilhe. Deux femmes, deux métiers, une même passion : faire découvrir des créations au caractère affirmé, où le beau s'exprime aussi bien dans la maison que dans le regard.



Depuis 2001, Cécile Gavoille développe GAVOILLE Opticiens dans l'Ain et le Rhône : sept boutiques, à Jassans-Riottier, Reyrieux, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Mionnay, Villars-les-Dombes, Belleville-en-Beaujolais et Gleizé. Optométrie, contactologie, visagisme, basse vision : chaque regard est traité avec passion. À Jassans-Riottier, on essaie les montures Maison Sarah Lavoine, fabriquées à Oyonnax : matières franches, formes affirmées, couleurs qui parlent — on choisit une monture comme on choisit un objet.

Gavoille Opticiens
991 rue Édouard Herriot,
01480 Jassans-Riottier

GAVOILLE
Opticiens





CÔTÉ BOUGIE
MARRAKECH
x
MAISON
SARAH LAVOINE

MAISON
SARAH LAVOINE
x
ROUSSILHE
MANUFACTURE FRANÇAISE





INTERIEURS.T
Agencement . Mobilier . Décoration

À Limas, aux portes de Villefranche-sur-Saône, le nouveau magasin Intérieurs.T a ouvert ses portes.

Dans le prolongement de Cuisines Thévenet, Intérieurs.T est un espace dédié à la décoration, au mobilier et aux objets de caractère. Né de l'univers de l'agencement, il propose une sélection de pièces choisies avec soin. Retrouvez des marques reconnues telles que Ethnicraft, Qeeboo, Baobab Collection, 101 Copenhagen ... Pour cette rentrée, découvrez en exclusivité la collaboration entre Côté Bougie Marrakech et Sarah Lavoine. Une collection raffinée où le savoir-faire artisanal marocain rencontre l'élégance intemporelle de la créatrice française, à découvrir dès maintenant en boutique.

Intérieurs.T
1115 Route d'Anse – 69400 Limas

" Le même œil qui choisit
une bougie choisit une monture "

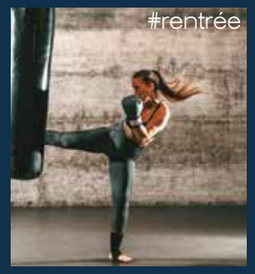


Bougie TAMTAM

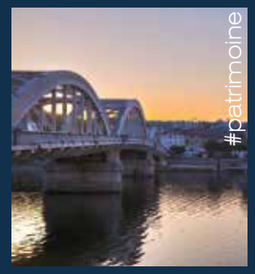
À partir
de 95 €

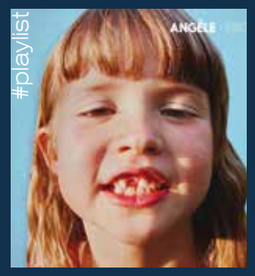


Sommaire



















Couverture : Réalisée à l'aide de l'intelligence artificielle • **Écriture** : Elodie Pierron Perinel - Mickaël Servajean
Photographies : iStock - Adobe Stock - A Vous 2 Voir l'Agence - Dominik Fusina - Prestafood & Com - FCVB
Directrice de la Publicité : Elodie Pierron Perinel 06 80 05 96 30 - elodie.pierron@avous2voir-mag.fr - **Service commercial** : Elodie Pierron Perinel & Mickaël Servajean
Graphisme : Cynthia Louradour - cynthia.louradour@avous2voir-mag.fr - William Barbaut - william.barbaut@avous2voir-agence.fr • **Distribution** : Coyote Diffusion 3.0
Imprimé en France : Imprimerie JF Impression • 10 000 exemplaires • Dépôt légal à parution ISSN en cours • SIREN : 827 937 764

Toute reproduction même partielle des textes, photographies, dessins publiés dans le magazine À vous 2 voir est interdite. Ne pas jeter sur la voie publique

13 2 chez vous
Pierre, verre, inox, bois... Les nouvelles stars de nos intérieurs

37 Comme une envie 2
Après l'école des enfants... à votre tour de faire votre rentrée !

46 En 2 mots
A vos agendas

51 A 2 pas de l'histoire
Beaujeu, la capitale qui a donné son nom à tout un vignoble

59 Bouillon 2 culture
La playlist de Mickaël
A l'affiche du 7ème Art
200 ans de photographie : l'histoire d'une invention née à deux pas de chez nous

73 Point 2 vue
Neuville-sur-saône : Un centre-ville qui retrouve tout son éclat

87 Faites le à 2
Bouchons & mâchons : là où la gourmandise devient une tradition

101 Faites le à 2 ou en famille
Halloween : même pas peur... enfin presque !

109 Virage à 2
1 village, 1 témoignage...
Bienvenue à Saint Julien

121 Envie 2 voir ailleurs
L'Ouest Américain : au-delà des clichés

129 Les 2 dernières minutes
Philippe Terrier : de l'atelier aux tribunes, le portrait d'un entrepreneur au grand coeur

Les loups sur la route des grands...

Les beaux jours auront réussi aux loups du Vélo Club Villefranche Beaujolais. Avec pas moins de 10 victoires, 2 titres de vice- champion de France (Tom Lambert Wetzel sur route et Mathias Ribeiro Da Cruz en contre la montre individuel) et 27 podiums alors qu'il reste encore 2 mois pour terminer la saison, le cru 2026 est déjà une réussite.

En début d'année, les ambitions étaient claires, affirmer leur niveau parmi les meilleures équipes amateures françaises et surtout faire briller les couleurs du VCVB sur les grandes épreuves professionnelles.

Dès la première manche de coupe de France, les loups ont frappé fort. Une victoire au sprint avec Lucas Mainguenaud, de quoi poser les bases d'une saison conquérante et surtout d'un collectif soudé. Les premières courses professionnelles arrivent vite, et certaines sont inédites dans l'histoire du club, Classic Grand Besançon, Tour du Jura , des courses de classe 1 françaises aux côtés d'équipes professionnelles, un pas de plus dans la cour des (très) grands. Une répétition générale du Tour de l'Ain, course télévisée sur laquelle le club a misé gros ! Un virage de supporters aux couleurs du club, DJ, drapeaux et ambiance survoltée pour encourager les coureurs et montrer que le VCVB a toute sa place sur de grands évènements, sportivement, mais pas uniquement. Car c'est aussi ça l'ADN du club, rassembler… Autour du cyclisme bien sûr mais aussi avec un réseau de près de 180 entreprises privées. Des partenaires indispensables à la vie du club qui se retrouvent régulièrement autour d'évènements où l'on parle business, sport, valeurs, des échanges sincères qui fédèrent et constituent l'un des plus gros réseaux d'entrepreneurs dans le Beaujolais.

Parmi les hommes forts de la saison, on distingue Tom Lambert Wetzel, issus de la formation du VCVB depuis sa deuxième année U19 , il a pris le temps de gravir les échelons. Après une victoire du côté de Limoges au mois de mars, il vient s'imposer sur la deuxième étape de l'Alpes Isère Tour, une course professionnelle en 5 étapes, véritable vivier de talents qui se retrouvent quelques années après sur les grands Tours. Quinze jours plus tard, il s'impose à nouveau, à domicile sur la première étape du Tour du Beaujolais, avant de laisser son maillot jaune de leader à un certain Maximilien Juillard, pur produit du VCVB et véritable capitaine de route cette saison. Une puissance collective nourrie par des individualités fortes où chacun tient un rôle primordial dans la quête de la victoire.

En 2026, un tier de l'effectif était issue de la formation du club. Un axe majeur de développement qui porte ses fruits grâce à un staff et un budget dédié aux jeunes catégories. Le partenariat avec le lycée Louis Armand de Gleizé et la section sportive cyclisme donne l'opportunité aux jeunes coureurs de s'entraîner dans de meilleures conditions. On se souvient d'ailleurs d'un certain Paul Seixas, qui a effectué 3 années sous les couleurs du VCVB avant de passer chez les professionnels et devenir la star montante du cyclisme professionnel.

Et après... nous avons posé la question à Anthony Barle, manageur général du VCVB, sur ses ambitions pour les saisons futures.

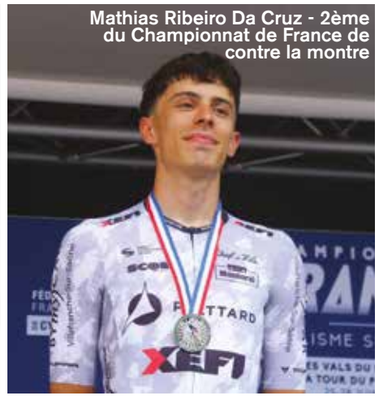
"Aujourd'hui ce que je souhaite c'est continuer d'évoluer, faire des courses encore plus prestigieuses, aider nos coureurs à passer dans des équipes professionnelles, permettre à des jeunes d'évoluer dans les meilleures conditions possibles, mais surtout, garder l'âme du club ! J'ai envie de continuer à voir des bénévoles venir par plaisir parce qu'ils sont passionnés par ce club. Continuer de voir du monde sur le bord de la route en attendant les cyclistes, les étoiles dans les yeux. Faire bouger les lignes du cyclisme amateur, montrer que nous aussi on est capable d'être aux avant-postes sur des courses professionnelles… Et surtout que chacun, coureurs, staff, bénévoles, partenaires publics et privés, continue à prendre du plaisir avec le Vélo Club Villefranche Beaujolais !"

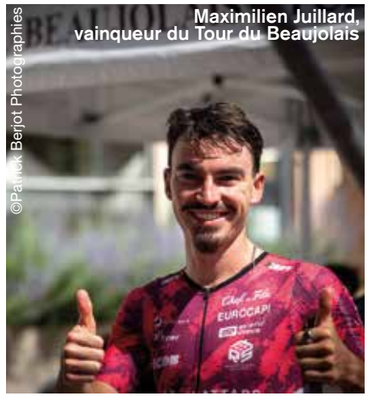
Vélo Club Villefranche Beaujolais - 104 bd Henri Barbusse - Villefranche sur Saône - 06 98 99 19 75


Maximilien Juillard, vainqueur du maillot des sprints sur le Tour du Limousin avec les professionnels
©Direct Vélo



Au départ du Tour de l'Ain
©Louise Zakrzewski


Mathias Ribeiro Da Cruz - 2ème du Championnat de France de contre la montre


Maximilien Juillard, vainqueur du Tour du Beaujolais
©Patrick Berjot Photographies


Championnats de France sur route
La Tour du Pin - Tom Lambert-Wetzel 2ème


L'équipe U19 en stage
©VCVB


Le Virage des loups sur le Tour de l'Ain
©Louise Zakrzewski


Tom Lambert Wetzel sans complexe à l'arrivée Tour de l'Ain
©Louise Zakrzewski



Chloé Buffière, l'optique vient à vous !

Et si, pour changer de lunettes, c'était l'opticienne qui faisait le déplacement ? Après quinze années passées en magasin d'optique, Chloé Buffière rejoint Les Opticiens Mobiles avec une idée simple : proposer le même professionnalisme qu'en boutique, directement là où l'on en a besoin. À domicile, au travail ou en établissement, elle prend le temps, conseille et s'adapte à chacun.

Une boutique... sans les murs

Choisir ses lunettes depuis son canapé ? L'idée a de quoi séduire. Au-delà du côté pratique, l'optique à domicile est surtout une autre façon d'exercer le métier. Opticienne diplômée depuis quinze ans, Chloé a choisi de rejoindre Les Opticiens Mobiles pour retrouver ce qui lui plaît le plus dans sa profession : le conseil, l'échange et l'accompagnement personnalisé.

« Chez vous, je peux vraiment prendre le temps de vous écouter, de comprendre vos habitudes et de vous conseiller sans précipitation. » Sur rendez-vous, elle se déplace avec tout le nécessaire : bilan visuel, prise de mesures, conseils, choix des montures et des verres, ajustages… sans oublier le suivi après la livraison. Et pas question de choisir entre trois modèles au fond d'une valise ! Chloé vient avec plus de 120 montures pour essayer tranquillement, comparer et trouver celle qui convient vraiment.

Du temps, enfin !

C'est sans doute là que le concept prend tout son sens. Pas de boutique bondée ni de rendez-vous à caser entre deux obligations : Chloé s'adapte à l'environnement et au rythme de chacun. Une solution particulièrement intéressante pour les seniors, les personnes en situation de handicap ou qui se déplacent difficilement, mais pas seulement. Actifs aux journées bien remplies, parents qui jonglent avec les emplois du temps… le service à domicile peut tout simplement faciliter la vie. Chloé intervient également en entreprise, en résidence seniors ou dans différents établissements et structures.

Le confort sans renoncer à l'expertise

Car « mobile » ne veut évidemment pas dire service au rabais. Son expérience lui permet d'apporter un véritable regard professionnel, aussi bien sur les besoins visuels que sur le choix d'une monture adaptée au visage, aux habitudes et au style de chacun. Si elle a choisi Les Opticiens Mobiles, c'est aussi pour les certifications AFNOR et ESUS, qui lui permettent d'accompagner les personnes âgées ou en situation de handicap. Une expertise qui s'accorde avec sa façon d'exercer son métier : avec écoute, patience et bienveillance. « Mon rôle, ce n'est pas simplement de vous apporter des lunettes. C'est de vous offrir le même accompagnement qu'en boutique, avec le professionnalisme, la proximité et la bienveillance… jusqu'au plaisir de découvrir vos nouvelles lunettes ! »



©Photos : Istock



LES OPTICIENS MOBILES

Chloé Buffiere
07 65 81 40 20
lesopticiensmobiles.com

Edito

"Il n'est jamais trop tard pour devenir ce que nous aurions pu être"

-George Eliot

Septembre, saison 2 : Il y a quelque chose d'assez étrange avec septembre. Officiellement, l'année est déjà bien entamée. Dans nos têtes, pourtant, tout recommence.

On ressort les agendas, on reprend de bonnes habitudes (ou du moins on essaie), on inscrit les enfants à droite et à gauche et, dans cet élan général, on se surprend parfois à avoir nous aussi envie de nouveauté. Pas forcément de tout changer. Juste de regarder les choses autrement.

C'est un peu le fil rouge de ce numéro. Dans la maison, par exemple, les couleurs cèdent doucement la vedette aux matières. On touche, on mélange, on joue avec le bois, la pierre, le verre ou l'inox. Et finalement, ce sont parfois ces détails-là qui transforment complètement un intérieur.

Même envie de sortir des habitudes côté loisirs. Puisque septembre remet tout le monde sur les rails, autant en profiter pour tester ce cours que l'on regarde depuis des mois, reprendre une activité abandonnée ou s'en découvrir une nouvelle. La rentrée n'est pas réservée aux enfants !

Et parce que chez A Vous 2 Voir, on aime autant regarder devant que jeter un œil dans le rétro, on vous emmène aussi du côté de Beaujeu,ou encore sur les traces de la photographie qui fête ses 200 ans, autour d'un mâchon et dans quelques autres détours dont on vous laisse la surprise.

Un numéro de rentrée, donc. Mais sans cartable, sans réveil à 6 h 30 et sans contrôle surprise. Quoique… si vous connaissez nos quiz, ne vous réjouissez pas trop vite.

L'équipe A Vous 2 Voir

Ils font grandir votre magazine



Elodie, rédactrice en chef



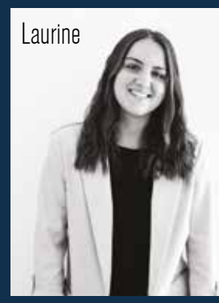
Mickaël



Cynthia



William



Laurine



2 CHEZ VOUS

[#MAISON #MATERIAUX #VERRE #BOIS #PIERRE #INOX]

Pierre, verre, inox, bois... Les nouvelles stars de nos intérieurs

Pendant longtemps, la décoration s'est racontée à travers les couleurs. Le blanc scandinave, le bleu canard, le terracotta ou encore le vert sauge ont rythmé les tendances. Aujourd'hui, le regard s'attarde ailleurs. Ce qui fait vibrer un intérieur ne tient plus seulement à sa palette, mais à ce que l'on touche, à ce qui accroche la lumière, à ce qui révèle le caractère d'une pièce.

©Istock

Les matières prennent le pouvoir. Elles apportent de la profondeur, du relief et une émotion que les couleurs seules ne suffisent plus à créer. Pierre naturelle, travertin, verre texturé, inox, bois nervurés ou tissus nouvelle génération… Chacune raconte une histoire et transforme l'ambiance d'une maison sans avoir besoin d'en faire trop. Tour d'horizon de ces matières qui s'imposent aujourd'hui comme les véritables signatures de la décoration contemporaine. Il suffit parfois d'entrer dans une maison pour ressentir immédiatement une impression de calme, d'élégance ou de chaleur, sans parvenir à expliquer pourquoi. Ce n'est pas toujours une question de mobilier ou de décoration. Souvent, ce sont les matières qui donnent le ton. Les intérieurs d'aujourd'hui cherchent moins à impressionner qu'à procurer une sensation. On ne veut plus seulement une belle cuisine ou un joli salon. On veut des lieux dans lesquels on se sent bien, où chaque matériau participe à créer une atmosphère. Cette évolution explique pourquoi les décorateurs parlent désormais davantage de textures que de couleurs. Une façade cannelée, une pierre légèrement veinée, un verre qui diffuse délicatement la lumière ou un tissu au toucher enveloppant suffisent à donner une personnalité à une pièce. Les matières deviennent une véritable architecture émotionnelle.

Le retour en force de la pierre naturelle

Pendant des années, les matériaux imitation pierre ont occupé le devant de la scène. Aujourd'hui, la tendance revient vers l'authenticité. La pierre naturelle retrouve toute sa place dans les cuisines, les salles de bains mais aussi dans les pièces de vie. Marbre, granit, quartzite, ardoise ou pierre calcaire ne sont plus réservés aux demeures anciennes ou aux projets prestigieux.

Ils s'intègrent désormais dans des intérieurs contemporains où ils apportent immédiatement de la noblesse. Ce qui séduit, c'est précisément leur imperfection. Une veine plus marquée, une nuance inattendue ou une petite irrégularité racontent quelque chose. Aucune plaque n'est identique à une autre. La pierre n'essaie pas d'être parfaite. C'est justement ce qui la rend précieuse. On la retrouve sur les plans de travail, les crédences, les tables, les vasques, les sols ou même en habillage mural. Associée à des lignes sobres, elle devient spectaculaire sans jamais être démonstrative.



©Pinterest



©Pinterest - Weekly villas

Le travertin n'a pas dit son dernier mot

Certains l'annonçaient comme une tendance passagère. Pourtant, le travertin continue de séduire. Il faut dire qu'il possède une qualité rare : il traverse les styles. Héritier de l'architecture antique, il trouve aussi bien sa place dans une maison contemporaine que dans un intérieur méditerranéen ou une rénovation de caractère. Sa teinte douce, comprise entre le beige, le sable et l'ivoire, apporte immédiatement de la chaleur. Ses petites cavités naturelles lui donnent un relief subtil qui accroche délicatement la lumière. Longtemps cantonné aux sols, il s'invite aujourd'hui partout : tables basses, consoles, plateaux, niches, marches d'escalier, vasques, cheminées ou mobilier sur mesure. Utilisé par petites touches, il apporte une sophistication discrète. Employé sur de grandes surfaces, il crée une atmosphère presque minérale, apaisante et intemporelle.



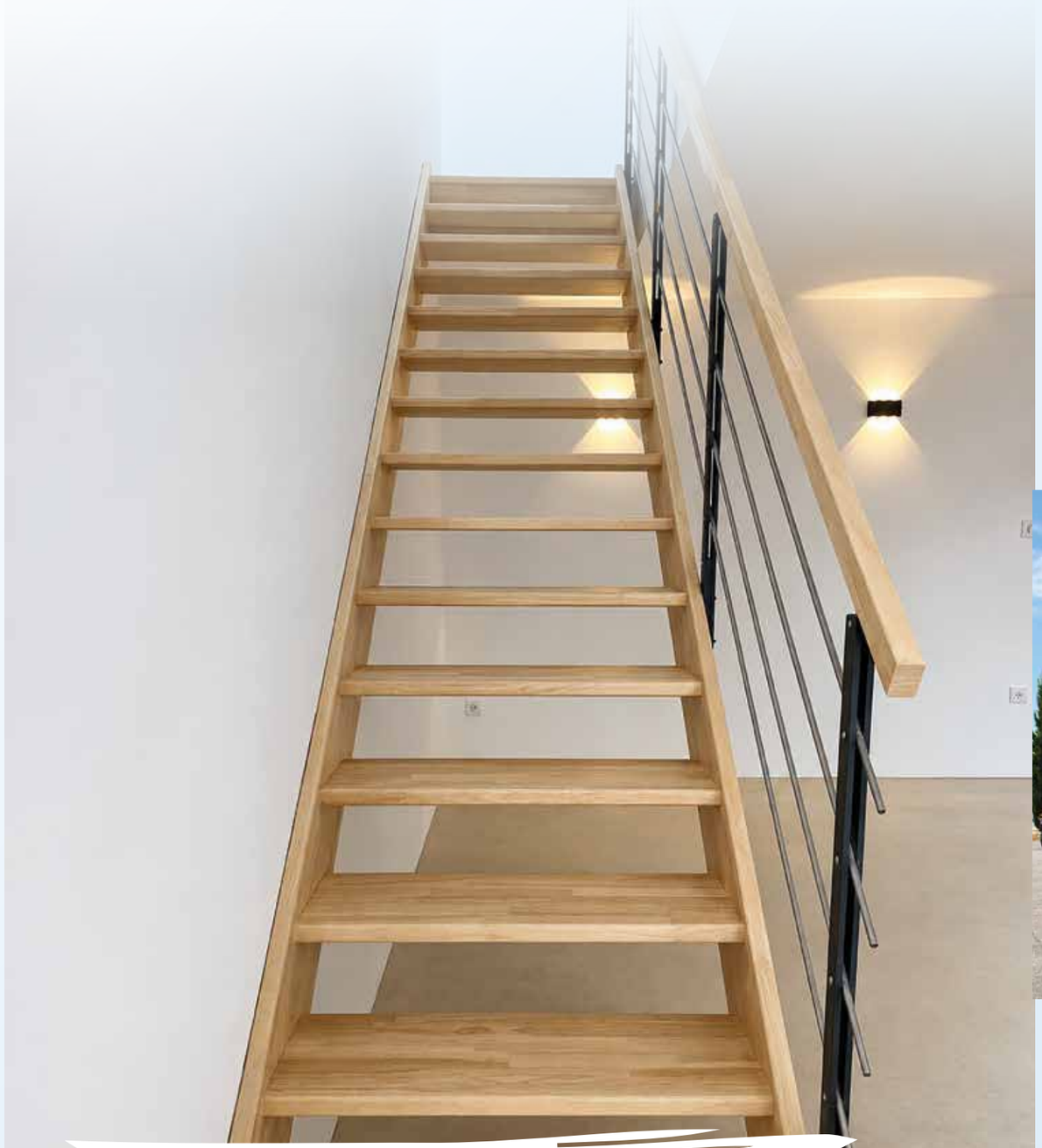
L'inox s'offre une nouvelle image

Qui aurait imaginé retrouver l'inox dans un salon il y a quelques années ?

Longtemps associé aux cuisines professionnelles ou aux laboratoires, il connaît aujourd'hui une véritable renaissance. Mais oubliez son image froide. Les designers le travaillent désormais avec des finitions brossées, satinées ou légèrement patinées qui adoucissent son aspect. Résultat : l'inox capte la lumière avec subtilité et apporte une élégance très contemporaine. On le voit apparaître sur des cuisines intégrales, des crédences, des piètements de tables, des bibliothèques, des luminaires ou de petits objets décoratifs. Son principal atout réside dans sa capacité à dialoguer avec des matières plus chaleureuses. Associé au bois, au lin ou à la pierre, il équilibre parfaitement un intérieur. Il apporte une touche graphique sans voler la vedette.



DESIGAUD
RÉNOVATION & AMÉNAGEMENT



Installée à Lancié, l'entreprise Desigaud accompagne les particuliers et les professionnels dans leurs projets de rénovation et d'amélioration de l'habitat. Reconnue pour la qualité de son travail et son savoir-faire , cette entreprise familiale propose une offre complète autour de plusieurs métiers complémentaires... **Découvrez leur univers !**

Desigaud, la construction et la rénovation au service de l'habitat











MENUISERIES

La société intervient dans la pose de menuiseries extérieures : fenêtres, portes d'entrée, volets, baies vitrées... En PVC, aluminium, bois ou mixte bois-aluminium, les équipements sont sélectionnés pour leurs performances, leur esthétique et leur durabilité. Ils contribuent également à améliorer l'isolation et le confort de l'habitat.

ISOLATION

Face aux enjeux de performance énergétique, l'isolation occupe une place importante dans l'entreprise. Murs, combles ou plafonds, chaque intervention vise à améliorer durablement le confort thermique de votre logement tout en réduisant les les déperditions d'énergie.

PLATRERIE

La plâtrerie fait partie des métiers historiques de Desigaud. L'entreprise réalise cloisons, doublages, faux plafonds et aménagements intérieurs, en construction neuve comme en rénovation. Ces travaux permettent de repenser les espaces, d'améliorer le confort et de préparer des surfaces de qualité pour les finitions.

PEINTURE

Enfin, les travaux de peinture complètent cette offre globale. Qu'il s'agisse de rafraîchir une pièce ou de rénover un logement, l'entreprise accompagne ses clients dans le choix des couleurs et des finitions. Un travail soigné et attentif aux détails pour mettre en valeur chaque espace de vie.

RGE QUALIBAT Votre label de fiabilité

Fabriqué en France

DESIGAUD RECRUTE

Plâtriers-peintres
Plaquistes
Menuisiers poseurs

Rejoignez une équipe engagée, qui met son expérience et son exigence de qualité au service de chaque chantier !



Découvrez nos réalisations

DESIGAUD
ZA - 96 rue des Cluseaux
69220 Lancié

04.37.55.47.66
contact@entreprisedesigaud.fr

Accueil du lundi au vendredi 8h - 17h

Les bois prennent du relief

Le bois reste un incontournable, mais lui aussi évolue. Les surfaces parfaitement lisses cèdent progressivement la place aux reliefs. Les façades cannelées, rainurées ou nervurées envahissent les cuisines, les meubles de salle de bains, les dressings et même les têtes de lit. Cette texture crée immédiatement un jeu d'ombres qui anime les volumes. Selon la lumière de la journée, le meuble semble presque changer d'apparence. Les essences foncées effectuent également un retour remarqué. Le noyer, le chêne fumé ou encore le frêne teinté remplacent progressivement les bois très clairs qui dominaient ces dernières années. L'objectif n'est plus de rendre une maison parfaitement uniforme mais de lui donner du caractère.

Le verre joue avec la lumière

Transparent, oui… mais plus totalement. Le verre texturé s'impose comme l'un des matériaux les plus intéressants du moment. Martelé, strié, nervuré, granité ou ondulé, il filtre les regards tout en laissant passer la lumière. Il répond parfaitement aux nouvelles attentes des habitants : séparer sans enfermer. On le retrouve sur les portes de placards, les verrières, les parois de douche, les luminaires, les buffets ou les cloisons intérieures. Son côté légèrement flou apporte une touche de poésie à l'espace. Les objets apparaissent sans être totalement visibles, la lumière se diffuse avec douceur et les pièces gagnent en profondeur. Le verre cesse d'être seulement fonctionnel pour devenir un véritable élément décoratif.


©Pinterest - Madmaxisomnia


©Pinterest - zero

[LES MATIERES QUI CHANGENT TOUT]

L'aluminium sort de l'ombre

Longtemps éclipsé par l'acier ou le bois, l'aluminium connaît lui aussi un retour remarqué. Sa finesse permet de créer des profils très élégants, notamment pour les verrières, les portes coulissantes, les bibliothèques ou les fenêtres grand format.

Noir mat, champagne, bronze ou anodisé, il offre aujourd'hui une palette de finitions beaucoup plus riche qu'autrefois. Il séduit également par sa légèreté et sa durabilité. Recyclable à l'infini, il répond aux préoccupations environnementales qui influencent désormais les choix de nombreux particuliers. Son esthétique minimaliste lui permet de traverser les années sans se démoder.

Les tissus veulent qu'on les touche

La décoration ne se regarde plus seulement. Elle se vit. Les textiles jouent un rôle essentiel dans cette évolution. Les tissus bouclés continuent leur ascension mais deviennent plus raffinés qu'à leurs débuts. Les nouvelles générations affichent des boucles plus fines, plus élégantes et souvent mélangées à d'autres fibres naturelles. Ils habillent fauteuils, canapés, têtes de lit, coussins ou bancs avec une douceur irrésistible. À leurs côtés, les velours mats, les lins lavés, les laines texturées et les tissus gaufrés apportent eux aussi un supplément de confort. L'objectif n'est plus d'accumuler les coussins mais de multiplier les sensations. Une maison réussie est souvent celle qui donne envie de s'y installer immédiatement.



©Istock



©Pinterest - Maison curieuse

LE GANG DES PLATTARD
passe en mode été sur sa nouvelle terrasse.

Tout commence ici : du choix, du stock et du conseil.
plattard.fr

GROUPE PLATTARD

[LE REGARD DE ONE TWO TREES]



La matière, signature des agencements One Two Trees

Apporter du relief, du caractère et de la profondeur aux agencements en bois : c'est l'un des savoir-faire cultivés depuis de nombreuses années par nos équipes.

L'objectif ? Créer des réalisations à la fois singulières, élégantes et intemporelles. La texture peut s'inviter de différentes manières dans un projet. Le bois massif offre notamment de nombreuses possibilités : des tasseaux de différentes essences et épaisseurs permettent de composer des décors uniques. C'est le choix qui a été fait pour l'habillage mural du restaurant Têtedoie, à Lyon, qui décore la salle depuis 2016.

Les équipes de One Two Trees utilisent aussi des matériaux déjà texturés : MDF à peindre ou à laquer, panneaux décoratifs cannelés ou striés, ou encore bois brossé. Cette dernière technique permet de faire ressortir le veinage naturel du bois et d'en révéler toute la richesse. Enfin, l'association de différentes matières ouvre de nouvelles perspectives créatives. Le cannage, particulièrement tendance, mais aussi le verre vitrail ou le verre flûte trouvent ainsi leur place dans des claustras, des bibliothèques ou du mobilier sur mesure.

D'autres matières naturelles comme les cuirs, velins, parchemins peuvent également être utilisés pour la composition de vos projets vous garantissant ainsi un rendu unique. N'hésitez pas à prendre rendez-vous avec nos équipes pour envisager un projet unique et intemporel qui vous ressemble.





©Photos : Maveul De Bruyer

one two trees

236 & 294 rue de la Chapelle - Gleizé
04 74 68 48 89 - **onetwotrees.fr**
administratif@onetwotrees.fr



©Istock

PRODUISEZ LE JOUR
PROFITEZ-EN AUSSI LE SOIR !

Votre installation photovoltaïque produit de l'énergie en journée.
Stockez votre surplus et utilisez-le lorsque vous en avez besoin.

ET VOUS, QUE POURRIEZ-VOUS STOCKER ?

Estimez gratuitement votre potentiel de stockage
Étude solaire offerte et sans engagement.

©Adobe Stock

efi
Energy
France
Installation

04 74 03 15 54 - contact@efi-france.fr

Energy France Installation - 160 impasse de Chavanne - Arnas • efi-france.fr

[LES MATIERES QUI CHANGENT TOUT]

Les associations font toute la différence

Le véritable secret des intérieurs actuels ne réside pas dans une matière unique mais dans leur dialogue. Une table en travertin s'accorde avec des chaises en tissu bouclé. Une cuisine en inox gagne immédiatement en chaleur grâce à des façades en bois nervuré. Une verrière en aluminium noir devient plus douce lorsqu'elle est associée à du verre martelé.

Une pierre naturelle dialogue parfaitement avec des rideaux en lin et un tapis de laine. Ces contrastes créent des intérieurs vivants, loin des décors figés. Les décorateurs recherchent désormais l'équilibre plutôt que l'uniformité.

Des matières qui traversent les modes

Si ces matériaux séduisent autant, ce n'est pas seulement parce qu'ils sont tendance. Ils répondent à une envie plus profonde : celle de construire des intérieurs qui dureront.

Nous consommons différemment. Nous remplaçons moins souvent nos meubles. Nous recherchons des matériaux capables de vieillir avec élégance plutôt que des effets de mode appelés à disparaître dans deux ans. Une pierre naturelle se patine. Un beau bois gagne en caractère. Un verre texturé conserve son charme décennie après décennie. Même l'inox développe une personnalité au fil du temps. Finalement, la vraie tendance n'est peut-être pas une matière en particulier.

C'est le retour de l'authentique.

Des matériaux qui vivent, évoluent et racontent une histoire. Des matières qui ne cherchent pas à attirer tous les regards, mais qui rendent chaque pièce plus agréable à habiter. Parce qu'au fond, une décoration réussie n'est pas celle qui impressionne cinq minutes. C'est celle qui procure, chaque jour, le plaisir discret d'être chez soi.

● Elodie Pierron Perinel



PEINTURES - PAPIERS PEINTS - SOLS - ACCESSOIRES - DÉCORATION



unikalo

MAT& BRILLANT FJ

129 rue de la Farnière - Gleizé - 04 74 62 30 22

Quel matériau choisir pour vos fermetures ?

Spécialiste de l'aménagement sur mesure, Metal Stores accompagne particuliers et professionnels dans le choix de solutions esthétiques, performantes et durables. PVC, acier ou aluminium : chaque matériau possède des atouts spécifiques pour répondre à tous les projets.

Le PVC est apprécié pour son excellent rapport qualité-prix. Performant en isolation thermique et acoustique, il nécessite peu d'entretien et résiste efficacement aux intempéries. L'acier séduit par sa robustesse et sa longévité exceptionnelles. Matériau de caractère, il offre une grande résistance mécanique et permet la réalisation d'ouvrages sur mesure alliant sécurité, élégance et durabilité. L'aluminium s'impose dans les projets contemporains. Robuste et durable, il permet des profils fins, de grandes surfaces vitrées et un maximum de luminosité, tout en demandant peu d'entretien. Quel que soit votre choix, l'essentiel est d'opter pour une fermeture adaptée à vos besoins, à votre budget et au style de votre habitation.

Chez Metal Stores, l'expertise ne s'arrête pas aux fermetures. L'entreprise met également son savoir-faire au service de la construction en acier sur mesure, avec des réalisations conçues artisanalement et adaptées aux besoins de chaque client (clôtures, carports, garde-corps, stores...). Une approche qui conjugue qualité, précision et passion du travail bien fait.





©Photos : Métal Stores

RGE QUALIBAT

Glatz

STORISTE AGRÉE DICKSON VOTRE PROFESSIONNEL DU STORE

METAL STORES
Votre habitat sur-mesure

ZAC d'Epinay
109 rue des Péchères - Gleizé
04 74 65 26 73 - **metalstores.fr**



©Métal Stores

Réalisation Métal Stores

Climatisation : c'est le bon moment pour s'équiper ?

Et si c'était maintenant qu'il fallait penser au confort de l'été prochain ? Pour Étienne Bienvenu & Lionel Bertholet, gérants de REPV, l'automne est la période idéale pour anticiper l'installation de sa climatisation.

Pourquoi installer sa climatisation à l'automne ?

C'est le bon moment pour anticiper sereinement son projet. Aujourd'hui, les pompes à chaleur air/air permettent de rafraîchir en été, mais aussi de chauffer en hiver. Un seul équipement pour améliorer le confort de la maison toute l'année.

Quelles sont les grandes tendances du moment ?

Les splits connectés séduisent de plus en plus : ils permettent de piloter son installation depuis son smartphone, même à distance, et de programmer sa mise en route. L'esthétique est également devenue un vrai critère. Les unités intérieures sont désormais conçues pour s'intégrer à la décoration, tandis que des caches en bois ou en aluminium peuvent rendre les installations extérieures plus discrètes.

Comment se déroule une installation avec REPV ?

Tout commence par une visite technique obligatoire pour évaluer les espaces, dimensionner l'installation et établir un devis adapté. Vient ensuite la pose et nous tenons à accompagner nos clients jusqu'au bout en assurant l'entretien annuel. À noter également : depuis cet été, l'installation d'une pompe à chaleur air/air peut bénéficier d'une TVA réduite à 5,5 %, sous réserve des conditions d'éligibilité.





©Photos : Toshiba

5 rue Joseph Gillet
ZA les Varennes
Chazay d'azergues
07 63 94 15 11- **repv.net**

REPV



©Istock - BongkarnThanyakij

Un projet sur mesure signé Massé Environnement

Grâce à son bureau d'études intégré, Massé Environnement a accompagné ce projet de A à Z, de la conception à la réalisation des aménagements extérieurs. L'enjeu principal consistait à valoriser une piscine déjà existante en créant un environnement à la fois esthétique, confortable et fonctionnel. Il fallait également préserver la vue sur le paysage, garantir l'intimité des propriétaires et limiter les contraintes d'entretien. Un défi relevé grâce à des solutions techniques adaptées aux spécificités du terrain et aux éléments déjà en place.

Au cœur du projet, la piscine existante a servi de point de départ à la réflexion. L'ensemble des aménagements a été conçu pour s'intégrer harmonieusement à cet équipement tout en améliorant son confort d'usage et son insertion dans le jardin. Véritable fil conducteur du projet, elle est désormais mise en valeur par des espaces extérieurs cohérents et accueillants, pensés comme un véritable lieu de vie.

Pour assurer une circulation fluide entre les différents espaces, les équipes de Massé Environnement ont réalisé une terrasse en bois venant prolonger naturellement les abords du bassin. L'une des principales contraintes du chantier concernait la gestion des niveaux existants et la nécessité de composer avec des structures déjà présentes. Afin de répondre à cette problématique, l'entreprise a recrée une nouvelle structure, sur pilotis, pour la terrasse dont la hauteur finie s'aligne parfaitement avec celle de la piscine. Réalisée en planches de Douglas, elle apporte chaleur et naturel tout en répondant au souhait des propriétaires de disposer d'un aménagement simple à entretenir.

Afin de valoriser les espaces une fois la nuit tombée, des éclairages ont été intégrés avec soin. Ils mettent en scène les volumes, sécurisent les déplacements et prolongent les moments de convivialité en extérieur.

L'intimité constituait également un enjeu majeur du projet. Massé Environnement a donc installé un garde-corps ainsi qu'une clôture brise-vue en panneaux de pin. Cette solution permet de préserver la tranquillité des occupants tout en respectant l'esprit du lieu et en conservant l'ouverture visuelle sur le paysage environnant, véritable atout du site.









©Photos : Massé environnement

Massé ENVIRONNEMENT
PAYSAGE - PISCINE - SPA

497 rue Mario et Monique Piani
Amberieux
04 74 60 23 22
masseenvironnement.fr

Quelle ambiance maison vous correspond pour 2026 ?

1. Quelle matière est décrite comme un « héritier de l'architecture antique » ?

A) Le marbre

B) Le travertin

C) Le granit

D) L'ardoise

2. Quelles finitions permettent aujourd'hui à l'inox de perdre son image froide ?

A) Brillantes, chromées ou miroir

B) Brossées, satinées ou légèrement patinées

C) Martelées, vieillies ou vernies

D) Mates, granitées ou anodisées

3. Quel trio d'essences illustre le retour des bois foncés ?

A) Noyer, chêne fumé et frêne teinté

B) Acajou, noyer et chêne brut

C) Chêne fumé, teck et ébène

D) Noyer, frêne naturel et pin teinté

4. Quelle expression résume le rôle du verre texturé dans les intérieurs actuels ?

A) Éclairer sans éblouir

B) Cacher sans assombrir

C) Séparer sans enfermer

D) Décorer sans surcharger

5. Parmi ces quatre finitions, laquelle n'est pas proposée pour l'aluminium ?

A) Champagne

B) Bronze

C) Cuivre

D) Noir mat

6. Quel mariage de matières est précisément proposé pour réchauffer une cuisine en inox ?

A) Du travertin

B) Du verre martelé

C) Des façades en bois nervuré

D) Des tissus bouclés

7. Dans l'exemple donné dans l'article, avec quoi une verrière en aluminium noir est-elle associée pour devenir plus douce ?

A) Du verre strié

B) Du verre martelé

C) Du bois foncé

D) Du lin lavé

8. Question ultime : selon l'article, qu'est-ce qui constitue finalement la « vraie tendance » ?

A) Le mélange des matières

B) Les matériaux naturels

C) Le retour de l'authentique

D) Les matières qui captent la lumière

Résultats :
1 - B , **2** - B , **3** - A , **4** - C , **5** - C , **6** - C , **7** - B , **8** - C.

Air & Vie, l'énergie bien pensée



Plus de vingt ans d'expérience, une équipe passée de 4 à 15 personnes en quelques années et, aujourd'hui, une nouvelle adresse à Anse. Air & Vie poursuit son histoire avec Christophe Delannoy et Florian Frommer aux commandes. Pompes à chaleur, climatisation, ventilation, traitement de l'eau… derrière la technique, une philosophie très simple : proposer la bonne solution, l'installer dans les règles de l'art et rester présent longtemps après.

Une histoire de transmission... et de coup de cœur

Air & Vie n'est pas une nouvelle venue. Créée il y a presque vingt-cinq ans par Henri Joudiou, l'entreprise a construit son savoir-faire autour du chauffage, de la climatisation et du confort de l'habitat. En 2022, Christophe Delannoy et Florian Frommer reprennent l'entreprise. Une transmission qui doit beaucoup à la rencontre entre les trois hommes.

« Le rachat a été un véritable coup de cœur avec Henri. Il nous a transmis son entreprise, mais aussi son histoire et ses valeurs. Aujourd'hui encore, il vient nous faire des coucous et suit avec plaisir son évolution. »

Et de l'évolution, il y en a eu ! Au moment de la reprise, Air & Vie comptait quatre personnes. Elles sont désormais quinze. Une croissance rapide, mais avec la volonté de conserver ce qui fait l'ADN de l'entreprise : la proximité et la qualité de l'accompagnement.

Rien n'est laissé au hasard

Car ici, pas question de proposer un équipement sur un coin de table. Avant chaque projet, Air & Vie réalise une véritable étude de dimensionnement prenant en compte le logement, son isolation, les habitudes de vie et les consommations. Le client se voit ensuite présenter un dossier précis, avec notamment une projection de ses consommations à venir.









« Nous proposons du clé en main, sans aucune sous-traitance : de la pré-étude jusqu'à la pose et l'entretien. Nous pouvons même accompagner nos clients sur le financement si besoin. »

Pompes à chaleur, climatisation, ballons thermodynamiques, ventilation ou traitement de l'eau : chaque projet est donc pensé dans sa globalité. Et surtout, réalisé par les équipes Air & Vie.

Une maîtrise de A à Z qui rassure forcément.

Le client sait qui intervient chez lui, pourquoi telle solution lui est proposée et à qui s'adresser ensuite. L'entreprise assure en effet l'entretien, le dépannage et le suivi des équipements installés.



Anse, une évidence

Alors pourquoi avoir choisi Anse pour écrire la suite de l'histoire ? Là encore, la réponse tient en un mot : proximité.

« Tous nos techniciens habitent dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour de notre nouveau site, certains sont même caladois. Être proches de nos équipes comme de nos clients fait partie de nos valeurs. »

Une implantation qui accompagne donc naturellement le développement d'Air & Vie, sans perdre l'esprit qui a séduit Christophe et Florian lors de la reprise. Plus de vingt ans après sa création, Henri peut continuer à passer faire un petit coucou : la maison a grandi, mais elle n'a visiblement pas perdu son âme.

Air & Vie

2125 route de Villefranche - Anse
04 78 65 18 19
airetvie.fr



Maison Napoléon : l'or mérite mieux qu'une simple transaction

Vendre un bijou de famille, faire expertiser quelques pièces oubliées ou investir dans l'or n'est jamais une décision anodine. À Villefranche-sur-Saône, Maison Napoléon a choisi de prendre le contre-pied des enseignes impersonnelles en misant sur la transparence, l'écoute et la discrétion. Derrière cette adresse confidentielle, Axel Poulier met son expertise financière au service d'une relation de confiance.

Pousser la porte de Maison Napoléon, c'est entrer dans un lieu où l'on prend le temps. Ici, l'accueil se fait dans un espace confidentiel, propice à des échanges sereins, que l'on souhaite vendre des bijoux, faire estimer un héritage ou investir dans l'or.

Issu du monde de la gestion de patrimoine, Axel Poulier apporte une vision qui va bien au-delà du simple rachat d'or. Son objectif est d'expliquer, de conseiller et d'accompagner chaque client afin qu'il puisse prendre sa décision en toute connaissance de cause.

Chaque objet est minutieusement expertisé grâce à des instruments de mesure certifiés. Bijoux, pièces, lingots ou objets anciens sont évalués avec précision, selon le cours officiel de l'or du jour et dans une totale transparence. Si l'offre est acceptée, le règlement est effectué immédiatement, dans le respect de la réglementation.

Maison Napoléon accompagne également celles et ceux qui souhaitent investir dans l'or physique. Pièces, lingots ou lingotins : chaque projet fait l'objet d'un conseil personnalisé, adapté aux objectifs et au patrimoine de chacun.

Dans un secteur où la confiance est primordiale, Maison Napoléon mise sur la proximité, la discrétion et la pédagogie. Une approche qui séduit une clientèle en quête d'un accompagnement humain et transparent. Et pour être encore plus proche de ses clients, une seconde agence accueille désormais le public à Tassin.





©Photos Maison Napoléon





Agence de Villefranche-sur-Saône
107 rue de Thizy - 06 69 24 49 30

Agence de Tassin-la-Demi-Lune
114 avenue de la République - 04 81 89 90 31

COMME UNE ENVIE 2
[#PLAISIR #ACTIVITE #RENTREE #AUTOMNE]

Après l'école des enfants... à votre tour de faire votre rentrée !

Les enfants ont repris le chemin de l'école. Les agendas se remplissent à vitesse grand V. Entre les devoirs, les réunions, les courses et les activités de toute la famille, il reste souvent une grande oubliée : votre envie à vous. Et si cette rentrée était l'occasion de changer ça ?

©Istock

Septembre a ce drôle de pouvoir. En quelques jours, on passe du bruit des vagues au bip du réveil, des apéros qui s'éternisent aux plannings millimétrés. La routine reprend ses droits… mais ce n'est pas forcément une mauvaise nouvelle.

Car la rentrée est aussi ce moment où l'on peut décider de s'accorder une parenthèse. Une heure par semaine. Deux peut-être. Une activité qui ne sert pas uniquement à "être plus performant", mais simplement à se faire plaisir.

Et justement, les envies des adultes ont bien changé. On ne s'inscrit plus forcément dans une salle de sport pour perdre trois kilos avant l'été prochain. On cherche du lien, du bien-être, de la créativité, des rencontres, parfois même une bonne excuse pour quitter son canapé un mardi soir.

La bonne nouvelle ? L'offre n'a jamais été aussi riche.

Le sport fait toujours recette… mais il a changé de visage

Oubliez l'image des rangées de tapis de course alignés face à des écrans. Aujourd'hui, on veut des activités qui donnent envie de revenir la semaine suivante.

Le phénomène Hyrox, mélange de course à pied et d'exercices fonctionnels, continue de séduire ceux qui aiment se dépasser dans une ambiance conviviale. On souffre un peu, certes… mais ensemble.

Le Pilates Reformer, avec ses grandes machines aux ressorts impressionnants, ne désemplit plus. Ce qui pouvait sembler réservé aux danseurs est devenu l'un des entraînements préférés des adultes qui veulent renforcer leur corps sans brutaliser leurs articulations.

La boxe continue également son ascension. Pas pour monter sur un ring, mais pour évacuer le stress accumulé pendant la journée. Femmes et hommes s'y retrouvent pour gagner en confiance autant qu'en condition physique.

Quant au yoga, il poursuit tranquillement son chemin. Dynamique, aérien, en plein air ou plus méditatif, il se réinvente sans cesse.

Le sport n'est plus une punition. Il devient un rendez-vous que l'on attend. Le vrai phénomène ? Bouger ensemble

Courir seul à six heures du matin ? Très peu pour vous ?

Bonne nouvelle : vous êtes loin d'être le seul. Partout, des groupes de marche, de randonnée, de running ou de vélo voient le jour. Certains sont organisés par des associations, d'autres sont nés sur les réseaux sociaux, autour d'une simple idée : bouger, oui… mais en bonne compagnie. On papote autant qu'on transpire. Les nouveaux arrivants sont accueillis avec bienveillance et les niveaux se mélangent naturellement. Au fond, on vient presque autant pour les rencontres que pour les kilomètres.


©Istock

Pulse, la salle qui mise tout sur l'Hyrox

Le fitness évolue, et les salles qui savent s'adapter aux nouvelles pratiques tirent leur épingle du jeu. C'est le cas de Pulse, qui a fait le choix audacieux de se positionner comme une référence sur l'Hyrox, cette discipline hybride entre course et renforcement fonctionnel qui séduit de plus en plus d'adeptes. Zoom sur une salle qui allie matériel professionnel, coaching spécialisé et esprit d'équipe.

Chez Pulse, l'Hyrox n'est pas une simple tendance, c'est devenu une véritable spécialité. La salle s'est équipée du matériel officiel pour permettre à chacun de s'entraîner dans des conditions fidèles à la compétition, un choix qui témoigne d'un engagement sérieux envers cette discipline en plein essor.

Face à l'engouement grandissant des adhérents, l'équipe a fait le choix de doubler le nombre de cours dédiés, avec déjà l'ambition d'en proposer davantage dès le début de l'année 2027. Un développement pensé pour accompagner la demande sans jamais sacrifier la qualité de l'encadrement.

Car c'est bien là toute la force de Pulse : trois coachs spécialisés en Hyrox, conçoivent une programmation pensée spécifiquement pour la préparation à cette épreuve exigeante, mêlant course et exercices fonctionnels. Chaque séance est construite pour progresser étape par étape, que l'on découvre la discipline ou que l'on vise une compétition.

Autre atout de taille, l'accès à ces cours se fait à un prix unique de 49,90 euros, une offre pensée pour rendre l'Hyrox accessible au plus grand nombre, sans complexité ni formule à tiroirs. Pour permettre à chacun de mesurer ses progrès et de rester motivé, des challenges Hyrox sont organisés régulièrement au sein de la salle. Ces rendez-vous sont l'occasion de tester ses acquis dans une ambiance conviviale et stimulante, où la performance individuelle se mêle à l'esprit de groupe.

Derrière ce projet, on retrouve des dirigeants dont Sylvain Derognat participant des championnats du monde 2026 à Stockholm et une équipe de passionnés, animés par une énergie communicative. Leur volonté est claire, en plus de leurs cours collectifs et de leur grand plateau de musculation, proposer un sport à la fois ludique et exigeant, capable de répondre aux objectifs de chacun, qu'il s'agisse de se dépasser, de retrouver la forme ou simplement de partager un moment sportif convivial. Avec cette approche, Pulse s'impose comme un acteur incontournable pour tous ceux qui souhaitent s'initier ou se perfectionner à l'Hyrox, dans un cadre professionnel et chaleureux à la fois.

Offre couple : 24,90 € par personnes

Offre de rentrée : 19,90 € pendant 3 mois pour tester l'expérience Pulse Hyrox compris

Après les 3 mois : 34,90 € avec engagement 39,90 € sans engagement (hors Hyrox) ou 49,90 € Hyrox compris






©photos : Pulse

340 rue Camille Desmoulins
Villefranche
04 58 28 17 75
@pulse.villefranche

PULSE

Créer de ses mains, le nouveau luxe

Nous passons nos journées devant des écrans.

Alors, le soir, nombreux sont ceux qui rêvent… de mettre les mains dans la terre. La céramique est devenue la star des ateliers créatifs.

Pendant deux heures, le téléphone reste au fond du sac et l'on façonne une tasse, un vase ou un simple bol. Peu importe le résultat : ce qui compte, c'est le plaisir de créer. Même succès pour les ateliers d'aquarelle, de linogravure, de broderie moderne, de couture ou encore de fabrication de bougies.

Et puis il y a le tufting. Si ce mot ne vous dit rien, retenez simplement qu'il permet de fabriquer des tapis colorés à l'aide d'un drôle de pistolet à laine. Oui, c'est étonnant. Oui, c'est addictif.

À une époque où tout va vite, fabriquer quelque chose de ses propres mains procure une satisfaction presque oubliée.

Apprendre… juste parce que ça vous fait envie

Qui a dit qu'apprendre était réservé aux enfants ?

Certainement pas les adultes qui remplissent les ateliers de cuisine, les cours de photographie ou les initiations à l'œnologie. Les écoles de musique voient aussi arriver un nouveau public. Des quadragénaires qui rêvent enfin d'apprendre le piano. Des retraités qui se lancent dans le saxophone. Des parents qui découvrent le ukulélé pendant que leurs enfants sont au judo.

Il n'y a plus d'âge pour débuter. Et surtout, plus personne ne vous donnera de note.

Improviser, chanter, danser… sans se prendre au sérieux Longtemps, le théâtre d'improvisation est resté confidentiel.

Aujourd'hui, les ateliers affichent souvent complet. Le principe est simple : aucune scène n'est écrite à l'avance. On invente, on rebondit, on rit beaucoup… et on oublie très vite sa peur du regard des autres.



Les Petites Alchimies fête sa première année !

En septembre, Les Petites Alchimies célèbre sa première année à Villefranche-sur-Saône. Depuis son ouverture, cette boutique indépendante met à l'honneur des créateurs français et des marques engagées, sélectionnés pour la qualité de leurs créations, leur fabrication responsable et leurs valeurs.

Bijoux, décoration, papeterie, accessoires, cosmétiques, articles pour enfants ou kits créatifs : chaque objet a été choisi avec soin pour offrir une alternative aux produits standardisés. La boutique accueille également des créateurs locaux en dépôt-vente, permettant de découvrir une grande diversité d'univers dans un même lieu. Plus qu'une boutique, Les Petites Alchimies est un espace de partage qui propose régulièrement des ateliers créatifs et des rencontres autour du savoir-faire artisanal. Une adresse incontournable pour trouver des créations originales, porteuses de sens et d'authenticité.

Les Petites ALCHIMIES

563 rue Nationale - Villefranche
04 74 04 50 67



©Photos : Les petites alchimies

Même constat pour les chorales nouvelle génération. Oubliez les clichés ! On y reprend des tubes de pop, de rock ou de variété française dans une ambiance décontractée.

Côté danse, les possibilités explosent. Rock, salsa, bachata, street jazz, modern, danse contemporaine… inutile d'avoir participé à "Danse avec les stars". Tout le monde commence un jour. Et contrairement aux idées reçues, les cours accueillent autant de débutants que d'habitués.

Le cerveau aussi aime faire du sport

On pense souvent aux muscles. Beaucoup moins à notre matière grise. Pourtant, les activités intellectuelles connaissent un véritable retour en grâce. Les clubs de lecture attirent de plus en plus de lecteurs qui souhaitent échanger plutôt que simplement tourner les pages. Les cafés-jeux remplissent leurs tables chaque semaine. Jeux de stratégie, coopératifs, enquêtes… les soirées se prolongent souvent bien après la dernière partie.

Les escape games, eux, ne sont plus réservés aux anniversaires. Certains groupes d'amis en ont même fait leur rendez-vous mensuel. Réfléchir, coopérer, rire… voilà un cocktail qui fonctionne plutôt bien.



©Photos : Istock

Le bien-être n'est plus un gros mot

Il fut un temps où prendre soin de soi passait presque pour un caprice. Heureusement, les mentalités évoluent.

Sophrologie, méditation, respiration, bains sonores, relaxation… ces disciplines attirent aujourd'hui des profils très variés. Chefs d'entreprise, enseignants, artisans, jeunes parents ou retraités s'y retrouvent avec un objectif commun : souffler. Parce qu'il faut parfois apprendre à ralentir… pour mieux repartir.

S'engager, ça fait du bien aussi

Toutes les activités ne se pratiquent pas dans une salle.

Donner un peu de son temps est devenu une véritable bouffée d'oxygène pour beaucoup. Associations culturelles, protection animale, aide alimentaire, soutien scolaire, événements locaux… Quelques heures par mois suffisent souvent à rencontrer des personnes passionnées et à retrouver ce sentiment d'être utile. Et cela fait un bien fou.



Comment choisir sans abandonner avant les vacances de la Toussaint ?

Chaque année, les clubs enregistrent le même phénomène : les inscriptions sont nombreuses… puis les rangs s'éclaircissent dès octobre. Le problème n'est pas un manque de motivation. Le problème, c'est qu'on choisit parfois une activité parce qu'on pense qu'on devrait la pratiquer. Posez-vous plutôt quelques questions…

Avez-vous envie de vous défouler… ou de vous apaiser ?

Préférez-vous un sport collectif ou un moment rien qu'à vous ? Aimez-vous apprendre, créer, rencontrer, bouger ?

Et surtout, choisissez une activité qui s'intègre facilement dans votre emploi du temps. Une heure réaliste chaque semaine vaut mieux qu'un programme ambitieux que l'on abandonnera au bout de quinze jours.

N'hésitez pas non plus à profiter des séances d'essai proposées par de nombreuses associations. C'est souvent le meilleur moyen de savoir si le courant passe… avec l'activité comme avec l'ambiance.

Le plus difficile ? Pousser la porte une première fois

Personne n'est parfaitement à l'aise le premier jour. On se demande si l'on sera à la hauteur, si l'on connaîtra quelqu'un, si l'on ne sera pas "trop vieux", "pas assez sportif", "pas assez créatif". La vérité est beaucoup plus rassurante. Dans la salle, il y aura sûrement quelqu'un qui se posera exactement les mêmes questions que vous.

Alors osez. Essayez. Car il n'existe pas une activité idéale, il existe votre activité. Celle qui vous fera sourire en rentrant chez vous. Celle qui vous donnera envie de dire, chaque semaine : « Ah non, ce soir, je ne peux pas… j'ai mon cours ! »

Et finalement, c'est peut-être ça, la plus belle réussite de cette rentrée : réussir à réserver un peu de temps à la seule personne qui figure sur votre agenda tous les jours… mais que vous oubliez parfois de chouchouter : vous.

● Elodie Pierron Perinel

©Istock



"La rentrée est aussi ce moment où l'on peut décider de s'accorder une parenthèse."

DESSANGE
PARIS

APRÈS L'ÉTÉ, RÉPAREZ VOS CHEVEUX

BAUME DE SOIN AU
MIEL DE MANUKA

NUTRITION INTENSE & RÉPARATION
DES CHEVEUX TRÈS SENSIBILISÉS



FORCE & RÉPARATION
Renforce la fibre et aide à la protéger.

NUTRITION INTENSE
Nourrit en profondeur les cheveux sensibilisés.

DOUCEUR & ÉCLAT
Chevelure plus douce, souple et éclatante.

PROTECTION
Aide à préserver la fibre des agressions extérieures.

DESSANGE
PARIS

234 rue Nationale
69400 Villefranche sur Saône

04 74 68 12 04

En 2 mots



DATES À NOTER DANS L'AGENDA CANON DE BELLE VIE !

24/09 : Lili Wood Duo Acoustic covers
26/09 : Atelier Teinture végétale sur tissu avec Claire Achard
Du 04/10 au 31/10 : Expo La p'tite Chris, Artiste illustratrice, aquarelle, fleurs séchées, poésies.
15/10 : Dégustation Les teintes du MORGON : en présence des vignerons
22/10 : Seul-e en scène du rire à pleins poumons
24/10 : Atelier Couronne de fleurs séchées avec Atelier Ornela
29/10 : Duo Musical : Cameleo

1 quai Charles Voisin - Belleville en Beaujolais - Réservation : 04 74 03 15 68 - bellevie-beaujolais.com



JAZZFEST' CHIROUBLES: DU JAZZ AU CŒUR DES VIGNES

Les 19 et 20 septembre 2026, le village de Chiroubles vibrera au rythme du jazz pour la 3e édition du Jazzfest' Chiroubles. Dans un cadre exceptionnel entre vignes et montagnes, le week-end mêlera concerts, dégustations, live painting et restauration.

Samedi 19 septembre, rendez-vous au Clos Georges Durand dès 19h pour une soirée entre New Orleans et modern jazz, avec New Orleans Syndicate puis Alfio Origlio « Nomades ». Le dimanche 20 septembre, place au gospel à l'église avec les Amazing Singers à 11h15.

Tarifs : 25 € samedi, 15 € dimanche, 35 € le pass week-end. Gratuit -8 ans.

FESTIVAL NOUVELLES VOIX, PLACE AUX TALENTS DE DEMAIN

Du 6 au 17 octobre 2026, le festival Nouvelles Voix revient dans l'Agglomération Villefranche Beaujolais Saône pour une 22e édition placée sous le signe de la découverte. Pendant deux semaines, dix lieux du territoire accueilleront une programmation éclectique dédiée aux musiques actuelles et aux artistes émergents. De Villefranche-sur-Saône à Theizé, en passant par Denicé, Cogny, Gleizé ou Jassans-Riottier, le festival privilégie les salles à taille humaine et les rencontres entre artistes et public. La grande scène du Théâtre de Villefranche réunira notamment Léman, OETE, Ebony, Zélie, Juste Shani, St Graal et Ofé. Plusieurs concerts gratuits et afterworks compléteront cette programmation.

Fidèle à son ADN, Nouvelles Voix poursuit également son soutien à la jeune création régionale à travers différents dispositifs d'accompagnement. Depuis 2005, le festival a ainsi révélé plus de 270 artistes, parmi lesquels Stromae, Angèle ou Zaho de Sagazan.



Infos et réservations : www.theatredevillefranche.com



LE COURS H, LA SCÈNE QUI FAIT DU BIEN AU CŒUR DE VILLEFRANCHE

Niché au 57 rue Lirette, en plein hypercentre, le café théâtre Le Cours H s'impose comme un lieu chaleureux et intimiste où l'on vient rire, chanter et vibrer ensemble. Chaque premier week-end du mois, la salle programme un spectacle et pendant les vacances scolaires, place au jeune public. Humour, stand up, chant, marionnette, la diversité est au rendez-vous et il y en a pour tous les goûts. Et pour prolonger la magie après les applaudissements, direction le bar à milkshake installé en fin de représentation.

Envie de découvrir tout ça de plus près ? Le Cours H organise une grande soirée de présentation pour dévoiler sa nouvelle programmation, dix spectacles qui rythmeront la saison d'octobre à avril. L'occasion parfaite de réserver vos places, de souscrire un abonnement et surtout de rencontrer les artistes qui monteront sur scène cette saison.

Une soirée à ne pas manquer, sur réservation uniquement au 06 68 14 44 77 ou par mail à lecours.h.theatre@gmail.com.

Billetterie disponible sur www.lecoursh.fr.



LES VENDANGES MUSICALES: TROIS JOURS DE MUSIQUE À CHARNAY

Quand les vendanges commencent dans les vignes des Pierres Dorées, une autre récolte s'organise à Charnay : celle des talents musicaux. Du 17 au 19 septembre 2026, le parvis du château accueillera une nouvelle édition des Vendanges Musicales, un festival devenu incontournable de la rentrée beaujolaise. Pour prolonger l'été alors que les enfants reprennent le chemin de l'école, le festival mise cette année encore sur une programmation éclectique, capable de réunir toutes les générations.

Le jeudi 17 septembre, Gaëtan Roussel, Sam Sauvage et Lisa Claudie ouvriront les festivités. Le vendredi 18 septembre, place à Suzane, Skip The Use et Adèle Castillon. Enfin, le samedi 19 septembre, la soirée sera portée par Ofenbach, Bekar et Teddybear.

Trois soirées, neuf artistes et une belle occasion de profiter des dernières soirées estivales dans le cadre exceptionnel du château de Charnay. Comme le vin qui mûrit dans les chais, les Vendanges Musicales promettent une cuvée 2026 riche en arômes, en découvertes et en énergie.



FOULÉE DE ROSE : UNE SEMAINE POUR BOUGER ET SENSIBILISER

Du 19 au 25 octobre 2026, Villefranche- sur-Saône se mobilise pour Octobre Rose avec la Foulée de Rose, une semaine d'animations dédiée à la prévention des cancers féminins. Organisé avec le Trail Tour Beaujolais et de nombreux partenaires locaux, l'événement mêlera sport, santé et solidarité. Au programme : atelier bien-être et prévention, podcast live, projection, marche et run solidaires, ainsi que des temps d'échange autour de la santé et de la pratique sportive. Les fonds récoltés seront reversés au service d'oncologie de l'Hôpital de Villefranche. Un rendez-vous accessible à tous pour s'informer, bouger et soutenir une belle cause.

SALON HABITAT & DÉCO : TOUTES LES IDÉES POUR VOTRE MAISON

Du 2 au 4 octobre 2026, le Parc Expo de Villefranche-sur-Saône accueille la 4e édition du Salon Habitat & Déco. Pendant trois jours, plus de 150 exposants locaux et régionaux réuniront leurs savoir-faire pour accompagner les visiteurs dans tous leurs projets : construction, rénovation, isolation, chauffage, cuisine, salle de bains, décoration, domotique… L'occasion de rencontrer directement des professionnels, comparer les solutions et profiter de conseils personnalisés. Un rendez-vous pratique et inspirant pour découvrir les dernières tendances et donner vie à vos projets maison.

MARCHÉ DES VINS ET DU TERROIR : AVANT-GOÛT DES FÊTES

À quelques semaines de Noël, le Marché des Vins et du Terroir s'installe au Marché couvert de Villefranche-sur-Saône les 10 et 11 novembre 2026. Une belle occasion de rencontrer vignerons et artisans passionnés venus du Beaujolais et de toute la France, de déguster leurs produits et de dénicher quelques pépites pour les fêtes. Un rendez-vous gourmand et convivial pour préparer les repas de fin d'année… ou simplement se faire plaisir !

Mardi 10 novembre : 14h-23h - Mercredi 11 novembre : 10h-18h
Tarif : 5 €, verre offert

Les conseils de Marie
Canaldog

La santé commence dans la gamelle !

La nourriture que nous donnons à nos animaux est la base de leur bonne santé. Tout au long de leur vie, de la croissance aux effets de l'âge, en passant par la gestation, le sport, une opération ou une maladie, nous proposons des aliments adaptés à chaque besoin.

Nos marques EXCELIUM et PRIMAL sont élaborées avec soin, sans gluten, colorants ni arômes artificiels. Nous les améliorons régulièrement afin d'offrir des produits haut de gamme à un prix compétitif. En magasin, vous trouverez également un large choix d'aliments humides pour chiens et chats, déclinés en différentes saveurs et textures, ainsi que des produits vétérinaires pour les besoins les plus spécifiques.

Quelles que soient vos attentes ou les besoins de votre compagnon, nous sommes là pour vous conseiller.



2002 Rte de Villefranche - Anse - 04 74 67 13 40
Ouvert du mardi au vendredi, 9h30 - 12h30, 14h - 19h30 le samedi 9h30 - 18h30

Dimanche 27 septembre 2026

Braderie au centre ville de Villefranche sur Saône

BRADERIE RUE NAT

JOURNÉE NON-STOP DE 9H À 19H

VILLEFRANCHE SUR SAÔNE CAPITALE DU BEAUJOLAIS

Retrouvez les actualités sur
www.lescalades.com

les c@lades
Le Centre-ville commercial de Villefranche et du Beaujolais

Les serres
CALADOISES

**Ici nous vous proposons le seul ingrédient
que personne ne peut vous vendre :**



LE TEMPS

C'est pourtant ce qui fait toute la différence.
En plantant cet automne, vous laissez plusieurs mois aux racines pour s'installer naturellement
et ainsi avoir des plantations robustes pour le printemps. Aux Serres Caladoises,
nous prenons le temps de comprendre votre jardin avant de vous conseiller le bon arbre.

Pépinière · Fleuristerie · Décoration intérieure & extérieure · Plantes fleuries de saison · Potager · Autour du jardin · Conception de jardin · Livraison gratuite à 20km

ZAC D'EPINAY RUE DU TACOT BEAUJOLAIS • **GLEIZÉ**
www.serrescaladoises.fr 04 74 68 47 80

Création rougevert

A 2 PAS DE L'HISTOIRE

[#PATRIMOINE #BEAUJEU #VILLAGE #HAUT-BEAUJOLAIS]

Beaujeu, la capitale qui a donné son nom à tout un vignoble

Niché au creux des collines du Haut-Beaujolais, ce petit bourg de quelques milliers d'âmes n'a pourtant rien d'anodin. Il a donné son nom à toute une région, à un vin que l'on boit aux quatre coins du monde, et il fut pendant des siècles le centre du pouvoir d'une grande partie de notre territoire. Pourtant, beaucoup le découvrent surtout le troisième jeudi de novembre, le temps d'une nuit de fête. Voici l'histoire d'un village qui mérite qu'on s'y arrête toute l'année.

©istock Gael Fontaine

Un nom mystérieux et une naissance dans la brume du Moyen Âge

Avant même de raconter son histoire, il faut s'attarder sur son nom. Beaujeu n'a jamais vraiment livré son secret aux historiens. Marius Audin, figure locale et passionné des traditions beaujolaises, s'amusait déjà de la question dans son ouvrage consacré au village. Selon les versions, Beaujeu viendrait de "Hau Jou", la haute montagne, ou de "Beau Jeu", en référence aux combats d'autrefois, ou encore de "Beau Joug", qui désignerait simplement un domaine rural prospère, le genre de terre où une bonne paire de bœufs suffisait à labourer. Aucune de ces explications n'a jamais totalement convaincu, et c'est sans doute mieux ainsi. Un peu de mystère ne fait jamais de mal à une légende.

Ce qui est certain, en revanche, c'est que ce nom a fini par recouvrir bien plus qu'un simple village. Beaujolais signifie littéralement "région de Beaujeu". Autrement dit, sans ce bourg perché dans les collines, notre vignoble tout entier porterait aujourd'hui un autre nom.

L'histoire documentée commence véritablement au dixième siècle, lorsque les premiers seigneurs de Beaujeu s'installent sur ces hauteurs stratégiques. Leur position n'est pas un hasard. De Beaujeu, on contrôle l'un des axes de communication les plus importants entre le sud de la France et Paris, en passant par le Bourbonnais. Qui tient ce passage tient une partie du commerce et des échanges du royaume. Les sires de Beaujeu l'ont parfaitement compris, et ils vont en faire bien plus qu'une simple place forte.

Trois siècles de puissance et une famille qui flirte avec la couronne

Du dixième au treizième siècle, les seigneurs de Beaujeu dominent un territoire qui dépasse largement les frontières actuelles du Beaujolais. Leur influence s'étend jusqu'à la Dombes, grignote des terres dans le Forez, la Bresse et le Lyonnais. Ces seigneurs ne sont pas de simples notables de province. Ils combattent aux croisades, dirigent parfois les armées du roi, et nouent des alliances avec les plus grandes familles du royaume.Beaujeu devient alors l'une des trois baronnies du royaume de France, un statut qui en dit long sur le poids politique du lieu à cette époque. Le château qui surplombait la ville, dont il ne reste hélas que de rares vestiges, abritait des seigneurs aussi habiles diplomates que redoutables guerriers. On raconte encore aujourd'hui leurs exploits sur la place des Sires de Beaujeu, en plein cœur du village.


©istock Michel Peres

La famille connaîtra plusieurs branches et plusieurs alliances illustres au fil des générations, jusqu'à ce que la seigneurie passe, en 1400, dans les mains de la maison de Bourbon.

C'est à ce moment précis que Beaujeu commence à perdre, petit à petit, son rôle de centre du pouvoir au profit d'une ville plus proche de la Saône, plus accessible aux grands axes commerciaux : Villefranche-sur-Saône. Le titre de capitale administrative s'éloigne, mais le nom, lui, reste accroché aux collines beaujolaises pour toujours.

Un siècle plus tard, une figure va redonner un éclat particulier à cette histoire. Anne de Beaujeu, fille du roi Louis XI, épouse un seigneur de la maison de Bourbon-Beaujeu et devient régente de France entre 1483 et 1491 pendant la minorité de son frère Charles VIII.

Elle reste aujourd'hui une figure incontournable lorsqu'on évoque le passé du village, et son souvenir continue de planer sur ces ruelles qui l'ont vue vivre.

Des ruelles qui n'ont jamais oublié leur passé

Se promener dans Beaujeu aujourd'hui, c'est marcher littéralement sur des siècles d'histoire. La ville a conservé un cœur ancien remarquablement préservé, où chaque pierre semble raconter une époque différente.

L'église Saint-Nicolas en est sans doute le plus bel exemple. Construite au Moyen Âge par les sires de Beaujeu eux-mêmes, elle affiche fièrement son architecture romane de style clunisien. Son clocher, sobre et massif, veille sur le village depuis près de mille ans et reste l'un des repères visuels les plus marquants de la commune. À quelques pas de là, la Maison du Terroir Beaujolais occupe les murs de l'ancien couvent des Ursulines. On y entre pour les produits du terroir et les souvenirs à offrir, mais on y reste pour l'espace muséographique, qui dévoile avec passion les traditions beaujolaises, la richesse géologique du territoire et les personnages qui ont marqué son histoire. La cour intérieure, avec ses galeries à colombages typiques de la Renaissance, vaut elle aussi le détour, et offre l'une des plus jolies photographies que l'on puisse prendre dans le village.

Le Musée Marius Audin des Arts et Traditions Populaires complète cette plongée dans le passé.



©Photos : La marche à suivre





La marche à suivre : l'expertise et la passion d'Isabelle

Au cœur de Beaujeu, La Marche à Suivre est l'univers d'Isabelle, passionnée de mode et de conseil. Depuis 2021, elle accompagne femmes, hommes et enfants dans le choix de chaussures adaptées à leurs besoins, en privilégiant confort, qualité et style. Comme elle aime le dire : « À chacun son style. »

La boutique propose également une sélection d'accessoires pour compléter vos tenues : sacs à main, broches, lacets fantaisie, chaussettes et autres coups de cœur. Grâce à des marques reconnues comme Rieker, Tamaris, Mam'Zelle, Reqins, Little La Suite ou Fluchos, Isabelle a su fidéliser sa clientèle par son écoute et ses conseils personnalisés.

Chez La Marche à Suivre, l'accueil, le service et la relation humaine restent au cœur de chaque visite.

108 rue de la république - Beaujeu - 06 75 75 71 84
Ouvert du mardi au samedi,
9h - 12h & 15h - 19h (17h le samedi)

LA MARCHE SUIVRE

Créé en 1942 par cet imprimeur et historien passionné de culture locale, il rassemble des collections organisées par thèmes, de l'agriculture à l'histoire du vin, et permet de comprendre comment la vie quotidienne s'est organisée ici pendant des générations. Et puis il y a tout le reste, ce qui ne se visite pas vraiment mais que l'on ressent en marchant simplement dans les rues. Les façades anciennes, les porches voûtés, la place de l'Hôtel de Ville où battait jadis le pouvoir de toute une seigneurie. Beaujeu n'a pas reconstruit son identité, elle l'a conservée.

1833, l'année où le village s'agrandit

Un détail amusant de l'histoire beaujolaise mérite d'être raconté. En 1833, la commune de Beaujeu fusionne avec son voisin, le village des Étoux. Avant cette union, Beaujeu comptait environ 1 596 habitants et les Étoux 1 228. Mais une fois réunies, les deux communes affichaient ensemble 3 172 habitants, soit davantage que la simple addition des deux populations d'origine. Comme une preuve que cette union a tout de suite donné un nouvel élan au territoire.

Quand la pierre cède sa capitale, mais jamais son nom

Si Beaujeu a perdu son statut de centre administratif au profit de Villefranche-sur-Saône dès le début du quinzième siècle, elle n'a jamais perdu ce qui compte vraiment : son nom, gravé pour toujours sur les bouteilles, les cartes et les étiquettes du monde entier. Aucune autre ville du Beaujolais ne peut revendiquer ce privilège. C'est elle, et elle seule, qui a transmis son identité à l'ensemble de la région viticole. On comprend alors pourquoi on continue de l'appeler, avec une légitimité que personne ne conteste, la capitale historique du Beaujolais.

Beaujeu aujourd'hui : entre vignes, gastronomie et fête populaire

Mais Beaujeu ne vit pas uniquement dans ses souvenirs. C'est aujourd'hui un village bien vivant, ancré dans le présent du vignoble beaujolais. Les coteaux qui l'entourent portent le gamay depuis des générations, et les vignerons locaux perpétuent des méthodes ancestrales, à commencer par la fameuse macération carbonique en grappes entières qui donne aux vins du Beaujolais ce caractère fruité et gourmand qui fait leur réputation. Côté gastronomie, le village et ses environs proposent une cuisine simple et généreuse, fidèle à l'esprit beaujolais. Mâchon traditionnel, gratin de cardons, pochouse ou coq au vin se dégustent volontiers accompagnés d'un verre de Beaujolais-Villages ou d'un cru du secteur. Une cuisine sans chichi, pensée pour accompagner le vin plutôt que pour le concurrencer.

Et puis, impossible de parler de Beaujeu sans évoquer LE rendez-vous incontournable du village : les Sarmentelles. Chaque troisième jeudi de novembre, à minuit pile, toute la ville retient son souffle avant d'exploser de joie au cri tant attendu : "le Beaujolais Nouveau est arrivé !" Cette fête tire son nom des sarments, ces branches de vigne que l'on brûle traditionnellement dans un grand feu de joie sur la place centrale.

Depuis 1988, les Sarmentelles attirent des milliers de visiteurs venus du monde entier pour assister aux dégustations à l'aveugle, aux intronisations menées par les confréries bachiques, aux défilés aux flambeaux dans les rues du village, et bien sûr au moment le plus attendu de la soirée, la mise en perce du tout premier fût de Beaujolais Nouveau. Une nuit où la ville entière vibre d'une énergie que l'on ne retrouve nulle part ailleurs, mêlant tradition, fierté locale et bonne humeur communicative.

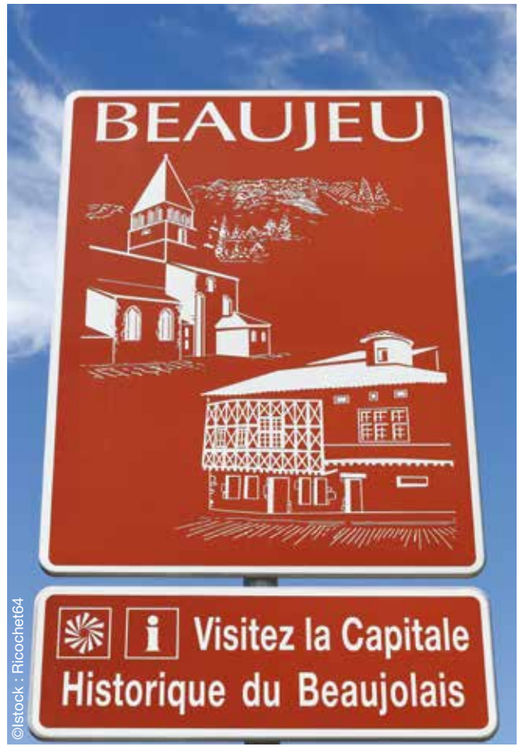
Une capitale qui n'a jamais vraiment cessé de régner

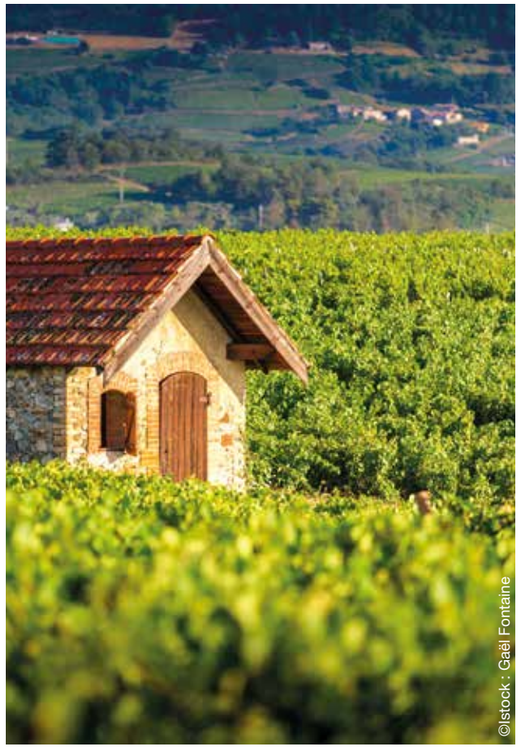
Beaujeu n'a plus de château, plus de sires, plus de pouvoir administratif sur ses voisins. Et pourtant, elle continue, à sa manière, de régner sur l'imaginaire collectif du Beaujolais. Chaque bouteille vendue, chaque "Beaujolais Nouveau est arrivé" scandé dans un bar ou un caveau, chaque carte postale envoyée depuis le vignoble porte, quelque part, un peu de cette ancienne capitale. Alors la prochaine fois que vous traverserez ses ruelles, prenez le temps de lever les yeux vers le clocher de Saint-Nicolas, de pousser la porte de la Maison du Terroir, ou simplement de vous asseoir sur la place où régnaient autrefois les sires de Beaujeu. Vous comprendrez vite pourquoi ce petit village de collines a su, depuis plus de mille ans, garder une place à part dans le cœur de toute une région.

● Mickaël Servajean



"Il a donné son nom à toute une région, à un vin que l'on boit aux quatre coins du monde."





MINISTÈRE
DE LA CULTURE
Liberté
Égalité
Fraternité

Explorez Villefranche
AUTREMENT



Levez
les yeux !

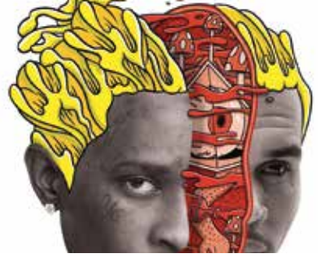
www.journeesdupatrimoine.fr

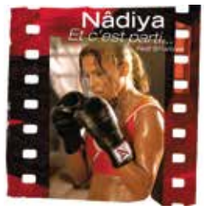
#JournéesDuPatrimoine

BOUILLON 2 CULTURE

[#CINE #ANNIVERSAIRE #PHOTOGRAPHIE #PLAYLIST]





















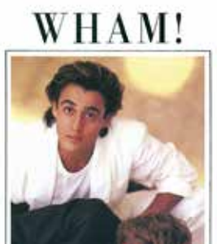












[ON REMET LE SON]



Let's Go !

00.00 5.00

On ne va pas se mentir, septembre a un petit côté bizarre. On a encore la peau bronzée et les sandales aux pieds, mais l'agenda recommence déjà à se remplir. Alors plutôt que de pleurer l'été qui s'en va, on a préféré prendre les choses avec le sourire. Cette rentrée, on la prend comme un nouveau départ, pas comme une contrainte.

C'est exactement l'esprit de la playlist qu'on vous a préparée ce mois-ci. On l'a appelée "Let's Go", parce que c'est un peu le mantra qu'on avait envie de se donner à tous. Un petit coup de boost sonore pour se remettre en mouvement, sans pression, juste avec l'envie de foncer.

On a mélangé les styles et les époques sans trop se poser de questions. Vous y trouverez du Fleetwood Mac à côté de Tal, du Prince à côté de David Guetta, et même un petit détour du côté de l'Espagne et de l'Amérique latine avec J Balvin, Marc Anthony ou Rosalía. On s'est aussi permis une pointe d'italien, histoire de faire voyager vos oreilles un peu plus loin que d'habitude. Bref, un joli patchwork qui parle toutes les langues mais raconte toujours la même histoire, celle d'avancer, d'y aller, de ne pas trop se retourner.

Le petit plus, c'est que cette playlist se prête à plein de moments différents. Elle est parfaite pour la voiture, vitres baissées, quand vous filez au boulot le matin. Elle marche aussi très bien pour se motiver avant une session de sport, ou juste pour se donner un peu d'énergie en préparant le café du matin. Un peu comme un shot de bonne humeur à glisser dans vos oreilles.

On aime particulièrement le fait qu'elle ne tombe jamais dans la nostalgie ou la mélancolie de la rentrée. Ici, pas de blues, pas de regrets pour les vacances qui se terminent. Juste de l'entrain, du mouvement, et cette petite étincelle qui donne envie de se lever le matin avec le sourire.

Alors si vous cherchez la bande-son idéale pour attaquer ce mois de septembre avec la bonne énergie, on a ce qu'il vous faut. Pas besoin d'attendre le moment parfait pour se lancer. L'essentiel, c'est d'y aller.

Alors, on est prêts ? Let's go !

Retrouvez la playlist complète sur notre compte Spotify et Deezer : @avous2voirmag

● Mickaël Servajean

CGR CINÉPHILE : À L'AFFICHE DU 7ÈME ART

EN SEPTEMBRE & OCTOBRE

HEART OF THE BEAST

I À partir du 23 septembre I I

Action, Aventure

Avec Brad Pitt, J.K. Simmons, Anna Lambe

Synopsis : Après un terrible crash d'avion, James Belmont, ancien des forces spéciales, se retrouve perdu au cœur de l'Alaska avec son chien Odin, depuis toujours à ses côtés. Livrés à eux-mêmes dans une nature aussi magnifique qu'impitoyable, ils devront puiser dans leurs dernières forces pour survivre ensemble.





LA MAISON DE NOS REVES

I À partir du 7 octobre I

Comédie

Avec Kev Adams, Chantal Ladesou, Camille Aquilar

Synopsis : Benjamin et Amélie, jeune couple de trentenaires décide d'acheter la maison de leurs rêves en viager à Nicolette, une dame qui semble mourante. Mais peu après la vente, elle va beaucoup mieux et le couple se demande s'il n'a pas été arnaqué. Bientôt à genoux financièrement, ils sont forcés de penser au pire.

CINÉ - DÉBAT

FEMMES DU CHAOS VENEZUELIEN

I Vendredi 2 octobre I



Synopsis : Cinq femmes de classes sociales et de générations différentes dressent le portrait d'une société en perdition et nous permettent de prendre le pouls d'une population en détresse, de représenter une sorte de baromètre de la situation du Venezuela. Filmées dans leur quotidien, elles témoignent de leur détresse face à une situation intenable : celle de la pénurie alimentaire, du manque de moyens médicaux et sociaux, de la violence et de la criminalité grimpantes d'un pays qui fut un eldorado économique et qu'elles ne reconnaissent plus.



ENGLOUTI

I À partir du 14 octobre I

Thriller

Avec Austin Abrams, Josh Brolin, Elisabeth Shue

Synopsis : Au large de la côte californienne, Jay Gardiner part à la recherche de la dépouille de son père récemment disparu. Alors qu'il sonde les fonds marins, le jeune plongeur se retrouve soudainement avalé par un énorme cachalot. Piégé dans l'estomac de l'animal, il ne lui reste plus qu'une heure d'oxygène. Tandis que le compte à rebours est lancé, Jay prend conscience que les leçons de vie durement transmises par son père pourraient bien être la clé de sa survie…





DUCOBU

I À partir du 7 octobre I

Comédie

Avec Elie Smoun, Emilie Caen, Frédérique Bel

Synopsis : C'est Halloween, et Ducobu revient pour une aventure de rires et de mystères ! Le professeur Latouche et Mademoiselle Rateau emménagent dans une maison hantée par Anatole, le plus grand cancre de l'histoire de Saint-Potache. Ce fantôme farceur entraîne Ducobu, Léonie et leurs proches dans des péripéties aussi drôles qu'inattendues.



LES MISÉRABLES

I À partir du 14 octobre I

Drame, Historique

Avec Vincent Lindon, Tahar Rahim, Camille Cottin

Synopsis : Libéré après 19 ans de bagne pour le vol d'un pain, Jean Valjean décide de changer de vie et de faire le bien autour de lui. Sous une fausse identité, il devient avec le temps un notable respecté de tous. Venant en aide à Fantine, une ouvrière mourante, il promet de sauver sa fille, Cosette, des griffes des cruels Thénardier. Mais son passé le rattrape : l'inspecteur Javert, un policier implacable au passé lui aussi tourmenté, le traque sans relâche afin de le renvoyer au bagne. Dans un Paris en pleine révolution, Valjean doit lutter pour protéger Cosette et achever sa rédemption, entre sacrifices et quête de justice.



200 ans de photographie : l'histoire d'une invention née à deux pas de chez nous

Il y a des anniversaires qui se fêtent avec un gâteau et des bougies. Celui-ci se fête avec des expositions, des ateliers et des millions de clichés partagés sur nos téléphones sans même qu'on y pense. En 2026, la photographie souffle ses 200 bougies. Et le plus beau dans cette histoire, c'est qu'elle est née à quelques pas de chez nous, du côté de Chalon-sur-Saône, avant de conquérir le monde entier. Alors que la France entière se prépare à célébrer cet anniversaire jusqu'en septembre 2027, on a eu envie de vous raconter cette formidable épopée, et surtout de vous donner toutes les bonnes raisons de sortir votre appareil photo, ou votre smartphone, pour aller la fêter dans le Rhône.



©istock - iemedvedev

Une image qui a mis huit heures à naître

Tout commence avec un homme un peu fou, un brin bricoleur, et surtout terriblement patient. Nicéphore Niépce naît en 1765 à Chalon-sur-Saône, dans une famille bourgeoise qui l'imagine plutôt prêtre ou avocat. Mais Nicéphore a d'autres idées en tête. Avec son frère Claude, il se lance dans une carrière d'inventeur touche-à-tout. Les deux frères mettent au point un moteur à explosion baptisé le Pyréolophore, bricolent un ancêtre de la bicyclette, et surtout, Nicéphore se prend de passion pour un problème qui obsède les esprits scientifiques de son époque : comment fixer durablement une image, sans avoir à la dessiner à la main ?

Depuis sa maison du Gras, à Saint-Loup-de-Varennes, tout près de Chalon-sur-Saône, il multiplie les expériences. Il enduit des plaques d'étain avec du bitume de Judée, une sorte de goudron naturel connu depuis l'Antiquité, et les place dans une chambre noire tournée vers la fenêtre. La lumière, en frappant la plaque, durcit le bitume à certains endroits. Après un bain de solvant, l'image apparaît, comme par magie. Vers 1826 ou 1827 selon les historiens (le débat n'est toujours pas tranché, ce qui explique d'ailleurs que le bicentenaire s'étale sur deux années), Niépce obtient enfin un résultat satisfaisant. Le cliché s'appelle "Point de vue du Gras" et représente tout simplement la vue depuis sa fenêtre, le toit d'une grange et un bout de ciel. Le temps de pose ? Entre huit heures et plusieurs jours, selon les reconstitutions. Autant dire qu'il ne fallait pas être pressé pour se faire tirer le portrait à l'époque.

Ce cliché, aujourd'hui considéré comme la plus ancienne photographie conservée au monde, a longtemps disparu des radars avant d'être retrouvé en 1952 par des historiens anglais. Il repose aujourd'hui précieusement au Harry Ransom Center, à l'université du Texas, ce qui n'empêche pas la Bourgogne et le Rhône tout entier de revendiquer fièrement leur enfant terrible. Niépce, lui, mourra en 1833 sans jamais savoir que son invention allait bouleverser la manière dont l'humanité entière regarderait le monde.



©Istock HildaVeges

Daguerre, Talbot et l'explosion d'un art nouveau

Niépce n'a pas fait cavalier seul bien longtemps. Dès 1829, il s'associe avec un peintre et décorateur parisien nommé Louis Daguerre, qui rêve lui aussi de dompter la lumière. À la mort de Niépce, Daguerre poursuit seul les recherches et met au point, en 1839, un procédé bien plus rapide et bien plus net : le daguerréotype. C'est cette date, 1839, qui est officiellement retenue par l'Académie des sciences comme celle de la naissance publique de la photographie. Au même moment, de l'autre côté de la Manche, un Anglais du nom de William Henry Fox Talbot invente le calotype, un procédé sur papier qui permet, lui, de tirer plusieurs copies d'une même image. La photographie n'a alors plus qu'une idée en tête : aller plus vite.

Le dix-neuvième siècle devient un formidable laboratoire d'expérimentations. Les temps de pose se raccourcissent, passant de plusieurs heures à quelques secondes. Les studios de portraits fleurissent dans toutes les grandes villes, et se faire photographier devient peu à peu un petit rituel bourgeois, puis populaire. La photographie s'immisce aussi dans la science, dans la presse naissante, dans l'exploration des contrées lointaines. On photographie les champs de bataille, les monuments, les visages inconnus des lointaines colonies. Le monde entier devient soudain terriblement visible.

Kodak, la couleur et l'appareil pour tous

Il faudra attendre la toute fin du dix-neuvième siècle pour qu'un industriel américain nommé George Eastman démocratise réellement la pratique. En lançant la marque Kodak et son fameux slogan "vous appuyez sur le bouton, nous faisons le reste", il transforme la photographie en loisir accessible à monsieur et madame tout-le-monde. Fini la chambre noire encombrante réservée aux professionnels, place au petit boîtier que l'on peut glisser dans sa poche.

Et pendant ce temps, à Lyon, deux frères s'apprêtent eux aussi à écrire une page décisive de cette histoire visuelle. Auguste et Louis Lumière, dont le père tenait un atelier de photographie, mettent au point en 1895 le Cinématographe, inventant au passage le septième art dans leur usine du quartier de Monplaisir. Mais les Lumière ne s'arrêtent pas au cinéma ! En 1903, Louis met également au point les plaques Autochromes, le tout premier procédé de photographie en couleurs commercialisé à grande échelle. Autant dire que le Rhône n'a pas seulement vu naître le cinéma, il a aussi largement contribué à faire entrer la photographie dans la couleur.

Le vingtième siècle continue sur sa lancée. Le format 24x36 popularisé par les appareils Leica dans les années 1920 libère les photographes de l'encombrement, l'instantané Polaroid enchante les familles dans les années 1950, et la couleur devient progressivement la norme dans les foyers. La photographie a quitté les laboratoires savants pour s'installer durablement dans nos albums de vacances et nos cadres de cheminée.



©Istock Baiploo

Du numérique au smartphone, la révolution silencieuse

Le vrai grand bouleversement arrive dans les années 1990 et 2000, avec l'avènement du numérique. Fini la pellicule qu'il fallait faire développer, fini l'attente parfois anxieuse de découvrir ses photos une semaine plus tard chez le photographe du coin. Le capteur numérique permet de voir immédiatement le résultat, de recommencer si la photo ne convient pas, de stocker des milliers de clichés sans jamais dépenser un centime de pellicule. Puis vient le smartphone, qui achève de démocratiser totalement la pratique. Aujourd'hui, chacun porte dans sa poche un appareil photo plus puissant que n'importe quel studio professionnel des années 1980. On estime que plusieurs milliards de photographies sont prises chaque jour dans le monde, un chiffre qui aurait probablement donné le vertige à Nicéphore Niépce et ses huit heures de pose patiente. La dernière frontière, celle qui agite aujourd'hui les experts et les artistes réunis pour penser ce bicentenaire, s'appelle l'intelligence artificielle. Peut-on encore parler de photographie lorsqu'une image est générée sans qu'aucun appareil n'ait capté la moindre lumière réelle ? La question reste ouverte, et elle est justement au cœur des réflexions portées par le comité scientifique chargé de penser cet anniversaire. Depuis deux siècles, la photographie n'a en réalité jamais cessé de se réinventer, jouant sans arrêt entre la promesse d'un réel objectif et la part de création, de mise en scène, de manipulation qu'elle porte en elle depuis ses tout premiers jours.

Une grande fête nationale, portée par le ministère de la Culture

Pour célébrer dignement ces deux siècles d'histoire, le ministère de la Culture a lancé une grande manifestation populaire qui se déploie du premier septembre 2026 au 30 septembre 2027, en métropole, dans les territoires ultramarins et dans plus de trente pays à travers le monde. Plus de 180 projets ont déjà été labellisés "Bicentenaire de la Photographie", couvrant tout le spectre de cet art, de la création ancienne à la photographie la plus contemporaine, en passant par les métiers souvent méconnus qui gravitent autour d'elle : les tireurs, les encadreurs, les éditeurs, les imprimeurs. Un comité scientifique, présidé par l'historienne de l'art Dominique de Font-Réaulx, conservatrice générale au musée du Louvre, a même rédigé un manifeste pour poser les grands enjeux de cette célébration. Leur message tient en quelques mots simples : la photographie écrit notre histoire commune depuis deux siècles, elle a bouleversé notre rapport au réel, et elle continue de se réinventer sans cesse, dans les usages artistiques comme dans les usages les plus quotidiens.

Les grands rendez-vous nationaux ne manqueront pas, entre expositions au Grand Palais, au Centre Pompidou, à la BnF ou au musée d'Orsay, temps forts aux Rencontres d'Arles, et bien sûr un hommage tout particulier au berceau bourguignon de l'invention, le musée Nicéphore Niépce de Chalon-sur-Saône, qui conserve à lui seul près de trois millions d'images et plus de dix mille appareils photographiques.



Et dans le Rhône, comment ça se fête ?

Bonne nouvelle pour nos lecteurs, il n'est absolument pas nécessaire de traverser la France pour célébrer cet anniversaire dignement. Les Archives municipales de Lyon ont concocté une programmation aussi riche que passionnante tout au long de l'année, mêlant conférences, ateliers et visites, souvent gratuites et accessibles à tous les curieux, même les moins connaisseurs.

On y suivra par exemple une conférence consacrée aux grands photographes lyonnais qui ont saisi la ville des années 1930 aux années 1970, l'occasion de redécouvrir un Lyon aujourd'hui largement transformé, voire disparu. Une autre rencontre proposera de plonger dans les coulisses de la conservation d'un fonds photographique, celui de la police scientifique, entré aux Archives dans les années 2000 et récemment restauré. Les amateurs de curiosités techniques ne seront pas en reste, avec un atelier permettant de découvrir les formats les plus surprenants conservés par les Archives (négatifs sur plaque de verre, portraits en médaillon, vues stéréoscopiques…) qui donnaient déjà, il y a plus d'un siècle, l'illusion du relief.

Et puisque l'on parle d'images animées, difficile de ne pas mentionner l'Institut Lumière, à Lyon, qui reste toute l'année un passage obligé pour quiconque s'intéresse à l'histoire de l'image. La Villa Lumière, demeure familiale construite en 1899, abrite le tout premier Cinématographe de l'histoire, mais aussi de superbes plaques Autochromes, ces images en couleurs saisissantes qui ressemblent à s'y méprendre à des tableaux impressionnistes. Une visite qui prolonge parfaitement la réflexion sur cette grande aventure de l'image, entre photographie fixe et image en mouvement, deux sœurs jumelles nées à quelques kilomètres l'une de l'autre.



Comment participer, à votre échelle

Le plus beau, dans cette célébration, c'est qu'elle n'est pas réservée aux spécialistes. Toute personne curieuse peut se rendre à une conférence, feuilleter un fonds d'archives numérisé, ou tout simplement rouvrir une vieille boîte à chaussures remplie de tirages jaunis pour redécouvrir des visages familiers. Les bibliothèques et associations locales sont d'ailleurs invitées à proposer leurs propres initiatives dans le cadre de cette grande fête nationale, alors n'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre médiathèque de quartier ou de votre association photo locale, peut-être organisent-elles elles aussi leur petit hommage au Bicentenaire.

Pour les plus motivés, pourquoi ne pas profiter de cette année particulière pour redécouvrir des techniques anciennes ? Certains ateliers, comme ceux régulièrement proposés à Lyon, permettent de s'initier au tirage argentique en chambre noire ou de comprendre le fonctionnement d'un sténopé, cette simple boîte percée d'un trou qui suffisait déjà, il y a deux siècles, à capturer la lumière du monde.

Deux siècles plus tard, la même émotion

De la plaque d'étain patiemment exposée pendant huit heures au flash instantané de nos smartphones, la photographie a parcouru un chemin vertigineux.

Mais l'émotion qu'elle procure, elle, n'a pas changé d'un iota. Capturer un instant, figer un visage aimé, garder une trace du monde qui passe, c'est exactement ce que cherchait déjà Nicéphore Niépce depuis sa fenêtre de Saint-Loup-de-Varennes il y a deux siècles.

Alors cette année, entre deux visites de cave et une balade dans nos villages beaujolais, prenez le temps de vous arrêter sur une exposition, un atelier ou simplement une vieille photo de famille.

Vous participerez, à votre façon, à un anniversaire qui concerne finalement chacun d'entre nous.

● Mickaël Servajean



©Istock DragonImages

Q4 e-tron
labellisée éco-score

Charge bi-directionnelle (V2L, V2H)

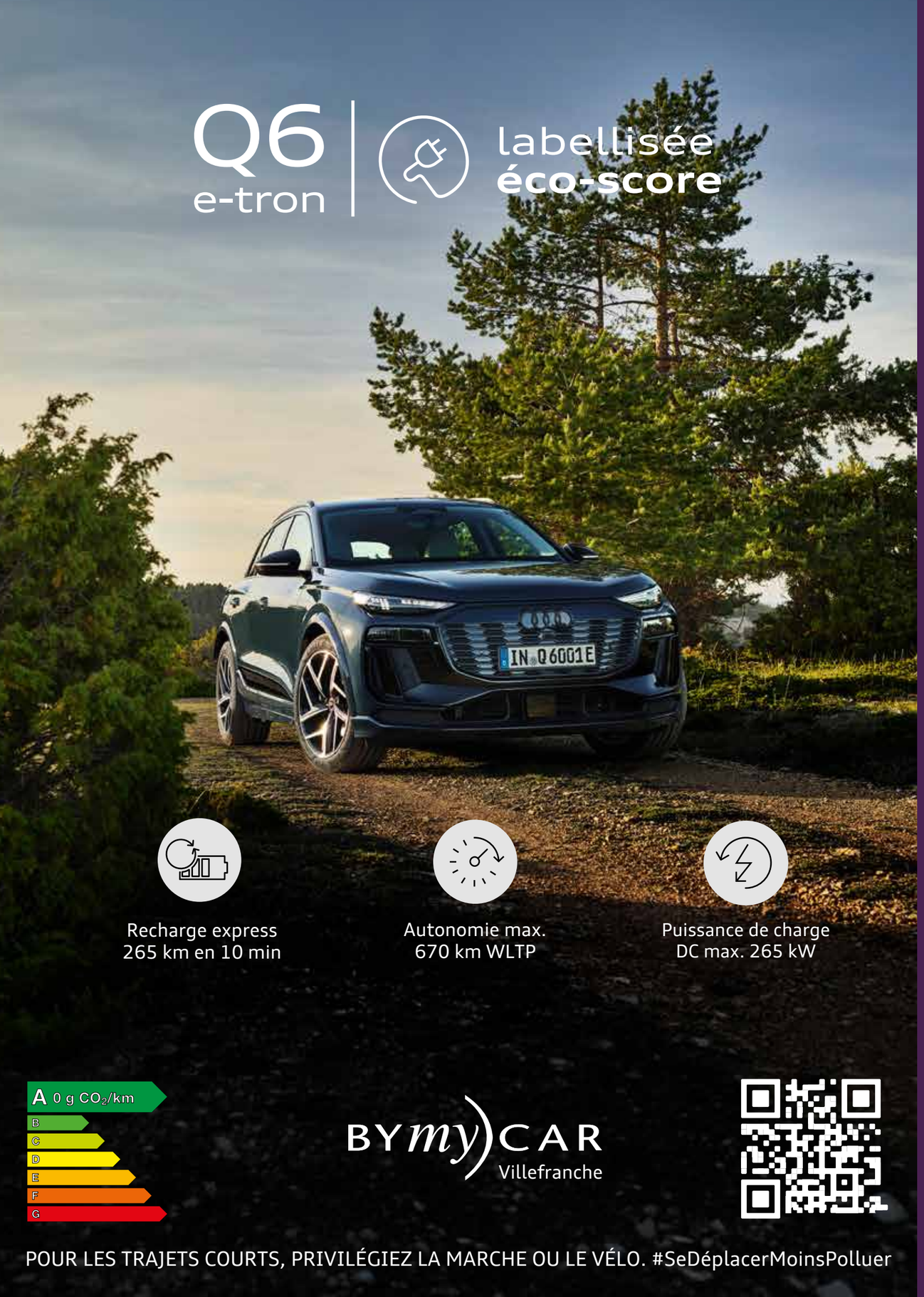
Autonomie max. 580 km WLTP

Puissance de charge DC max. 185 kW

A 0 g CO_2/km
B
C
D
E
F
G

BYmyCAR Villefranche

POUR LES TRAJETS COURTS, PRIVILÉGIEZ LA MARCHE OU LE VÉLO. #SeDéplacerMoinsPolluer



POINT 2 VUE

[#ATTRACTIVITE #NEUVILLE-SUR-SAONE #COMMERCES #HISTOIRE]

Neuville-sur-saône : Un centre-ville qui retrouve tout son éclat

Après plusieurs années de travaux, Neuville-sur-Saône dévoile aujourd'hui un centre-ville modernisé, plus agréable à vivre et plus attractif pour les habitants comme pour les visiteurs. Entre commerces de proximité dynamiques, rues piétonnes conviviales et cadre de vie privilégié au bord de la Saône, la commune confirme son statut de cœur battant du Val de Saône.



©Neuville-Sur-Saône

Un centre-ville qui retrouve toute sa place

Pendant plusieurs années, les habitants et les commerçants ont dû composer avec un important chantier de réaménagement du centre-ville. Une période qui a parfois nécessité de la patience, mais dont les résultats sont aujourd'hui visibles à chaque coin de rue.

Les espaces ont été repensés afin de rendre le cœur de ville plus agréable, plus lisible et plus accueillant. Les circulations ont été améliorées, les aménagements modernisés et les espaces piétons davantage valorisés. L'objectif était clair : redonner au centre-ville sa place de lieu de vie, de rencontre et de commerce.

Aujourd'hui, le pari semble réussi. Dès les premiers pas dans les rues commerçantes, on ressent une atmosphère différente. Les habitants prennent le temps de s'arrêter devant les vitrines, les terrasses se remplissent progressivement au fil de la journée et les visiteurs redécouvrent le plaisir de flâner dans un centre-ville à taille humaine.

Cette transformation a également permis de renforcer l'attractivité globale de la commune. Neuville-sur-Saône ne se contente plus d'être un lieu de passage entre Lyon et le Val de Saône ; elle affirme désormais pleinement son identité de ville commerçante et conviviale.

Deux heures gratuites pour prendre son temps

Parmi les mesures les plus appréciées par les habitants comme par les commerçants figure la mise en place de deux heures de stationnement gratuit.

Une initiative qui peut sembler simple mais qui a profondément changé les habitudes de fréquentation du centre-ville. Les visiteurs peuvent désormais effectuer leurs achats, prendre un café, déjeuner au restaurant ou faire plusieurs boutiques sans avoir à surveiller constamment leur montre.

Pour les commerçants, cette mesure représente un véritable levier d'attractivité. Elle favorise le commerce de proximité et encourage les consommateurs à revenir plus régulièrement dans le centre-ville.

Dans un contexte où les centres commerciaux et les plateformes de vente en ligne exercent une concurrence permanente, cette facilité d'accès constitue un argument de poids. Elle permet de remettre l'expérience client au cœur du parcours d'achat et de redonner de la valeur au temps passé en ville.

Les retours sont d'ailleurs très positifs. Plusieurs commerçants constatent une fréquentation plus importante depuis la fin des travaux et l'amélioration des conditions d'accès au centre-ville, notamment en fin de journée.





Neuville-sur-Saône vous attend, pleine de vie et de charme

Son centre-ville piéton vous invite à une pause enchantée, où près de 80 commerces indépendants font vibrer ce cœur battant : mode, déco, bien-être, loisirs, gastronomie, culture… Loin de l'uniformité des zones commerciales, le cœur de ville cultive un art de vivre à taille humaine, où les commerces de proximité occupent une place essentielle.

Le vendredi matin, entre traditions, gourmandise et mode, la ville s'anime autour de l'un des plus grands marchés du département. Avec une centaine de commerçants, il transforme la ville en un véritable lieu de découverte à l'ambiance chaleureuse et conviviale.

Neuville dévoile un nouveau visage grâce au réaménagement de ses berges de Saône. Chemins piétons, tables de pique-nique, transats et balançoires composent désormais un cadre idéal pour prolonger agréablement une séance shopping ou simplement profiter d'un moment au bord de l'eau. Entre boutiques, terrasses et quais, Neuville vous offre un art de vivre unique, à redécouvrir.

Côté stationnement, Neuville-sur-Saône facilite l'accès au centre : deux heures gratuites (obligation de s'enregistrer à l'horodateur ou sur l'application PrestoPark). Gratuité entre 12h et 13h30 en semaine, et le samedi dès midi jusqu'au lundi 9h.





©Photos Mairie de Neuville-sur-Saône

neuville
sur saône
ESSENTIELLE EN VAL DE SAÔNE

1945 Pl du 8 Mai - Neuville-sur-Saône
04 72 08 70 00
mairie.neuvillesursaone.fr

Une offre commerciale riche et diversifiée

L'un des principaux atouts de Neuville-sur-Saône réside dans la richesse de son tissu commercial. Là où certaines communes voient progressivement leurs centres-villes se vider, Neuville a su préserver une offre variée, portée par des commerçants indépendants passionnés et profondément attachés à leur ville.

Prêt-à-porter, décoration, artisanat, optique, restauration ou encore services de proximité : le centre-ville répond aussi bien aux besoins du quotidien qu'aux envies de shopping et de découverte. Cette diversité fait de Neuville un véritable lieu de vie, où chaque boutique possède son identité, son savoir-faire et son histoire.

Au-delà de la qualité des produits et des services proposés, ce sont surtout les femmes et les hommes qui animent ces commerces qui font la différence. Disponibilité, conseils personnalisés, proximité avec la clientèle et passion pour leur métier sont autant de valeurs qui contribuent à l'attractivité du centre-ville.

Au fil des prochaines pages, partez à la rencontre de ces commerçants qui, chaque jour, participent à faire vivre Neuville-sur-Saône. À travers leurs parcours, leurs univers et leurs savoir-faire, ils illustrent toute la richesse et le dynamisme d'un commerce de proximité qui fait aujourd'hui la force de la commune.

Cette complémentarité entre les enseignes, associée à un véritable esprit de convivialité, offre aux habitants comme aux visiteurs une expérience authentique et contribue pleinement à l'identité de Neuville-sur-Saône.

Cette complémentarité permet à Neuville de proposer une expérience commerciale cohérente et attractive, capable de répondre à une grande diversité de besoins.

Belle & Chic : la mode au rythme de ses clientes



Neuvilloise de toujours, Nathalie a repris il y a huit ans une boutique qu'elle connaissait déjà enfant. Aujourd'hui à la tête de Belle & Chic, elle cultive une approche du prêt-à-porter basée sur le conseil, la proximité et le renouvellement constant de ses collections. Une philosophie qui séduit une clientèle fidèle, en quête de nouveautés et d'originalité.

Pour Nathalie, Belle & Chic est avant tout une histoire de cœur. Neuvilloise de toujours, elle connaît parfaitement la ville et ses habitants. Le magasin, elle le fréquentait déjà lorsqu'elle était enfant, accompagnée de ses parents. Alors quand elle a eu l'opportunité de reprendre cette adresse emblématique du centre-ville, la décision s'est imposée comme une évidence.

Depuis huit ans, elle y développe une vision du prêt-à-porter fondée sur l'écoute et la proximité. « Je connais mes clientes », résume-t-elle volontiers. Une connaissance précieuse qui lui permet de sélectionner des pièces adaptées à leurs envies, à leur personnalité et à leur quotidien. Belle & Chic se distingue également par son positionnement multimarque. Nathalie travaille notamment avec la marque espagnole Isla Bonita, dont elle détient l'exclusivité dans la région, mais aussi avec des fournisseurs français, espagnols et italiens. Son objectif, proposer des collections variées, actuelles et accessibles.

Ici, pas de mode figée ni de collections qui restent en rayon pendant des mois. Chaque semaine, de nouvelles pièces arrivent en boutique. Nathalie privilégie les petites quantités afin de renouveler régulièrement son offre et d'éviter l'uniformisation. Un chemisier qui rencontre un grand succès ne sera pas forcément recommandé, il laissera place à de nouvelles découvertes. Une philosophie qui séduit une clientèle à la recherche d'originalité et du plaisir de trouver des vêtements que l'on ne voit pas partout.

Répartie sur deux niveaux, la boutique offre un espace confortable où les clientes peuvent prendre le temps d'essayer et de bénéficier de conseils personnalisés. Car au-delà des vêtements, c'est aussi une expérience que Nathalie souhaite proposer.

Passionnée par son métier, elle continue chaque saison à sélectionner avec soin les pièces qui composeront ses collections. Une implication quotidienne qui a permis à Belle & Chic de devenir, au fil des années, une adresse incontournable du prêt-à-porter féminin à Neuville-sur-Saône.





©Photos A Vous 2 Voir L'agence améliorées avec l'IA

Belle & Chic
Prêt-à-porter féminin

25 rue de la république
Neuville-sur-Saône
06 52 31 10 38

Ouvert du mardi au samedi
9h30 - 12h & 14h - 19h

Les petites lunettes d'Eloïse : l'expertise de l'optique pour les petits et grands



Les Petites Lunettes d'Éloïse ont fait de l'accompagnement des enfants leur spécialité. Entre savoir-faire artisanal, innovations techniques et suivi personnalisé, la boutique propose une approche de l'optique centrée sur le service et la proximité.

Ici, chaque client bénéficie d'un accompagnement sur mesure. Si la boutique est particulièrement reconnue pour son expertise auprès des enfants, notamment pour les cas les plus spécifiques ou la recherche de montures originales, elle accueille également les adultes avec une sélection de lunettes de créateurs privilégiant les fabrications françaises et les marques engagées.

L'équipe travaille principalement sur rendez-vous afin de consacrer le temps nécessaire à chaque personne. Un choix qui reflète la philosophie du magasin : privilégier le conseil, l'écoute et la qualité du service.

Au-delà de l'optique traditionnelle, la boutique dispose également d'un véritable atelier. Les verres sont montés sur place et de nombreuses réparations sont réalisées directement au magasin. Grâce à une imprimante 3D, l'équipe peut même fabriquer des solutions de dépannage rapides et accessibles pour des lunettes cassées.

Adaptation de lentilles de contact, contrôle de la vue pour les adultes à partir de 16 ans ou encore conseils autour de la santé visuelle : Les Petites Lunettes d'Éloïse propose une approche complète de l'optique, portée par une équipe passionnée et aux compétences complémentaires.





©Photos A Vous 2 voir L'agence

Les petites lunettes d'Éloïse

37 rue de la république - Neuville-sur-Saône
04 78 80 67 54
lespetiteslunettes-deloise.com



©A Vous 2 Voir l'Agence



Les caprices d'MA, la boutique où chaque cadeau devient unique

Bijoux, accessoires, maroquinerie et créations personnalisées : depuis plusieurs années, Les Caprices d'MA s'est imposée comme une adresse incontournable pour celles et ceux qui recherchent des idées cadeaux originales et une touche de personnalisation.

C'est dans une ambiance conviviale et chaleureuse que Céline et son équipe accueillent chaque jour ses clients aux Caprices d'MA, au cœur de Neuville-sur-Saône. Reconnue pour sa sélection de bijoux en acier inoxydable, la boutique propose également des accessoires et de la maroquinerie soigneusement choisis.

Ce qui distingue particulièrement Les Caprices d'MA est son atelier de personnalisation, développé depuis trois ans. D'abord dédié à la gravure, il propose aujourd'hui de nombreuses créations réalisées sur place. Sacs, pochettes, bodies pour bébés, cadeaux de naissance ou accessoires personnalisés : chaque réalisation est conçue pour répondre aux envies des clients et rendre chaque cadeau unique.

Avec son équipe de trois personnes, Céline privilégie le conseil, l'écoute et la proximité dans une atmosphère toujours empreinte de bonne humeur. Une approche qui fidélise une clientèle venue de Neuville-sur-Saône et des communes voisines, séduite par un univers riche en idées pour faire plaisir... Ou se faire plaisir.







©Photos A Vous 2 voir L'agence

Les Caprices d'MA

31 bis rue de la république
Neuville-sur-Saône - 09 54 74 46 38
Ouvert du mardi au samedi
9h30 - 19h - lescapricesdma.com

Le commerce de proximité comme identité

Au-delà de la diversité des enseignes, c'est surtout l'esprit du commerce neuvillois qui séduit. Ici, les commerçants connaissent leurs clients. Ils prennent le temps d'échanger, de conseiller et d'accompagner. Cette dimension humaine constitue l'une des grandes forces du centre-ville.

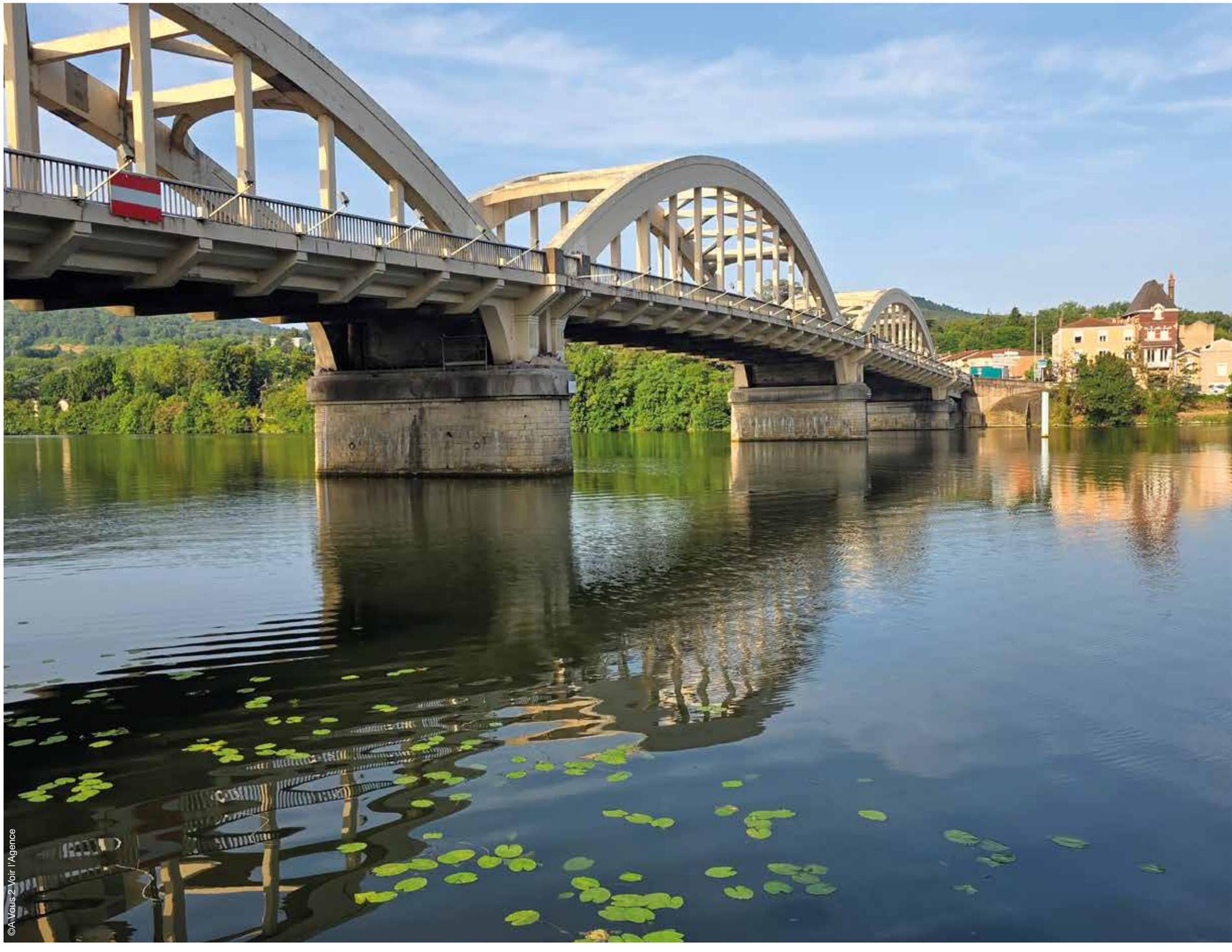
Dans de nombreuses boutiques, la relation ne se limite pas à une simple transaction commerciale. Elle s'inscrit dans la durée et participe à créer un véritable lien entre commerçants et habitants. Cette proximité contribue fortement à l'attractivité de la ville. Les habitants apprécient de retrouver des visages connus, de bénéficier de conseils personnalisés et de soutenir l'économie locale.

À l'heure où les habitudes de consommation évoluent rapidement, cette qualité de relation apparaît comme une valeur de plus en plus recherchée.

Une union des commerçants particulièrement active

Si le commerce neuvillois affiche une telle vitalité, c'est aussi grâce à l'implication collective de ses acteurs. La ville peut compter sur une Union des Commerçants particulièrement dynamique qui joue un rôle essentiel dans l'animation du centre-ville. Loin de l'image d'une concurrence permanente entre enseignes, les commerçants de Neuville cultivent un véritable esprit de solidarité. Beaucoup se connaissent depuis plusieurs années, échangent régulièrement et n'hésitent pas à se recommander mutuellement auprès de leurs clients. Cette entraide contribue à créer une ambiance unique et renforce l'attractivité globale du centre-ville.

L'Union des Commerçants organise également de nombreux événements tout au long de l'année afin de dynamiser l'activité locale. Ces animations permettent non seulement de soutenir les commerces, mais aussi de créer du lien entre habitants et professionnels. Parmi les rendez-vous les plus attendus figure la traditionnelle braderie de septembre. Chaque année, elle attire un large public venu profiter des bonnes affaires, découvrir les enseignes locales et partager un moment convivial dans les rues de la ville. Ces initiatives participent pleinement à l'identité de Neuville-sur-Saône et renforcent son image de ville commerçante et accueillante.



©A Vous 2 Voir l'Agence

S'quisse, l'élégance avec ce petit quelque chose en plus



Chez S'quisse, Caroline cultive une certaine idée du shopping : de belles pièces, des marques choisies avec soin et surtout ce conseil personnalisé qui fait toute la différence.

Une mode féminine, élégante, capable de suivre les envies et les occasions. Marc Cain, Diana Gallesi, PennyBlack, Marella, Esthem cachemire, Herno… Caroline sélectionne ses collections avec un œil affûté, privilégiant les belles matières, les coupes impeccables et ce petit détail qui change tout.

Mais la vraie signature de S'quisse se trouve aussi dans l'accompagnement. Caroline écoute, propose, associe et sait suggérer la pièce à laquelle on n'aurait pas pensé.

L'idée ? Trouver ce qui correspond vraiment à chaque femme, à sa silhouette comme à sa personnalité.

On vient donc chez S'quisse pour découvrir les nouveautés, trouver une tenue pour une occasion ou simplement se faire plaisir. Et parce que le shopping reste avant tout un moment pour soi, Caroline veille à ce qu'il soit aussi plaisant qu'inspirant.Une boutique qui donne envie de pousser la porte… et rarement de repartir les mains vides !


©Diana Gallesi


©PennyBlack


©Herno


©Marella

Squisse

6 rue Victor Hugo à Neuville-sur-Saône
07 50 99 89 78

Une qualité de vie qui fait la différence

Si les commerces jouent un rôle central dans l'attractivité de Neuville, ils ne sont pas les seuls atouts de la commune. La ville bénéficie également d'un environnement particulièrement agréable. Bordée par la Saône, elle offre un cadre de vie recherché qui séduit autant les habitants historiques que les nouveaux arrivants.

Les promenades le long des quais constituent l'un des plaisirs simples de la vie neuvilloise. Les espaces verts, les vues sur la rivière et les nombreux lieux de détente permettent de profiter pleinement du cadre naturel qui entoure la commune.

Les rues piétonnes participent également à cette qualité de vie. Elles invitent à la flânerie, favorisent les rencontres et créent une atmosphère conviviale particulièrement appréciée.À cela s'ajoute une offre de services complète, des établissements scolaires, des équipements sportifs et culturels ainsi qu'une proximité immédiate avec la métropole lyonnaise. Neuville-sur-Saône offre ainsi un équilibre rare entre dynamisme urbain et douceur de vivre.


©A Vous 2 Voir l'Agence

Une ville qui attire de nouvelles familles

Cette qualité de vie contribue naturellement à l'attractivité résidentielle de la commune. De plus en plus de familles choisissent aujourd'hui de s'installer à Neuville pour bénéficier d'un cadre de vie agréable tout en restant proches de Lyon.

La présence de commerces de proximité, d'écoles, de services et d'espaces de loisirs constitue un argument fort pour ces nouveaux habitants qui recherchent un environnement plus humain sans renoncer aux avantages de la ville.

Cette évolution profite également aux commerces locaux qui voient leur clientèle se renouveler et se développer.

Le dynamisme démographique observé ces dernières années participe ainsi à la vitalité économique du centre-ville.

Un avenir prometteur

À travers ses aménagements récents, son tissu commercial dynamique et son cadre de vie privilégié, Neuville-sur-Saône démontre qu'un centre-ville peut continuer à jouer un rôle majeur dans la vie locale.

La commune a su préserver ce qui fait son identité tout en s'adaptant aux attentes contemporaines. Les travaux réalisés, le soutien apporté aux commerçants, la gratuité du stationnement et les nombreuses initiatives locales témoignent d'une volonté commune de renforcer l'attractivité du cœur de ville.

Aujourd'hui, les signaux sont encourageants. Les visiteurs sont de retour, les commerces continuent de se développer et les habitants se réapproprient progressivement leur centre-ville.

Plus qu'une simple commune du Val de Saône, Neuville apparaît désormais comme un véritable lieu de vie où commerces, convivialité et qualité de vie se conjuguent au quotidien.

Une ville à taille humaine, dynamique et accueillante, qui regarde l'avenir avec confiance tout en restant fidèle à ce qui fait sa force depuis toujours : la proximité, l'échange et le plaisir de vivre ensemble.

● Mickaël Servajean

Mon Coiffeur, une histoire de fidélité à Neuville



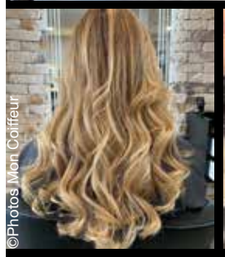
Rue par rue, Neuville connaît bien Stéphane et son salon de coiffure "Mon Coiffeur". Ouvert en décembre 1990, il fait aujourd'hui partie des commerces les plus anciens de la commune.

Stéphane, lui, a rejoint l'aventure le 26 août 1992, ce qui lui fera bientôt 34 ans de métier au même endroit. Depuis deux ans, il a même posé ses valises à Neuville, pour se rapprocher de son salon et de sa clientèle.

L'équipe compte cinq personnes, dont Blandine, présente à ses côtés depuis 14 ans, et Caroline, revenue travailler avec lui vingt ans après un premier passage. Une stabilité rare, qui en dit long sur l'ambiance qui règne dans ce salon familial.

Ici, pas de spécialité unique : coiffure homme, femme, enfant, tout le monde y trouve sa place, avec une attention particulière portée aux nouvelles tendances et à la formation continue. Mais la vraie force de "Mon Salon", c'est ce lien tissé avec les clientes au fil des années, certaines fidèles depuis l'ouverture. Un accueil chaleureux, une équipe aux profils complémentaires, et une énergie de groupe qui fait toute la différence.


©A Vous 2 Voir L'agence


©Photos Mon Coiffeur





MON COIFFEUR

6 rue Pierre Dugelay - Neuville-sur-Saône
04 78 98 19 67
Prise de rdv en ligne sur Planity

UN DÉJEUNER COMME ON L'AIME...

FORMULE DU MIDI

Entrée, Plat, Dessert

19,50 €







Nova

Ouvert du lundi au vendredi midi
& du lundi au samedi soir

21 rue de la Voie Romaine
Villefranche sur Saône
04 74 68 51 79



POINTEZ, TIREZ, JOUEZ !

Nos terrains de pétanque vous attendent, avec, en ligne de mire le tournoi Nova & A Vous 2 Voir du 18.09...



ON PASSE EN MODE SOIRÉE...

Profitez de nos soirées MIX & DRINK, avec DJ set en fin de semaine.

TRAVAILLER, SE RÉUNIR, PARTAGER... ET PROFITER !

Pour vos séminaires, réunions, repas & soirées d'entreprise

Contactez-nous :
evenement@nova-hotelresto.fr



©Photos : Prestafood & Com

FAITES LE À 2

[#CONVIVIALITE #MACHON #BOUCHON #RECETTES #PARTAGE]



Bouchons & mâchons : là où la gourmandise devient une tradition

Il est 8 h 30. Ailleurs, on trempe un croissant dans son café. Ici, on découpe un saucisson chaud, on tartine une généreuse couche de cervelle de canut sur une tranche de pain de campagne et quelqu'un lance déjà un « À la vôtre ! ».

©AdobeStock

Bienvenue dans l'univers des mâchons.

Oui, ça peut surprendre. Mais dans la région lyonnaise, cette tradition est presque sacrée. Née au XIXe siècle, elle réunissait les canuts, les artisans, les ouvriers et les commerçants autour d'un repas généreux après plusieurs heures de travail. On venait autant pour manger que pour discuter, refaire le monde, plaisanter ou conclure une affaire. Le mot mâchon vient d'ailleurs tout simplement du verbe… mâcher. Tout un programme.

Quelques heures plus tard, les bouchons prennent le relais.

Impossible de les confondre avec un restaurant ordinaire. Ici, on entre dans un lieu où les recettes sentent bon la transmission, où les nappes à carreaux n'ont jamais vraiment quitté la mode et où l'on commande avant tout ce qui fait battre le cœur de la gastronomie régionale.

Une salade lyonnaise parfaitement assaisonnée. Une quenelle bien gonflée qui nage dans sa sauce. Un pâté en croûte qui croustille sous la lame du couteau. Une andouillette qui ne fait pas semblant. Des grattons à picorer avec l'apéritif. Une tarte aux pralines qui voit la vie en rose. Les assiettes ne cherchent pas à impressionner : elles rassurent, elles réconfortent et elles donnent souvent envie de saucer jusqu'à la dernière goutte.

Mais le vrai secret des bouchons n'est peut-être pas dans l'assiette. Il est dans l'ambiance.

On s'y installe sans regarder l'heure. Les conversations passent d'une table à l'autre. On échange une adresse de vigneron, une recette de grand-mère ou le souvenir d'un bouchon disparu. Ici, personne ne vous presse de libérer votre table. Au contraire. Plus le repas s'étire, plus on a l'impression d'être exactement là où il faut.



"Née au XIXe siècle, elle réunissait les canuts, les artisans, les ouvriers et les commerçants autour d'un repas généreux."

©Généré avec l' IA

Si cette cuisine est devenue une référence, c'est aussi grâce aux célèbres Mères lyonnaises. Bien avant les émissions culinaires et les étoiles médiatiques, ces cuisinières ont élevé une cuisine familiale et populaire au rang de patrimoine. Elles ont démontré qu'avec de bons produits, du savoir-faire et beaucoup de générosité, on pouvait créer une gastronomie reconnue dans le monde entier. Et si les bouchons restent profondément attachés à leurs traditions, ils savent aussi évoluer. Certains revisitent les recettes avec finesse, d'autres privilégient les produits locaux ou les circuits courts, sans jamais perdre ce qui fait leur identité : la simplicité, le partage et le goût des bonnes choses.



©Istock

[ON A TESTE POUR VOUS]

Une rentrée gourmande au Saint-Romain !

Direction Anse pour ce nouveau « On a testé pour vous » : le Saint-Romain, une adresse qui mérite clairement sa place dans votre agenda. Pour l'occasion, nous avons fait le choix de piocher à la fois dans la carte et dans le menu du jour, qui change quotidiennement. Une bonne façon de découvrir plusieurs facettes de la cuisine et, surtout, de multiplier les plaisirs autour de la table.

Dès la mise en bouche, le ton est donné avec un croque-monsieur revisité, suivi d'un foie gras maison accompagné d'un chutney de pêche qui apporte une belle fraîcheur. Autre surprise réussie : la panna cotta au chorizo façon crème brûlée, un mariage sucré-salé qui étonne autant qu'il séduit. Des associations originales, mais toujours bien équilibrées, qui donnent envie de poursuivre la dégustation.

Pour suivre, la salade de poulpe méditerranéenne, le tartare de saumon aux saveurs d'Asie et la salade nordique confirment cette envie de voyager dans l'assiette. Produits frais, assiettes généreuses et jolies présentations sont au rendez-vous. Le sauté de dinde aux épices, quant à lui, répond parfaitement aux envies de plats plus relevés.

Pour terminer en douceur, l'entremet chocolat-coco et la mousse au chocolat clôturent joliment le repas. Deux desserts gourmands juste comme il faut, parfaits pour prolonger encore un peu le moment.

Des assiettes colorées, fraîches, où les saveurs se combinent à merveille, à l'image du lieu. Que vous cherchiez une pause rapide le midi ou un dîner où prendre son temps, le Saint-Romain sait varier les plaisirs et réserver quelques belles surprises au fil de sa carte.

Le Saint Romain
HÔTEL • RESTAURANT

171 Rte de Graves - Anse
04 74 60 24 46
hotel-saint-romain.fr













©Photos : A Vous 2 Voir l'Agence

Salade Lyonnaise

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 belle salade frisée
- 200 g de lardons fumés
- 4 oeufs
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe de vinaigre de vin
- 3 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe de moutarde
- Sel, poivre

Préparation

Lavez et essorez la frisée, disposez-la dans des assiettes. Faites revenir les lardons à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Coupez le pain en cubes et faites-le griller avec la gousse d'ail dans la même poêle pour faire les croûtons. Préparez la vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre. Pochez les oeufs 3 minutes dans une eau frémissante additionnée de vinaigre.

Répartissez lardons et croûtons sur la salade, arrosez de vinaigrette et déposez un oeuf poché sur chaque assiette.

Temps de cuisson : Environ 10 minutes au total (lardons, croûtons et oeufs pochés).



©Istock

Spritzando a pris la route cet été !

Depuis le mois de juin, Spritzando a parcouru des milliers de kilomètres pour accompagner des événements d'exception en France et à l'international.

Parmi les temps forts de la saison, notre équipe a eu le privilège d'intervenir lors d'un mariage international à Castiglion del Bosco, en Toscane, élu meilleur hôtel d'Europe et classé parmi les plus beaux établissements au monde. Nous étions également présents à Paris pour le Longines Paris Eiffel Jumping, ainsi qu'à la Garden Party des Hippodromes de Paris Longchamp. La saison s'est poursuivie avec de nombreux mariages et événements d'entreprise à travers la France.

Une belle reconnaissance pour notre concept de bar à Spritz mobile haut de gamme, qui continue de séduire une clientèle en quête d'expériences conviviales et élégantes. Quelques dates restent encore disponibles pour les événements de cette fin d'année... Pensez-vite à réserver !



©Laure D'Hoegar

06 81 18 17 57 · **spritzando.com**
@spritzando_off

Quenelles de brochet, sauce Nantua

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour les quenelles :

- 180g de brochet (la chair sans peau ni arête)
- 20cl de lait
- 180g de beurre extra fin
- 4 Oeufs
- 2 blancs d'oeufs
- 240g de farine
- Sel & poivre
- 1 pincée de noix de muscade
- Gros sel

Pour la sauce :

Proposez ces quenelles à la crème, à la nantua ou en gratin. Accompagnez d'un riz basmati et de quelques feuilles de salade.

Temps total : 3h 20 min
Préparation : 1h
Cuisson : 20min
Repos : 2h

Préparation

Commencez la préparation de vos quenelles de brochet en chauffant le lait avec 40 g de beurre en morceaux dans une casserole à fond épais. Dès l'ébullition, retirez du feu. Incorporez la farine d'un seul coup. Mélangez vivement. Faites dessécher cette panade à feu très doux en tournant sans cesse : la panade a la consistance d'une pâte à pain bien sèche. Laissez-la refroidir puis réfrigérez-la 1 h.

Coupez la chair de brochet en morceaux. Mixez finement. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Passez-la à travers un tamis fin ou une passoire étamine en l'écrasant à l'aide d'une spatule. Remettez-la dans le bol du robot avec les blancs d'œufs et la panade bien froide. Faites tourner en ajoutant les œufs entiers l'un après l'autre puis le reste de beurre mou jusqu'à obtention d'un mélange émulsionné et mousseux. Réservez dans un saladier. Filmez et réfrigérez 1 h.

Portez à ébullition 2 l d'eau salée dans une sauteuse. Baissez-le feu. Façonnez de grosses quenelles entre deux cuillères à soupe. Faites-les pocher 12 à 15 min dans l'eau frémissante en les retournant à mi-cuisson. Retirez-les avec une écumoire et égouttez-les sur un torchon. Si vous les préparez à l'avance, réservez les quenelles dans un saladier rempli d'eau froide. Après refroidissement, égouttez et placez au réfrigérateur.



La Mostelle en Calade, le bouchon version poisson

Et si le bouchon lyonnais se réinventait côté mer ? À Villefranche-sur-Saône, La Mostelle en Calade imagine une version iodée de cette institution lyonnaise, où l'on vient autant pour partager un bon moment que pour se régaler. Ici, les produits de la mer sont à l'honneur, dans une ambiance conviviale et sans superflu.

À La Mostelle en Calade, l'expérience commence par l'étal. Poissons, coquillages et crustacés sont sélectionnés avec soin avant de rejoindre les assiettes ou les plateaux à partager. Mais l'adresse ne se contente pas d'être une poissonnerie, elle se transforme aussi en véritable bar à huîtres et coquillages, où l'on prend le temps de déguster sur place.

L'idée ? Retrouver l'esprit généreux et convivial du bouchon… avec les embruns en plus ! On s'installe autour d'un plateau de fruits de mer, on ouvre quelques huîtres, on partage… et surtout, on profite. Pour les amateurs de poisson cru, la maison propose également des sashimis de thon et de saumon, ainsi qu'un saumon fumé maison qui mérite lui aussi le détour.

Et parce qu'un bon repas ne serait pas tout à fait complet sans un verre à la main, Michel sélectionne lui-même quelques belles références de vins blancs, parfaites pour accompagner les produits de la mer. De quoi prolonger le moment autour d'une table et laisser les discussions s'installer.

Quelques douceurs sucrées viennent enfin terminer le repas. Une adresse à découvrir donc comme on pousse la porte d'un bouchon : pour la qualité dans l'assiette, la simplicité du moment et surtout le plaisir d'être ensemble. Avec, ici, un petit goût d'iode en plus !









La Mostelle en Calade POISSONNERIE

Trois points de vente :

Bar à Huîtres : 300 rue Benoît Mulsant Villefranche - **04 27 49 35 81**

34 Rte des Passeloup - Portes des Pierres Dorées - **09 87 79 71 86**

Marché Couvert de Villefranche

Andouillette beaujolaise

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 andouillettes
- 50 cl de vin beaujolais
- 2 échalotes
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe d'huile
- Sel, poivre

Préparation

Faites dorer les andouillettes à la poêle dans l'huile et le beurre sur toutes les faces, puis réservez-les au chaud. Dans la même poêle, faites suer les échalotes émincées 2 minutes.

Déglacez avec le vin beaujolais et laissez réduire de moitié à feu vif. Baissez le feu, ajoutez la moutarde et la crème fraîche, mélangez bien.

Remettez les andouillettes dans la sauce, salez et poivrez, et laissez mijoter doucement. Servez bien chaud avec des pommes de terre vapeur ou un gratin dauphinois.

Temps de cuisson : Environ 15 minutes de cuisson au total.



©istock

Cervelle de canut

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 250 g de fromage blanc bien égoutté
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- Ciboulette, persil, cerfeuil
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin
- Sel, poivre

Préparation

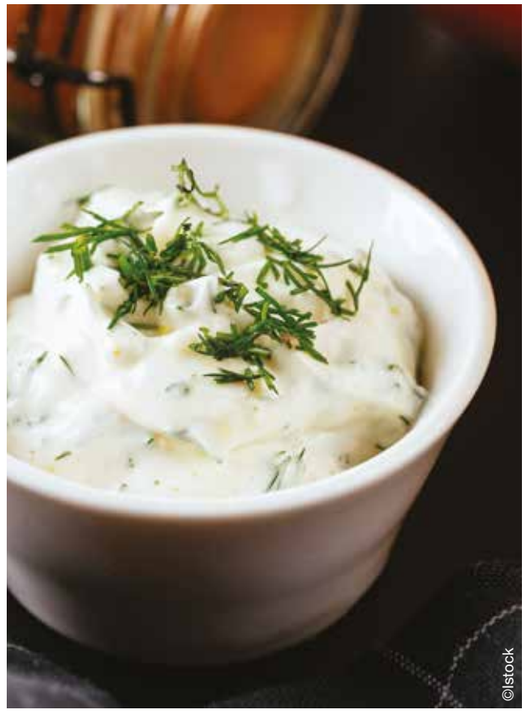
Émincez finement l'échalote et hachez l'ail et les herbes.

Mélangez le fromage blanc avec l'huile d'olive et le vinaigre. Ajoutez l'échalote, l'ail et les herbes hachées.

Salez, poivrez et mélangez bien.

Réservez au frais au moins 1 heure avant de servir avec des pommes de terre vapeur ou du pain.

Temps de cuisson : Pas de cuisson – 1 heure de repos au frais.


©Istock

NOUVEAUTÉ
Le Monde du Macaron
Fabrication artisanale

Au Monde du Macaron, la crêpe se décline avec gourmandise et créativité !

TRIO PARFAIT !
Formule gourmande de 12h à 14h
1 galette salée
1 crêpe sucrée
1 bouteille de cidre*



885 rue Nationale - Villefranche
Ouvert du lundi au samedi 8H - 19H - 04 74 67 68 35
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tarte aux pralines roses

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou coupé en dés
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille (facultatif)

Pour la garniture :

- 300 g de pralines roses concassées
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs
- 30 g de beurre

Préparation de la pâte sablée

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre glace et le sel.

Ajoutez le beurre mou et sablez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez l'œuf et la vanille, puis mélangez rapidement jusqu'à ce que la pâte s'amalgame, sans trop la travailler. Formez une boule, aplatissez-la légèrement, filmez et laissez reposer au réfrigérateur.

Étalez la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson, foncez le moule et piquez le fond à la fourchette avant cuisson.

Préparation de la garniture :

Préchauffez le four à 180 °C et foncez un moule à tarte avec la pâte sablée.

Faites fondre le beurre avec la moitié des pralines concassées à feu doux jusqu'à ce qu'elles fondent légèrement.

Fouettez les oeufs avec la crème, puis incorporez le mélange praliné.

Versez la préparation sur le fond de tarte et parsemez du reste de pralines concassées.

Enfournez jusqu'à ce que la tarte soit prise et légèrement dorée.

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes à 180 °C.



©Cahier de gourmandises



les moblots

Profitons encore un peu de l'été !

Les beaux jours sont toujours là, alors autant en profiter. Notre terrasse vous attend, et si le soleil se fait un peu trop généreux, notre salle climatisée est là pour vous garder au frais.

Dans l'assiette, on mise sur la fraîcheur et surtout sur de très beaux produits, choisis pour leur qualité. Des produits qui se suffisent à eux-mêmes, comme ces merveilleuses tomates de notre producteur local : bien mûres, pleines de goût, et tout simplement parfaites en cette fin d'été.



Une nouveauté arrive...

Les Moblots vont bientôt avoir un petit jus collé à eux. Pas de fuite pour l'instant... juste un débit qui approche.



Et parce qu'il se passe toujours quelque chose chez nous, suis-nous sur nos réseaux sociaux pour ne rien manquer de nos actualités et de nos nouveautés.

@les_moblots

Alors, terrasse ou salle au frais ?
À toi de choisir. Nous, on s'occupe du reste !

les moblots

2047 Route du Beaujolais - Saint-Julien

Pour toute réservation :

réservation.lesmoblots@gmail.com / 04 74 02 57 53

L'Auberge du Cep, la gastronomie à vivre autrement

À Fleurie, l'Auberge du Cep est connue pour sa table gastronomique et son savoir-faire. Mais la maison ne se résume pas à un déjeuner ou un dîner d'exception. Séminaires, ateliers culinaires et expériences gourmandes permettent aussi de découvrir l'univers du restaurant autrement, dans un cadre où le travail et le plaisir se rencontrent naturellement.

Un cadre différent pour travailler

Et si un séminaire devenait l'occasion de sortir du cadre habituel ? Au cœur du vignoble de Fleurie, l'Auberge du Cep propose une salle de réunion lumineuse, directement ouverte sur la cour. Équipée d'un grand écran, du wifi, d'un tableau et de la visioconférence, elle peut accueillir jusqu'à 25 personnes selon la configuration. Depuis peu, la salle s'est également enrichie d'une nouvelle fresque réalisée par l'illustrateur Éric Martin. Une création originale qui apporte une vraie personnalité à cet espace de travail et fait entrer l'univers artistique dans les murs de l'Auberge.

L'intérêt est aussi de pouvoir construire une journée véritablement sur mesure : accueil autour d'un café, pauses sucrées ou salées, déjeuner, puis dîner gastronomique pour terminer la journée. Et pour aller plus loin, l'Auberge peut également proposer des ateliers de dégustation ou de cuisine, ainsi que des visites de domaines viticoles alentours. Une façon plus conviviale de réunir une équipe et de créer de vrais moments de partage.

Passer derrière les fourneaux

La gastronomie se découvre aussi les mains dans la pâte. L'Auberge du Cep propose régulièrement des expériences culinaires accessibles aux débutants comme aux amateurs, encadrées par les chefs de la maison. Cours de cuisine, pâtisserie, travail du foie gras ou encore revisite du traditionnel mâchon lyonnais, chaque atelier permet d'apprendre des techniques, de découvrir de nouveaux produits et surtout de repartir avec une expérience à partager.

Une autre manière de pousser la porte de l'Auberge du Cep, non plus seulement pour goûter la cuisine des chefs, mais pour comprendre leurs gestes et s'essayer, le temps d'un atelier, à leur savoir-faire.



©Photos : Christophe Fouquin





AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

11 rue des quatre vents - 69820 Fleurie
04 74 04 10 77 - **aubergeducep.com**

FAITES LE À 2 ...OU EN FAMILLE

[#FAMILLE #HALLOWEEN #DECORATIONS #DIY]

Halloween : même pas peur... enfin presque !

Des idées à fabriquer soi-même pour transformer la maison… et se transformer aussi ! Le 31 octobre, les fantômes sortent de leur cachette, les sorcières enfourchent leur balai et les monstres les plus rigolos envahissent les rues à la recherche de bonbons. Mais avant de remplir son sac de friandises, pourquoi ne pas préparer Halloween en famille ?

Pas besoin d'être un grand magicien pour créer une ambiance terriblement réussie. Avec un peu de papier, quelques pots de peinture et beaucoup d'imagination, la maison peut vite devenir un véritable repaire de créatures étranges.

©Istock

Des décorations qui donnent des frissons

Les fantômes volants

Découpez de vieux draps blancs ou de la gaze, dessinez deux grands yeux noirs et suspendez-les dans les arbres ou au plafond avec du fil transparent. Effet garanti au moindre courant d'air .



©Pinterest - Béatrix d'armagnac

Les chauves-souris envahissent les murs

Découpez plusieurs chauves-souris de tailles différentes dans du papier noir et collez-les sur un mur ou une porte comme si elles s'envolaient. Simple, rapide… et très impressionnant !



©Istock

Les pots lumineux des monstres

Récupérez des bocaux en verre. Peignez-les en orange, vert ou blanc, puis dessinez des yeux, des bouches édentées ou des cicatrices. Glissez une bougie LED à l'intérieur… et voilà des monstres qui brillent dans la nuit !



©Istock

La couronne d'Halloween

Ramassez quelques branches, des feuilles d'automne et des pommes de pin. Ajoutez des mini-citrouilles, de fausses araignées ou des rubans noirs et oranges pour créer une couronne aussi jolie qu'effrayante.



©Istock

Des déguisements qui font peur… ou qui font rire !

Le fantôme rigolo

Un vieux drap blanc, deux trous pour les yeux et le tour est joué.



Le zombie

Un vieux tee-shirt, quelques coups de ciseaux, un peu de terre (oui, maman acceptera peut-être !) et du maquillage gris. Plus c'est décoiffé, plus c'est réussi.



La momie

Enroulez quelques bandes de tissu blanc autour d'un pantalon et d'un tee-shirt. Laissez dépasser un bras ou une jambe… comme si les bandelettes s'étaient défaites pendant la nuit.



La sorcière ou le sorcier

Des vêtements noirs, un chapeau pointu fabriqué en carton et un balai : il ne manque plus qu'un rire diabolique !



©Photos : istock

[BOO !]

Une toile d'araignée au coin de l'œil. Un squelette avec le nez noir et quelques traits blancs. Des cicatrices dessinées au crayon rouge et noir. Des moustaches de chat noir. Une bouche de vampire avec deux longues dents. Le plus important ? S'amuser ! Il n'est pas nécessaire d'être un professionnel pour réussir un maquillage qui fera son petit effet.

Le défi des apprentis monstres

Avant d'aller sonner chez les voisins, lancez-vous un défi : qui trouvera le cri de monstre le plus effrayant ? Qui marchera comme un zombie le plus convaincant ? Qui inventera le sort de sorcier le plus farfelu ? Fous rires garantis… et peut-être quelques bonbons supplémentaires !

Alors, prêts à transformer votre maison en château hanté et à faire frissonner tout le quartier ? Une chose est sûre : cette année, Halloween promet d'être aussi créatif que monstrueusement amusant !





©Photos : Istock

Des maquillages à faire en quelques minutes

(Avec quelques crayons de maquillage pour enfants ou de la peinture spéciale)





©Istock

Recette monstrueuse : les momies saucisses

Ingrédients (pour 4 perssones)

- 16 mini saucisses cocktail
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Moutarde (facultatif)
- 16 petits points de ketchup ou de sauce pour les "yeux"- Coriandre fraîche

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Découpez la pâte feuilletée en fines bandelettes.

Enroulez chaque saucisse avec 2 à 3 bandelettes de pâte pour imiter des bandages de momie, en laissant un petit espace pour les "yeux".

Disposez sur une plaque recouverte de papier cuisson et dorez au jaune d'œuf.

Enfournez, puis ajoutez un point de ketchup à la sortie du four pour figurer les yeux.

Temps de cuisson : 15 à 18 minutes à 200 °C.

Le petit défi du chef

Transforme tes momies en une vraie famille monstrueuse : donne-leur un prénom et crée la plus effrayante… ou la plus rigolote !

Recette monstrueuse : les muffins araignées

Ingrédients (pour 5 muffins)

- 60g de beurre mou
- 50g de sucre
- 1 œuf
- 70g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 30g de cacao en poudre non sucré
- 2 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 120 g de pâte à tartiner au chocolat
- 16 petits yeux en sucre (ou des pastilles de chocolat blanc décorées d'un point de chocolat noir)
- 8 réglisses longues ou 16 Mikado® enrobés de chocolat pour les pattes
- Quelques vermicelles en chocolat (facultatif)



Préparation

Préchauffe le four à 180°C. Crème le beurre avec le sucre afin d'obtenir une pommade. Incorpore l'oeuf et mélange.

Verse la farine, la levure, le chocolat en poudre et la pincée de sel. Mélange bien.

Verse le lait et mélange à nouveau la préparation. Verse la préparation dans des moules à muffins beurrés et farinés.

Enfourne 20 minutes à 180°C.

Laisse les muffins refroidir s'ils sortent du four. Recouvre généreusement le dessus de chaque muffin avec de la pâte à tartiner. Coupe les réglisses ou les Mikado® en deux et plante quatre morceaux de chaque côté du muffin pour former les huit pattes de l'araignée.

Dépose deux petits yeux en sucre sur le dessus. Tu n'en as pas ? Pas de panique ! Deux petites pastilles de chocolat blanc avec une mini goutte de chocolat feront très bien l'affaire.

Pour encore plus de gourmandise, ajoute quelques vermicelles en chocolat.

Place les muffins au réfrigérateur une quinzaine de minutes avant de les déguster… si les petites araignées n'ont pas disparu avant !

Le petit défi du chef

Avant de les dévorer, donne un prénom à ton araignée ! Croquefrousse, Patatouille, Miss Huit-Pattes ou Chocozilla… À toi d'inventer le monstre le plus drôle !

VIRAGE À 2

[#IMMOBILIER #ACHAT/VENTE #SAINT-JULIEN #COCON #TEMOIGNAGE]

1 village, 1 témoignage... Bienvenue à Saint-Julien

Dans les paysages vallonnés du Beaujolais, Saint-Julien cultive une douceur de vivre qui ne passe pas inaperçue. Avec ses maisons en pierres dorées, ses vignes, ses hameaux et ses chemins de randonnée, le village séduit ceux qui recherchent un quotidien plus calme sans pour autant renoncer à une vie locale bien présente. À travers le regard de Nicolas, directeur du restaurant Les Moblots, découverte d'une commune à taille humaine où le patrimoine, le vin, les commerces et surtout les relations entre ceux qui la font vivre occupent une place importante.

©A Vous 2 Voir l'Agence

Un village à taille humaine

À Saint-Julien, on est loin de l'agitation des grandes villes. Avec près de 900 habitants, la commune s'organise autour d'un bourg auquel viennent s'ajouter plusieurs hameaux, chacun avec son caractère. Les maisons en pierres dorées ou en pisé côtoient des constructions plus récentes et s'intègrent dans un paysage largement marqué par la vigne.

Pour Nicolas, cette dimension humaine fait partie des premières qualités du village. Lorsqu'il a choisi d'y développer son activité, il recherchait aussi un environnement différent de celui des grandes zones urbaines. En tant que restaurateur, il apprécie notamment la facilité de stationnement et la possibilité de proposer une terrasse dans un cadre agréable. Des détails simples qui participent à l'expérience des clients et rendent le quotidien plus confortable.

Mais le calme de Saint-Julien ne signifie pas pour autant que le village soit sans activité. Bien au contraire. Derrière ses rues paisibles se trouve une vie locale portée par les habitants, les commerçants et les associations. Une dynamique qui se remarque particulièrement aux beaux jours, lorsque les terrasses se remplissent et que les visiteurs viennent profiter du village et de ses alentours.

Un cadre qui attire bien au-delà du village

La clientèle des Moblots illustre bien cette attractivité. Nicolas accueille naturellement des habitants de Saint-Julien et des communes voisines, mais aussi de nombreux clients venus de Villefranche-sur-Saône. Depuis quelque temps, il constate également une présence croissante de Lyonnais, qui viennent chercher ici une parenthèse loin de l'agitation de la métropole. Le principe est simple. En quelques dizaines de minutes, il est possible de quitter la ville pour retrouver les paysages du Beaujolais, déjeuner en terrasse, se promener dans les vignes ou simplement profiter d'une journée au calme.

Cette clientèle extérieure apporte une vraie ouverture au village. Elle permet à Saint-Julien de dépasser son statut de petite commune résidentielle pour devenir une destination à part entière. Les visiteurs viennent pour une table, une balade, un événement ou une découverte du patrimoine, puis prennent parfois le temps de parcourir le village et ses alentours. Les paysages viticoles du secteur participent également à cette attractivité. Le territoire offre un cadre propice aux sorties à la journée et répond à une envie de plus en plus présente de retrouver des endroits où l'on peut prendre son temps.



©A Vous 2 Voir l'Agence



LES CONSEILS immo BY neowi BEAUJOLAIS

LES SERVICES • AVANT-VENTE •

Plus-value immobilière : ce que vous gardez vraiment après la vente

Le calcul de la plus-value : plus complexe qu'il n'y paraît

Vendre un bien plus cher que son prix d'achat ne signifie pas toucher l'intégralité de cette différence. La plus-value immobilière se calcule en comparant le prix de vente au prix d'acquisition, lui-même majoré de certains frais : frais de notaire, droits d'enregistrement, ou montant réel des travaux réalisés depuis l'achat, sous réserve de justificatifs conservés. Bonne nouvelle pour la majorité des propriétaires : la résidence principale reste totalement exonérée de plus-value, quelle que soit la durée de détention. En revanche, une résidence secondaire, un bien locatif ou un terrain à bâtir restent soumis à ce calcul, qui peut représenter une part significative du produit de la vente si elle n'est pas anticipée en amont.

Durée de détention : l'allié discret du vendeur

Pour les biens non exonérés, le temps joue en faveur du propriétaire. Un système d'abattements progressifs réduit la plus-value imposable à partir de la sixième année de détention, jusqu'à une exonération totale de l'impôt sur le revenu après vingt-deux ans, puis des prélèvements sociaux après trente ans de possession. Concrètement, un bien détenu depuis quinze ans ne sera pas imposé de la même manière qu'un bien acheté trois ans plus tôt, l'écart pouvant représenter plusieurs milliers d'euros. Une surtaxe supplémentaire peut également s'appliquer au-delà d'un certain montant de plus-value réalisée. Connaître sa date d'acquisition exacte permet donc d'estimer précisément ce qui restera réellement disponible après la vente.

Anticiper pour vendre en toute clarté

Chaque dossier de vente est unique, et le calcul de la plus-value dépend de nombreux paramètres : date et prix d'achat, nature du bien, travaux justifiés, durée exacte de détention. Avant de fixer un prix ou de signer une promesse de vente, il est essentiel de faire estimer précisément ce montant, généralement calculé et prélevé directement par le notaire au moment de la signature définitive. Implantée sur le secteur depuis 16 ans, notre agence vous accompagne dans cette lecture de votre situation personnelle et vous oriente vers les bons interlocuteurs si nécessaire. Vendre en toute transparence, c'est vendre sans mauvaise surprise le jour de la signature.

Notre expertise est à votre service pour vous accompagner dans vos projets immobiliers.
N'hésitez pas à nous contacter !

UNE AGENCE IMMOBILIÈRE LOCALE À VOS CÔTÉS DEPUIS 16 ANS !

Professionnalisme, bienveillance et accompagnement complet.

Les 3 priorités qui guident chacun d'entre nous.

ACHATS / VENTES

GESTION / LOCATION



NEOWI BEAUJOLAIS
04 27 300 320 - beaujolais@neowi.com
70 rue Pierre Morin à Villefranche-sur-Saône
Retrouvez tous nos biens sur **www.beaujolais.neowi.com**

Un partenaire de confiance pour tous vos projets de financement

À Villefranche-sur-Saône, l'agence Cafpi Calade accompagne particuliers et professionnels dans l'ensemble de leurs démarches de financement. Adossée à Cafpi, première enseigne nationale du courtage en crédit, elle associe la proximité d'un accompagnement local à la force d'un réseau reconnu.

Chaque client bénéficie d'un suivi personnalisé à chaque étape de son projet. L'agence intervient sur de nombreux besoins : prêt immobilier, rachat ou regroupement de crédits, financement à l'international, financement professionnel et assurance emprunteur. Grâce à des partenariats de longue date avec les principaux établissements financiers, Cafpi Calade négocie des conditions de financement compétitives, adaptées à chaque situation, même pour les dossiers les plus complexes. Disponibilité, réactivité et écoute sont au cœur de l'engagement de l'équipe, qui accompagne ses clients avec pédagogie et efficacité dans un contexte de marché en constante évolution.

Au-delà de la recherche des meilleures conditions, Cafpi Calade se positionne comme un véritable partenaire de confiance pour concrétiser les projets de vie de ses clients : acquisition d'une résidence principale, investissement immobilier ou développement d'une activité professionnelle.

L'équipe de conseillers — Julie Laurie, Aurélia German, Karine Nava, Léa Weil, Lucile Dumas et Isabelle Sigwald — met chaque jour son expertise et son sens du service au profit de vos projets.



©Cafpi

cafpi Crédits & Assurances

Suivez-nous sur Instagram !

150 rue Paul Bert - Villefranche
04 27 30 06 11

La vigne au cœur de l'identité

Impossible de parler de Saint-Julien sans évoquer son environnement viticole. Les vignes entourent le village et accompagnent les routes qui relient les différents hameaux. Elles font partie du paysage mais aussi de l'histoire et de l'économie locale.

La commune possède notamment une cave coopérative, qui participe à cette identité viticole. Dans le Beaujolais, où le vin est indissociable du territoire, cette présence rappelle l'importance du travail des producteurs et du savoir-faire local.

Pour Nicolas, cette richesse constitue un véritable atout pour le village. La gastronomie, le vin et les paysages peuvent facilement se compléter pour proposer aux visiteurs une expérience complète. Un déjeuner peut ainsi devenir le point de départ d'une balade, d'une dégustation ou d'une découverte des environs. Cette relation avec le terroir participe aussi à l'atmosphère du village. Les visiteurs viennent découvrir une commune, mais également un paysage et une culture qui sont profondément liés à la vigne.



Un patrimoine à découvrir

Saint-Julien possède également une histoire riche, que l'on retrouve dans son architecture et ses différents lieux patrimoniaux. Les maisons en pierres dorées donnent au village une identité immédiatement reconnaissable tandis que les constructions en pisé rappellent d'autres formes d'habitat traditionnel du Beaujolais.

Parmi les incontournables figure le musée Claude Bernard. Né à Saint-Julien, le célèbre physiologiste reste l'une des grandes figures historiques de la commune. Le musée installé dans sa maison natale permet de découvrir son parcours et son travail, tout en offrant une autre manière de comprendre l'histoire du village.

Pour les visiteurs, cette découverte vient compléter celle du paysage. Après avoir parcouru les rues ou les vignes, il est possible de s'intéresser à l'histoire d'un homme qui a marqué la science française.Pour Nicolas, cet ensemble contribue à donner au village une vraie personnalité. Saint-Julien possède des choses à raconter, et il suffit parfois simplement de prendre le temps de les découvrir.

Des chemins pour découvrir le Beaujolais

Les amateurs de plein air trouveront également leur bonheur à Saint-Julien. Plusieurs sentiers permettent de partir directement du village pour découvrir les coteaux et les paysages viticoles environnants.

La randonnée constitue une autre manière d'apprécier le territoire. Au fil des saisons, les couleurs changent, les vignes évoluent et les points de vue offrent différentes perspectives sur le Beaujolais.

Cette culture sportive est également portée par les associations locales. Le club de trail local “Les Raisins du Trail” organise notamment la Saint Ju Trail, une course devenue un rendez-vous apprécié des coureurs du secteur.

Pour Nicolas, ce type d'événement illustre parfaitement le dynamisme du village. Une commune de moins de 900 habitants est capable d'organiser une course qui attire des sportifs venus de tout le Beaujolais et de faire découvrir ses chemins à un public plus large.



©Photos : A Vous 2 Voir l'Agence

[TEMOIGNAGE : UN + UN = 2]

Des commerçants qui avancent ensemble

Saint-Julien compte actuellement trois commerces, avec un quatrième projet à venir. Une offre limitée par rapport à une grande ville, mais qui joue un rôle essentiel dans la vie du village. Nicolas insiste particulièrement sur les relations entre les commerçants. Ici, chacun connaît l'activité de l'autre et l'entraide occupe une place importante. Les établissements se complètent plutôt qu'ils ne se concurrencent, avec l'objectif commun de faire vivre le village.Cette solidarité se retrouve notamment dans les relations avec les gîtes du secteur. Les hébergeurs peuvent orienter leurs visiteurs vers les restaurants et commerces, tandis que les professionnels contribuent à faire découvrir les activités et les lieux à visiter. Cette complémentarité crée un véritable cercle local. Un visiteur venu déjeuner peut découvrir une cave, repartir sur un sentier de randonnée ou prolonger son séjour dans un hébergement du secteur. Chacun participe ainsi, à son niveau, à l'attractivité de Saint-Julien.

Une ville qui vit au rythme des événements

Au fil de l'année, plusieurs rendez-vous viennent également rythmer la vie locale. La Saint Ju Trail constitue l'un des temps forts pour les amateurs de sport, mais les animations associatives et les événements organisés dans le village permettent également aux habitants de se retrouver.

Pour Nicolas, ces moments sont importants car ils donnent une autre dimension à Saint-Julien. Le village ne vit pas uniquement au rythme de ses commerces. Il existe une véritable envie de se retrouver et de créer des occasions de partage. Les beaux jours accentuent naturellement cette dynamique. Les terrasses se remplissent, les promeneurs ressortent et les visiteurs sont plus nombreux à parcourir les chemins du secteur.



Un bien...



SAINT JULIEN

Ancienne demeure Beaujolaise restaurée dans un grand respect environnemental. Maison de caractère de 218 m² avec un parc de plus de 2 000 m² clos de murs au coeur d'un hameau familial.

Entrée, salon & séjour de 48 m², cuisine de 28 m², buanderie/cellier, 2 chambres, salle d'eau indépendante, 2 très belles Suites. Cave voutée et dépendances. Environnement calme et préservé. DPE D.

585 000€ HAI

NEOWI BEAUJOLAIS
70 rue Pierre Morin - 04 27 300 320
beaujolais@neowi.com
Retrouvez tous nos biens sur beaujolais.neowi.com

En terrasse avec Utiade, votre été joue les prolongations

Septembre marque la rentrée, mais certainement pas la fin des moments passés en extérieur. Avec des journées encore douces et une lumière particulièrement agréable, la terrasse devient un véritable espace de vie pour prolonger l'esprit des vacances. Un déjeuner ensoleillé, un apéritif entre amis ou simplement un moment de détente en fin de journée : chaque instant prend une saveur particulière. Chez Utiade, les terrasses sont pensées comme de véritables extensions de l'habitat, offrant aux résidents un espace privilégié pour profiter des beaux jours et vivre pleinement chaque saison. Bien aménagée, votre terrasse vous permet de profiter pleinement des beaux jours jusqu'aux premières fraîcheurs de l'automne.

Notre sélection de biens avec terrasse :

Les Clairières à Arnas : maison sur le toit de type 5 de 128 m² avec 130 m² de terrasse - 515 000 €

Green Edge à Villefranche-sur-Saône centre : appartement de type 4 de 92 m² avec 15 m² de terrasse – 499 000 €

L'Essentiel à Neuville-sur-Saône Centre : appartement de type 4 de 103 m² avec 60 m² de terrasse – 590 000 €









UTIADE

90 Route de Frans - Villefranche
06 31 06 76 73
utiade.net

[TEMOIGNAGE : UN + UN = 2]

Un village où le lien humain compte

Au fil de son expérience de commerçant, Nicolas a surtout retenu une chose. À Saint-Julien, les relations humaines ont encore une place importante. Les commerçants se connaissent, s'entraident et travaillent ensemble. Les habitants fréquentent les commerces locaux et les visiteurs sont accueillis dans une atmosphère plus personnelle que dans les grandes zones commerciales. Cette proximité contribue à créer un sentiment de village qui reste très présent. Elle donne aussi envie aux professionnels de s'investir dans la commune et de participer à son évolution. Saint-Julien possède ainsi une identité qui repose autant sur son patrimoine que sur ceux qui la font vivre. Les vignes, les pierres dorées, le musée Claude Bernard et les chemins de randonnée attirent les visiteurs, mais ce sont les rencontres et la convivialité qui peuvent leur donner envie de revenir.

Une petite commune qui a beaucoup à raconter

Saint-Julien ne cherche pas à devenir une grande ville. Sa force se trouve justement ailleurs. Dans son échelle humaine, son environnement viticole, son patrimoine et cette capacité à conserver une vraie proximité entre les habitants et les commerçants. On peut venir ici pour déjeuner aux Moblots, découvrir le musée Claude Bernard, partir marcher dans les vignes ou participer à la Saint Ju Trail. On peut aussi simplement venir prendre l'air et profiter d'un paysage typique du Beaujolais. Pour Nicolas, c'est cette diversité qui rend le village intéressant. Saint-Julien permet de sortir de la ville sans avoir besoin de partir loin et offre aux visiteurs suffisamment de raisons pour prolonger leur journée. Un village vivant sans être agité, tourné vers l'extérieur sans perdre son identité, où les commerçants avancent ensemble et où l'on prend encore le temps de discuter. Finalement, c'est peut-être cela qui résume le mieux Saint-Julien.

● Mickaël Servajean



Un projet clé en main...

Benjamin et Juliane, tout juste la trentaine, mènent des vies professionnelles particulièrement intenses. Lui est gendarme en opérations extérieures, elle infirmière. Conscients du potentiel de l'investissement immobilier mais ne disposant ni du temps ni des connaissances nécessaires pour gérer un projet de cette ampleur, ils ont choisi de s'appuyer sur ARTAE pour un accompagnement 100 % clé en main. De la recherche du bien à la négociation, en passant par l'étude de rentabilité, le suivi des travaux, l'ameublement et la mise en relation avec une conciergerie locale, chaque étape a été entièrement pilotée pour leur permettre d'investir en toute sérénité. Afin d'optimiser la rentabilité du projet, ils ont fait le choix de la location courte durée.

Une première opération réussie qui leur donne désormais l'envie et la confiance nécessaires pour se lancer sereinement dans un deuxième projet immobilier.

Studio mezzanine dans un hôtel particulier situé en plein centre de Villefranche sur Saône.

24m² au sol et une mezzanine de 5m² permettant un couchage fixe

Coût total projet : 133 000 €
Achat, travaux, notaires, banque & honoraires ARTAE compris

Loyer : 1250 € de CA Brut moyen sur les trois derniers mois en location courte durée

Enrichissement à 10 ans : 76 000 €









©Artae

artae
IMMOBILIER
Alex Gendre - Directeur général
06 51 84 49 00 - alex@artae.immo
www.artae.immo

HABITER SES ENVIES...
Villa Design
310 rue d'Anse - Villefranche · 04 37 55 20 28 · villa-design.fr
©Image modifiée avec IA



45E LATITUDE
Experts de vos voyages

45E Latitude est une agence de voyages indépendante, spécialisée dans les voyages sur mesure. Elle est aussi correspondante privilégiée pour les séjours Club Med et les croisières dans le monde entier, ainsi que pour les voyages en petits groupes organisés. Accueil uniquement sur RDV, pour tous projets en France ou à l'international.

Park Avenue, 596 Bd Albert Camus - Villefranche-sur-Saône
Tel : 04 87 01 85 45 - www.45elatitude.fr

ENVIE 2 VOIR AILLEURS

[#ROUTE66 #CANYON #VOYAGE #ETATS-UNIS #ROADTRIP]

©Olivier Ramos

L'Ouest Américain : au-delà des clichés

Quand on parle de l'Ouest américain, on a tous les mêmes images en tête : Las Vegas, Monument Valley, le Grand Canyon, les grandes routes au milieu du désert… On pense connaître ces paysages avant même d'y être allé. Et pourtant, une fois assis dans la voiture, avec plusieurs heures de route devant soi, on se rend compte que les États-Unis ne ressemblent pas tout à fait à ce qu'on imaginait.

[CARNET DE VOYAGE]

C'est ce que Caroline et Olivier Ramos, dirigeants de Krys Opticien Villefranche ont découvert, avec leur fille pendant leurs deux semaines de voyage. Ils avaient envie de voir les grands incontournables, mais surtout de ne pas passer leur temps à courir d'un endroit à l'autre. Avec Sandrine, directrice de l'agence 45e Latitude, ils ont donc construit un itinéraire qui leur ressemblait : de la voiture, des grands parcs, quelques activités qu'ils n'auraient peut-être pas pensées seuls, mais aussi du temps pour profiter.

La route commence à Las Vegas

On arrive sur le Strip et, forcément, on regarde un peu partout. Les hôtels sont immenses, les lumières sont partout et les casinos ne s'arrêtent jamais vraiment. On passe d'un hôtel à l'autre sans forcément se rendre compte des distances.

La famille en a même profité pour jouer au golf. Une situation assez drôle quand on pense à Las Vegas comme à une ville où tout tourne autour des casinos.

Et des casinos, ils en ont vu ! Ils ont surtout été surpris par le nombre de personnes qui jouent réellement. Des gens installés devant les machines, d'autres aux tables, parfois avec des sommes qui donnent envie de regarder à deux fois.

Pour le retour à Las Vegas, en fin de séjour, ils n'ont d'ailleurs pas repris le même hôtel. Une autre adresse, une autre ambiance, comme si la ville permettait de changer complètement de décor en seulement quelques mètres.

Puis la voiture devient le voyage

Après Las Vegas, les choses sérieuses commencent. On récupère le pick-up et on part !

C'est finalement l'une des parties du voyage qu'ils ont le plus appréciées. Les routes sont grandes, les paysages changent régulièrement et il y a toujours quelque chose à regarder. On roule, puis on s'arrête. Pas forcément parce qu'une activité est prévue, mais parfois simplement parce qu'un paysage mérite une photo.

« La voiture fait vraiment partie du voyage », racontent-ils.

L'itinéraire avait justement été construit pour éviter les journées interminables au volant. Pas question de faire six ou sept heures de route tous les jours pour simplement arriver à l'étape suivante. L'idée était de rester autour de quatre heures maximum entre deux étapes.

Et finalement, la conduite américaine leur a semblé plutôt simple. Les routes sont larges, les stations-service sont faciles à trouver et le pick-up donne presque envie de continuer un peu plus longtemps.

Monument Valley, on l'a déjà vue… mais pas comme ça

Monument Valley, c'est probablement l'un des paysages les plus faciles à reconnaître. Même sans y être allé, on a déjà vu ces rochers dans les films. Et puis il y a cette fameuse route de "Forrest Gump" que tout le monde connaît.

Alors forcément, en arrivant, ils se demandent un peu si l'endroit va vraiment leur faire le même effet.

La réponse est oui.

Ils ont choisi de découvrir Monument Valley au coucher du soleil, avec un guide. La lumière change progressivement et les couleurs du paysage évoluent avec elle. Le guide apporte aussi un autre regard sur les lieux et sur l'histoire du territoire.

« Même si on l'a vu dans les films, une fois devant, c'est incroyable. »

C'est justement ce qui ressort de leur voyage. Les grands classiques sont là, mais ils sont vécus autrement. On ne se contente pas de descendre de voiture, prendre une photo et repartir. Certaines étapes sont guidées, d'autres sont plus libres. Et entre les deux, il y a du temps.


©Olivier Ramos

Le lac Powell, la surprise que l'on n'attendait pas

Autour de Page, ils ont découvert le lac Powell. Et là, ils ont vraiment eu l'impression de faire quelque chose de différent.

Ils sont partis sur le lac avec un bateau privatif. À trois, ils pouvaient avancer à leur rythme, s'arrêter quand ils le souhaitaient, se baigner et simplement profiter du décor.

Pas de groupe à suivre, pas d'horaire à respecter à chaque minute. Juste le bateau, les falaises et cette eau qui s'enfonce dans le paysage.

« On avait vraiment cette impression de liberté. »

C'est aussi dans cette région qu'ils ont découvert Antelope Canyon, avec un guide navajo. Le canyon est très présent sur les photos de voyage, mais une fois à l'intérieur, ils ont surtout été frappés par la manière dont le guide raconte et capture le lieu.

Deux activités assez différentes, mais qui montrent bien ce qu'ils recherchaient dans ce voyage. Voir les incontournables, oui, mais essayer de les vivre autrement.



Le Grand Canyon, forcément

Là encore, difficile d'être surpris par le lieu lorsqu'on a déjà vu des centaines de photos. Et pourtant, le premier regard est assez difficile à décrire. On ne se rend simplement pas compte des dimensions.

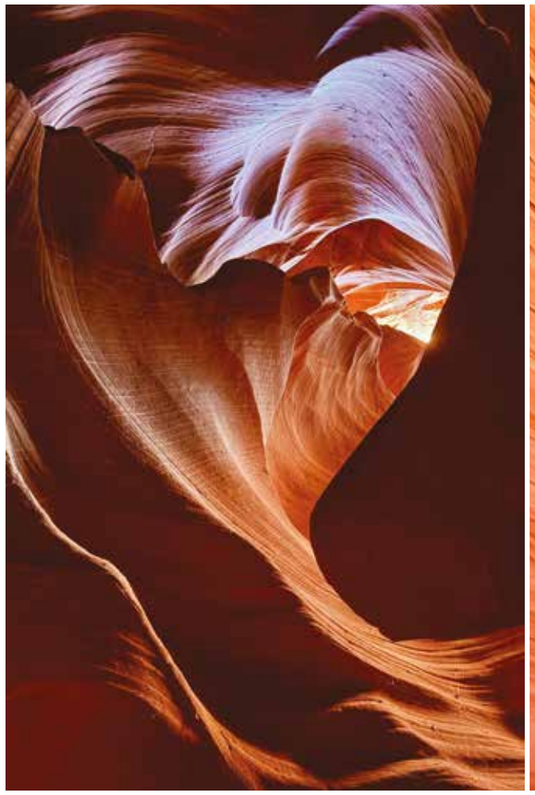
Ils l'ont découvert depuis plusieurs points de vue, mais aussi en hélicoptère. Et cette fois, le changement de perspective est immédiat.

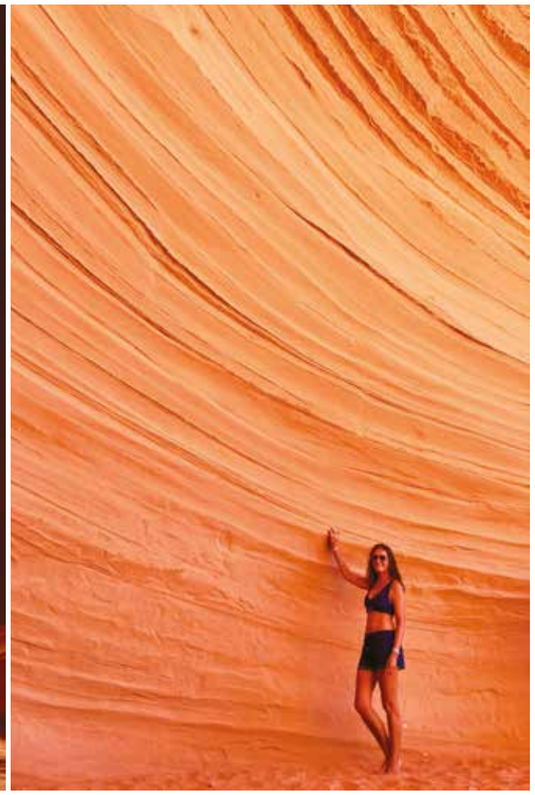
Au sol, on regarde le canyon. Dans les airs, on voit à quel point il est grand.

C'est le genre de moment où l'on range finalement assez vite l'appareil photo. On admire le spectacle que la nature nous offre.




©Photos : Olivier Ramos







Faire un détour par la Route 66

En revenant vers Las Vegas, les Ramos ont aussi fait un crochet par la Route 66.

Après les grands parcs, l'ambiance change. Les paysages restent là, mais on retrouve surtout une autre facette des États-Unis. Des petites villes, des anciennes voitures, des shop américains, des restaurants et ces endroits où l'on sent que la route fait partie du quotidien.

Ils se sont notamment arrêtés à Williams. Rien à voir avec les grands hôtels de Las Vegas ou les points de vue du Grand Canyon. Ici, on prend simplement le temps de marcher, de regarder les boutiques et de retrouver cette ambiance très américaine que l'on imagine quand on pense à la Route 66.

Ce sont aussi ces arrêts-là qui ont donné du rythme au voyage.

Deux semaines pour prendre son temps

Deux semaines, finalement, ce n'est pas si long pour découvrir l'Ouest américain. Mais le rythme choisi leur a permis de ne pas avoir cette impression de passer leur temps à faire et défaire les valises.

Las Vegas, Monument Valley, le lac Powell, Antelope Canyon, Bryce Canyon, Canyonlands, le Grand Canyon, la Route 66… Les étapes se sont enchaînées, mais sans multiplier les heures de voiture.

Ils ont aussi apprécié de pouvoir choisir des activités très différentes : une randonnée, une sortie en bateau, une visite avec un guide, un survol en hélicoptère ou simplement une journée sans programme précis.

Même les hébergements ont été pensés dans cet esprit. Des adresses différentes, avec plusieurs niveaux de confort, accessibles directement depuis leur carnet de voyage électronique.

Au final, une Amérique différente de celle imaginée

Avant de partir, les Ramos pensaient surtout aux grands noms du voyage. Las Vegas, Monument Valley, le Grand Canyon… Et bien sûr, tous ces endroits ont tenu leurs promesses.

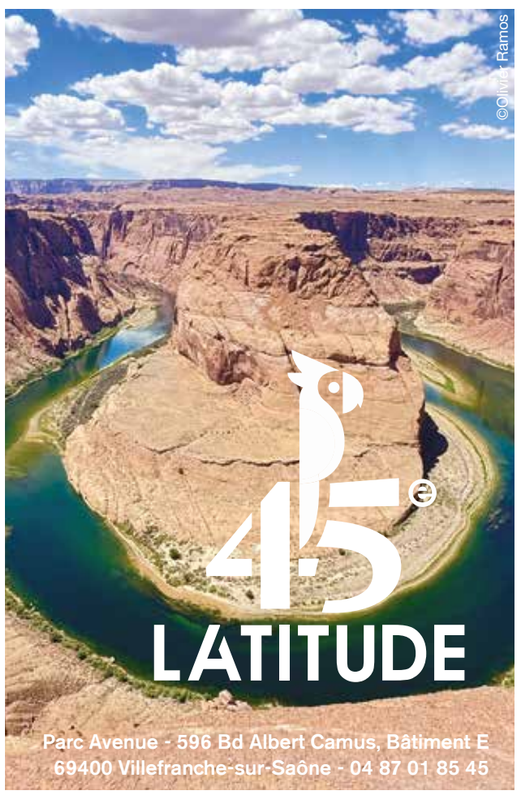
Mais en discutant avec eux, ce ne sont pas forcément les paysages les plus connus qui reviennent en premier.

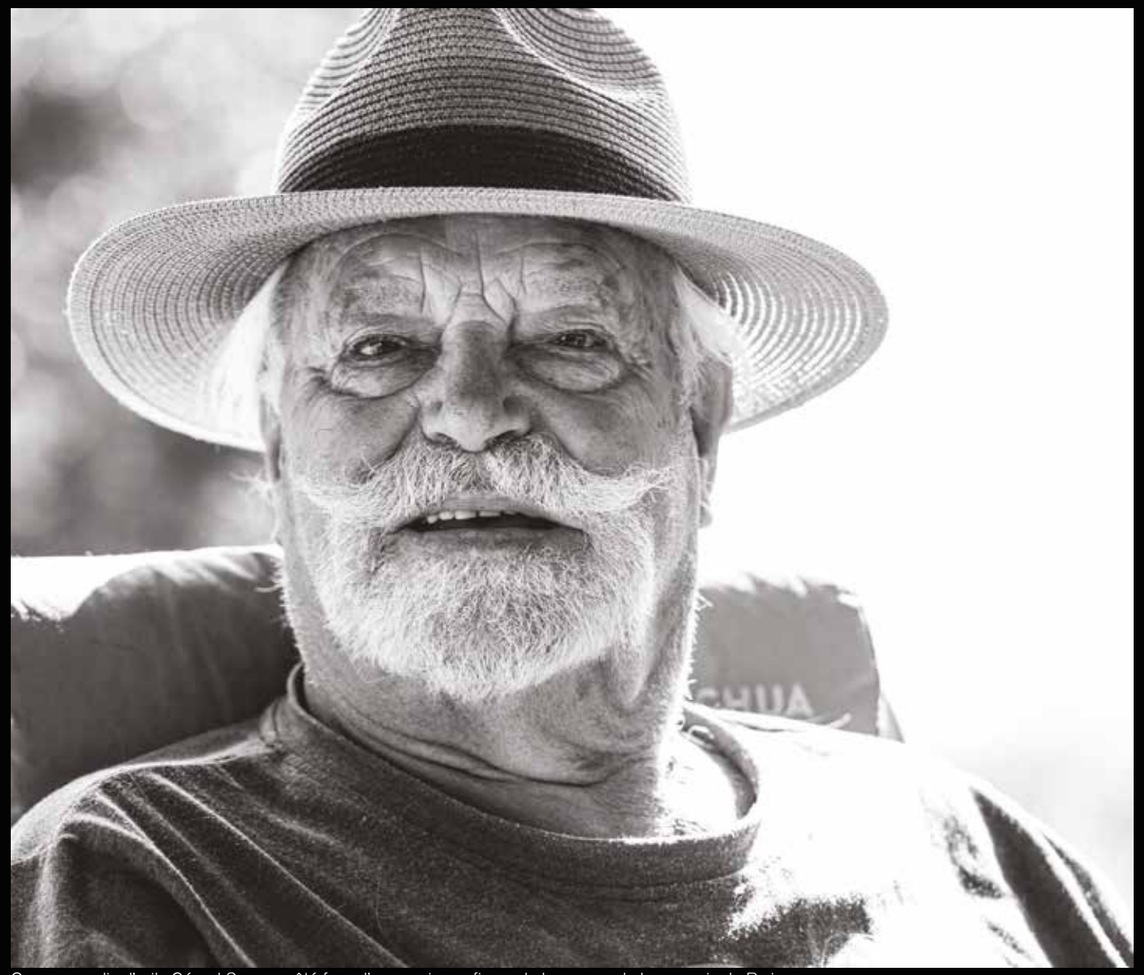
Et c'est là que le travail de Sandrine et de 45e Latitude prend tout son sens. Leur rôle n'est pas simplement de réserver des hôtels ou d'aligner des étapes sur une carte. Elles connaissent les destinations, travaillent avec des partenaires sur place, peuvent adapter le voyage aux envies de leurs clients et leur venir en aide 24/24 7j/7 en français. Pour la famille, cela a permis de garder les grands classiques de l'Ouest tout en ajoutant des expériences plus personnelles et un rythme qui leur convenait vraiment.

Parce qu'un voyage sur mesure, ce n'est finalement pas forcément faire quelque chose que personne ne fait. C'est surtout faire le voyage dont on avait envie, à son propre rythme, avec les bonnes étapes au bon moment.

Et dans l'Ouest américain, ça change beaucoup de choses. Parce qu'entre deux grands parcs, il y a une route, un paysage, un arrêt imprévu… et parfois, c'est justement là que l'on profite le plus du voyage.

● Mickaël Servajean





Comme un clin d'œil : Gérard Suzeau, côté face d'une ancienne figure de la gravure de la monnaie de Paris

Gérard Suzeau n'était pas vraiment destiné à devenir sculpteur-graveur à la Monnaie de Paris...

Fils d'agriculteurs du Morvan depuis quatre générations, il commence par aider son père aux champs. Puis viennent les études, l'armée et cette satanée guerre d'Algérie. À son retour, il monte à Paris chercher « fortune ». Enfin… disons plutôt un avenir. Il se retrouve à l'usine. Passionné de dessin, il s'inscrit parallèlement à l'Académie de la Grande Chaumière. Quelques années plus tard, il rencontre Jacques Birr, graveur à la Monnaie de Paris. Admiratif de son travail, celui-ci l'encourage à tenter sa chance auprès de l'institution. Son premier projet tombe : concevoir une médaille en bronze pour commémorer la naissance de Vauban. Gérard n'y connaît rien. Alors il apprend. Sur le tas. Et vite. Ce sera le début d'une aventure de près de quarante ans à la Monnaie de Paris. Il installera même son atelier sous les toits d'une bâtisse du XVIIIe siècle, à Versailles. Son « toit-palace », comme il se plaît à l'appeler. Gérard me montre quelques boîtes bleues estampillées « Monnaie de Paris ». À l'intérieur, de lourdes médailles de bronze.

Un jour, l'un de ses directeurs lui confie : « Gérard, savez-vous que parmi nos 300 graveurs, vous êtes l'un des dix meilleurs ? » Fier et ému, il se souvient surtout de ne même pas avoir pensé à dire merci. Sa vie ressemble à un roman. Parmi les souvenirs entassés dans ses chemises, il conserve même une lettre manuscrite de Brigitte Bardot le félicitant pour son talent.

Puis Gérard a eu envie d'autre chose. Écrire. Peindre. Lire. Voyager. Être libre. Aujourd'hui, à 89 ans, il vit toujours dans son van et vagabonde autour de Paray-le-Monial, où il soigne ses jambes devenues douloureuses. On peut le croiser au bord du canal latéral de la Loire, près de Digoin, plongé dans un livre d'histoire.

Avant de le quitter, je lui pose une dernière question : "Avec toutes les médailles que vous avez réalisées, j'espère qu'on vous en a remis une ?"

Un silence. Puis l'esquisse d'un sourire qui en dit long.

Photo & récit par Dominik Fusina

Retrouvez d'autres portraits sur :
www.gueulesdefrance.com - @lesgueulesdefrance

Gueules de France
PORTRAITS DE GENS CONNUS, MÉCONNUS, INCONNUS

LES 2 DERNIÈRES MINUTES

[#BEAUJOLAIS #PHILIPPE TERRIER #ENTREPRENEUR #FOOT]

Philippe Terrier : de l'atelier aux tribunes, le portrait d'un entrepreneur au grand coeur

Aujourd'hui, c'est une figure emblématique que nous rencontrons, Monsieur Philippe Terrier. Né à Villefranche-sur-Saône, fier de l'être, il a construit en trois décennies à peine l'une des plus belles histoires industrielles de la région, avant de se réinventer président de football et investisseur passionné. Caladois dans l'âme, Beaujolais dans le cœur, il est aujourd'hui l'une des figures les plus discrètes et les plus engagées du territoire. Discret parce qu'il n'aime pas se mettre en avant. Engagé parce qu'il ne sait pas faire autrement.



©FCVB

Une enfance en calade

Tout commence au bas de Belleroche, rue de Tarare, dans ce quartier de Villefranche-sur-Saône où Philippe grandit dans une famille travailleuse et unie. Son père est chef d'entreprise, ou plutôt aspirant chef d'entreprise, celui qui bosse sans compter parce qu'il a un rêve en tête et qu'il veut le bâtir de ses propres mains. La famille restera dix ans dans ces rues caladoises avant de rejoindre le Beaujolais, mais c'est là, dans cette enfance simple et chaleureuse, que se forgent les valeurs qui guideront Philippe toute sa vie : le travail, la loyauté et le sens des responsabilités.

Philippe fait son collège et son lycée à Villefranche, puis s'en va décrocher un BTS à Grenoble. On est loin de la grande école de commerce parisienne, et il en joue volontiers. Ce qu'il construit, il le construira avec les mains et l'instinct, pas avec les diplômes.

Avant de rejoindre l'entreprise familiale, il fait un passage chez un concurrent direct. Un an, le temps d'apprendre le métier de l'extérieur, de regarder comment les autres s'y prennent, de comprendre ce qui se fait bien et surtout ce qui pourrait se faire mieux. Puis il rentre, naturellement. Il est le seul fils, et dans la famille, cela avait toujours été entendu ainsi, c'est lui qui reprendrait les rênes. Pas de pression particulière là-dedans, plutôt un projet partagé, une évidence construite au fil des années.

Promesse non tenue, et c'est tant mieux !

La petite entreprise familiale qu'il rejoint en 1987, dans ses nouveaux locaux inaugurés un an plus tard, tourne avec une quarantaine de compagnons comme les appellent Philippe. Son père a posé une règle claire, jamais plus de cinquante personnes dans l'entreprise ! Les bâtiments ont même été conçus en conséquence. L'intention était là, raisonnable, sage, prudente.

Philippe ne tiendra pas la promesse. Pas par désobéissance, mais parce que les opportunités se présentent et qu'il ne sait pas les laisser passer.

En 1994, il prend officiellement la direction de l'entreprise. Son père reste à ses côtés, salarié, pendant quatre ans encore, trop jeune pour partir. C'est une période qui restera dans la mémoire de Philippe comme l'un des plus beaux cadeaux que la vie lui ait fait, travailler avec celui qui lui a tout transmis, côte à côte, dans la même maison. À vingt-neuf ans, le fils est patron.

Ce qui suit tient du roman industriel. Grâce à une modernisation rapide de l'outil de production, à une mise en place rigoureuse des normes qualité et à une performance qui dépasse tous les concurrents français du secteur, l'entreprise explose. Le groupe Alliance Métal, spécialisé dans la tôlerie industrielle, s'impose comme le leader de sa branche en France et parmi les tout premiers en Europe. De quarante salariés, on passe à trois cents, puis à huit cents, avec deux cents intérimaires en plus. Quatre sites en France : Villefranche, Trévoux, Montuel, Valence. Et la promesse familiale des cinquante personnes maximum, quelque part dans un tiroir. Mais Philippe insiste toujours sur un point, essentiel à ses yeux, cette réussite, il ne se l'attribue jamais seul. L'entreprise était financièrement saine, un socle solide sur lequel il a pu construire sans craindre de tout perdre au premier accident de parcours. Et surtout, il a eu la chance d'être entouré d'une équipe extraordinaire, des compagnons aussi bien du côté de l'encadrement que des salariés, sur lesquels il a pu compter à chaque étape. Sans eux, rien de tout cela n'aurait été possible. Ces hommes et ces femmes ne l'ont pas seulement accompagné dans les années fastes, ils sont restés à ses côtés jusqu'au bout de l'aventure, fidèles, jusqu'à la fin de sa carrière à la tête du groupe.

La Chine, amour au premier regard

En 1999, Philippe pose le pied sur le territoire chinois pour la première fois. Il ne le sait pas encore, mais quelques heures suffiront pour lui révéler ce qu'il veut faire. "Je suis rentré, j'ai mis le pied sur le territoire et en quelques heures j'ai su qu'il fallait s'installer là-bas", raconte-t-il simplement. Cette énergie d'entreprendre, cette envie collective de construire quelque chose, Philippe la ressent immédiatement. Ce n'est pas de la naïveté, c'est de l'instinct, le même qui l'a guidé depuis ses débuts.

Il installe un site en Chine, mais le projet est atypique, et Philippe tient à le préciser sans ambiguïté ! Aucune pièce chinoise n'est venue en France pour détruire des emplois français. Au contraire. Alliance Métal est un sous-traitant qui développe des produits pour les vendre aux Chinois, pour attaquer le marché local. Une stratégie offensive, pas défensive. La Chine restera pour lui, encore aujourd'hui, "son pays de cœur". Un territoire qu'il a découvert entrepreneur et qu'il n'a jamais vraiment quitté dans la tête.

La vente, le regret et la sortie

Le succès attire les convoitises. Au tournant des années 2000, PUM, un grand distributeur d'acier, approche Philippe avec une offre de rachat. Il accepte. À l'époque, les grands donneurs d'ordres se restructurent, les achats partent en Hollande ou en Suède, les centres de décision s'éloignent. Philippe sent qu'il arrive au bout de ce qu'il peut accomplir seul et qu'un adossement à un groupe plus grand pourrait être une bonne idée. Avec le recul, il n'en est plus aussi certain.

Les personnes avec lesquelles il signe chez PUM sont des gens qu'il respecte et avec qui il travaille bien. Mais les fusions s'enchaînent, PUM est absorbé par l'ARBED, l'ARBED par Arcelor, Arcelor par Mittal. À chaque passage, les visages changent, l'ambiance se transforme, les repères disparaissent. En 2009, Philippe décide de partir. Il pensait rester jusqu'en 2020. Les dix années perdues ne seront pas des années gâchées, juste une bifurcation anticipée.

Le téléphone, qui n'arrêtait pas de sonner au moment du départ, se fait rapidement plus discret. C'est une leçon que peu de dirigeants aiment raconter, mais Philippe ne s'en cache pas. Il y a dans cette honnêteté quelque chose qui dit beaucoup sur le personnage.

Jean Gachon, un déjeuner et une nouvelle aventure

C'est Jean Gachon qui tend la perche. Ce dernier s'occupe alors du Football Club de Villefranche et vient demander son aide chaque année pour le sponsoring, comme il le fait avec les industriels du territoire. Mais là, il renifle une opportunité différente. Philippe vient de quitter son poste, il connaît du monde, il a du temps. Jean lui propose de l'accompagner pour chercher des partenaires.

Philippe met le doigt dans l'engrenage. Son père avait été vice-président du club de foot. La famille avait eu son nom sur le maillot de l'équipe première à une époque. Il connaît la maison, il aime les résultats sans être un grand passionné de ballon rond.

Et puis il y a ce match. Un soir de Coupe de France, Villefranche reçoit Saint-Étienne. L'ambiance est électrique, les tribunes vibrent, le club perd aux tirs au but mais l'euphorie est là, paradoxale et magnifique

Le président Christian Du Verne, accaparé par son activité industrielle, a peu de temps à consacrer au club.



©Philippe Terrier

Jean et Christian saisissent l'instant, ils se tournent vers Philippe, et dans l'élan du moment il dit oui. "Le lendemain, j'ai dit que je crois que j'avais dit une grosse bêtise", confesse-t-il avec le sourire. Mais c'était fait. Saison 2009-2010, Philippe Terrier devient président du FC Villefranche..

De 700 000 euros à 4 millions, ou comment construire un club

Ce qui suit ressemble fort à ce qu'il a déjà vécu dans l'industrie. Une petite structure, une équipe soudée, une vision claire, et la volonté de ne pas rester où on est.

La rencontre avec Gaëtan Mazola est décisive. "Toutes les aventures industrielles ou même le FCVB aujourd'hui, elle peut marcher seulement s'il y a des hommes." Philippe sait ça mieux que quiconque. Il construit une équipe, embauche des éducateurs diplômés, investit massivement sur la formation et les jeunes. À l'époque, il devait y avoir deux salariés au club. Aujourd'hui il en compte 80, et le budget est passé de 700 000 euros à 4 000 000.

Les résultats sont là, qui parlent d'eux-mêmes. Les U11 du club finissent troisièmes du tournoi de Lisbonne, derrière Liverpool et la Juventus. Les U13 atteignent la finale de Cap Breton et se classent septièmes clubs français. Les U16 montent en 17 nationale. Le club compte 700 licenciés, dont 150 filles dans une école de football féminin qui propose désormais toutes les catégories d'âge. Et puis il y a le sport adapté, qui prend de l'ampleur avec une section pour les tout-petits dès six ans, quelque chose que peu de clubs de football en France peuvent proposer.

Le FC Villefranche est le plus vieux club à être resté en Ligue 3. "La longévité prouve qu'on a une bonne gestion, parce que beaucoup de clubs à ce niveau se sont cassé la figure", observe Philippe. Il gère cela comme il a toujours géré ses affaires, avec rigueur, avec soin des hommes, et avec la certitude que le sport est aussi une industrie qui mérite d'être pilotée sérieusement.

Et lui, là-dedans, il est bénévole. Entièrement. "Certains pensent que je suis salarié du FCVB, mais pas du tout. Ça me coûte plutôt cher." Il dit ça sans amertume, presque en riant.

650 partenaires et l'esprit Beaujolais

Ce qui rend le FCVB atypique dans le paysage du football amateur et professionnel français, c'est cette communauté de 650 partenaires qui reviennent chaque année. Pas par obligation, mais par plaisir. Parce que le club est devenu un lieu de rencontres, de convivialité et d'amitié, dans le plus pur esprit beaujolais.

"On rencontre les copains d'école, les conscrits, les collègues de boulot", explique Philippe. "C'est un mot qui fait rigoler aujourd'hui, mais la gentillesse, c'est quelque chose que j'essaye de prôner. Et je pense que c'est un peu l'esprit qui ressort du FCVB." Des jeunes qui serrent la main aux anciens en quittant la casquette, un café partagé dans la bonne humeur, une atmosphère que les visiteurs remarquent sans que personne n'ait besoin de l'expliquer. Ça se construit sur le long terme, pas sur une décision ou un règlement intérieur





Investisseur, ami et aventurier du capital

À côté du football, Philippe pilote depuis 2009 une holding d'investissement. Il accompagne des jeunes entrepreneurs, prend des participations minoritaires, mais vit l'aventure avec eux. La société Talassa, qui développe des stations de traitement de l'eau capables d'éliminer les polluants éternels, est l'une de ces aventures. Son dirigeant Jean-Christophe Meynand est devenu un ami. Philippe ne sépare pas les affaires de l'humain, les deux vont ensemble pour lui ou ne vont pas du tout.

Il y a aussi l'histoire de CAREE, quatre jeunes qui ont développé un logiciel pour les chauffeurs de taxi. Deux d'entre eux sont du territoire, rencontrés grâce au football. Ils ont réussi. "Ils ont le format Beaujolais", dit Philippe avec une vraie fierté. Ce "format Beaujolais", c'est cette mentalité qui combine le sérieux et la convivialité, l'ambition et l'humilité, l'envie de grandir sans perdre ses racines.

Et demain, la Chine encore

Le projet qui l'anime pour l'horizon 2027 dit tout de qui il est. Emmener une quinzaine de jeunes joueurs du FCVB ainsi que des étudiants de l'école viticole de Belleville dans la province chinoise du Ningxia, la région viticole de Chine, pour rencontrer des jeunes des jeunes chinois. Partager sur le vin, partager sur le football, tisser des liens entre deux cultures qui ont finalement plus en commun qu'on ne le croit. "Si on arrive à emmener 15 ou 20 gamins, ce sera déjà extraordinaire pour eux."

Le FCVB a déjà participé au tournoi international de Shanghai deux fois avant le Covid, seul club français représentant la France. Il ne fait pas les choses à moitié, on l'a dit.

Ce qu'il transmet, finalement, va bien au-delà d'une entreprise ou d'un club de football. C'est une manière d'être au monde, de construire avec les autres, de ne jamais perdre de vue les gens qui comptent. Caladois un jour, Beaujolais toujours.

● Mickaël Servajean





Deux nouvelles résidences signées Fontanel Immobilier

Logements neufs à vendre - Frais de notaire réduits

RIVERSAÔNE · SAINT-BERNARD

à 40 min de Lyon



SAINT-BERNARD : sur la nouvelle place du village, rue de la Saône

SILÈNA Craponne

à 20 min de Lyon



CRAPONNE : secteur Vieux Bourg, rue de Verdun

04 72 26 39 70
www.fontanel-immobilier.fr

FONTANEL IMMOBILIER

Ne laissez plus les standards freiner vos envies,

Concevons ensemble VOTRE CUISINE



one two trees

onetwotrees.fr - 04 74 68 48 89

apto-architecte-interieur.fr - 04 74 07 33 07

294 et 236 Rue de la Chapelle 69400 Gleizé

apto

architecte d'intérieur