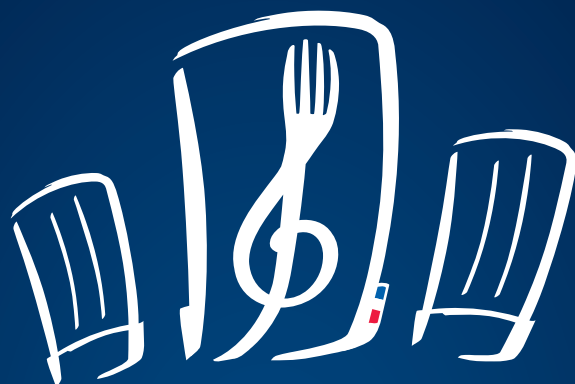


• OCTOBRE 2024 •



Festival
RTO

GASTRONOMIE &
SPECTACLE VIVANT

ROANNE TABLE OUVERTE

100 DATES GOURMANDES
22^e ÉDITION



Festival RTO

GASTRONOMIE &
SPECTACLE VIVANT

ROANNE TABLE OUVERTE

Édito

UN FESTIVAL ANCRÉ dans une terre DE GASTRONOMIE !

Nous sommes très fiers de vous présenter cette nouvelle édition de Roanne Table Ouverte ! Depuis 2003, ce festival ne cesse de vous régaler avec sa savoureuse recette, unique en France, mixant gastronomie et spectacle vivant. Concocté avec passion par les équipes de la Ville, RTO vous invitera, durant ce mois d'octobre 2024, à plus de 100 délicieuses dates. En feuilletant ce programme, vous découvrirez

de nouveaux chefs, de nouveaux artistes et des afterworks qui rejoignent les dîners-spectacles, les soirées événementielles, les talents et les saveurs qui font le succès de votre festival. In ou Off, Roanne Table Ouverte vous offre un choix de rendez-vous inégalés pour vous régaler.

Nous ne pouvons que vous souhaiter de savourer ce festival qui, plus que jamais, fait du Roannais un territoire au goût de bien vivre !

YVES NICOLIN
Maire de Roanne
Président de Roannais
Agglomération

JEAN-JACQUES BANCHET
Adjoint en charge de la
Culture, de l'International et
de l'Événementiel
Vice-président du Conseil de
Quartier de l'Arsenal



Excellent festival à toutes et tous !

Festival IN

C'EST À LA CARTE
à vous de choisir

PAGES 8 > 37

LES SOIRÉES ÉVÈNEMENTIELLES

- P. 8 Soirée de lancement
Aux Halles Diderot
- P. 9 Soirée 3 étoiles
Au Théâtre Municipal
- P. 10 Dîner dans le noir
Restaurant Ma Chaumière
- P. 11 Soirée de clôture
Au Scarabée

LES DÎNERS-SPECTACLES ET AFTERWORKS

- P. 13 **Les restaurants**
- P. 28 **Les artistes**
 - P. 29 Chanson française
 - P. 31 Théâtre cabaret/Humour/Mentalisme
 - P. 34 Pop/Rock/Folk/Blues
 - P. 36 Musiques du monde
 - P. 37 Jazz/Swing
 - P. 37 Musique classique

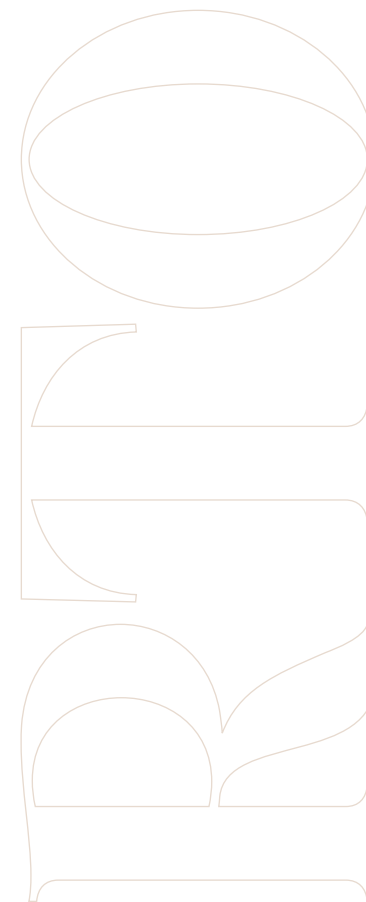


Festival OFF

VOS RENDEZ-VOUS
AUTOUR DE RTO

PAGES 40 > 49

- P. 40 > 41 **LES AFTERWORKS
DU THÉÂTRE**
- P. 42 > 43 **LA CURE : CONCERT,
DÉGUSTATION ET EXPOSITION**
- P. 44 > 45 **LES ATELIERS CUISINE,
ŒNOLOGIE, THÉ**
- P. 46 **PARCOURS GOURMAND**
« De l'eau à la bouche »
- P. 47 **CFA**
Place du Marché
- RENDEZ-VOUS DU TERROIR**
- P. 48 > 51 **LES AUTRES RENDEZ-VOUS**
- P. 52 **LE RÉCAP'**
- P. 55 **INFOS BILLETTERIE**



100
DATES
Gourmandes



Festival IN

P. 8 **SOIRÉES ÉVÈNEMENTIELLES**

P. 13 **DÎNERS-SPECTACLES
ET AFTERWORKS**

P.14 • Les restaurants

P.28 • Les artistes

SOIRÉE DE LANCEMENT

Halles ^{aux} Diderot

Véritable temple des mets fins et gourmands, les Halles Diderot ouvrent le bal des festivités du mois d'octobre. Le temps d'une soirée, les commerçants des Halles s'associent aux restaurateurs roannais, viticulteurs et autres métiers de bouche pour vous faire déguster le meilleur de la gastronomie roannaise. Le tout dans une ambiance musicale assurée par le Brass Band des Po'boys.



Les sacs à dos, sacs de voyages et tupperware sont interdits dans les halles.

 **20€** 15€/personne à partir de 20 places achetées.

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à l'Office de Tourisme à partir du 22 juillet.

LES COMMERÇANTS DES HALLES DIDEROT :

Boucherie Vial
Maison Chavrier (MOF)
Boulangerie Pain Perdu
Cafés Thivoyon
Maison Pralus
Crèmerie des Halles
Maison Grisard
Maison Mons
Fromager affineur (MOF)
Cerise et potiron
Demoras fleurs
L'Armoire
Le Bouchon des Halles
La Fournée d'antan
Le Flaçon des Halles
Pâtisserie Marcellin
Le Vivier des Halles

ACCUEILLENT :

Château de Champlong
L'Assiette roannaise
L'Atelier locavore
L'Auberge du Belvédère
L'Auberge du vieux Crozet
L'Étal Saint Haonnais
L'Original
Le Bel'vue
Le Petit prince
Les Agapes de Vinci
Les Gens heureux
Ma Chaumière
Papilles
Terroirs la table
Bertrand Chocolatier
Brasserie Challit
L'Association Viticole Roannaise
La Fédération des bouchers de la Loire

Avec
Les eaux minérales de St-Alban (Refresco)
La Roannaise de l'eau

Des cadeaux vous seront offerts par nos partenaires.



★★★ 3^e ÉDITION

SOIRÉE 3 ÉTOILES

Théâtre ^{au} municipal



La soirée 3 étoiles revient pour une soirée encore plus exceptionnelle ! Pour cette date unique, vous découvrirez le théâtre sous un angle de vue insolite au cœur d'une scénographie et une mise en lumière inédite.

Un dîner-spectacle d'exception avec 3 chefs étoilés roannais.

Trois chefs s'associent le temps d'une soirée pour vous proposer un repas gastronomique et faire vibrer vos papilles. Les artistes de la Cie Remue-Ménage vous plongeront dans les années folles avec un spectacle plein de frénésie, de joie et d'exubérance intitulé « Les Folies ». Bienvenue au firmament des saveurs et du spectacle vivant !

Ils cuisineront pour vous !



THIERRY FERNANDES Restaurant Le Prieuré
JULIEN LAVAL Restaurant du Château d'Origny
FABIEN RAUX Restaurant de la Loire

Menu composé d'amuse-bouches, entrée, deux plats, fromages de la Maison Mons, desserts de la Maison Pralus et vins à découvrir sur roannetableouverte.fr



Cette soirée étant unique, nous avons souhaité pour un confort et un service haut de gamme, limiter le nombre de convives (tables de 8 pers. max, 80 places disponibles).

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à l'Office de Tourisme à partir du 22 juillet.

RÉSERVATIONS POUR LES ENTREPRISES : 04 77 71 51 77



DÎNER DANS le noir

Un dîner dans le noir, c'est un concept unique qui permet à la fois de magnifier les saveurs et de vivre en pleine immersion une expérience humaine unique.



Les yeux bandés, vos sens seront en éveil. Pendant que le chef Frédéric Stalport mettra votre odorat et vos papilles en ébullition pour découvrir de nouvelles saveurs, vos oreilles pourront apprécier les mélodies des artistes RTO.



45€ *dont 10€ reversés à l'association Monregard.

MA CHAUMIÈRE

3 rue St Marc • 42120 Le Coteau

VENDREDI 4 OCTOBRE

Francoeur (p.34)

SAMEDI 12 OCTOBRE

Jeff Mailfert (p.35)

—
INFOS ET RÉSERVATIONS

04 77 67 25 93



Une soirée en partenariat avec l'association Monregard pour mieux appréhender le quotidien des personnes en situation de déficience visuelle. Une partie des recettes leur sera reversée.

SOIRÉE DE CLÔTURE au Scarabée



Pat Angeli



ÉVÈNEMENT CONCOCTÉ EN PARTENARIAT AVEC DES CHEFS DES TABLES ROANNAISES :

- L'Assiette Roannaise
- L'Auberge du Crozet
- Le Bel'vue
- Le Bouchon des Halles
- Les Agapes de Vinci
- Ma Chaumière
- Pâtisserie Clarissou
- Restaurant Le Petit Prince

La soirée de clôture signe son grand retour au Scarabée !

La street food sera mise à l'honneur avec les chefs des Tables Roannaises, co-organisateur de cet événement. Belle gastronomie, décor atypique, spectacle de grande qualité et dance floor, avec le DJ Pat Angeli, seront au programme de cette dernière soirée gourmande RTO.

Et la participation du candidat de la saison 15 de Top Chef, Pierre Reure et sa Tambouille.



Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à l'Office de Tourisme

**ILS SONT L'ESSENCE MÊME DE ROANNE TABLE
OUVERTE. LES DÎNERS-SPECTACLES ASSOCIENT
GASTRONOMIE ET SPECTACLE VIVANT.**

Nous avons l'un des territoires gourmands et gourmets les plus riches et les plus variés de France. Le « bien manger » est, dit-on à juste titre, un véritable art de vivre. Ce sont ces chefs et ces tables roannaises qui l'incarnent au quotidien, que nous souhaitons mettre en lumière à travers ce festival. **NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE AVEC LES AFTERWORKS.**



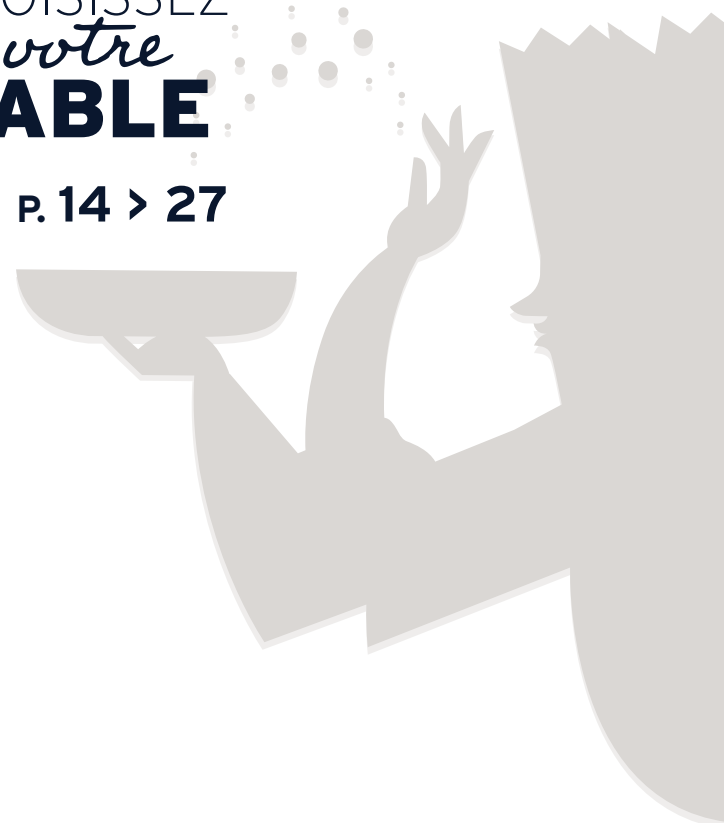
Les dîners débutent à 20h et les déjeuners à 12h30. Nous vous remercions par avance de bien vouloir respecter ces horaires pour le bon déroulement des soirées. Les afterworks commencent quant à eux à 19h.

Les réservations des dîners-spectacles s'effectuent directement auprès des restaurateurs.

LES DÎNERS
Spectacles
ET AFTERWORKS

CHOISISSEZ
votre
TABLE

P. 14 > 27





AU FOUR DE ST-JEAN

10, place Saint-Jean
SAINT-JEAN-SAINT-AURICE



40€

DAVYNA AMORÈS ET BENJAMIN LOYNET

Tous les chemins menant à Saint-Jean-Saint-Maurice, les bourguignons Benjamin Loynet et Davyna Amores ont succombé il y a 9 ans aux charmes de l'un des plus beaux villages du Roannais. Leur restaurant « Au Four de Saint-Jean », authentiquement familial et convivial, voire festif à ses heures, célèbre tout autant la cuisine traditionnelle que le fleuron de l'Auvergne : le Cantal (sur pizzas au feu de bois). Benjamin en cuisine, et Davyna en salle, s'intègrent à un paysage jeanmauricois doué pour le bien vivre.

RÉSERVATION 04 77 62 96 04

SAMEDI 5 OCTOBRE

Francœur (p.34)



AU JARDIN GOURMAND

1, allée Claude Barge, LE COTEAU



50€

LILIAN ET MATHILDE DEAL

Mathilde et Lilian Deal souhaitaient un retour aux sources pour y vivre ensemble leur passion pour la restauration, elle au service, lui aux commandes de la cuisine. Qu'à cela ne tienne. Les voici livrés à l'esprit bucolique des bords de Loire, Au Jardin Gourmand (anciennement Le Relais Fleuri), proposant une bistronomie raffinée et inventive servie dans une ambiance décontractée. Lilian, un temps à la recherche de l'épice perdue, aime enrichir les recettes traditionnelles.

RÉSERVATION 04 77 67 18 52

MERCREDI 16 OCTOBRE

Bazar et bémols (p.37)



AUBERGE DE BOISSET

Le Bourg, NOTRE-DAME-DE-BOISSET



50€

FRÉDÉRIC ET KRISTEN PILON

Si les voyages forment la jeunesse, ils forment aussi les cuisiniers. Frédéric Pilon, aux fourneaux de l'Auberge de Boisset depuis 2015, a multiplié les expériences dans divers palaces du monde entier, de l'Australie aux Caraïbes, de la Suisse au Canada, d'où il a ramené le goût des viandes en sauces et, surtout, une épouse tout aussi passionnée que lui par la restauration. Kristen et son chef de mari proposent depuis une savoureuse revisite de plats traditionnels centrée sur les produits de saison.

RÉSERVATION 04 77 62 82 73

JEUDI 3 OCTOBRE

Picky Banshees (p.34)

JEUDI 10 OCTOBRE

Pacôme Rotondo et Fabrice Dutour (p.34)



EDITH REYNARD ET
JÉRÔME BÉROUD

AUBERGE DU BELVÈDÈRE

2100, route touristique
COMMELLE-VERNAVY



50€

JEUDI 10 OCTOBRE

Les Tit'Nassels (p.30)

JEUDI 24 OCTOBRE

Mariluçe (p.30)

À Commelle-Vernay, L'Auberge du Belvédère nous réserve, outre un panorama époustouflant sur la côte roannaise, quelques spécialités portées par un duo de chefs aux affinités culinaires évidentes. Edith Reynard et son chef Jérôme Béroud proposent une cuisine exclusivement maison, avec en tête de proue, les fameuses grenouilles d'Edith, « fameuses » étant un doux pléonasme, et des pièces de bœuf charolais également sans pareilles. Cette ode au terroir a des adeptes qui, depuis 25 ans, viennent de loin. Très loin.

RÉSERVATION
04 77 72 94 55



CHRISTOPHE ET
NAZHA DÉSIRÉE

AUBERGE DU VIEUX CROZET

59, place du Puits
LE CROZET



45€

SAMEDI 5 OCTOBRE

Delacourt (p.29)

MERCREDI 9 OCTOBRE

Ulysse von Ecstasy (p.35)

SAMEDI 12 OCTOBRE

The Swing Birds (p. 32)

MERCREDI 16 OCTOBRE

La pluie fait des claquettes (p. 29)

Dans cette bâtisse en pierres seyant au village médiéval du Crozet, Nazha et Christophe Désirée nous font voir du pays, le nôtre, depuis bientôt 4 ans. Après un long tour de France culinaire, ils ont repris l'Auberge du Vieux Crozet qui, centenaire, ne déroge pas à sa vocation : être un lieu incontournable de gastronomie française, faisant la part belle aux produits du terroir. Entre audace, pure tradition et nouveautés permanentes, les foies gras, bœufs charolais ou escargots n'ont qu'à bien se tenir !

RÉSERVATION
04 26 54 63 22



ANDRÉAS VETTER

BRASSERIE 9.18

100, chemin de la Chapelle,
VILLEREST



55€

MARDI 8 OCTOBRE

Ulysse von Ecstasy (p.35)

MARDI 15 OCTOBRE

The Fallen Birds (p.35)

Le golf 27 trous du Domaine de Champlong s'est offert une acolyte de taille : la Brasserie 9.18, installée dans l'ancienne ferme Darpheuille rénovée en club-house. Les chefs Olivier Boizet, du très renommé Château de Champlong, et Rémy Gardon, travaillent de concert à l'élaboration d'une carte esprit brasserie, fraîche et dynamique, où le fait maison est une évidence. Dans un intérieur cosy, ou en terrasse avec vue sur le parcours golfique, l'ailleurs, avec ou sans club, est 7/7 à portée de main.

RÉSERVATION
04 77 69 69 69



DAVID PIQUET ET LAURENT DUPUY

CFA

155, route de Briennon
MABLY

Déjeuner
à 12h30

48€

VENDREDI 4 OCTOBRE
Delacourt (p.29)

Depuis plus de 15 ans, les apprentis du CFA du Roannais de la filière restauration (cuisine et service) disposent d'un terrain privilégié pour faire leurs armes : un restaurant d'application ouvert au public sur réservation.

Sous l'égide de David Piquet et Laurent Dupuy, les apprentis apprennent à maîtriser les secrets de la gastronomie selon des thématiques précises (brasserie, bistronomie, gastronomie...). La pédagogie devient une expérience gourmande !

RÉSERVATION
04 77 44 83 50



OLIVIER ET VÉRONIQUE BOIZET

CHÂTEAU DE CHAMPLONG

100, chemin de la Chapelle
VILLEREST

89€

MERCREDI 16 OCTOBRE

On va s'aimer (p.32)

MARDI 22 OCTOBRE

Bach au bistro (p.37)

MERCREDI 23 OCTOBRE

Mariluce (p.30)

JEUDI 10 OCTOBRE

J'ai mangé du Jacques (p.31)

AU CUVAGE DE CHAMPLONG

Il y a presque 30 ans, le chef Olivier Boizet, jadis formé par les plus grands, et son épouse Véronique rénovaient un joyau du patrimoine du XVI^e siècle pour en faire un lieu de haute gastronomie et un hôtel 4 étoiles. La table du Château de Champlong est en pleine idylle. Le chef, également Maître Cuisinier de France, enseigne à son équipe « la compréhension qui passe par le cœur », pour que le produit s'exprime et que les saveurs exultent.

RÉSERVATION
04 77 69 69 69



ANTOINE SALVY ET LOUISE BLONDEL

CÔTE À CÔTE

35, place des Chalandes
ST-JEAN-ST-AURICE-SUR-LOIRE

40€

JEUDI 3 OCTOBRE

The Fallen Birds (p.35)

Forts d'expériences acquises dans de prestigieux établissements de la région clermontoise, Louise et Antoine Salvy, Côte à Côte à la scène comme à la vie, ont décidé en 2018 d'installer leur restaurant dans le village médiéval de Saint-Jean-Saint-Maurice. Depuis, leur cuisine délicieusement traditionnelle, locavore et de saison, ainsi que leur sens inné de l'accueil, distillent les recettes du bonheur.

Et pendant ce temps-là... les desserts maison rivalisent tranquillement de finesse et de générosité.

RÉSERVATION
04 77 65 54 96



MERCREDI 23 OCTOBRE

L'arnaque (p.30)

ENTRE DEUX Ô

72nd Quai commandant l'herminier
ROANNE

66€

SÉBASTIEN BRISEBRAS ET RAPHAËL DESBROSSE

Depuis quelques années, il flotte à Roanne comme un air de gastronomie... fluviale. Car le restaurant Entre Deux Ô, voguant à son aise entre la Loire et le canal, peut s'enorgueillir d'une reconnaissance vite conquise. La cuisine du chef Sébastien Brisebras se révèle audacieuse et inventive, imaginée à partir de produits frais dont la fulgurante complémentarité surprend délicieusement. Certains ont Le Déjeuner sur l'Herbe, Roanne a le déjeuner sur l'eau et, foi de fins gourmets, nous ne perdons pas au change.

RÉSERVATION 04 77 23 91 03



L'ASSIETTE ROANNAISE

97, Place de Verdun
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE

60€

CHRISTOPHE ET CAROLE GUILLON

1998. L'année du sacre des Bleus pour la France. Celle de la création de L'Assiette Roannaise pour notre terre de gastronomes avant d'être groupées. Carole Guillon, amphitryonne, et son mari Christophe, chef cuisinier de convictions, ont fait de leur restaurant à Saint-Forgeux-Lespinasse un trait de génie, une institution d'avant-garde. Au décor contemporain, une cuisine contemporaine sans cesse renouvelée. On a beau s'y attendre... la pertinence créative du chef nous cueille comme des bleus (encore eux).

RÉSERVATION 04 77 65 65 99



L'ATELIER LOCAVORE

2, avenue de la Libération • LE COTEAU

68€

GUILLAUME GOUTAUDIER

Tout est dans le titre. Ou presque. Il nous manque le chef roannais, Guillaume Goutaudier, viscéralement attaché au locavorisme, soit la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de chez soi. Entendez, « appliqué à l'Atelier Locavore » : les escargots de Saint-Bonnet-des-Quarts, les lentilles de Perreux, les pleurotes du Brionnais ou les poissons de... la mer. Sa passion noble en fait un brillant ambassadeur de nos richesses locales, ralliant à sa cause des amateurs toujours plus nombreux.

RÉSERVATION 04 77 68 12 71

MARDI 1^{ER} OCTOBRE

Picky Banshees (p.34)

MARDI 8 OCTOBRE

Rocket Man Elton John et moi (p.32)

MARDI 15 OCTOBRE

On va s'aimer (p.32)



L'AVENTURE

24 rue Pierre Dépierre • ROANNE



JEAN-LUC, ADRIANE ET PIERRE-ALBAN TRAMBOUZE

Voilà une cuisine d'instinct et de lumière, un endroit unique à Roanne où près d'un aventurier sur deux commande un « fais nous ce que tu veux ». La confiance règne depuis 1987, peaufinée par le chef globe-trotter Jean-Luc Trambouze, son fils Pierre-Alban, sa fille Adriane, et l'esprit d'une « Ba-ronne » rendue culte par chaque gâteau aux marrons et pralines. Seules routines : l'œuf à plat au caviar végétal et truffe, ou le dessus-dessous, boudin Saint-Jacques poutargue pulvérisée. Le reste n'est qu'Aventure.

RÉSERVATION 04 77 68 01 15

MERCREDI 16 OCTOBRE

Les Mirabelles Kitchen (p.32)



L'ÉTAL SAINT HAONNOIS

135 place François Grangier
SAINT-HAON-LE-VIEUX



JEAN-HUGUES VANDEVILLE

Passionnés parmi les passionnés, Betty et Jean-Hugues Vandeville sont depuis plus d'un an aux commandes de l'Étal Saint-Haonnais à Saint-Haon-le-Vieux. Après avoir tenu un restaurant semi-gastronomique dans une région touristique, ces Nîmois ont souhaité revenir à l'essentiel de l'aventure humaine au cœur d'un village authentique. Le chef prodige propose des menus du jour et burgers inventifs la semaine, puis une cuisine gastronomique le week-end, avec pour dénominateur commun la saisonnalité du fait maison.

RÉSERVATION 07 60 96 78 77

MARDI 15 OCTOBRE

Les Mirabelles Kitchen (p.32)



MARDI 22 OCTOBRE

Tristan Mago (p.33)



L'ORIGINAL

1301 route de Renaison, Croix Lucas
SAINT-HAON-LE-VIEUX



FLORIAN TROUVÉ ET MATHIEU GAULEN

À Saint-Haon-le-Vieux, entre une terrasse ombragée et un intérieur d'inspiration végétale, L'Original nous offre un concept éminemment convivial : restaurant traditionnel à midi, il se transforme en bar à cocktails/tapas de haute volée le soir. Passionné par la restauration et la mixologie, Florian Trouvé a longuement affiné ses compétences dans des établissements roannais, dont l'Astrée, ou dans des 5 étoiles de renom, avant de créer ce lieu à la croisée des chemins. Où il fait si bon vivre et s'éterniser !

RÉSERVATION 04 77 64 40 72

MERCREDI 9 OCTOBRE

Pacôme Rotondo et Fabien Dutour (p.34)



MERCREDI 16 OCTOBRE

The Fallen Birds (p.35)



THIBAUD CUCHERAT
ET BÉRÉNICE POZIN

LA BASTIDE DE CHÂTEL

9 place Verdun
SAINT-HAON-LE-CHÂTEL



JEUDI 24 OCTOBRE

Tiny Shuttle (p.35)



Dans le village médiéval de Saint-Haon-le-Châtel, La Bastide de Châtel écrit la suite du Garde-Manger, conservant l'authenticité bohème du lieu. Bérénice et Thibaud Cucherat réinvestissent leur région natale après 8 ans d'expériences parisiennes étoilées. Leur crédo : travailler exclusivement des produits français, et locaux tant que faire se peut. D'ailleurs, les grands classiques de l'hexagone sont ici traités en stars incontestées, dans une ambiance conviviale où la générosité s'inspire à chaque bouchée.

RÉSERVATION
04 77 66 91 60



VANESSA FARJOT

LE 202

3, rue Georges Ducarre
ROANNE



JEUDI 3 OCTOBRE

Francœur (p.34)



En plus de 25 ans de métier, Vanessa Farjot est passée par les cuisines des plus beaux établissements étoilés Michelin de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Avec le 202, elle propose désormais une cuisine bistrannique et réalisée à partir de produits frais et locaux. À deux pas du théâtre et de l'hôtel de ville, elle vous accueille dans un cadre chic et décontracté. Un lieu de vie où la cheffe a décidé de partager avec ses convives, en toute transparence, sa cuisine 100 % faite maison ! Parce que voir son plat prendre vie sous ses yeux rend encore plus savoureuse l'expérience culinaire...

RÉSERVATION
09 82 29 06 85



NICOLAÏ, OKSANA ET
ELISABETH RAPAPORT

LA PLACE ROUGE

2, place du Marché
ROANNE



MERCREDI 2 OCTOBRE

Cocktail Flamenco (p.36)



MARDI 22 OCTOBRE

L'arnaque (p.30)



Celle-ci n'est jamais vide car cet autre café Pouchkine, diablement festif, a fait rougir notre place du marché. Depuis 2009, La Place Rouge nous invite à boire à son samovar et à goûter l'âme slave via une cuisine russe faite de borshtch, pelmenis, koklietkis et autre saumon salé maison. Nicolai, sa femme Oksana et leur fille Elisabeth nous racontent leur pays dans un patchwork de couleurs, de motifs floraux et de matriochkas, avec une offre de vodkas à en perdre, avec modération, son latin. Na zdarovya !

RÉSERVATION
06 19 31 70 96



LOÏC VAILLANT

LE BEL'VUE

Le Bourg
LE CERGNE



- JEUDI 10 OCTOBRE**
Ulysse von Ecstasy (p.35)
- SAMEDI 12 OCTOBRE**
J'ai mangé du Jacques (p.31)
- JEUDI 17 OCTOBRE**
The Fallen Birds (p.35)

Une vue panoramique sur les Monts du Haut Beaujolais, un jardin paysagé assorti d'une terrasse élégante. Vous êtes dans le village du Cergne, à l'hôtel-restaurant gastronomique le Bel'Vue. Valérie et Loïc Vaillant en sont depuis 33 ans les propriétaires, succédant à 6 autres générations. Le chef, Maître restaurateur, privilégie les circuits courts pour une cuisine de terroir délicate (grenouilles et poissons frais, tartare de bœuf, foie gras poêlé...), tout en harmonie des saveurs et finesse d'exécution.

RÉSERVATION
04 74 89 87 73



PASCAL ROCHETTE

LE BISTROT

30, place Promenade Populle
ROANNE



- JEUDI 24 OCTOBRE**
Yvan Marc et Frédéric Bobin (p.31)

Le meilleur de la cuisine lyonnaise a son pendant roannais qui, depuis 2003, donne à la place des Promenades un je ne sais quoi de la cité de la soie. Si les petits carreaux rouges et blancs, emblématiques des bouchons, y sont pour quelque chose, le savoir-faire de Pascal Rochette, surtout, propulse Le Bistrot en plein made in Lyon. Vichyssois et ancien du Fouquet's, ce chef spécialiste du tablier de sapeur, tête de veau et autre croustillant de pied de porc prône la tradition. Et c'est un jeu de gone !

RÉSERVATION
04 77 72 28 19



PIERRE FULACHIER ET LAURICE BESSON

LE BISTRO BEAULIEU

10, rue de Saint-André
RIORGES



- MARDI 15 OCTOBRE**
Dorcha Cobs Origin (p.36)

Né en 2014 de l'histoire d'amour entre un cuisinier et une pâtissière, Le Bistro Beaulieu à Riorges érige la gourmandise au rang de vertu capitale. Tout aussi passionnés l'un que l'autre, et l'un de l'autre, Laurice et Pierre Fulachier entraînent notre inclination pour les plaisirs de bouche et les assiettes à saucer, faisant de la bistronomie une philosophie. Basée sur la créativité et la valorisation des produits du marché, leur cuisine d'alchimie amoureuse donnerait le béguin à n'importe quel ascète.

RÉSERVATION
04 77 23 12 27



LE BISTROT DES 4 SOURCES

33, Grande Rue • SAINT-ALBAN-LES-EAUX



GENNARO TIA ET ELODIE WITT

Des murs de pierres, un sol en bouchons de bouteille pour donner le la, une ambiance molletonnée et des airs de vacances... Depuis bientôt 3 ans, Elodie Witt et Gennaro Tia gèrent leur établissement au grès des étals du marché et des 4 saisons.

- LUNDI 7 OCTOBRE**
Rocket Man Elton John et moi (p.32)
- LUNDI 14 OCTOBRE**
On va s'aimer (p.32)

RÉSERVATION 04 77 62 81 09



LE BOUCHON DES HALLES

12, rue Roger Salengro • ROANNE



AUDREY ET DAVID LARDY

Tous les fins stratèges du bien vivre en Roannais connaissent Le Bouchon des Halles, le restaurant situé en plein cœur de notre corne d'abondance : Les Halles Diderot. David Lardy, Maître restaurateur, et son épouse Audrey, en salle, y proposent une cuisine traditionnelle à forte influence lyonnaise, avec 100% de produits frais provenant des halles. Pourquoi se priver. Depuis plus de 10 ans, l'ambiance authentiquement bistrot et multigénérationnelle du lieu en fait un incontournable pour tous les mordus du terroir.

- JEUDI 3 OCTOBRE**
Cocktail Flamenco (p.36)
- JEUDI 10 OCTOBRE**
Tu connais la chanson ? (p.31)
- JEUDI 17 OCTOBRE**
Bazar et bémols (p.37)
- JEUDI 24 OCTOBRE**
Les Tit'Nassels (p.30)

RÉSERVATION 04 77 70 02 38



CHÂTEAU D'ORIGNY

★ GUIDE MICHELIN
2210, route de Roanne • OUCHES



JULIEN LAVAL ET WERNER DE CLIPPEL

Le Château d'Origny a trouvé sa place dans la cour des grands chefs ! Auréolé de sa première étoile au Guide Michelin, l'établissement de charme sait ravir ses convives. Le chef Julien Laval et le propriétaire des lieux, Werner de Clippel, jouent avec les saveurs, éveillent les papilles et suscitent l'envie de découvrir une cuisine gastronomique créative et moderne. Ici, les produits sont magnifiés selon leur saison et la carte est entièrement renouvelée toutes les cinq à six semaines.

- MERCREDI 16 OCTOBRE**
Ana Bela (p.36)
- MERCREDI 23 OCTOBRE**
Yvan Marc et Frédéric Bobin (p.30)

RÉSERVATION 04 77 72 52 67



LE GARDE MANGER

132, avenue de la Libération • LE COTEAU



CATHERINE MORGUE

Elle a juste changé de lieu, mais l'âme est toujours la même ! « Chez la Cathy », on mange toujours délicieusement bien. Des produits faits maison, des plats traditionnels, de la « bonne » cuisine partagée dans la convivialité... Ici, on vient pour profiter de l'instant présent et on en redemande ! Car tout est à l'image de la patronne, Cathy, généreuse et sympathique. Sa philosophie du bonheur dans l'assiette est plébiscitée par les habitués et ne demande qu'à être connue des nouveaux. Au Coteau comme ailleurs, le Garde-Manger continue de nous régaler.

VENDREDI 11 OCTOBRE

HOP (p.37)



VENDREDI 25 OCTOBRE

Mariluce (p.30)



RÉSERVATION 06 06 82 66 90



LE PETIT PRINCE

28, rue des Marronniers
SAINT-ALBAN-LES-EAUX



MAX REURE ET QUENTIN BILLAUD

En trente-six ans, Max Reure a inscrit Le Petit Prince dans le paysage gastronomique roannais, le chef Quentin Billaud continue d'écrire l'histoire de l'établissement en apportant sa touche personnelle. Entouré de huit brigadiers, le nouveau chef sait s'adapter à la « Maison » en proposant à chaque nouvelle carte, une cuisine saine et savoureuse, fortement inspirée de ses voyages personnels. Dans les assiettes, des produits réconfortants et travaillés de façon originale embarquent les convives pour une belle expérience gustative, qui ne demande qu'à être renouvelée !

MERCREDI 2 OCTOBRE

Picky Banshees (p.34)



MERCREDI 9 OCTOBRE

HOP (p.37)



JEUDI 17 OCTOBRE

La pluie fait des claquettes (p.29)



MERCREDI 23 OCTOBRE

Bach au bistro (p.37)



RÉSERVATION 04 77 65 87 13



LE PRIEURÉ ★ GUIDE MICHELIN

11, rue de la Mairie • AMBIERLE



THIERRY ET GÉRALDINE FERNANDES

16 ans que brille 1 étoile Michelin au-dessus du Restaurant Le Prieuré, Au cœur du village d'Ambierle, dans une bâtisse de granit, intérieur contemporain face au monument imposant du Prieuré, le chef Thierry Fernandes exprime sa cuisine d'opportunité avec des produits français et de saison en utilisant le circuit court aidé par la maîtresse de maison, son épouse Géraldine.

JEUDI 10 OCTOBRE

HOP (p.37)



JEUDI 24 OCTOBRE

Tristan Mago (p.33)



RÉSERVATION 04 77 65 63 24



MARC ET VÉRONIQUE
DUBANCHET

LE RELAIS DE L'ABBAYE

415, route du Beaujolais
CHARLIEU

Déjeuner
à 12h30



DIMANCHE 6 OCTOBRE

Rocket Man Elton John et moi (p.32)



VENDREDI 11 OCTOBRE

Garance (p.29)



Aux portes du village de caractère de Charlieu, là où sinue un Sornin tranquille, Le Relais de l'Abbaye déploie depuis 17 ans tout son art de la gastronomie. Véronique et Marc Dubanchet, le chef Maître Restaurateur, y dirigent une équipe de passionnés tout autant dévouée à l'hôtel de charme qu'au restaurant adjacent. Celui-ci, dans une ambiance raffinée et contemporaine, propose une cuisine de saison résolument tournée, comme une symphonie pastorale, vers la mise en valeur de notre terroir.

RÉSERVATION

04 77 60 00 88



FABIEN ET MARIE RAUX

RESTAURANT DE LA LOIRE

30, rue de la Berge
POUILLY-SOUS-CHARLIEU

★ GUIDE MICHELIN



JEUDI 10 OCTOBRE

The Swing Birds (p.32)

JEUDI 17 OCTOBRE

Régis Maynard (p.33)

En novembre 2021, Fabien Raux et sa femme Marie, accompagnés de leurs équipes, insufflaient un vent nouveau à cette adresse incontournable du Roannais. Près d'un an plus tard, ils obtenaient leur première étoile au Guide Michelin ! Aujourd'hui, la cuisine de ce jeune mais néanmoins expérimenté chef, se dégage en 3, 5, 6 ou 7 temps, en laissant place à l'impromptu. Une règle cependant prévaut : jamais plus de trois produits différents mais chacun travaillé de plusieurs manières. Car chaque produit est sublimé, toujours dans son intérêt et en accord avec son producteur.

RÉSERVATION

04 77 60 81 36



ANDRÉ CHOUVIN

LE TILIA

Place du Plaisir
JOUX



VENDREDI 25 OCTOBRE

Tristan Mago (p.33)

Niché dans les Monts du Lyonnais, sur la bien nommée Place du Plaisir du village de Joux, l'hôtel-restaurant gastronomique Le Tilia conjugue depuis 15 ans art culinaire français et inventivité. Le Maître-Restaurateur André Chouvin, enfant du pays, compose des partitions gourmandes inspirées aussi bien de son tour de France des grands chefs, que de ses 13 années passées en Australie. Là, à l'ombre d'un tilleul séculaire, des épices et condiments d'ailleurs s'unissent aux illustres classiques de la culture hédoniste.

RÉSERVATION

04 74 05 19 46



FRÉDÉRIC NAVEZ

LES AGAPES DE VINCI

55, route de Rozier en Donzy CIVENS

60€

VENREDI 18 OCTOBRE

La pluie fait des claquettes (p.29)

VENREDI 25 OCTOBRE

Les Tit'Nassels (p.30)

En plein cœur de Civens, le chef Frédéric Navez vous régale les papilles. Sa cuisine gastronomique et « traditionnelle bien faite » réserve une place de choix aux produits locaux. Son incontournable depuis 25 ans ? Le foie gras poêlé croustillant au caramel et chocolat servi avec une nonette au foie gras et sa glace. Le poisson n'est cependant pas en reste car c'est un aliment qu'aime travailler le chef. Aux Agapes de Vinci - Civens à l'envers (et oui...) - les convives partagent un moment heureux autour de la table. Dans l'assiette ou sur les murs, ici, le génie est partout !

RÉSERVATION
04 77 28 87 58



MAXIME VASSEUR

LES ATELIERS DES GRANDS CÈDRES

200, route de Changy CORDELLE

69€

MARDI 1^{ER} OCTOBRE

Ana Bela (p.36)

Depuis l'été 2022, Maxime Vasseur propose un lieu unique et original en plein cœur des Grands Cèdres à Cordelle. Le concept : un restaurant éphémère de début mai à fin septembre où se succèdent à rythme régulier, des chefs de tout horizon et du monde entier. Le temps d'une résidence culinaire, chaque chef prend le temps de se nourrir de l'énergie ressourçante des lieux, pour mieux se retrouver et aller à la rencontre des gastronomes du territoire roannais. Le service est assuré chaque soir, du mercredi au lundi, avec en plus, le déjeuner du dimanche.

RÉSERVATION
04 77 66 69 18



SANDRINE FOUILLAND ET STÉPHANE SUBRIN

LES GENS HEUREUX

15, rue du Tacot RENAISON

50€

VENREDI 11 OCTOBRE

Tu connais la chanson ? (p.31)

VENREDI 18 OCTOBRE

Régis Maynard (p.33)

En seigneurs des lieux qui portent bien leur nom, Les Gens Heureux nous proposent une expérience hybride où la gourmandise est un catalyseur de bonheur de vivre. Après 13 ans passés aux commandes du restaurant Côtes et Vignes, Sandrine Fouilland et Stéphane Subrin, le chef, ont transformé l'ancienne gare du Tacot de Renaison en table bistronomique (les midis), café, salon de thé, bar et épicerie fine. Autour de produits de qualité, une seule devise : la convivialité bienveillante, à toute heure de la journée.

RÉSERVATION
09 88 01 95 64



NHÀ LÀM

14, place du Marché • ROANNE

40€

LILOU MUOI NUGUES

La cuisine asiatique associée aux produits du terroir local. Telle est la volonté affichée du nouvel établissement installé en plein cœur de la place du Marché depuis avril 2023. Et lorsque l'on sait que « Nhà Lam » en vietnamien signifie « fait maison », on sait d'avance que les valeurs culinaires chères à Guillaume Goutaudier, chef de l'Atelier Locavore et propriétaire de l'établissement, seront respectées. Quand le terroir local fait exploser en bouche les saveurs de la cuisine vietnamienne de la cheffe Muoi!

LUNDI 21 OCTOBRE

Tristan Mago (p.33)

RÉSERVATION 04 87 23 06 83



O'TEMPO

46, avenue Carnot • ROANNE

65€

SANDRO GERACE

En plein cœur du centre-ville, découvrez l'univers du chef Sandro Gerace en vous invitant à la table d'O'Tempo ! D'inspiration franco-italienne, sa cuisine bistronomique est une cuisine gourmande élaborée à partir de produits frais et dégustée dans une ambiance décontractée. Chez O'Tempo, le rythme est trouvé et les plats sont servis selon les saisons. La petite touche en plus... le chef travaille en étroite collaboration avec un chef pâtissier expérimenté.

VENREDI 18 OCTOBRE

Bazar et bémols (p.37)

VENREDI 25 OCTOBRE

Yvan Marc et Frédéric Bobin (p.30)

RÉSERVATION 04 77 63 10 52



OMA

6, place Georges Clemenceau • ROANNE

70€

JUAN PENUELA, LUDOVIC PUZENAT ET FRÉDÉRIC DAMERY

Dans une ambiance lumineuse, élémentaire et contemporaine, le restaurant Oma, dont le nom désigne la grand-mère en allemand, s'articule autour du trio Frédéric Damery, Juan Penuela et le chef Ludovic Puzenat. Celui-ci, aguerri par ses expériences en restauration gastronomique, s'ancre ici dans une cuisine traditionnelle d'opportunité, où les plats du terroir s'offrent un raffinement nouveau. En scène sous nos yeux, il fait l'éloge de produits frais et de saison via une bistronomie chic et décontractée.

MARDI 15 OCTOBRE

Régis Maynard (p.33)

RÉSERVATION 04 77 71 24 54



PAPILLES

9, place Georges Clemenceau • ROANNE



QUENTIN JANET ET ELÉA HUDRY

Avec Papilles, leur établissement niché place Clémenceau, Quentin et Eléa ont souhaité régaler leurs convives dans le respect de la planète. Chaque midi, dans la vaisselle chinée, leurs convives découvrent des plats savoureusement originaux et raffinés. Un menu bistro unique élaboré à partir de produits locaux, dans le respect du zéro perte cher à ce couple de trentenaires. Car ici, la cuisine se vit et se déguste, sans artifice. Le bonheur de savourer en toute authenticité !

RÉSERVATION 04 77 60 24 43

VENDREDI 11 OCTOBRE

Jeff Mailfert (p.35)



TERROIRS LA TABLE

4, place Georges Clemenceau • ROANNE



CHRISTOPHE DECROIX ET JEAN-MARC DURRIS

Une table généreuse et gourmande en plein centre historique qui, comme son nom le suggère, met en avant les produits locaux dont regorge notre terroir. Le chef, Christophe Decroix, qui a d'abord travaillé auprès d'un étoilé parisien avant de sillonner la France à la recherche de recettes confidentielles, a trouvé à Roanne de très bonnes raisons de s'attarder. Orchestré par Jean-Marc Durriss, Terroirs La Table, à la fois restaurant et bar à vin, fait savamment écho à nos producteurs et éleveurs du roannais.

RÉSERVATION 09 75 78 77 25

MERCREDI 9 OCTOBRE

Tu connais la chanson ? (p.31)

MERCREDI 23 OCTOBRE

Tiny Shuttle (p.35)



MA CHAUMIÈRE

3, rue St Marc • LE COTEAU



FRÉDÉRIC STALPORT

Avec un nom aussi évocateur de notre tradition culinaire, le restaurant Ma Chaumière, connu depuis 1894, ne pouvait pas se permettre une cuisine moléculaire. Lorsque Nathalie et Frédéric Stalport, ancien de chez Pierre Orsi, ont repris cette institution costelloise en 2002, c'était pour y proposer une cuisine de grand-mère, longuement et doucement mijotée. Vingt ans plus tard, le filet mignon cuit à basse température côtoie toujours un pâté croûte d'exception. Les Tables Roannaises ont un bel avenir devant elles.

RÉSERVATION 04 77 67 25 93

VENDREDI 4 OCTOBRE

Francœur (p.34)

VENDREDI 11 OCTOBRE

J'ai mangé du Jacques (p.31)

SAMEDI 12 OCTOBRE

Jeff Mailfert (p.35)

SAMEDI 19 OCTOBRE

Les Mirabelles Kitchen (p.32)

AFTER Work

! NOUVEAUTÉ



JEAN-BAPTISTE PATAIN ET JULIEN PRÉVOT

L'UN VERSE

1 rue Georges Ducarre
ROANNE

MERCREDI 16/10

Pacôme Rotondo et Fabrice Dutour (p.34)

JEUDI 17/10

Dorcha Cobs Origin (p.36)

Bar à vins s'il en est, L'Un Verse offre en plein Roanne une escapade dans les régions viticoles françaises, avec spéciale dédicace pour les amateurs de spiritueux. Dans une atmosphère feutrée et conviviale, aux mœurs adoucies par une ambiance musicale vintage, Jean-Baptiste Patain et Julien Prévot proposent une carte dense : 110 bouteilles permanentes de vins français, 15 nouveautés tous les 15 jours, un choix unique de whiskies et rhums du monde entier, des surprises et tartines apéritives à partager.

RÉSERVATION
04 77 67 02 63



MARTA MULET MOLINS

LE COQ ET LA MULE

63 rue Albert Thomas
ROANNE

VENDREDI 4/10

Cocktail Flamenco (p.36)

Hola Bienvenido chez Marta, catalane et fière de l'être ! En poussant la porte de l'établissement, vous êtes immédiatement happés par l'ambiance chaleureuse des lieux et les personnalités solaires du personnel. Le coq (en référence à la France, pays de son mari) et la mule (animal emblématique de la Catalogne), c'est une plongée en terre catalane ! L'incontournable de la carte ? Le poulpe « à la Marta », que tout convive se doit de déguster au moins une fois. Ici, la cuisine est une fête et elle se savoure avec générosité.

RÉSERVATION
06 86 12 46 52



GRÉGORY PEREIRA ET MARIE VALTY

ENTRE NOUS

10 place des Promenades Populle
ROANNE

MERCREDI 16/10

Dorcha Cobs Origin (p.36)

Entre Nous est une invitation à la convivialité, au partage et aux échanges. Ici, les téléphones sont interdits. Pour mieux se retrouver ! Une décoration soignée, inspirée Art Déco et complétée par des matières dites chaudes, vous plonge dans un univers chaleureux appelant à la pause. Au près de Marie et Greg, on a tout simplement envie de prendre le temps, de s'attarder, à n'importe quelle heure de la journée. Chez Entre Nous, le « comme à la maison » retrouve toutes ses lettres de noblesse.

RÉSERVATION
06 45 83 02 17

LES DÎNERS Spectacles ET AFTERWORKS

CHOISISSEZ
votre
AMBIANCE
P. 29 > 37

Chanson
française



Théâtre Cabaret
Humour
Mentalisme



Pop • Rock
Folk • Blues



Jazz
Swing



Musiques
du Monde



Musique
Classique



Chanson
française



! NOUVEAU
LA PLUIE
FAIT DES
CLAQUETTES



Virginie Capizzi, entourée de Thomas Cassis et Michel Berelowitch, reprend le répertoire de Claude Nougaro en s'appuyant sur le livre-disque Claude Nougaro enchanté sorti aux éditions Des Braques. Transmettre ses chansons aux enfants, quelle belle idée! Car, la gourmande poésie de ses mots et le swing ludique des musiques de ses compositeurs fétiches ont tout pour plaire aux jeunes oreilles. Il fallait donc un trio de choc pour faire résonner les airs hauts en couleur du crooner toulousain!

16|OCT • Auberge du Vieux Crozet (p.15)

17|OCT • Le Petit Prince (p.22)

18|OCT • Les Agapes de Vinci (p.24)

f Gomme Prod @ gomme_
production
www.gomme-production.com

! NOUVEAU

GARANCE

Garance vient du théâtre et se raconte en chansons. En 2023, elle présente son nouveau répertoire à la musicalité électro-pop, un concert lumineux et plein d'espoir, un juste mélange de révolte et d'humour. Un questionnement sur nos constructions autour des relations, l'amitié, nos engagements, nos positionnements, nos ouvertures... Après 10 ans d'ateliers d'écriture avec Anne Sylvestre, plus de mille concerts et trois disques dont Bleu, Garance prépare actuellement son 4^e album, *L'amour*.



9|OCT • L'Assiette Roannaise (p.17)

11|OCT • Le Relais de l'Abbaye (p.23)

f Garance @ garancemusique
www.garance-lesite.com

DELACOURT



Il y a d'abord le doux bruit d'une rivière qui coule, puis l'apparition d'une maison cachée dans les bois... Univers dans lequel les deux sœurs Delacourt nous convient. Soleil De Nuit, le nouveau concert de Noémie et Amélie, est un subtil mélange de chansons pop fraîches, désaltérantes mais aussi profondes et sinueuses comme le lit d'un ruisseau qu'on suivrait. Deux chanteuses accompagnées par deux multi-instrumentistes-choristes vous embarquent dans leur intimité tantôt solaire tantôt obscure.

4|OCT • CFA (déjeuner à 12h30) (p.16)

5|OCT • Auberge du Vieux Crozet (p.15)

f delacourtmusic @ delacourtmusic
www.aakirecords.com

L'ARNAQUE



Sous leurs airs de dandy moderne, Léopold Newman & Albert Redford sont deux arnaqueurs notoires, notamment recherchés pour détournement de son et voix de fête. Entre spectacle d'humour et concert festif, le duo emmène les spectateurs grâce à des textes bien écrits et des mélodies entraînant. Chapardeurs de mots, pilliers d'airs, contrebandiers de la danse, Rimo et Momo se transforment le temps de l'Arnaque, en Robin des boissons, vous servant une saoul mus'hic à guincher de travers.

22|OCT • La Place rouge (p.19)

23|OCT • Entre deux ô (p.17)

f larnaquemusique @ larnaquemusique
www.cestquoilarnaque.com

LES TIT'NASSELS



AxL, Sophie, Romain et David... Des vies que l'on suit d'album en album avec la même envie de les retrouver sur scène. Leurs mélodies entraînant, leurs chansons engagées et leurs jeux de scènes nous donnent le sourire. Leur dixième album, *À double tour*, évoque leur singulier récit qui mêle leur je et notre nous, le romantisme qui valse à la poésie qui boxe. Un univers plus pop-rock, plus ouvert, plus diversifié à découvrir avec le désir intact d'accorder autant d'importance à la musique et au texte.

10|OCT • Auberge du Belvédère (p.15)

24|OCT • Le Bouchon des Halles (p.21)

25|OCT • Les Agapes de Vinci (p.24)

f Les Tit'nassels @ les_tit_nassels
www.lestitnassels.com

! NOUVEAU YVAN MARC ET FRÉDÉRIC BOBIN



Ce qui réunit Yvan Marc le chanteur pop ailligérien et Frédéric Bobin le folksinger lyonnais d'origine bourguignonne, c'est ce même amour des choses simples et ce goût pour les chansons chantées sur le ton de la confiance. Ils ont naturellement conçu un spectacle autour de l'amour. L'amour passion, l'amour déçu, l'amour impossible, l'amour cruel... En une vingtaine de chansons, ils explorent les sentiments humains. Un moment de partage simple (deux voix, deux guitares) mais qui touche en plein cœur.

23|OCT • Château d'Origny (p.21)

24|OCT • Le Bistrot (p.20)

25|OCT • Restaurant O'Tempo (p.25)

f Yvan Marc @ frederic.bobin

! NOUVEAU MARILUCE



Mariluce naît de la fusion de deux artistes, Marie et Lucie, dont la complicité est telle qu'elles finissent par ne faire qu'une. Un prénom pour deux femmes, deux voix pour un message. Un univers alternant extravagance et douceur, humour et poésie, réalité et idéaux... Mariluce chante des histoires de vies ordinaires, et célèbre la liberté sous toutes ses coutures. Un véritable tourbillon d'énergie. Méfiez-vous, cette harmonie est contagieuse !

23|OCT • Château de Champlong (p.16)

24|OCT • Auberge du Belvédère (p.15)

25|OCT • Le Garde manger (p.22)

f Mariluce @ groupeamariluce
www.mariluce.fr

Théâtre-Cabaret Humour Mentalisme



! NOUVEAU J'AI MANGÉ DU JACQUES



J'ai mangé du Jacques, c'est du théâtre musical avec au menu les reprises d'un tas de mecs qui s'appellent Jacques. De Prévert à Dutronc, Higelin ou Demy... mais pas seulement : il est des Jacques méconnus qui ont pourtant écrit pour Nougaro, inspiré l'hymne des Cités d'or ou siffloté Colchique dans les prés. Un engagement créatif façon madeleine de Proust, où Julie et Raphaël (comédiens, interprètes et multi-instrumentistes) revisitent avec délectation un patrimoine exquis.

10|OCT • Le Cuvage du Château de Champlong (p.16)

11|OCT • Ma Chaumière (p.26)

12|OCT • Le Bel'vue (p.20)

f J'ai mangé du Jacques
lavoixdupoulpe.com

! NOUVEAU TU CONNAIS LA CHANSON ?



Et si on jouait à « Qui a écrit cette chanson » ? Et pour une fois, en partant des paroles ? Parce qu'après tout, la chanson française, c'est une langue. Trenet traîne avec les surréalistes, Gainsbourg claqué des vers de Verlaine. Un simple blind-test ? En apparence, seulement. Car à travers ce jeu spontané, Louis Caratini propose un parcours initiatique sur les sentiers joyeux et escarpés de l'écriture ainsi que la découverte d'une vaste étendue d'œuvres insoupçonnées.

9|OCT • Terroirs la table (p.26)

10|OCT • Le Bouchon des Halles (p.21)

11|OCT • Les Gens heureux (p.24)

f Le Collectif Animale

! NOUVEAU

LES MIRABELLES KITCHEN



Mais qui sont vraiment Les Mirabelles Kitchen ? Ils s'agacent autant qu'ils s'adorent, et cette alchimie électrique propulse le public dans le tumulte d'un couple qui a traversé les montagnes russes du show-business. Une histoire à la fois touchante et hilarante. Mêlant avec brio sketches, parodies décapantes, compositions originales et reprises... ou presque. Ce duo, à l'énergie folle, vous promet un voyage inoubliable dans leur univers délicieusement déjanté.

15|OCT • L'Étal St Haonnois (p.18)

16|OCT • L'Aventure (p.18)

19|OCT • Ma Chaumière (p.26)

f Les Mirabelles Kitchen

@ lesmirabelleskitchen

www.greenpiste-records.com

THE SWING BIRDS



Ce trio féminin vous embarque dans les années 30 au son du swing, des 60's avec le rockabilly, en passant par des adaptations dans le style rétro de très grands tubes actuels ! Très inspirées par les Andrews Sisters, The Chordettes, Puppini Sisters et bien d'autres, les Swing Birds se spécialisent dans la technique de la close harmony (harmonie rapprochée), rendue célèbre dans les années 40. À ce répertoire elles incluent également des musiques modernes populaires réarrangées dans des styles musicaux vintage.

10|OCT • Restaurant de la Loire (p.23)

11|OCT • L'Assiette Roannaise (p.17)

12|OCT • Auberge du Vieux Crozet (p.15)

f theswingbirdsmusic **@** the_swing_birds

www.swingbirds.com

ON VA S'AIMER



Elle est chanteuse, il est chanteur, ils sont en couple et tendrement féroces. Ils s'aiment mais ça ne se passe pas toujours comme prévu, alors ils sont tour à tour jaloux, doux, tendres, de mauvaise foi, ... tout ça pour continuer à s'aimer ! Tous les ingrédients sont réunis pour faire de ce spectacle musical un moment de rires et d'émotions. Chansons des années folles, airs lyriques : Verdi, Bellini, Bizet, Offenbach...

De Fabrice Maitre et Véronique Pain.

14|OCT • Bistrot des 4 sources (p.21)

15|OCT • L'Atelier Locavore (p.17)

16|OCT • Château de Champlong (p.16)

f compagnieaccordparfait

www.compagnieaccordparfait.com

ROCKET MAN ELTON JOHN ET MOI



Rocket Man a tribute to Elton John est un spectacle musical de la compagnie Accents Toniques qui plonge dans la première période 1969/1983 de la popstar britannique. De l'album Too low for zero avec lequel Gildas de Saint Albin (piano/lead vocal) découvre Elton John, à l'époque des premiers walkman, en remontant jusqu'aux premiers succès (*Your song, Sorry seems to be the hardest word, Saturday night's alright, Crocodile Rock...*), le spectacle raconte la vie et l'ascension du duo Elton / Bernie Taupin.

6|OCT • Le Relais de l'Abbaye (Déjeuner à 12h30) (p.23)

7|OCT • Bistrot des 4 sources (p.21)

8|OCT • L'Atelier Locavore (p.17)

f accentstoniques

www.accentstoniques.com

RÉGIS MAYNARD



Jipé a invité ses parents et sa sœur Bernadette à manger chez lui pour l'anniversaire de celle-ci. Jipé veut mettre les petits plats dans les grands. Il a pensé au menu depuis le début de la semaine et il a sorti la belle vaisselle dont il a hérité de sa feuve grand-mère. Jipé est un peu stressé et sa famille un peu en retard. Dans ce temps suspendu où tout est prêt, Jipé fait une répétition générale de ce repas qu'il souhaite sans fausse note mais comme d'habitude au théâtre, rien ne va se passer comme prévu.

15|OCT • OMA (p.25)

16|OCT • L'Assiette Roannaise (p.17)

17|OCT • Restaurant de la Loire (p.23)

18|OCT • Les Gens heureux (p.24)

f regis.maynard.1 **@** regis_maynard

! NOUVEAU

TRISTAN MAGO



Plongez dans l'univers magique de Tristan Mago ! Spécialiste du close-up et du mentalisme, Tristan enchante ses spectateurs avec des tours éblouissants et des expériences mentales fascinantes. Avec son attitude bienveillante, Tristan crée une atmosphère magique où chaque spectateur est impliqué. Sa présence chaleureuse et son humour subtil font de ses spectacles un moment unique et inoubliable, où magie et mystère se rencontrent pour créer de magnifiques souvenirs.

21|OCT • Nhà Làm (p.25)

22|OCT • L'Étal St Haonnois (p.18)

24|OCT • Le Prieuré (p.22)

25|OCT • Le Tilia (p.23)

f Tristan Mago - magicien **@** tristan_mago

www.tristan-mago.com



Pop • Rock
Folk • Blues



PACÔME ROTONDO ET FABRICE DUTOUR



Un duo composé de Pacôme Rotondo, guitariste-chanteur de blues roannais à la voix rocailleuse et de Fabrice Dutour, guitariste de haute volée, à la carrière déjà bien remplie. Il a notamment partagé la scène avec des bluesmen reconnus, comme Bernard Allison ou encore Andy J Forest !

- 9|OCT • L'Original (p.18)
- 10|OCT • Auberge de Boisset (p.14)
- 16|OCT • L'Un Verse (p.27)

f [pacome.rotondo.3](#)
@ [pacome_rotondo](#)

FRANCŒUR

Chanteuse harpiste, Francœur est une créature pas tout à fait humaine vivant dangereusement accrochée à ses rêves. Une jolie mélancolie, intense et légère comme une plume, visant les entrailles droit jusqu'au cœur. Francœur est une funambule, oscillant sur les cordes d'une harpe, proposant une chanson pop française lumineuse. Quand elle n'accompagne pas Bernard Werber à la harpe, Francœur parcourt les routes en solo, où elle a déjà partagé la scène avec Govrachen, Cyril Mokaiesh, Clarika...



- 3|OCT • Le 202 (p.19)
- 4|OCT • Ma Chaumière (p.26)
- 5|OCT • Au Four de St-Jean (p.14)

f [francoeurmusic](#) **@** [francoeurmusic](#)

PICKY BANSHEES



Les Picky Banshees, menés par Samuel Chaffange et Cindy Ladakis, déroulent leurs balades aux accents chaleureux qui balayent le temps, dans la pure veine de la tradition musicale américaine. Une folk nostalgique mais jamais triste, sans limite et sans frontière. Harmonies maîtrisées, voix rocailleuse, guitares, harmonica... de la musique simple, aussi efficace que dépaysante ! Plus qu'un voyage, un véritable pèlerinage. Une quête collective, à la manière d'une grande communion, guidée par le chant des Banshees.

- 1^{er}|OCT • L'Atelier Locavore (p.17)
- 2|OCT • Le Petit Prince (p.22)
- 3|OCT • Auberge de Boisset (p.14)

f [pickybanshees](#) **@** [picky_banshees](#)
🌐 [www.pickybanshees.bandcamp.com](#)

ULYSSE VON ECSTASY



Ulysse Von Ecstasy est un singer-songwriter à l'âme poétique et aux envolées lyriques qui navigue dans les eaux troubles du folk psychédélique, entre sonorités acoustiques et électroniques. Son triangle des Bermudes est délimité par sa voix, le violoncelle d'Audrey Podrini et les synthés modulaires de Teddy Elbaz. Son premier disque *Ghost in Daylight* nous fait ainsi voyager dans un univers fantasmagorique, dans lequel il chante la beauté instantanée, au milieu des ruines de notre civilisation.

- 8|OCT • Brasserie 9.18 (p.15)
- 9|OCT • Auberge du Vieux Crozet (p.15)
- 10|OCT • Le Bel'vue (p.20)

f [vibrationsurlefil](#)
🌐 [www.vibrationsurlefil.com](#)

! NOUVEAU

THE FALLEN BIRDS



The Fallen Birds est un duo 2 voix, guitare, violon, looper, qui tisse une folk intimiste et chaleureuse. The Fallen Birds, ça sonnerait un peu comme Angus & Julia Stone, Jeff Buckley et Agnes Obel qui se confieraient leurs états d'âme, devant un chocolat chaud au coin du feu. Les voix d'Anaïs et Nico se succèdent, s'entremêlent, dansent et fusionnent avec délicatesse et mille précautions.

- 3|OCT • Côte à Côte (p.16)
- 15|OCT • Brasserie 9.18 (p.15)
- 16|OCT • L'Original (p.18)
- 17|OCT • Le Bel'vue (p.20)

f [The Fallen Birds](#) **@** [thefallenbirds](#)
🌐 [thefallenbirds.bandcamp.com](#)

! NOUVEAU

JEFF MAILFERT

Jeff Mailfert est un auteur compositeur nous invitant à l'introspection. Il arpente les routes du monde à la rencontre de son public et à la recherche de l'inspiration.

Naviguant avec subtilité dans un univers indie-folk, sa musique fusionne la folk, la soul et la pop internationale. bercé par les mélodies de Ben Howard, James Bay et Paolo Nutini, Jeff Mailfert offre une expérience musicale immersive et unique. Sa musique est un appel à l'aventure, rappelant la beauté qui existe dans chaque instant de vie.

- 11|OCT • Papilles (p.26)
- 12|OCT • Ma Chaumière (p.26)

f [Jeff Mailfert](#) **@** [jeffmailfert](#)
🌐 [www.vibrationsurlefil.com](#)



! NOUVEAU

TINY SHUTTLE

Tiny Shuttle est un duo pop folk coloré explorant les chemins de crête de l'imaginaire. Deux voix complices, revêtant une élégance décalée, vous invitent dans une cosmologie de guitares aériennes, de percussions éclectiques et de claviers envoûtants.

Toutes les saveurs et les surprises d'un duo haut en couleur qui perce les carapaces, électrise l'épiderme. Vous penserez peut-être en les écoutant à des artistes comme Syd Matters ou The Lumineers.

- 23|OCT • Terroirs la Table (p.26)
- 24|OCT • La Bastide de Châtel (p.19)

f [Tiny Shuttle](#) **@** [tinys Shuttle](#)
🌐 [www.vibrationsurlefil.com](#)



Musiques du Monde



! NOUVEAU

ANA BELA



Le son cristallin d'une guitare portugaise, une viola de Fado qui installe le décor, puis la voix d'Ana Bela qui nous embarque dans les charmantes rues de Lisbonne. Une plongée, le temps d'un concert, dans son univers musical pour laisser résonner ces émotions fortes qui rythment notre vie, ces sentiments puissants, du plus triste au plus heureux. Un moment d'éloge de la saudade...

- 1^{er}|OCT • Les Ateliers des Grands Cèdres (p.24)
16|OCT • Château d'Origny (p.21)
17|OCT • L'Assiette Roannaise (p.17)

f Les Amis du Fado **©** lesamisdufado
🌐 www.lesamisdufado.com

! NOUVEAU

COCKTAIL FLAMENCO



En pleine ascension, le groupe est solidement assis sur le parvis de la rumba flamenca actuelle. Après de nombreuses premières parties telles que celles de Christophe Maé, Collectif Métissé, Chico and the Gipsies, le groupe se retrouve en finale de *La Grande Battle* sur France 2. Leur musique est un cadeau qui vient du cœur, avec de délicieuses reprises et compositions. Leurs guitares claquent, les percussions résonnent et vous transportent dans un merveilleux voyage culturel.

- 2|OCT • La Place Rouge (p.19)
3|OCT • Le Bouchon des Halles (p.21)
4|OCT • Le Coq et la Mule (p.27) à 19h (afterwork)
f Cocktail Flamenco **©** cocktailflamenco

! NOUVEAU

DORCHA COBS ORIGIN



Dorcha Cobs Origin (Folk Irish), c'est la version duo du groupe Dorcha Cobs. En provenance de Bretagne, Dorcha Cobs Origin puise son inspiration dans deux styles musicaux bien différents : le rock de Topher Loudon et le répertoire Celtique d'Anthony Masselin. Avec des compositions originales mais aussi des reprises incontournables, Dorcha Cobs Origin vous fera voyager sur les mélodies enivrantes du Uilleann pipes et danser sur les accords de guitare de cet univers unique.

- 15|OCT • Le Bistro Beaulieu (p.20)
16|OCT • Entre Nous (p.27) à 19h (afterwork)
17|OCT • L'Un Verse (p.27)

f Dorcha Cobs **©** dorchacobs
🌐 www.dorcha-cobs.com

Jazz • Swing



! NOUVEAU

BAZAR ET BÉMOLS



Pour présenter les chansons de ses trois albums et de son nouvel EP *Parfum des temps*, le groupe de pop swing retrouvera sa forme originelle et le quartet redeviendra trio. Contrebasse, guitare jazz, classique ou manouche, trompette, congas se mélangeront tout au long du concert et la chanson française se transformera en tour du monde. Les trois musiciens-chanteurs rieurs et multivitaminés rafraîchiront le public pendant l'ensemble du spectacle. Il en sortira embaumé d'un parfum d'été !

- 16|OCT • Au Jardin Gourmand (p.14)
17|OCT • Le Bouchon des Halles (p.21)
18|OCT • Restaurant O'Tempo (p.25)

f Bazar et Bémols **©** bazaretbemols
🌐 www.bazaretbemols.com

! NOUVEAU

HOP



Pierre-Antoine Chaffangeon (piano), Thomas Belin (contrebasse) ainsi que Francis Decroix (batterie) rendent hommage aux compositions emblématiques de la figure tutélaire de ce pianiste canadien et à son héritage musical considérable. Trois cultures communes, trois volontés de perfection, trois envies de faire vivre cette musique et cette manière si singulière et communicative de la jouer. Un besoin presque organique et nécessaire : un message d'amour à Oscar Peterson.

- 9|OCT • Le Petit Prince (p.22)
10|OCT • Le Prieuré (p.22)
11|OCT • Le Garde Manger (p.22)

© pierre-antoinechaffangeon1308
© BelinThomas **©** francisdecroix2842

Musique Classique



! NOUVEAU

BACH AU BISTRO

Entre 1729 et 1739, JS Bach joue fréquemment au café Zimmermann de Leipzig, où il vit. Les Galants Caprices ont voulu recréer cette manière conviviale et populaire de proposer la musique baroque. Comme dans une « taverne », où on peut boire et manger, le public est invité à choisir parmi plusieurs menus (Dégustation, Bach à la carte, Bach père et fils, Bach le spirituel...) et vote pour le compositeur dont il souhaite entendre la sonate en entier.

- 22|OCT • Château de Champlong (p.16)
23|OCT • Le Petit Prince (p.22)

f Les Galants Caprices
🌐 www.lesgalantscaprices.fr





Festival OFF

- P. 41 **LES AFTERWORKS
DU THÉÂTRE**
- P. 43 **LA CURE : CONCERT,
DÉGUSTATION ET EXPOSITION**
- P. 45 **LES ATELIERS CUISINE,
ŒNOLOGIE, THÉ**
- P. 46 **PARCOURS GOURMAND
« De l'eau à la bouche »**
- P. 47 **CFA**
Place du marché
- RENDEZ-VOUS DU TERROIR**
- P. 48 **LES AUTRES RENDEZ-VOUS**
- P. 52 **LE RÉCAP'**
- P. 55 **INFOS BILLETTERIE**

AFTER Work

ROANNE THÉÂTRE

AU BAR DU THÉÂTRE



25€

(boissons comprises)



avec

LA MAISON CHOULY-LE TOURDION

RÉSERVATION 04 77 70 84 58



—
JEUDI 10 OCTOBRE 2024 À 19h30

Garance

Garance vient du théâtre, et raconte, en chansons. Lors de ce rendez-vous, Garance viendra nous présenter son 4^e album *L'Amour* à la musicalité électro-pop. Un concert lumineux et plein d'espoir, un juste mélange de révolte et d'humour. Un questionnement sur nos constructions autour des relations, l'amitié, nos engagements, nos positionnements, nos ouvertures. Nos batailles. Ce que le patriarcat fait à l'amour, aux femmes, aux hommes, et aux autres. Affirmer que parler d'amour et le faire, c'est une question politique.

Garance Bauhain (guitare, voix, textes, musique)

Alex Viudès (batterie au spd, basse au synthé, chœurs)

Antoine Tiburce (piano, synthé, chœurs)



—
JEUDI 17 OCTOBRE 2024 À 19h30

Pacôme Rotondo et Fabrice Dutour

Avec un jeu de guitare explosif et survolté mêlé à une voix rocailleuse et puissante, Pacôme Rotondo vous embarque dans son univers rock blues sulfureux, parsemé d'influences. Une alchimie qui opère, débroussaille, ratiboise et qui sème un style musical bien à lui. Pacôme Rotondo, qui, à tout juste 22 ans, a la puissance d'un Gary Moore et le côté vintage d'un Rory Gallagher. Le temps de cette soirée annoncée rythmée, Pacôme Rotondo sera en duo avec Fabrice Dutour.



SPECTACLE



—
MARDI 8 OCTOBRE 2024 À 20h

THÉÂTRE CONTEMPORAIN

Frère(s)

La compagnie du Chemin Ordinaire

Tout public dès 12 ans • 1h20

L'amitié à l'épreuve du temps, de la passion et de l'ambition. Maxime et Emile préparent un CAP de cuisine. Ils ont 15 ans et viennent de milieux sociaux très différents. Tout les oppose mais ils sont vite inséparables. Leur complicité est puissante, joyeuse et les aide à traverser les épreuves et la dureté de l'apprentissage. Ils deviennent des hommes, découvrent la vie et n'en font qu'une bouchée. Et puis, le lien s'abîme, rattrapé par la brutalité du monde qui les entoure, celui des restaurants gastronomiques où pour survivre il faut être une machine. Qu'advient-il de leur amitié ?

—
Écriture et mise en scène : Clément Marchand
Avec Jean-Baptiste Guinchart & Guillaume Tagnati

Chorégraphie : Delphine Jungman

Plein tarif 26€ / Adhèrent « En Scène ! » 20€

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

theatrederoanne.fr • 04 77 71 05 68

Concert & DÉGUSTATION

 **25€**
(tarif unique)
RÉSERVATION EN
LIGNE SUR LACURE.FR

Une soirée joyeuse et intimiste, dans une ambiance Arts de la table et en présence des créateurs de l'exposition **Dare d'art** à 17h, pour une rencontre et un échange sur leurs techniques autour du verre.

*La Cure vous propose
une soirée hybride et pétillante !*

— **SAMEDI 5 OCTOBRE** À 19h —

DÉGUSTATION/CONCERT/MÉTIER D'ART,
EN MUSIQUE AVEC DIOGO CADAVAL TRIO
ET AUTOUR DE L'EXPOSITION « DARE D'ART ».



Diogo Cadaval est un auteur-compositeur-interprète brésilien natif de Rio de Janeiro, où il a enregistré plusieurs albums. Son dernier projet musical en trio évolue à partir des compositeurs-guitaristes, tels que Lenine, Gilberto Gil, João Bosco, Djavan, Baden-Powell. La voix et la guitare de Diogo Cadaval sont accompagnées par la musicalité et la créativité de Gilbert Carreras (percussions) et Bruno Mori (basse). La formation en trio poursuit le jeu entre classique et moderne, ajoutant encore plus de dynamisme et de diversité rythmique à un répertoire qui explore l'essence de la musique populaire et actuelle brésilienne.

Pour accompagner ces savoureux rythmes,
deux noms de la côte Roannaise récemment
labellisés « Vignobles et découvertes » :

RESTAURANT LES GENS HEUREUX (P.24)
RENAISON

Stéphane et Sandrine proposent une cuisine avec une identité propre, qui aime sublimer des produits simples mais de qualité. En cuisine, Stéphane ne perd jamais de vue que la beauté du plat, ses saveurs et la qualité de ses produits restent intimement liés. Une assiette apéritive colorée et inventive vous sera proposée.

DOMAINE DE LA CHAPELLE
ST-JEAN-ST-MAURICE-SUR-LOIRE

L'exploitation viticole est la continuité d'un domaine tenu par la famille Piat depuis plusieurs générations. Gérard, passionné et amoureux de son terroir, perpétue la tradition dans une démarche respectueuse de l'environnement. Il propose un rosé et deux rouges en gamay dont une cuvée gouleyante et fruitée et une cuvée vieilles vignes révélant le terroir de la Côte Roannaise.

EXPOSITION

DARE D'ART VERRE CONTEMPORAIN

DU 22 AOÛT AU 30 NOVEMBRE 2024

Pour cette exposition en lien avec le festival Roanne Table Ouverte, la Cure réunit le travail du Collectif de verriers contemporains « Dare d'art ». Ils partagent la même passion pour l'esthétique, la forme, la recherche autour de leurs matières et de leur démarche artistique. Les arts de la table seront au menu ! Ce collectif présente un large panel du travail du verre actuel : verre soufflé, pâte de verre et fonte de verre, fusing, verre thermoformé, vitrail, travail à froid. Formés dans de grandes écoles du verre, des Beaux-Arts ou de design, initiés dans des ateliers prestigieux ou attirés par le verre au détour de parcours insolites, ces créateurs ont en commun le sens de l'innovation, de l'exigence et se démarquent par leurs univers et leurs sensibilités personnelles. Les arts de la table seront au menu !

ENTRÉE LIBRE
pour l'exposition

— **LA CURE,**
PÔLE MÉTIERS D'ART
DE ROANNAIS
AGGLOMÉRATION
ST-JEAN-ST-MAURICE-SUR-LOIRE
04 77 62 96 84

— **Août :** 7/7 10h30-12h30 et 14h-19h
Septembre : du lundi au jeudi
14h-18h et du vendredi au
dimanche 10h30-12h30 et 14h-18h
Octobre et novembre :
du vendredi au dimanche 14h-17h
(et les jours fériés en journée)



Cette exposition est
proposée en écho à
la Biennale du Verre
du Crozet les 24
et 25 août 2024,
à découvrir sans
modération !

@morin

**La
Cure**
PÔLE MÉTIERS D'ART
roannais
AGGLOMÉRATION

lacure.fr

📍 📱 lacuremetiersd'art

Initiation...

DÉCOUVREZ LES ATELIERS !

Cuisine

L'ASSIETTE ROANNAISE (P.17)

VENDREDI 18 OCTOBRE DE 14H30 À 17H30



150€

Atelier cuisine
suivi d'un repas
pour 2 personnes
(boissons comprises).



80€

Atelier simple
sans le repas.

INFOS ET RÉSERVATIONS PAR SMS AU **06 29 28 46 66**

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (P.16)

VENDREDI 4 - 11 ET 18 OCTOBRE À 16H



160€ /personne. 10 places disponibles.

Dégustation pour deux personnes (boissons comprises).
> À partir de 19h30, durée : 3h.

INFOS ET RÉSERVATIONS :

04 77 69 69 69 ou auprès du Château directement.

CFA DU ROANNAIS (P.16)

JEUDI 24 OCTOBRE À 8H30



35€

Chaque participant réalise un menu pour 2 personnes, en binôme avec un apprenti du CFA du Roannais, sous le contrôle d'un formateur en cuisine. Le menu réalisé est emporté par les participants pour être dégusté à domicile.

INFOS ET RÉSERVATIONS : **04 77 44 83 55**



Oenologie



MERCREDI 2 OCTOBRE À 19H30

DIMANCHE 27 OCTOBRE À 11H

TERROIRS « ÉPICERIE
FINE & CAVE À VIN »

17, place Georges Clémenceau
42300 Roanne



50€

10 places disponibles

Venez découvrir les vins de nos belles régions viticoles autour d'un plateau de fruits de mer, de charcuterie et de fromages, lors d'un atelier œnologique convivial et gastronomique animé par Jean-Jacques Banchet, sommelier, et Sébastien, caviste et épicier depuis 9 ans.

INFOS ET RÉSERVATIONS

09 67 40 27 61 ou sebastien.etaix@orange.fr

SAMEDIS 12 ET 26 OCTOBRE

DE 17H À 19H

ROANNAIS TOURISME

8, place du Maréchal
de Lattre de Tassigny • 42300 Roanne



12€

20 places disponibles

Découvrez ou redécouvrez les vins de la côte Roannaise, AOC depuis 1994 au travers d'un atelier œnologie animé par la Confrérie de l'Ordre du Vieux Pressoir pour percer tous les secrets de nos vins.

Roannais
Tourisme

RÉSERVATIONS OBLIGATOIRES
À ROANNAIS TOURISME OU
EN LIGNE SUR
www.roannais-tourisme.com

Dégustation de Thé



VENDREDI 4

OCTOBRE

DE 10H30 À 12H



8€

20 places disponibles

LA FABRIKATHÉ

354 Route de Roanne
42155 Pouilly-les-Nonains

Rendez-vous dans l'atelier d'assemblage artisanal de thés & infusions sur la côte Roannaise pour une session découverte du thé, de ses différentes couleurs et facettes ! S'ensuivra un voyage gustatif avec une dégustation de thés & infusions en accord avec des fromages. Des mariages gustatifs insolites qui feront aussi leur petit effet avec vos invités à la maison.

INFORMATIONS ET
RÉSERVATIONS :

07 28 72 00 90
ou contact@fbkt.fr

[FBKT]
LA FABRIKATHÉ
Atelier Assemblage



4^E ÉDITION

PARCOURS GOURMAND

« De l'eau à la bouche »

DIMANCHE 6 OCTOBRE
À PARTIR DE 11H



Tarif réduit : 10€
pour les moins de 10 ans.

Le conseil de quartier des Bords de Loire vous propose la 4^e édition de sa déambulation gourmande. Un parcours de 7 km en bords de Loire pour découvrir des endroits méconnus et apprécier les mets et vins proposés par nos partenaires de proximité (restauration avec Pierre Reure et le traiteur Les P'tites poêles dans les grandes, Rémi Mathieu pour les desserts, la Confrérie de l'Ordre du Vieux Pressoir pour les vins de la Côte Roannaise et les Liqueurs Alice). Pour cette balade, vous serez accompagnés tout en musique par Les Panoch'Band. De belles découvertes gustatives et festives à venir partager dans des sites inattendus !

! Départs toutes les 30 minutes
(11h, 11h30, 12h et 12h30)

> DES BORDS DE LOIRE 2 à Roanne (rive droite)
vers LA SALLE HANDISPORT du Coteau (rue Louis Mercier)

INFOS ET RÉSERVATIONS :

Inscriptions à partir du 1^{er} septembre
auprès du Centre social Bourgogne
04 77 71 99 20.

Nombre de places limitées à 150 personnes.

Quartier
**BORDS DE
LOIRE**



CFA DU ROANNAIS

Place du Marché



VENDREDI 11 OCTOBRE DE 9H À 12H

La nouvelle promotion des apprentis du CFA du Roannais s'invite, le temps d'une matinée, sur le marché des producteurs, Place du Marché. Les jeunes apprentis vous concoctent en live, avec les produits achetés sur place, des recettes gourmandes aux saveurs d'automne. Démonstrations et dégustations sont au programme de cette matinée gourmande.

RENDEZ-VOUS DU TERROIR

SAMEDI 19 OCTOBRE À 19H30



(pour les - 15 ans, tarifs dégressifs,
contacter La Grange à Liens)

📍 Ferme-Auberge La Grange à Liens
7, chemin de Dorthoray 42470 LAY

Repas spectacle simple et savoureux cuisiné avec les produits
de La Ferme La Grange à Liens

SPECTACLE

Puch

de la Compagnie L'Ogresse (duo danse
contemporaine / beat box)

Puch, c'est d'abord un son qui se fraye un
chemin entre les lèvres et les met en tension :
un spectacle dansé et beatboxé. Avec Xavier
Gresse, danseur et chorégraphe, et Tiko,
chanteur beatboxer.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
AUPRÈS DE CLAIRE PICHOT

06 78 90 57 53



Les autres RENDEZ-VOUS

EXPOSITION

HISTOIRES DE DESSERTS

TOUT LE MOIS D'OCTOBRE

Horaires : du lundi au samedi 9h30 -12h30 / 13h30 -18h

Dès le 14 octobre : 9h30 - 12h30 / 14h - 17h

Dans la tradition de la gastronomie Roannaise et des maîtres dans l'art du dessert de notre territoire, le Réseau des Musées en Roannais élaborera, avec les richesses des réserves des musées, une table pleine de douceur pour les yeux et le palais.

Gratuit

ROANNAIS TOURISME

8, place du Maréchal de Lattre de Tassigny, 42300 Roanne

CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE

JEUDI 17 OCTOBRE

Le Centre Hospitalier de Roanne se met aux couleurs de RTO pour la 22^e édition. Les chefs des Tables Roannaises : Frédéric STALPORT et Loïc VAILLANT, les chefs de l'Institut LYFE (ex Paul BOCUSE) : Florent BOIVIN et Florian PANSIN, le pâtissier Pierre CLARISSOU, les fromagers Hervé et Laurent MONS s'associent à l'ensemble de l'équipe restauration du Centre Hospitalier de Roanne. Une journée d'échange autour de la gastronomie, du partage et de la solidarité, un moment de bonheur pour les papilles et un instant repas festif pour les patients hospitalisés.

RESTAURANT MA CHAUMIERE - **Frédéric STALPORT**

RESTAURANT LE BEL'VUE - **Loïc VAILLANT**

RESTAURANT SAISON - 1 Etoile - INSTITUT LYFE - **Florian PANSIN**

MOF CUISINE 2011- Chef Exécutif - INSTITUT LYFE - **Florent BOIVIN**

FROMAGERIE MONS - **Hervé MOF 2000 et Laurent MONS**

PÂTISSERIE CLARISSOU - **Pierre CLARISSOU**



Didier PERARD et Eva BOIVIN, en compagnie des chefs bénévoles, des représentants de Roannais Agglomération, des directeurs, ainsi que l'ensemble de l'équipe du service restauration du CH Roanne.

CONCERT / REPAS / PROJECTION

CINÉ MIAM

VENDREDI 4 OCTOBRE À 18H30



En première partie de soirée, un buffet préparé par l'association Les Petites Cantines sera servi. La soirée sera animée par le groupe Les Allumettes. Les convives pourront ensuite assister à la projection du film *La Passion de Dodin Bouffant* de Tran Anh Hung.

Tout public

RÉSERVATIONS AUPRÈS
DE L'ESPACE RENOIR AU
04 77 70 25 65 et
espacerenoir@gmail.com

CINÉMA ESPACE RENOIR

12 bis rue Jean Puy
42300 Roanne



25€



RTO DANS LES CLUBS SENIORS



CLUB

Paul Vernay

MERCREDI 9 OCTOBRE

CONCERT LUDIQUE
TU CONNAIS
LA CHANSON ?
(avec Louis Caratini)



CLUB

Jean Puy

MERCREDI 16 OCTOBRE

CHANSON FRANÇAISE
CONCERT DE
CHRYS MAHUN



CLUB

Suzanne Lacore

MERCREDI 23 OCTOBRE

MAGIE
TRISTAN MAGO

Goûter
offert par

mademoiselle
DESSERTS



SOIRÉE EN FAVEUR DU Téliéthon

À LA HALLE VACHERESSE



65€

L'intégralité des bénéfices sera reversée au profit du Téliéthon.

Réservations de votre dîner-spectacle auprès de

Roannais Tourisme

8 Place Maréchal de Lattre de Tassigny • Roanne

04 77 71 51 77

En partenariat avec



Les Tables Roannaises se mobilisent pour le Téliéthon...

Au menu

Apéritif au vin pétillant du Roannais & trilogie de mises en bouche

Olivier Boizet, *Le Domaine de Champlong, Le Château*
Guillaume Goutaudier, *l'Atelier*
David Lardy, *Le Bouchon des Halles*

Soufflé aux écrevisses sauce nantua

Christophe Guillon, *L'Assiette Roannaise*
et Frédéric Navez, *Les Agapes de Vinci*

Suprême de pintade fermière aux cèpes & millefeuille de légumes aux fines herbes

Frédéric Stalport, *Ma Chaumière*
Loïc Vaillant, *Le Bel'Vue*
Quentin Billaud, *Le Petit Prince*

Brie aux olives, rigotte & compotée pomme-coing

Edith Reynard, *Auberge du Belvédère*

Montblanc revisité

Quentin Janet, *Papilles*
Pierre Reure, *Tambouille*

SÉLECTION DES VINS DE LA CÔTE ROANNAISE

Café ou infusion

&

Douceurs

de Bertrand Chocolatier et
de Révillon Chocolatier

Le récap'

TOUTES LES DATES RTO

LUNDI 30/10

SOIRÉE DÉGUSTATION • 20€
aux Halles Diderot (p.8)
2 séances au choix :
18h30 et 20h30
> Billetterie sur
roannetableouverte.com

TOUT LE MOIS D'OCTOBRE

EXPOSITION D'ART
Verre contemporain à la Cure
ST-JEAN-ST-MAURICE-SUR-LOIRE
04 77 62 96 84 / Gratuit

EXPOSITION
Histoires de desserts
Roannais Tourisme,
8 Place du Maréchal de Lattre
de Tassigny • 42300 Roanne /
Gratuit

MARDI 1/10

L'ATELIER LOCAVORE • 69€
LE COTEAU
04 77 68 12 71 (p.17)
Picky Banshees • Folk

LES ATELIERS DES GRANDS
CÈDRES • 69€ • CORDELLE
04 77 66 69 18 (p.24)
Ana Bela • Fado

MERCREDI 2/10

LE PETIT PRINCE • 86€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 (p.22)
Picky Banshees • Folk

LA PLACE ROUGE • 40€
ROANNE
06 19 31 70 96 (p.19)
Cocktail Flamenco
Rumba flamenca

ATELIER ŒNOLOGIQUE
Terroirs « épicerie fine &
cave à vin » • 50€ • ROANNE
09 67 40 27 61 (p.45)

JEUDI 3/10

LE BOUCHON DES HALLES
59€ • ROANNE
04 77 70 02 38 (p.21)
Cocktail Flamenco
Rumba flamenca

CÔTE À CÔTE • 40€
ST-JEAN-ST-MAURICE-SUR-LOIRE
04 77 65 54 96 (p.16)
The Fallen Birds • Folk

AUBERGE DE BOISSET • 50€
NOTRE-DAME-DE-BOISSET
04 77 62 82 73 (p.14)
Picky Banshees • Folk

LE 202 • 50€ • ROANNE
09 82 29 06 85 (p.19)
Francœur
Chanson pop harpistique

VENDREDI 4/10

MA CHAUMIÈRE • 45€
LE COTEAU
04 77 67 25 93 (p.26)
Francœur
Chanson pop harpistique

CFA DU ROANNAIS • 48€
MABLY
04 77 44 83 50 (p.16)
Delacourt
Chanson française

LE COQ ET LA MULE • 35€
ROANNE
09 51 72 17 93 (p.27)
Cocktail Flamenco
Rumba flamenca

ATELIER DE CUISINE AU
CHÂTEAU DE CHAMPLONG
160€ • VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.44)

CONCERT, REPAS ET
PROJECTION • 25€
CINÉMA ESPACE RENOIR,
ROANNE
04 77 70 25 65 (p.49)

SAMEDI 5/10

AU FOUR DE ST-JEAN • 40€
SAINT-JEAN-SAURICE-MAURICE
04 77 62 96 04 (p.14)
Francœur
Chanson pop harpistique

AUBERGE DU VIEUX CROZET
45€ • LE CROZET
04 26 54 63 22 (p.15)
Delacourt
Chanson française

APÉRITIF MUSICAL
à la Cure • 25€
ST-JEAN-ST-MAURICE-SUR-LOIRE
lacure.fr (p.42)

DIMANCHE 6/10

RELAIS DE L'ABBAYE • 70€
CHARLIEU
04 77 60 00 88 (p.23)
Rocket Man Elton John et moi
Spectacle musical

PARCOURS GOURMAND
« De l'eau à la bouche »
28€ • ROANNE
04 77 71 99 20 (p.46)

LUNDI 7/10

LE BISTROT DES QUATRES
SOURCES • 45€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX
04 77 62 81 09 (p.21)
Rocket Man Elton John et moi
Spectacle musical

MARDI 8/10

BRASSERIE 9°18 • 55€
VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.15)
Ulysse von Ecstasy
Electro folk

L'ATELIER LOCAVORE • 69€
LE COTEAU
04 77 68 12 71 (p.17)
Rocket Man Elton John et moi
Spectacle musical

MERCREDI 9/10

LE PETIT PRINCE • 86€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 (p.22)
HOP • Jazz

AUBERGE DU VIEUX CROZET
45€ • LE CROZET
04 26 54 63 22 (p.15)
Ulysse von Ecstasy
Électro folk

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 (p.17)
Garance • Électro pop

TERROIRS LA TABLE • 47€
ROANNE
09 75 78 77 25 (p.26)
Tu connais la chanson ?
Concert ludique

L'ORIGINAL • 50€
SAINT-HAON-LE-VIEUX
04 77 64 40 72 (p.18)
Pacôme Rotondo • Blues

JEUDI 10/10

LE PRIEURÉ • 100€ • AMBIERLE
★ GUIDE MICHELIN
04 77 65 63 24 (p.22)
HOP • Jazz

LE BOUCHON DES HALLES
59€ • ROANNE
04 77 70 02 38 (p.21)
Tu connais la chanson ?
Concert ludique

LE BEL'VUE • 57€ • LE CERGNE
04 74 89 87 73 (p.20)
Ulysse von Ecstasy
Electro folk

AUBERGE DE BOISSET • 50€
NOTRE-DAME-DE-BOISSET
04 77 62 82 73 (p.14)
Pacôme Rotondo • Blues

RESTAURANT DE LA LOIRE
POUILLY-SOUS-CHARLIEU • 105€
04 77 60 81 36 (p.23)
Swing Birds • Swing

AUBERGE DU BELVÉDÈRE
COMMELLE-VERNAY • 50€
04 77 72 94 55 (p.15)
Les Tit'Nassels
Chanson française

LE CUVAGE DU CHÂTEAU DE
CHAMPLONG • 40€ • VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.16)
J'ai mangé du Jacques
Théâtre musical

AFTERWORK AU THÉÂTRE
ROANNE • 25€
04 77 70 84 58 (p.40>41)
Garance • Électro pop

VENDREDI 11/10

RELAIS DE L'ABBAYE • 70€
CHARLIEU (p.23)
04 77 60 00 88
Garance • Électro pop

MA CHAUMIÈRE • 45€
LE COTEAU (p.26)
04 77 67 25 93
J'ai mangé du Jacques
Théâtre musical

LE GARDE MANGER • 35€
LE COTEAU (p.22)
06 06 82 66 90
HOP • Jazz

PAPILLES • 59€ • ROANNE
04 77 60 24 43 (p.26)
Jeff Maiffert • Soul folk

LES GENS HEUREUX • 50€
RENAISON
09 88 01 95 64 (p.24)
Tu connais la chanson ?
Concert ludique

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 (p.17)
Swing Birds • Swing

MATINÉE GOURMANDE DU CFA
(démonstrations et dégustations)
ROANNE, PLACE DU MARCHÉ
(p.47)

ATELIER DE CUISINE
au Château de Champlong
VILLEREST • 160€ (p.44)
04 77 69 69 69

SAMEDI 12/10

MA CHAUMIÈRE • 45€
LE COTEAU
04 77 67 25 93 (p.26)
Jeff Maiffert • Soul folk

LE BEL'VUE • 57€ • LE CERGNE
04 74 89 87 73 (p.20)
J'ai mangé du Jacques
Théâtre musical

AUBERGE DU VIEUX CROZET
LE CROZET • 45€
04 26 54 63 22 (p.15)
Swing Birds • Swing

ATELIER ŒNOLOGIQUE • 12€
Roannais Tourisme (p.45)
www.roannais-tourisme.com

LUNDI 14/10

SOIRÉE 3 ÉTOILES • 180€
Théâtre municipal
ROANNE (p.9)
> Billetterie sur
roannetableouverte.com

LE BISTROT DES 4 SOURCES
SAINT-ALBAN-LES-EAUX • 45€
04 77 62 81 09 (p.21)
On va s'aimer
Spectacle musical, humour

MARDI 15/10

BRASSERIE 9.18 • 55€
VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.15)
The Fallen Birds • Folk

L'ATELIER LOCAVORE • 68€
LE COTEAU
04 77 68 12 71 (p.17)
On va s'aimer
Spectacle musical, humour

LE BISTRO BEAULIEU • 49€
RIORGES
04 77 23 12 27 (p.20)
Dorcha Cobs Origin
Rock celtique

L'ÉTAL ST HAONNOIS • 55€
SAINT-HAON-LE-VIEUX
07 60 96 78 77 (p.18)
Les Mirabelles Kitchen
Spectacle musical, humour

OMA • 70€ • ROANNE
04 77 71 24 54 (p.25)
Régis Maynard
Seul en scène

MERCREDI 16/10
AU JARDIN GOURMAND • 50€
LE COTEAU
04 77 67 18 52 (p.14)
Bazar et bémols
Pop swing

CHÂTEAU D'ORIGNY • 149€
★ GUIDE MICHELIN • OUCHES
04 77 72 52 67 (p.21)
Ana Bela • Fado

AUBERGE DU VIEUX CROZET
LE CROZET • 45€
04 26 54 63 22 (p.15)
La pluie fait des claquettes
Spectacle musical jazz

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60 €
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 (p.17)
Régis Maynard
Seul en scène

L'AVENTURE • 85 € • ROANNE
04 77 68 01 15 (p.18)
Les Mirabelles Kitchen
Spectacle musical, humour

CHÂTEAU DE CHAMPLONG
VILLEREST • 89€
04 77 69 69 69 (p.16)
On va s'aïmer
Spectacle musical, humour

L'ORIGINAL • 50€
SAINT-HAON-LE-VIEUX
04 77 64 40 72 (p.18)
The Fallen Birds • Folk

L'UN VERSE • 35€ • ROANNE
04 77 67 02 63 (p.27)
Pacôme Rotondo et
Farbice Dutour • Blues

ENTRE NOUS • 35€ • ROANNE
06 45 83 02 17 (p.27)
Dorcha Cobs Origin
Rock celtique

JEUDI 17/10
LE BOUCHON DES HALLES
ROANNE • 59€
04 77 70 02 38 (p.21)
Bazar et bémols
Pop swing

LE BEL'VUE • 57€ • LE CERGNE
04 74 89 87 73 (p.20)
The Fallen Birds • Folk

LE PETIT PRINCE • 86€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 (p.22)
La pluie fait des claquettes
Spectacle musical jazz

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 (p.17)
Ana Bela • Fado

RESTAURANT DE LA LOIRE
POUILLY-SOUS-CHARLIEU • 105€
04 77 60 81 36 (p.23)
Régis Maynard
Seul en scène

L'UN VERSE • 35€ • ROANNE
04 77 67 02 63 (p.27)
Dorcha Cobs Origin
Rock celtique

Afterwork au théâtre • 25€
ROANNE
04 77 70 84 58 (p.42)
Pacôme Rotondo et
Farbice Dutour • Blues

VENDEDI 18/10
LES AGAPES DE VINCI • 60€
CIVENS
04 77 28 87 58 (p.24)
La pluie fait des claquettes
Spectacle musical jazz

RESTAURANT O'TEMPO • 65€
ROANNE
04 77 63 10 52 (p.25)
Bazar et bémols
Pop swing

LES GENS HEUREUX • 50€
RENAISON
09 88 01 95 64 (p.24)
Régis Maynard
Seul en scène

ATELIER DE CUISINE
AU RESTAURANT
L'ASSIETTE ROANNAISE
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE
06 29 28 46 66 (p.44)

ATELIER DE CUISINE
au Château de Champlong
VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.44)

SAMEDI 19/10
MA CHAUMIÈRE • 45€
LE COTEAU
04 77 67 25 93 (p.26)
Les Mirabelles Kitchen
Spectacle musical, humour

RENDEZ-VOUS DU TERROIR
À LA FERME-AUBERGE LA
GRANGE À LIEN • LAY • 26€
06 78 90 57 53 (p.47)

LUNDI 21/10
NHÀ LÂM • 40€ • ROANNE
04 87 23 06 83 (p.25)
Tristan Mago • Magie

MARDI 22/10
L'ÉTAL ST HAONNOIS • 55€
SAINT-HAON-LE-VIEUX
07 60 96 78 77 (p.18)
Tristan Mago • Magie

LA PLACE ROUGE • 40€
ROANNE
06 19 31 70 96 (p.19)
L'arnaque • Chanson française
CHÂTEAU DE CHAMPLONG
VILLEREST • 89€
04 77 69 69 69 (p.16)
Bach au bistro
Musique classique

MERCREDI 23/10
CHÂTEAU D'ORIGNY • 149€
★ GUIDE MICHELIN • OUCHES
04 77 72 52 67 (p.21)
Yvan Marc et Frédéric
Bobin • Chanson française

LE PETIT PRINCE • 86€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 (p.22)
Bach au bistro
Musique classique

ENTRE DEUX Ô • 66€ • ROANNE
04 77 23 91 03 (p.17)
L'arnaque • Chanson française

TERROIRS LA TABLE • 47€
ROANNE
09 75 78 77 25 (p.26)
Tiny Shuttle • Pop folk

CHÂTEAU DE CHAMPLONG
VILLEREST • 89€
04 77 69 69 69 (p.16)
Mariluce • Chanson française

JEUDI 24 OCTOBRE
LE BISTROT • 50€ • ROANNE
04 77 72 28 19 (p.20)
Yvan Marc et Frédéric
Bobin • Chanson française

LA BASTIDE DE CHÂTEL
SAINT-HAON-LE-CHÂTEL • 59€
04 77 66 91 60 (p.19)
Tiny Shuttle • Pop folk

LE PRIEURÉ • 100€ • AMBIERLE
★ GUIDE MICHELIN
04 77 65 63 24 (p.22)
Tristan Mago • Magie

LE BOUCHON DES HALLES
ROANNE • 59€
04 77 70 02 38 (p.21)
Les Tit'Nassels
Chanson française

AUBERGE DU BELVÉDÈRE
COMMELLE-VERNAY • 50€
04 77 72 94 55 (p.15)
Mariluce
Chanson française

ATELIER DE CUISINE AU CFA
MABLY • 35€
04 77 44 83 55 (p.44)

VENDEDI 25 OCTOBRE
LES AGAPES DE VINCI • 60€
CIVENS
04 77 28 87 58 (p.24)
Les Tit'Nassels
Chanson française

LE TILIA • 70€ • JOUX
04 74 05 19 46 (p.23)
Tristan Mago • Magie

LE GARDE MANGER • 35€
LE COTEAU
06 06 82 66 90 (p.22)
Mariluce
Chanson française

RESTAURANT O'TEMPO
ROANNE • 65€
04 77 63 10 52 (p.25)
Yvan Marc et Frédéric
Bobin • Chanson française

SAMEDI 26 OCTOBRE
ATELIER OENOLOGIQUE • 12€
Roannais Tourisme (p.45)
www.roannais-tourisme.com

DIMANCHE 27 OCTOBRE
ATELIER OENOLOGIQUE
Terroirs « épicerie fine &
cave à vin » • 50€ • ROANNE
09 67 40 27 61 (p.45)

JEUDI 31 OCTOBRE
SOIRÉE DE CLÔTURE • 35€
au Scarabée à Riorges (p.11)
> Billetterie sur
roannetableouverte.fr

infos BILLETTERIE

FESTIVAL IN

DÎNERS-SPECTACLES, AFTERWORKS ET DÎNER DANS LE NOIR

Les réservations s'effectuent directement auprès des restaurateurs. Les dîners débutent à 20h et les déjeuners à 12h30. Les afterworks commencent quant à eux à 19h. Nous vous remercions par avance de bien vouloir respecter ces horaires pour le bon déroulement des soirées. Le prix du menu comprend le repas (vin compris) et le spectacle. Programmation, contacts et tarifs pages 52 à 55.

VOS SOIRÉES ÉVÈNEMENTS

Soirée de lancement (p.8) • Soirée 3 étoiles (p.9) • Soirée de clôture (p.11)
Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à l'Office de Tourisme à partir du 22 juillet.

FESTIVAL OFF

Les animations proposées dans le cadre du off sont à réserver et payer directement auprès des équipements et organisateurs (p. 38 à 51).

Contact

FESTIVAL ORGANISÉ PAR
LA VILLE DE ROANNE, SERVICE
COMMUNICATION ÉVÈNEMENTIEL

MAIL : rto@ville-roanne.fr

TÉL. : 04 77 23 21 77

SITE INTERNET : roannetableouverte.fr

suivez le festival

FACEBOOK : @Roannetableouverte
INSTAGRAM : @roannetableouverte

et partagez vos émotions
en taguant vos publications
#roannetableouverte



Un Festival gourmand

CONCOCTÉ PAR LA VILLE DE ROANNE



avec le soutien de



Le Point



et nos partenaires.



roannetableouverte.fr