

let's meet

N°19 SUMMER 24

EXHIBITIONS

CONFERENCES

INCENTIVES

MEETINGS

Rencontre entre hier et aujourd'hui
Meeting between past and present

INSPIRANTE / **INSPIRING**

P10 - Saveurs d'Histoire
Gastronomie à explorer le temps
A culinary journey through time

RESPONSABLE ET HUMAINE / **HUMAN AND ETHICAL**

P16 - La Fabuleuse Cantine
Source de réflexion, source d'inspiration
Food for thought and inspiration

GOURMANDE / **GOURMET**

P32 - Bernachon
Plonger dans l'amour du chocolat
Immerse yourself in the love of chocolate

La Rencontre, par Brice Robert

**ONLY
LYON**
TOURISME ET CONGRÈS

Lyon comme vous ne l'avez jamais vue !

Partez à la découverte de Lyon grâce
à notre outil immersif et explorez quelques-uns
de nos sites les plus emblématiques.

[Plongezdanslyon.fr](https://plongezdanslyon.fr)



Mettre de la magie

Il y a toujours un peu de magie lorsqu'un événement ouvre ses portes et que les femmes et les hommes se rencontrent.

Pour ONLYLYON Tourisme & Congrès, la magie est complète quand notre territoire, par ses initiatives portées par ses partenaires passionnés et engagés, vous apporte aussi un autre regard, une idée, une manière de faire à dupliquer, copier ou adapter.

Découvrir des savoir-faire artisanaux à l'occasion de team building, s'adonner à un art avec des lyonnais au talent singulier, s'inspirer de bonnes pratiques innovantes pour des événements à faible impact pilotés par des structures labellisées, expertes... il y a mille et une façons de créer cette magie à Lyon et dans la métropole, un territoire qui regorge de talents que nous sommes heureux de mettre en lumière chaque semestre.



partout

Bringing magic everywhere

There is always a bit of magic when an event opens its doors and people come together. For ONLYLYON Tourism & Conventions, the charm is complete when initiatives led by passionate and engaged partners in our local area offer a fresh perspective, ideas, and practices to inspire you.

Discover artisanal skills during a team-building session, express your creativity with talented local artists, draw on innovative good practices to plan low-impact events, managed by certified expert organisations... There is a multitude of ways to create this magic in Lyon and the metropolitan area, with a wealth of talent that we are delighted to bring to you every six months.



ROBERT REVAT,

Président ONLYLYON Tourisme et Congrès
President of ONLYLYON Tourism
and Convention Bureau



06

© Aurelio Rodriguez

INSPIRANTE
inspiring

La culture des émotions

The culture of emotions



14

© Thomas Garcia

**RESPONSABLE
& HUMAINE**
sustainable & ethical

L'engagement pour moteur

Driven by engagement



20

© Guillaume Perret

ACCUEILLANTE
welcoming

Voyage en métropole

A journey in the metropolitan area

28



© A13x.gilly

GOURMANDE gourmet

Entre tradition et créativité

Blending tradition and creativity

34



© point-of-views.ch

TALENTUEUSE talented

Design et style

Taste and style

let's meet

Semestriel édité par ONLY LYON
Tourisme & Congrès
Bi-annual published by ONLY
LYON Tourism & Conventions

Le Rectangle - Place Bellecour
69214 LYON Cedex 02

Directrice de la publication
Publishing Editor

Virginie Carton, Directrice
générale de ONLYLYON
Tourisme et Congrès

Rédactrice en chef
Editor-in-chief

Valérie Ducaud, Directrice
du Bureau des Congrès
et des Salons du Grand Lyon

Rédaction
Editorial board

La Folle Entreprise : Laure
Chapey

Conception - Réalisation
Design - Production

La Folle Entreprise

Direction artistique et
infographie
Art and computer graphics
Allegorik / Severine Felix

Reproduction interdite de tous
articles, sauf accord avec ONLY
LYON Tourisme & Congrès.
All rights reserved. No part of
this article may be reproduced
without express permission
from Only Lyon Tourism
& Conventions.

Imprimé par
Printed by

Imprimerie Delezenne
Papier recyclé Cocoon Silk

Contact

+33 (0)4 72 77 72 40

lyoncvb@lyon-france.com
events.lyon-france.com

Inspirante



Inspiring

Sport, gastronomie, patrimoine, culture... Animés par la passion et l'engagement, les acteurs du tourisme de la Métropole ouvrent la voie à toutes les expériences avec un mot d'ordre : créer des souvenirs mémorables.

Sport, gastronomy, heritage, culture... Driven by passion and engagement, the metropolitan area's tourism stakeholders open up paths to various experiences with a single guiding principle: to create lasting memories.





[ONLYLYON Tourisme & Congrès / ONLYLYON Tourism & Conventions]

Lyoncomotive à la Samaritaine

Une vingtaine de partenaires lyonnais et de la région étaient présents aux côtés d'ONLYLYON Tourisme & Congrès dans le cadre exceptionnel de la Samaritaine le 14 mars dernier. C'était le premier rendez-vous 2024 de la tournée Lyoncomotive, événement de promotion du territoire à destination des agences événementielles et de loisirs organisé dans les villes et capitales accessibles en train. Un temps de workshop inédit pour permettre de se retrouver, d'échanger, et de renouer avec la diversité de l'offre lyonnaise. Un temps gourmand également : les Chefs étaient eux aussi nombreux, réunis par ONLYLYON Tourisme & Congrès pour partager les saveurs de la capitale de la gastronomie : Mathieu Viannay de la Mère Brazier, Olivier Couvin et Benoît Charvet du Restaurant Paul Bocuse, Joseph Viola des restaurants Daniel et Denise, Jérémy Galvan, Jean-François Têtedoie du Café Terroir et côté sucré Philippe Bernachon de la Maison Bernachon, Sébastien Bouillet, Maxime et Gauthier Dorner des Dorner Frères Pâtisserie. Bien sûr, c'est en train que tout ce petit monde s'est déplacé, en partenariat avec Trenitalia. Et c'est en train qu'ONLYLYON Tourisme & Congrès et ses partenaires de la prochaine édition continueront leur route en direction de Barcelone pour une Lyoncomotive qui aura lieu le 28 novembre.

Lyoncomotive at La Samaritaine

Twenty or so partners from Lyon and the surrounding region were present alongside ONLYLYON Tourism & Conventions in the exceptional setting of La Samaritaine on the 14th of March. It was the first stop of 2024 on the Lyoncomotive tour, an event that is travelling to various cities and capitals, all accessible by train, to promote our destination among leisure and event management agencies. It offered the chance to take part in a brand-new workshop, to meet, discuss and review Lyon's diverse offering. Food was also on the agenda. Gathered by ONLYLYON to share the flavours of the Capital of Gastronomy, the event was graced by the presence of many top chefs: Mathieu Viannay of La Mère Brazier; Olivier Couvin and Benoît Charvet of Restaurant Paul Bocuse; Joseph Viola of Daniel & Denise; Jérémy Galvan; Jean-François Têtedoie of Café Terroir; and, on the sweet side, Philippe Bernachon of Maison Bernachon; Sébastien Bouillet; Maxime and Gauthier Dorner of Dorner Frères Pâtisserie.

All of the participants travelled by train, of course, in partnership with Trenitalia. And it is by train that ONLYLYON Tourism & Conventions and its partners for the next edition will continue their journey, heading to Barcelona for a Lyoncomotive to be held on the 28th of November.

Prochaine étape de la Lyoncomotive d'ONLYLYON Tourisme et Congrès ? Rendez-vous à Barcelone le 28 novembre 2024 / Where will ONLYLYON Tourism & Conventions' Lyoncomotive stop next? Join us in Barcelona on 28 November 2024



© Aurelio Rodriguez

Restaurant Paul Bocuse

40 Quai de la plage
69660 Collonges-au-Mont-d'Or
+33 (0)4 72 42 90 90

bocuse.fr



[La Maison Bocuse a 100 ans / Maison Bocuse celebrates its centenary]

La tradition en mouvement

Paul Bocuse disait « Quand je ne serai plus là, vous ferez votre cuisine, celle qui vous paraîtra la plus en phase avec le temps et les désirs des clients ». Ce message, il l'a transmis à sa famille, ses proches, sa garde rapprochée. Si tous ont à cœur de faire vivre la cuisine de Monsieur Paul, c'est avant tout sa philosophie qu'ils entretiennent aujourd'hui. Les plats mythiques, comme la Soupe aux truffes Elysée, le Loup en croûte feuilletée, sauce Choron, le Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes, la Volaille de Bresse en vessie « Mère Fillioux », sont bien sûr toujours à la carte, les chefs, Gilles Reinhardt et Olivier Couvin, proposent aussi de nouvelles créations pour rencontrer les goûts des clients actuels. Et le chef pâtissier Benoît Charvet s'est emparé de l'incomparable chariot de desserts, graal des becs sucrés, pour proposer aux côtés des pâtisseries individuelles traditionnelles, une nouvelle partition créative. Côté vins, la carte a été enrichie sous l'impulsion du sommelier Maxime Valéry : domaines à l'international, en biodynamie, ou encore nature sont aujourd'hui proposés par la Maison. Excellence du service, élégance et raffinement du décor intégralement repensé en 2021 dans l'esprit familial si cher à l'équipage, mené par Vincent Le Roux, audace et générosité, l'ADN de la maison perdure, l'âme de Paul Bocuse se respecte, l'envie d'aller de l'avant en héritage.

À découvrir en 2024 : le menu du centenaire, trait d'union entre passé et avenir, et le livre « d'Auberge et d'Histoire(s) », 100 ans racontés à travers portraits, rencontres, photos inédites et recettes. Pour vos événements : Salons privés au Restaurant Paul Bocuse de 10 à 50 personnes - L'abbaye de Collonges : jusqu'à 800 personnes en format cocktail et 500 personnes en repas assis / New to discover in 2024: the centenary menu, linking past and future; and the book 'd'Auberge et d'histoire(s)', which tells 100 years of stories through portraits, interviews, previously unpublished photographs and recipes. For your events: Private lounges at Restaurant Paul Bocuse for 10 to 50 people - Abbaye de Collonges: up to 800 people for a cocktail reception; 500 people for a seated meal

Tradition in motion

Paul Bocuse used to say "When I'm no longer here, you'll develop your own cuisine; the one that seems most in tune with the times and customers' desires". He conveyed this message to his family, friends and close collaborators. While everyone wants to keep Monsieur Paul's cuisine alive, it is above all his philosophy that is nurtured today. His signature dishes, such as Black truffle soup VGE (Valéry Giscard d'Estaing), Sea bass en croûte with choron sauce, Red mullet and crispy potato scales, and Bresse Chicken in a pig's bladder à la Mère Fillioux, are of course still on the menu; but the chefs - Gilles Reinhardt and Olivier Couvin - also offer new creations inspired by the tastes of today's customers. Benoît Charvet, the pastry chef, is now in charge of the dessert trolley, loaded with sensational sweet delights. His new creative offering is presented alongside the traditional individual pastries. The restaurant's wine menu has been enriched under the direction of sommelier Maxime Valéry. Incorporating estates from around the world, it also includes biodynamic and natural wines. Excellent service, generosity, boldness, and an elegantly refined interior, which was fully redesigned in 2021 in keeping with the family spirit that is so important to the team led by Vincent Le Roux: the establishment's core values endure, while Paul Bocuse's soul lives on through the desire to move forwards while respecting tradition.

[Galerie Wawi]

Un peu de peinture ?

Pousser la porte d'une galerie d'art, première étape. Prendre un pinceau et se lancer ? Il faut bien un petit verre pensez-vous ?

Imaginé à Paris par la Galerie Wawi, le concept « Drink and Paint » a débarqué à Lyon en février dernier. Une soirée pour découvrir une expo – la galerie est spécialisée dans le street art – rencontrer l'artiste autour d'un verre, avec un peu de musique... et surtout retrouver le plaisir d'utiliser les pinceaux. En amont de la soirée, pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes, l'artiste prépare les contours d'une œuvre que les invités pourront collectivement, grâce à ses conseils, mettre en couleurs. L'ambiance conviviale rend l'art non seulement accessible, mais surtout participatif et fédérateur. On se rend compte alors qu'il y a de la créativité en chacun, qui mérite juste un petit coup de pouce pour s'exprimer, de quoi rendre fiers les participants qui repartent avec de la confiance, un joli souvenir, et une belle réalisation collective.

Another drop of paint?

First, step through the door of an art gallery. Next, pick up a brush and get creative. And how about a drink to get your juices flowing?

Dreamt up in Paris by Galerie Wawi, the "Drink and Paint" concept arrived in Lyon last February. Spend an evening exploring an exhibition (the gallery is specialised in street art), meet the artist over a drink, with some music in the background, and rediscover the pleasure of wielding a paint brush. In preparation for the evening event (for up to 60 people), the artist prepares the outline of a work and then guides the guests as they collectively add colours to it. The relaxed, friendly atmosphere makes art accessible, participative and unifying. It is an experience that shows the creative potential in each individual, which only needs a little encouragement to emerge. Participants come away with extra confidence, a fantastic memory and a beautiful collective achievement.

Atelier aménageable en salle de réunion, team building jusqu'à 60 personnes / Studio convertible into meeting room; team building for up to 60 people

Galerie Wawi

104 boulevard des Belges - 69006 Lyon
gdeferi@galeriewawi.com

galeriewawi.com



[Dragon Boat Concept – L'Ovéole]

Tout pour prendre le large

Challenge numéro 1 : dans un grand canoë esprit bateau chinois, 10 membres d'équipage pagaient au rythme du tambour du 11e. A l'arrière, un barreur professionnel donne le cap. Pour débiter, petite chorégraphie collective, histoire de se mettre en jambes. L'équipe tente ensuite une rotation, pas si simple dans un grand canoë mais il faut aller plus vite que les concurrents ! Dernière étape : la course entre 2 et 8 bateaux déterminera la plus forte cohésion d'équipe. Vous voilà préparé à faire vivre à vos participants l'aventure Dragon Boat, un défi accessible à tous. Et pour ceux qui n'ont pas le pied marin, l'Ovéole propose quant à elle des challenges « kart à voile ». Après un rapide temps de prise en main, les contre-la-montre opposant 6 véhicules s'enchaînent sur une durée de 2h. Spécialement conçus par l'équipe de l'Ovéole, ces karts équipés d'une voile ont été imaginés pour dérapier dans les virages, en toute sécurité grâce aux structures gonflables qui délimitent le circuit.

Et pour compléter la journée ou faire tourner les équipes, pourquoi ne pas les challenger sur le paddle géant : seront-ils capables, en étant 11 sur une planche, de lui faire faire un tour complet ?

Prepare to set sail

Challenge number one: in a giant canoe styled like a Chinese boat, ten crew members row to the rhythm of a drum pounded by the eleventh member. At the rear, a professional cox steers the vessel. It all begins with a short group choreography to warm up. The crew must then attempt to turn the boat around; not an easy thing to do in a big canoe, and they must do it faster than their competitors! Last step: a race of two to eight boats will decide which is the most cohesive team. Offer your participants a chance to experience the Dragon Boat adventure, a challenge that's accessible to all. And for those who prefer to keep their feet on terra firma, L'Ovéole has created "sail karting" challenges: after a brief initial training session, six vehicles battle it out for two hours of time trials. These karts fitted with a sail were specially designed by the team at L'Ovéole to skid around the bends, in total safety thanks to the inflatable protective structures around the track.

And, as an extra activity or to rotate the teams, why not challenge them with a giant paddleboard: with eleven people on a single board, will they be able to complete a full lap?

Dragon Boat Concept : de 2 à 8 bateaux, jusqu'à 88 participants, sur le Lac du Grand Large, plan d'eau de 160 hectares – Meyzieu. Possibilité de déplacer 4 bateaux sur la Saône pour des événements jusqu'à 44 participants à Lyon. L'Ovéole : jusqu'à 6 véhicules pour des challenges jusqu'à 30 personnes en simultané / Dragon Boat Concept: from 2 to 8 boats, up to 88 participants, on the Lac du Grand Large, a 160-hectare lake in Meyzieu. Possibility of moving 4 boats on the Saône for events up to 44 participants in Lyon. L'Ovéole: up to 6 vehicles for challenges for up to 30 people at a time

[Saveurs d'histoire]

Gastronomie à explorer le temps

Imaginez... Vous voilà devant une magnifique demeure Art Déco. Un amphitryon vous accueille et vous accompagne dans une élégante pièce où trône une étonnante table de banquet : chandeliers, argenterie, objets rapportés de lointains voyages, fleurs délicieusement inconnues. Ballet du service à la russe, les plats signés Auguste Escoffier s'enchaînent. Puis le jazz résonne, dandys et lionnes s'électrisent, vous électrisent. Tout à coup vous voilà habillés façon Gatsby. Le temps d'un dîner expérientiel unique, vous avez remonté le temps, tous vos sens ont vécu la Grande Epoque.

Du lieu à l'assiette, à Lyon et sa région, pour des groupes à partir de 25 personnes, Saveurs d'Histoire théâtralise une période phare de notre histoire, pour revivre, comme alors, une réception avec un grand R. Acteurs, décors, costumes, arts de la table, et mets bien sûr, tout est remis en scène. Epoque médiévale, Renaissance ou Années Folles, à vous de choisir la « destination temporelle » à vivre. Les plats proposés ont marqué leur époque. Avez-vous déjà dégusté des cailles en sarcophage ? Cet incroyable travail de recherche historique peut aussi nourrir des événements sur mesure, que l'équipe et l'excellence de ses partenaires sauront à coup sûr scénariser.

Pour les groupes de 20 à 250 personnes / For groups of 20 to 250 people



A culinary journey through time

Imagine yourself in front of a magnificent Art Deco mansion. A host welcomes you and leads you to an elegant room where you find an amazing banquet table, laid with candelabras, silverware, exotic objects and intriguing flowers. The Russian-style service is in full swing; the Auguste Escoffier dishes come and go. Sounds of jazz fill the room, bringing the guests to their feet. Everyone is dressed in Gatsby style. Over the course of a dining experience like no other, you've been transported back to the glamour of the Roaring Twenties.

In Lyon and the surrounding area, for groups of 25 or more guests, Saveurs d'Histoire recreates iconic historical periods through the food and venue, to relive the glamour of the past. From the actors to the decor, costumes, tableware and, of course, the food, attention goes into every detail. The Middle Ages, Renaissance or Roaring Twenties: choose the "time destination" you want to experience. The dishes on offer are classics of their time. Have you ever tried Caille en Sarcophage (quail in puff pastry)? The team and its partners will be delighted to put their expertise and amazing historical research to the creation of your bespoke event.

Saveurs d'histoire

Olivier Dufourt
+33 (0)6 33 83 38 13

saveursdhistoire.com

1 2



1 Dragon Boat Concept

j.belin@dragon

dragon-boat.fr



2 L'Ovéole

contact@loveole-events.fr

loveole-events.fr

[Espaces Réceptifs]

Une collection de lieux à forte personnalité

Née en 2019, Espaces Réceptifs réunit un ensemble de lieux d'exception atypiques et originaux, pour tous les contextes, pour toutes les jauges. Gabriel Giorda, aux commandes de cette collection, a débuté cette belle histoire avec quelques lieux seulement pour arriver aujourd'hui à une offre de 15 établissements exclusifs sur le territoire métropolitain. Si leurs styles, leurs architectures sont variés, ils ont un point commun : une identité forte. Parmi les plus récents, l'italien, ancien restaurant de confluence devenu salle de réception de 350 m², permet toutes les mises en scène, avec son ciel de nature. Ouvert sur la Saône avec sa terrasse de 250 m², il promet des rencontres très dolce vita. De nouveaux arrivants complètent cet été l'offre d'Espaces Réceptifs. On retrouve une maison d'architecte, minimaliste et chaleureuse à la fois pour des séminaires jusqu'à 30 personnes. Une bâtisse croix-roussienne avec une vue panoramique sur Lyon depuis son jardin accueillant des cocktails jusqu'à 150 personnes. Ou encore un appartement bourgeois, place Bellecour, pour des comités de direction hors les murs dans un décor de moulures et de dorures. Dans ces lieux, les événements sont clés en main, l'équipe Espaces Réceptifs s'occupe de tout, jusqu'au booking de talents.



© Espaces Réceptifs



© Studio Eric Salliet

15 lieux, de 15 à 550 personnes en cocktail (250 personnes en théâtre) /
15 venues, with capacity for 15 to 550 guests for a cocktail reception (250 people in a theatre-style layout)

A collection of venues oozing with personality

Created in 2019, Espaces Réceptifs brings together exceptional and original venues for all occasions and capacities. In charge of the collection, Gabriel Giorda began this success story with just a handful of venues and now has a whole range of 15 exclusive establishments in the metropolitan area. With varying styles and architectural designs, they all have one thing in common: a strong identity. Among the most recently added is L'Italien, a former restaurant in the Confluence district, which has been converted into a 350 m² reception venue. Various configurations are possible beneath its high, green ceiling. Looking out over the Saône with its 250 m² terrace, it serves up a slice of the dolce vita. This summer, new additions will arrive to expand the range, including: an architect's house, with a setting that is both minimalist and warm, for seminars with up to 30 participants, a typical Croix-Rousse-style building with a panoramic view of Lyon from its garden, hosting cocktail receptions for up to 150 guests, a luxury apartment on Place Bellecour, for off-site management meetings in an interior featuring decorative mouldings and gilding. The Espaces Réceptifs team takes care of all aspects of events held at these venues, including the booking of guest contributors.

[All In Country Club]

Rencontres de champions

En septembre dernier, Jo-Wilfried Tsonga, a ouvert au cœur d'OL Vallée son académie, véritable temple du tennis, ... mais pas seulement ! Centre de formation des jeunes tennismen, ALL IN a aussi sa déclinaison «Country Club», lieu de vie et d'expérience certes orienté raquette, mais plus globalement destiné au sport, au bien-être et à la rencontre.

L'espace séminaire, intégralement modulable, peut accueillir jusqu'à 200 personnes. Son équipement dernier cri permet des plénières dynamisantes, kick off à un team building sur le terrain, que ce soit pour un tournoi de tennis ou de padel. Adossé au restaurant Tata Suzanne, qui propose une cuisine bistronomique, tous les ingrédients sont réunis sur un même site - à noter que le complexe occupe quelque 3,5 hectares - pour partager l'amour du sport et profiter d'infrastructures professionnelles accessibles à tous. Petit secret encore bien gardé : la halle couverte, accueillant habituellement 8 terrains de tennis, peut se transformer en espace XXL de 6500 m². Pour cela, il suffit de « lever les filets » et laisser « libre cours » à votre créativité.

Meetings of champions

Last September, in the OL Vallée leisure complex, Jo-Wilfried Tsonga opened his academy dedicated to tennis... But it has a whole lot more to offer! A training centre for young tennis players, ALL IN also has a Country Club. While the focus is on tennis, it offers a variety of experiences and facilities for sport, well-being and meetings.

The fully modular seminar space has capacity for up to 200 people. It provides state-of-the-art equipment for dynamic meetings, while the courts are available to hold tennis or padel tournaments for your team-building sessions. Next to the restaurant Tata Suzanne with its bistronomic cuisine, a single site covering some 3½ hectares provides all the ingredients for a successful gathering: share the passion for sport and benefit from professional facilities that are accessible to all.

A well-kept secret: the indoor hall, which holds 8 tennis courts, can be transformed into a huge space covering 6500 sq. m. Simply take away the nets and give free rein to your imagination.

Salles de séminaires modulables jusqu'à 200 personnes - restaurant de 200 couverts - terrasse panoramique - 20 courts de tennis en dur ou terre battue (12 en extérieur, 8 en indoor) - 7 pistes de padel / Modular seminar rooms for up to 200 people - restaurant for 200 diners - panoramic terrace - 20 tennis courts with hard and clay surfaces (12 outdoor and 8 indoor) - 7 padel courts



All In Country Club

13 rue Marceau
69150 Décines-Charpieu
+33 (0)4 85 70 00 00
contact@allin-countryclub.com

allin-countryclub.com



Responsable et humaine



Sustainable and ethical

Il y a des projets que l'on améliore pour les rendre vertueux. D'autres sont nés comme ça. Au-delà du service, le « service aux autres » est le moteur de nombreuses initiatives entrepreneuriales qui offrent d'étonnantes opportunités de « faire autrement ».

Some projects become ethical over time; others are ethical by design. Going beyond providing a service, "serving others" is the driving force in many entrepreneurial initiatives that offer amazing opportunities to do things differently.

[La Fabuleuse Cantine]

Source de réflexion, source d'inspiration

L'idée germe en 2017, lorsque l'équipe de La Fabuleuse Cantine est sollicitée pour faire vivre le restaurant de la Cité du Design de St-Étienne avec une approche innovante. Habités par la volonté de contribuer à une gastronomie durable et équitable, les fondateurs se sont rapidement intéressés à leurs sources d'approvisionnement, pour concevoir une façon de penser la restauration qu'ils qualifient « d'à rebours ».

Food for thought and inspiration

The idea emerged in 2017, when the team behind La Fabuleuse Cantine was asked to bring an innovative approach to the restaurant of Saint-Étienne's Cité du Design. Driven by a desire to promote sustainable and fair food, the founders rapidly turned their attention to sourcing. They came up with a new way of thinking about catering, which they describe as "backwards".

Changer les codes. Les codes de penser la cuisine, les menus, l'offre. C'est avec ce leitmotiv que La Fabuleuse Cantine a développé son concept de cuisine créative antigaspi. En allant à la rencontre d'agriculteurs bio ou en culture raisonnée, maraîchers, éleveurs, viticulteurs, fournisseurs du territoire, ils ont touché du doigt un phénomène majeur : le volume de marchandises invendues. C'est cette matière première, exclusivement, qui dicte aujourd'hui les menus imaginés par le chef Boris Fontimpe, que ce soit pour les boccas, les restaurants ou les prestations événementielles. 80 km, c'est ce qui sépare La Fabuleuse Cantine de tous ses fournisseurs. A cheval entre Loire et Rhône, il faut dire que le territoire offre un panel de fruits, légumes, fromages, et produits d'élevage assez fou. Pour ne pas perdre ce qui a été produit en trop, il faut jouer sur plusieurs tableaux comme le temps ou encore la conservation. Elle a ainsi créé sa conserverie, outil central de son offre. Avec en plus un laboratoire dans le 8ème arrondissement de Lyon, La Fabuleuse Cantine a pu développer son offre traiteur, avec une démarche très transverse : un écosystème local fournit la matière première, le talent créatif de l'équipe la transforme, les lieux alternatifs et partenaires la distribuent. Une économie régénérative qui donne faim !

Un traiteur pas comme les autres donc, qui va au bout de ses convictions. Son objectif : le zéro reste. Les quantités sont finement étudiées. Le choix est naturellement limité par la disponibilité des matières premières pour les menus à l'assiette, et l'offre est complétée par les préparations de la conserverie. Et s'il en reste, on partage, ou on redistribue



© Hugo Laubepin

les boccas. Côté déchets, les restes compostables sont récupérés par des partenaires. La Fabuleuse Cantine a aussi imaginé avec l'entreprise Revol tout une gamme de plats en céramique recyclée.

Tester pour approuver

Pour goûter, il suffit d'y aller. Les 2 restaurants lyonnais de La Fabuleuse Cantine reprennent des codes forts : cuisine centrale, mobilier chiné, transformé, lui-même matière première de l'aménagement des espaces, ambiance conviviale. Une occasion de faire un tasting en amont, ou de privatiser les lieux pour un événement clé en main.

Le restaurant de Lyon 7^e - un espace de 200 m² entièrement privatisable, l'offre traiteur en prime - 50 personnes en format assis - 150 personnes en format cocktail / Restaurant in Lyon's 7th district - a 200-sq. m space available for private hire, plus a catering service - 50 people for a seated meal - 150 people for a cocktail reception

Le restaurant de Lyon 8^e - 100 m² d'espace ouvert - 32 personnes en format assis - 50 personnes en format cocktail / Restaurant in Lyon's 8th district - a 100-sq. m open-air space - 32 people for a seated meal - 50 people for a cocktail reception



It was a total change of approach. The approach to preparing and presenting food. With this in mind, La Fabuleuse Cantine has developed an anti-waste, creative food concept. After reaching out to farmers with organic and sustainable practices, market gardeners, livestock breeders, wine-growers and local suppliers, they put their finger on a major issue: the volume of unsold produce. Today, it is these supplies alone that dictate the menus designed by the chef Boris Fontimpe, whether it's for the food jars, restaurants or event catering services.

La Fabuleuse Cantine's suppliers are all located within an 80-kilometre radius. Straddling the Loire and the Rhône, it has to be said that the local area offers an amazing range of fruits, vegetables, cheeses and meats. To avoid wasting surplus production, a multi-pronged approach is needed that takes into account factors like weather and food preservation. This thinking led to the creation of the cannery, which plays a central role in its offering. What's more, with its laboratory in Lyon's 8th district, La Fabuleuse Cantine has been able to develop its catering service, with a cross-cutting approach: a local ecosystem supplies the ingredients, which are transformed by the team's creative talent, and then distributed by partners and alternative venues. This regenerative model is an appetizing proposition!

A unique caterer that sticks to its convictions. The aim: zero leftovers. The quantities are closely analysed. The choice is naturally limited according to the availability of ingredients for the meal menus, and the offering also includes preserved food from the cannery. And if there are leftovers, they are shared or redistributed in jars. In terms of waste, compostable leftovers are retrieved by partners. La Fabuleuse Cantine also partnered up with Revol to create a whole range of recycled ceramic dishes.

Test it for yourself

The proof of the pudding is in the eating. La Fabuleuse Cantine's two restaurants in Lyon have also adopted an engaged approach: around a central kitchen, second-hand furniture is transformed to create a warm, inviting interior. They offer a chance to taste beforehand, or privately hire the premises for a turnkey event.



Restaurant de Lyon 7

Hevea Cité Etic
107 Rue de Marseille
69007 Lyon
+33 (0)6 76 58 00 38

Restaurant de Lyon 8

163 avenue Jean Mermoz
69008 Lyon
+33 (0)6 75 24 14 09

[Le Chalet du Parc]

La transition écologique à vivre

La Fabuleuse Cantine fait partie des acteurs engagés pour faire revivre le Chalet du Parc, dans le cadre d'une reconversion de ce bâtiment au cœur du Parc de la Tête d'Or, en collaboration avec la fondation Good Planet (présidée par Yann Arthus-Bertrand). Futur lieu totem de la transition écologique, il proposera notamment un volet réceptif de 440 m² d'espaces de conférences et expositions et un restaurant qui renversera bien sûr les codes de la cuisine traditionnelle, signé La Fabuleuse Cantine. Ouverture prévue en 2026.

An ecological transition to be experienced

La Fabuleuse Cantine is one of the engaged stakeholders that are giving Le Chalet du Parc a fresh lease of life. In collaboration with the Good Planet foundation (presided by Yann Arthus-Bertrand), its building in the heart of Tête d'Or park is being converted to become a leading venue for ecological transition. It will include a 440-sq. m reception area, spaces for conferences and exhibitions, and a restaurant that will shake up the rules of traditional cuisine, created by La Fabuleuse Cantine. Opening planned in 2026.



[La Culture des Lieux]

© Gaëtan Clément

Hôtel7171 quai Perrache
69002 Lyon

hello@laculturedeslieux.eu

laculturedeslieux.eu

© Juliette Valero

Agitateur vertueux d'un écosystème engagé

Au tout début de l'histoire, il y a Arty Farty, association culturelle très engagée dans la transformation de sites patrimoniaux et à l'origine du festival Nuits Sonores. De cette expertise d'investir des lieux atypiques à travers des projets culturels et des événements d'entreprises en phase avec les enjeux de l'époque, naît en 2013 la filiale Culture Next avec sa marque La Culture des Lieux.

Depuis les débuts, le travail collaboratif et l'inclusion, les enjeux de sobriété et la restauration responsable sont inscrits dans l'ADN de cette structure. Elle réunit tous les métiers et compétences de l'organisation d'événements professionnels, depuis l'accueil dans l'un de ses 12 lieux (Le Sucre, H7, HEAT pour ce qui est des sites lyonnais) jusqu'à la conceptualisation et la production en passant par l'ingénierie ou encore l'offre « food and beverage » avec les marques HEATING et Sanguin ! qui fédèrent des restaurateurs.trices et vigneron.nes partageant les mêmes valeurs : du bon, du local, du créatif, du citoyen.

En novembre dernier, c'est donc l'ensemble de cet écosystème qui a été certifié ISO 20121 pour ses activités d'organisation et production d'événements. Cette reconnaissance récompense une politique RSE engagée, orientée sur 4 axes majeurs - la sobriété, l'inclusion, la santé, le bien-être au travail et la coopération. Mais pour les équipes pilotées par Delphine Sokanthong, c'est surtout une boussole, un outil d'amélioration continue qui pousse à innover, à embarquer tous les partenaires, à partager - ou co-crée - les bonnes pratiques pour ensemble tendre vers des événements zéro impact.

A virtuous disrupter in an engaged ecosystem

It all began with Arty Farty, a cultural association engaged in the transformation of heritage sites and creator of the Nuits Sonores festival. This expertise in creating original venues to host cultural projects, as well as corporate events in phase with today's challenges, led to the birth of the subsidiary Culture Next in 2013, along with its brand 'La Culture des Lieux'.

Right from the outset, this association based its identity on a collaborative and inclusive approach, as well as resource-saving and responsible-catering initiatives. It brings together all of the professions and skills involved in corporate event planning, from hosting at one of its 12 venues (including Le Sucre, H7 and HEAT in Lyon) to event design, engineering and production. Its food and beverage service, with the brands 'HEATING' and 'Sanguin !', brings together restaurant owners and winegrowers who share common values: good, local, creative and socially engaged food. Last November, this entire ecosystem was awarded ISO 20121 certification for its event planning and production activities. This comes in recognition of its engaged CSR policy, focussed on four main areas: restrained resource use, inclusion, workplace health & well-being, and cooperation. For the teams coordinated by Delphine Sokanthong, it is above all a guide, or a continuous improvement tool. It encourages them to innovate, bring partners on board, and share or co-create good practices, in order to work together towards achieving zero-impact events.

Heat : halle à manger de 600 m² modulables - Hôtel 71 : 70 m² intimistes au rez-de-chaussée d'un hôtel particulier -

Le Sucre : 600 m² modulables avec rooftop panoramique /

Heat: a food hall with 600 sq. m of modular space - Hotel 71: a cosy 70-sq. m space on the ground floor of a townhouse - Le Sucre: a 600-sq. m modular venue with a panoramic rooftop

Team-building à impact

[la Ligne vertuose]

Dans l'atelier de la Ligne Vertuose, on retrouve des chutes de menuiserie, des personnes éloignées de l'emploi, et une grande dose d'engagement. Les chutes sont travaillées par les bénéficiaires et transformées en panneaux et mobilier. Le bénéfice des ventes permet de financer des formations aux personnes prises en charge par la Ligne Vertuose pour les ramener vers l'emploi.

Ce cercle vertueux revalorise tant la matière que les femmes et les hommes accompagnés sur ce chemin vers un nouveau savoir-faire, une nouvelle vie.

Projet porté par un trio d'entrepreneurs lyonnais, c'est aussi le lien, la connexion qui nourrit l'ADN de cette initiative née en 2018. Ainsi, pour toucher du doigt la vie à l'atelier, et la bienveillance qui s'en dégage, ils ont ouvert leur univers aux professionnels désireux de vivre une expérience « constructive » en s'initiant à leur tour aux plaisirs du bois, de l'upcycling, à l'occasion de team-buildings. Ces journées sont l'occasion d'échanger avec les bénéficiaires de la Ligne Vertuose, des rencontres qui contribuent aussi à leur redonner confiance. Chaque journée de team building permet de financer une formation pour un bénéficiaire et de revaloriser entre 30 et 100 kg de matière. Un impact instantanément positif, une journée utile et conviviale !

Team building with a positive impact

Fully committed to its socially engaged approach, La Ligne Vertuose has created a workshop to facilitate job-market access and put carpentry offcuts to good use. They are transformed by the workshop's trainees into panels and furniture. Profits from sales are used to fund training for beneficiaries of support from La Ligne Vertuose, to help them get back into employment. This virtuous circle reuses materials while putting men and women on the path to skills development and a fresh start. Initiated in 2018 by a trio of local entrepreneurs, this project's identity is also based on creating relationships and connections.

To enable others to experience life in the workshop and its supportive atmosphere first hand, they have opened it up to team-building activities. These offer a chance to make a positive impact while discovering the joys of woodwork and upcycling. During the sessions, participants are able to exchange with the people assisted by La Ligne Vertuose, enabling interactions that help to build their confidence. A one-day team-building session provides the funding for one recipient's training, while reusing between 30 and 100 kg of offcuts. This is an instantly positive impact, through a meaningful and fun experience!

Team buildings jusqu'à 20 personnes pour construire une table ou un bureau, qui sera livré quelques semaines plus tard / Team-building sessions for up to 20 participants, to build a desk or table together that will be delivered a few weeks after



© La Ligne Vertuose



© La Ligne Vertuose

La Ligne Vertuose

153 bd Croix Rouse
69004 Lyon
+33 (0)6 62 50 97 86

lalignevertuose.com



Accueillante

Welcoming

Détour dans le Beaujolais, avant de retrouver Lyon et ses pépites patrimoniales et s'éloigner à l'Est de Lyon... voici un voyage métropolitain riche de nouveautés, de diversité, pour des séjours à la lyonnaise avec toujours le même niveau d'exigence collective : vous faire sentir ici chez vous.

A detour via Beaujolais, before returning to Lyon and its heritage gems, followed by an outing to the exhibition venue Eurexpo Lyon... A journey in the metropolitan area full of discoveries and diversity, for stays in Lyon that meet our highest standard: to make you feel at home.

[MaPièce Beaujolais]

La « classe » verte

MaPièce, c'est une signature singulière, une façon de faire de l'accueil d'événements en recréant des univers réceptifs identitaires, dans des espaces que l'on aimerait habiter, et que l'on prend donc plaisir à investir le temps d'une journée de travail avec ses équipes. MaPièce Beaujolais est née de la rencontre de Céline Paravy-Atlan, fondatrice de MaPièce, et Laurent Fiard, dirigeant de Venues for Network & CEO de Visiativ, lui-même gourmand de séminaires au vert qui l'a poussé à acquérir cette belle maison de maître du 19^{ème} siècle. 7 pièces, un terrain de pétanque, une piscine extérieure, un caveau de dégustation, le tout au cœur des vignes dans une bâtisse intégralement rénovée... le ton est donné : ici, on réfléchit comme chez soi, en mieux. Et pour respecter les engagements de la marque MaPièce, tout un écosystème de talents et artisans locaux a été développé pour que l'événementiel puisse contribuer à l'économie du territoire, et surtout, à tisser des liens durables.

House in the country

MaPièce has a distinctive signature. Its approach to events hospitality is to create an identity for the venue, as well as inviting spaces that are a pleasure for teams to get together and work in. MaPièce Beaujolais was born of the meeting between Céline Paravy-Atlan, founder of MaPièce, and Laurent Fiard, director of Venues for Network and CEO of Visiativ. His passion for organising seminars in green surroundings led him to acquire this beautiful nineteenth-century manor, with seven rooms, a petanque pitch, an outdoor pool and a tasting cellar. The fully renovated building, nestled among the vineyards, exudes a homely feel and offers an environment that frees the mind. In keeping with the philosophy of the MaPièce brand, a whole ecosystem of local artisans and talented individuals has been developed to enable event planning that contributes to the local economy and, above all, forges strong links.

Réunions de 25 à 80 personnes - Jusqu'à 100 personnes en cocktail / Meetings from 25 to 80 people. Up to 100 people for a cocktail reception



© Guillaume PERRET



© Deliverbag

1

2

1 MaPièce Beaujolais

+33 (0)4 72 41 79 88

Au cœur du Beaujolais, dans le village de Lachassagne. À 5 minutes de la gare de Anse (Lyon - Anse en TER : 15 minutes). À 35 minutes du centre de Lyon en voiture / In the village of Lachassagne, in the heart of the Beaujolais - 5 minutes from Anse train station (15-minute train journey from Lyon to Anse) - 35-minute car journey from Lyon city centre

mapiece.fr**2 Deliverbag**deliverbag.com

[Deliverbag]

Se libérer des bagages

Inspiré du Japon, arrivé en France en 2017, Deliverbag opère à Lyon pour accompagner les bagages et libérer ainsi les visiteurs de leur compagnon de route, souvent lourd et encombrant. Récupération des bagages à l'arrivée à Lyon, livraison à l'hôtel, consigne, transferts, les équipes locales de Deliverbag s'occupent de tout. Libérés de la contrainte bagage, les voyageurs peuvent alors profiter instantanément de leur programme et retrouver leurs effets personnels le soir venu, dans leurs chambres d'hôtel.

Free yourself of luggage

Inspired by Japan, Deliverbag arrived in France in 2017. Its luggage care service is available in Lyon to relieve visitors of heavy or cumbersome bags and suitcases. They can pick up their luggage on arrival in Lyon, or have it delivered to their hotel, put in storage, or transferred. Deliverbag's local teams take care of everything. Freed of their luggage, visitors can enjoy their itinerary to the full and look forward to finding their personal belongings in their hotel room at the end of the day.

[Château du Souzy]

Immense et intime

Pour certains, ce serait le projet de toute une vie. Pour la bouillonnante Valérie, c'est en une petite décennie qu'elle aura reconstruit le Château du Souzy, délaissé depuis 60 ans, en réécrivant l'histoire d'un lieu réceptif dans toutes ses dimensions. Il peut accueillir jusqu'à 200 personnes dans ses différents espaces : le cuvage pour des séminaires, des conférences, des dîners aux couleurs du Beaujolais, ainsi que les salons privés, les bibliothèques, la cave voutée pour des rencontres plus intimistes. Sans oublier le restaurant, membre des Toques Blanches Lyonnaises, qui peut, en plus de régaler les convives des événements, accueillir 80 gourmands. Avec ses 23 chambres (d'autres sont à venir) et ses suites dans les anciennes dépendances, le Château du Souzy peut héberger près de 90 personnes. Ce véritable domaine au cœur d'un parc de 19 hectares de vignes, de bois et de jardins – dont l'incroyable jardin à la française – est un havre de paix où grande capacité rime étonnamment avec intimité, sentiment accentué par une décoration chinée qui confère au château cette atmosphère singulière des (grandes) maisons de famille.

Château du Souzy

69430 Quincié-en-Beaujolais
À 45 minutes au nord de Lyon
+33 (0)9 72 28 77 91

welcome@chateaudusouzy.com



© Château du Souzy



© Château du Souzy

Vast and intimate

For some, this would be a life's work. For the effervescent Valérie, it took no more than a decade to rebuild the Château du Souzy, which had been abandoned for 60 years. She has opened up a fresh chapter in the history of this reception venue. It offers capacity for 200 people in its various spaces: the vat room for seminars, conferences and dinners in the spirit of Beaujolais; the private lounges, libraries and vaulted cellar for more intimate gatherings. Not to forget the restaurant, a member of the association Les Toques Blanches

Lyonnaises, which provides catering services for events and offers capacity for up to 80 diners. With its 23 rooms (more will be added) and its suites in the former outbuildings, the Château du Souzy can accommodate nearly 90 guests. This beautiful estate is nestled in 19 hectares of grounds, including vineyards, woods and gardens, including the amazing French-style garden. It is a haven of calm offering both large capacity and intimate settings, enhanced by the interiors filled with vintage objects that create the unique atmosphere of a grand family mansion.

Cuvage jusqu'à 200 personnes assises - restaurant jusqu'à 80 couverts - nombreuses dépendances et espaces extérieurs privatisables / Vat room up to 200 seated guests - restaurant for up to 80 covers - numerous outbuildings and exterior spaces available for private hire

[La Grande Maison – Le Village by CA]

Inspirante par nature

Au cœur du parc de 10 hectares de Terralumia, siège du Crédit Agricole Centre-est à Champagne-au-Mont-d'Or, une maison bourgeoise, imaginée au début du siècle dernier comme une « grande maison » ouverte et accueillante par son propriétaire, Ulysse Pila, accueille les visiteurs, à 10 minutes de la Presqu'île. Elle accueille le Village by CA, accélérateur de start-up et un lieu dédié à l'événementiel. La Grande Maison mêle habilement la vision d'une banque engagée qui soutient la créativité, et ses valeurs fondamentales de respect de l'environnement, des écosystèmes, du progrès. En effet, si les espaces intérieurs ont été intégralement repensés et rénovés pour offrir le meilleur de la technique et un environnement propice à l'échange, l'idéation et la transmission – avec un auditorium de 248 places et des espaces modulables – le parc est quant à lui une ode au pastoralisme. Les moutons entretiennent les espaces verts, les abeilles se retrouvent dans leurs ruchers pour produire le miel de la maison, et un jardin potager conservatoire Vavilov est cultivé pour la préservation de la biodiversité. Ici, accueil et sérénité sont de mise. Tout est pris en charge pour des événements au vert, organisés de main de maître par Marie, la maîtresse de maison, dans le respect des engagements éco-responsables mis en place depuis 2019.

La Grande Maison

Le Village By CA

1 avenue de Champfleury

69410 Champagne

+33 (0)6 29 91 96 06

centre-est.levillagebyca.com



© Thomas Perreon



© Thomas Perreon

Inspiring by nature

In the heart of the ten-hectare grounds of Terralumia, head office of Crédit Agricole Centre-Est in Champagne-au-Mont-d'Or, stands an early-twentieth-century residence built by Ulysse Pila, who designed it to be a "big home" ('grande maison' in French) to welcome visitors. Located just ten minutes from the Presqu'île district, it is now home to Le Village by CA, a start-up incubator and events venue. La Grande Maison wonderfully combines the vision of an engaged bank that supports creativity, and its fundamental values of respect for the environment, for ecosystems and progress. The interior spaces have

been fully redesigned and renovated to offer the latest technology, in an environment that inspires exchanges, sharing and ideas, including a 248-seater auditorium and modular spaces. Outside, the grounds are an ode to rural life: sheep graze the lawns, bees produce honey in their hives, and a Vavilov conservatory vegetable garden is cultivated to protect biodiversity. A welcoming, peaceful atmosphere awaits you here. The venue manager – Marie – will expertly handle all the details of your event in this green setting, in line with the environmental approach adopted since 2019.

7 salles de 12 à 248 places –
1 grande terrasse extérieure
pour des cocktails jusqu'à 250
personnes – parking de 140
places- accessible en transports
en commun / 7 rooms with
12 to 248 seats – a spacious
outdoor terrace for cocktail
receptions for up to 250 guests
– car park with 140 spaces –
accessible by public transport

[ParkEst Résidence & Spa ****]

Un resort bien être au cœur d'un parc de 10 000 m²

À côté de l'hôtel ParkEst****, c'est une résidence de 60 chambres, studios et T2 qui ouvrira ses portes début 2026 à Genas. Imaginé comme un véritable resort, ce nouvel ensemble mettra l'accent sur le bien être et la nature. Au programme, un spa de 2500 m², avec piscine intérieure, spa, hammam, salle de sport, à l'image de celui du Métropole****, autre établissement du groupe Arteloge. A quelques minutes d'Eurexpo, la résidence ParkEst offrira un havre de verdure aux portes de Lyon, avec un parcours nature sur 10 000 m² de jardin. En complément des espaces réceptifs de l'hôtel ParkEst, la résidence proposera également 3 salles de séminaires. Côté restauration, Arteloge compte développer son offre corner : des petits plats préparés chaque jour par les Chefs du groupe, une offre spécialement pensée pour répondre aux attentes d'une clientèle en quête de rapidité. Une formule de restauration classique séduira quant à elle les plus attachés au plaisir de prendre le temps.

A well-being resort set in vast grounds

Next to the ParkEst**** hotel, a complex with 60 rooms, studios and one-bedroom apartments will open in Genas, in early 2026. Designed as a resort, this new development will be centred around well-being and nature. It will include a 2500-sq. m² spa, with an indoor pool, spa, hammam and sports room, inspired by that of the Métropole**** hotel, also part of the Arteloge group. Just a few minutes from the Eurexpo exhibitions venue, the ParkEst complex will be a green oasis on the doorstep of Lyon, with a nature trail winding through the 10,000 sq. m grounds. In addition to the reception facilities provided by the ParkEst hotel, the complex will offer three seminar rooms. In terms of food, Arteloge is planning to develop its "corner" offering: small dishes prepared each day by the group's chefs, specifically catering to the needs of customers with busy schedules. For guests who prefer to eat at a leisurely pace, a classic restaurant service will also be available.

1

2

1 ParkEst Résidence & Spa ****

3 impasse Broglie
69740 Genas
+33 (0)4 27 02 70 04

hotelparkest.com

2 Mercure Charpennes Parc de la Tête d'Or

7 place Charles Hernu
69100 Villeurbanne
+33 (0)4 72 44 46 46

all.accor.com



© lesatellers4+



© La Bascule

[Mercure Lyon-Centre Charpennes Parc de la Tête d'Or]

Quartier smooth

Menthe, basilic, estragon... quand l'hôtel Mercure Lyon-Centre Charpennes Parc de la Tête d'Or se transforme, c'est pour doper les saveurs et la convivialité et pour accueillir visiteurs et habitants du quartier dans un tout nouvel espace pensé pour profiter. Profiter du confort et d'une gastronomie généreuse, locale, faire une pause dans une traboule végétale où sont cultivées les herbes fraîches à retrouver dans les plats et cocktails. Depuis l'automne dernier, la place des Charpennes ainsi redynamisée redonne vie au quartier. Entre respect des traditions de la table et ambiance chic et conviviale de son restaurant La Bascule, très accessible, avec ses salles de séminaires à la lumière du jour et sa traboule végétale façon jardin, Mercure Lyon-Centre Charpennes Parc de la Tête d'Or offre un nouveau visage à découvrir en sirotant un cocktail à la praline, adossé au fabuleux bar de 8 m de long.

A makeover: inside and out

Mint, basil, tarragon... The hotel Mercure Lyon-Centre Charpennes Parc de la Tête d'Or has undergone a transformation to welcome guests and local residents in an all-new interior that offers fresh flavours and an enhanced experience. Enjoy the comfort and the generously-served local food. You will also find an inviting green space, where the herbs that go into the dishes and cocktails are grown. The square of Charpennes was redeveloped last Autumn, breathing new life into the neighbourhood. With its highly accessible restaurant, La Bascule, offering a stylish decor and authentic traditional food, its brightly lit seminar rooms, and its green garden space, Mercure Lyon-Centre Charpennes Parc de la Tête d'Or has a totally new look. Take it all in as you sip a praline cocktail at the fabulous eight-metre-long bar.

10 salles de réunions de 10 à 180 personnes - possibilité de semi-privatisation du restaurant (89 couverts privatisables) / 10 meeting rooms for 10 to 180 people - restaurant partially available for private hire (89 seats)

[Courtyard by Marriott****]

Qualité de travail et de repos

Cet automne, le quartier d'Eurexpo se dote d'un nouveau QG pour les aficionados de la qualité et des services signés Marriott – et pour tous les autres –, avec l'ouverture du Courtyard, établissement du groupe hôtelier Dalofi. 108 chambres compléteront l'offre voisine Mercure, des espaces axés prioritairement sur le confort de travail, la qualité du sommeil et des services pour des séjours efficaces, dans un environnement accueillant.

La touche design est apportée par l'agence Moha, son univers « business élégant » enrichi par l'esprit de partage cher au propriétaire. Au Courtyard, on mange bien, on dort bien, on travaille bien. Et on se réunit aussi. Les salles de séminaires permettent d'accueillir jusqu'à 150 personnes, la restauration néobrasserie apporte la touche de gourmandise signature de la destination Lyon. Salle de fitness et piscine extérieure complètent l'offre, histoire de se ressourcer aussi.

A restful and productive stay

This autumn, Courtyard, part of the Dalofi hotel group, will open in the neighbourhood of Eurexpo: a new option for those seeking the quality and services of the Marriott brand. With 108 rooms, it will expand the accommodation offering of the neighbouring Mercure hotel. Its interior spaces have been designed to provide a comfortable working environment, a restful stay and efficient services, all in a welcoming environment.

The interior design firm Moha has added its "business elegant" touch, which has been enriched by the spirit of sharing close to the owner's heart. At Courtyard, you can look forward to great food, sound sleep and productive work. You can also organise your meetings there. The seminar rooms offer capacity for up to 150 people, while the "neo-brasserie" food will honour Lyon's reputation as a gastronomic destination. Finally, a fitness room and outdoor pool are provided to recharge your batteries.

5 salles de séminaires, 4 modulables et un business lounge privatisable - jusqu'à 150 personnes au total / 5 seminar rooms: 4 modular rooms and a business lounge available for private hire - up to 150 people in total



Courtyard by Marriott****

Rue Antoine Pinay
69740 Genas

marriott.com



Le Grand Hôtel des Terreaux, hôtel boutique 4 étoiles de charme en plein cœur de la Presqu'île, agrandit lui aussi le portefeuille du groupe Dalofi qui vient d'en faire l'acquisition. Un établissement au fort esprit Art Déco, situé en plein cœur de la Presqu'île, le premier hôtel « collection » du Groupe.

The Grand Hôtel des Terreaux, a charming four-star boutique hotel in the heart of the Presqu'île district, has been acquired by Dalofi to further expand its portfolio. An establishment imbued with an art deco spirit, boasting a highly central location, this is the group's first "collection" hotel.

Grand Hôtel des Terreaux****

16 rue Lanterne
69001 Lyon
+33 (0)4 78 27 04 10

hotel-lyon-grandhotelderreaux.fr

[Hôtel & spa Fort Saint Laurent**** - Handwritten Collection]

Cocon perché avec vue

Ce fort du 16^{ème} siècle a fait partie du paysage des Pentes de la Croix-Rousse depuis toujours, et pourtant on ne le voyait plus. Aujourd'hui, il rayonne. Si sa rénovation en a conservé l'âme, avec ses pierres, ses poutres, ses meurtrières, elle lui a aussi donné un tout nouveau lustre, le rendant majestueux au sommet de son écrin de verdure, faisant face à la capitale des Gaules, une vue tout à fait unique. 35 chambres à la décoration délicate, à la vue imprenable et une hauteur sous plafond authentique promettent une expérience singulière. Ses espaces se répartissent sur 6 étages. Il y a aussi la terrasse sur un ponton, dans le jardin en contrebas, pour prendre un verre en regardant le jour décliner derrière le Rhône. Handwritten Collection arrive à Lyon dans un écrin atypique qui fait la signature de la marque, à découvrir dès cet été.

A hilltop cocoon

This sixteenth-century fort had become such a familiar part of the scenery on the slopes of Croix-Rousse hill that it had faded into the background. Today, it has returned to centre stage. Renovation works have preserved all its character, with its stone walls, beams and arrow slits, while giving it a new shine. It now stands proudly above its verdant grounds, looking out over the Capital of the Gauls with a unique vantage point. Its 35 rooms, with their tasteful decors, stunning views and high ceilings, promise an exceptional experience. The interior spaces are spread out over six floors. Outdoors, in the garden below, the terrace is the perfect spot for a drink watching the sun set behind the Rhône. The Handwritten Collection is arriving in Lyon in an extraordinary setting, in keeping with the brand's signature. It will be ready to discover this summer.

1 salle de séminaire jusqu'à 45 personnes - 1 salle modulable pour des scènes ouvertes / 1 seminar room for up to 45 people - 1 modular room for open mics

[Cour des Loges*****]

Quand l'histoire vous ouvre ses portes

Après 2 ans de travaux, la réouverture est attendue pour ce mois de novembre. Cour des Loges, cette institution du Vieux Lyon, est le premier hôtel français de la marque luxe Radisson Collection, et pour cause. Quatre maisons classées, datant de la Renaissance forment un ensemble de plus de 4000 m² où cohabitent habilement, l'ancien et le moderne, la pierre réchauffée par le bois, la mise en scène du patrimoine et un confort 5 étoiles. 61 chambres et suites racontent chacune une histoire. Une expérience des sens qui se poursuit une fois attablé à l'un des 2 restaurants de cette grande maison, eux aussi intégralement repensés. Si un dîner sous le toit de verre de la grande cour est une expérience insolite, l'émotion est totale quand, après avoir parcouru les dédales de l'établissement, la porte s'ouvre sur les jardins suspendus, presque secrets. Alors seulement vous sentirez pleinement la puissance de l'histoire du Vieux Lyon.

When history welcomes you in

Following two years of works, the reopening is planned for this November. Located in Vieux-Lyon (Old Lyon), Cour des Loges is a local institution. It is the first French hotel of the luxury brand Radisson Collection, and it's easy to see why. Four listed houses, dating back to the Renaissance, form a 4000 sq. m complex that beautifully combines old and new: wood tones add warmth to the stone, while historical features are highlighted alongside five-star facilities. The 61 rooms and suites each tell their own story. This experience for the senses continues in one of the establishment's two restaurants, which have also been fully redesigned. While dinner beneath the glass roof in the main courtyard is an exceptional experience, the hanging gardens, almost hidden away behind a maze of corridors, are a sight to behold. Savour this exclusive glimpse into Vieux-Lyon's incredibly rich history.

4 salles de réunion de 28 à 105 m² - possibilité de privatisation de la grande cour pour 140 personnes en cocktail / 4 meeting rooms from 28 to 105 sq. m - main courtyard available for private hire; capacity for 140 guests for a cocktail reception



© Fort Saint Laurent



© Cour des Loges

1 2

1 Fort Saint Laurent****

1 place Bellevue
69001 Lyon
+33 (0) 7 44 99 24 55

all.accor.com

2 Cour des Loges Lyon, a Radisson Collection Hotel*****

6 rue du Bœuf
69005 Lyon
+33 (0)4 72 77 44 44

courdesloges.com





Gourmande

Gourmet

Capitale de la Gastronomie, Lyon mêle habilement les talents : ceux des incontournables du patrimoine culinaire et ceux qui portent la créativité au rang de religion. De quoi réjouir notre 2^e cerveau, quel que soit sa préférence.

Capital of Gastronomy, Lyon has built its reputation on a diversity of talents, ranging from supporters of culinary tradition to believers in creativity. They offer tempting options to delight all palates.

[Les bouchons lyonnais]

Entrer dans l'ambiance, la vraie !

Dans un bouchon, il y a des codes. Les tables à la nappe rouge et blanche sont plutôt serrées. Le mobilier et le comptoir en bois reflètent la convivialité du lieu, portée par un ou une Chef(fe) à forte personnalité que l'on entend souvent de loin. Et il y a bien entendu la carte qui reprend les incontournables de la gastronomie lyonnaise préparés avec amour : quenelles, cochonnaille, tablier de sapeur, gâteau de foie de volaille, cervelle de canuts, tarte à la praline... L'association Les Bouchons Lyonnais, créée en 2012, aujourd'hui présidée par Olivier Canal, Chef de La Meunière, s'évertue à préserver ces fondamentaux. Une vingtaine d'établissements, répondant à une série de critères objectifs (les produits de la table, le personnel et les relations avec les clients, les aménagements intérieurs, l'environnement et les extérieurs, et enfin sur l'hygiène, la sécurité et la propreté), sont réunis dans ce mouvement au service de la conservation de ce patrimoine culinaire qui pourrait bien, un jour, voir le traditionnel mâchon inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Experience the authentic ambiance!

There are rules in a bouchon. The tables with red and white chequered tablecloths are placed close together. The wooden furniture and bar reflect the warmth of the restaurant, led by a chef with a big personality and voice. Then, there is of course the menu featuring the stars of Lyonnaise cuisine, all lovingly prepared: quenelles (dumplings), cochonnaille (pork products), tablier de sapeur (tripe), gâteau de foie de volaille (chicken liver mousse), cervelle de canuts (seasoned cottage cheese), tarte à la praline... Founded in 2012, the association Les Bouchons Lyonnais works to preserve these fundamental values. It is currently presided by Olivier Canal, chef at La Meunière. Twenty or so establishments have signed up to its charter based on objective criteria (including food and drink quality, staff and customer relations, interior design, surroundings and exterior spaces, hygiene, safety and cleanliness). They are reunited in a movement to preserve this culinary heritage, which could well, one day, lead to the traditional mâchon (morning meal) listed as intangible heritage by UNESCO.

[Ameya]

Poésie sucrée

Claire-Line, c'est l'histoire d'une passion devenue réalité. Fan de pâtisserie, après une carrière qui l'amène à découvrir l'Asie, elle ramène plus qu'un souvenir : une nouvelle vocation. L'amezaiku, cet art japonais de la sucette sculptée, elle est aujourd'hui la seule à le faire en France – moins de 100 artisans l'exercent dans le monde. Technique du sucre tiré, il s'agit de créer une véritable œuvre gourmande en quelques minutes, le temps que le sucre refroidisse. Plus le temps passe, plus la technique s'affine pour Claire-Line qui partage aujourd'hui son talent à l'occasion de show cookings ou de team buildings, qu'elle peut co-organiser avec la Pousse Verte (lire Let's Meet in Lyon n°18).

Sweet poetry

Claire-Line's story is that of a passion turned a reality. After a career that led her to discover Asia, this pastry lover returned with more than a memory; she was inspired to follow a new vocation. She is France's only practitioner of Amezaiku, or lollipop sculpting, a Japanese art that is practiced by fewer than one hundred artisans worldwide. Using the pulled sugar technique, these artists only have a few minutes to sculpt their delicious creations before the sugar cools and hardens. Claire-Line has constantly refined her technique over time. She now shares her talent at cooking shows and team building sessions, which she can co-organise with Pousse Verte (see issue No. 18 of Let's Meet in Lyon).

Team Building de 10 à 20 personnes / Team building from 10 to 20 people



© Arts et gastronomie



© Folks Story Photographie

1

2

1 Les Bouchons Lyonnais

Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, chef de Daniel & Denise, a participé à la création de l'association des Bouchons Lyonnais / Joseph Viola, holder of the title 'Meilleur Ouvrier de France' and chef at Daniel & Denise, who was involved in the creation of the association Les Bouchons Lyonnais

lesbouchonslyonnais.org

2 Ameya

www.ameyabyclaireline.fr

[M Restaurant]

Un Chef pas comme les autres

Pour le Chef Julien Gautier, la recette est simple. Des produits frais, une transformation sur place, de nombreux petits fournisseurs à la recherche de qualité. Évident dit comme ça ? Modeste, il oublie de parler d'engagement, de constance, de partage. Le M Restaurant, ce sont 14 années avec la même exigence, des changements de carte toutes les 6 semaines, au rythme des saisons, des plats du jour composés quotidiennement avec les équipes, le marché, tous les vendredis matin, pour laisser libre cours à l'inspiration.

Si Julien Gautier ne se qualifie pas d'artiste, il est bel et bien un artisan du goût qui mixe rigueur, technique et créativité dans une assiette toujours précise, un professionnel habité par la passion qu'il partage et transmet à ses équipes. Ses produits coups de cœur ? Les œufs, les cèpes et les saint-jacques. Notre incontournable : les madeleines au miel, incontournable de la carte depuis l'ouverture.



© Julien Mazille



© Juliette Treillet

A chef like no other

For Chef Julien Gautier, the recipe is simple: fresh ingredients, prepared in the restaurant's kitchen, and sourced from a panel of quality-focussed, small-scale suppliers. Put that way, it sounds easy. With his usual modesty, he didn't mention the commitment, consistency and sharing involved. M Restaurant has been built on 14 years of high standards, a menu changing every six weeks, in keeping with the seasons, dishes of the day prepared daily with the team, and a trip to the market every Friday morning to draw inspiration. While Julien Gautier does not see himself as an artist, he is unquestionably a culinary artisan. His approach is a blend of exactitude, technique and creativity. He is a professional driven by passion, which he shares and passes on to his teams. His favourite ingredients? Eggs, cep mushrooms and scallops. Our favourite dish: the honey madeleines; a highlight of the menu since the restaurant's opening.

Privatisation jusqu'à 60 couverts / Available for private hire for up to 60 covers

M Restaurant

47 avenue Maréchal Foch
69006 Lyon
+33 (0)4 78 89 55 19

mrestaurant.fr



© Aurelien Baud

[Bernachon]

Plonger dans l'amour du chocolat

Une visite dans les ateliers Bernachon, c'est un moment d'exception avec le chef chocolatier de la maison depuis 30 ans, Pascal Roujol, qui vous accompagne tout au long de la visite. Sur une durée de 1h à 1h30, on découvre les étapes de la fabrication des gâteaux et chocolats, on apprend comment fonctionne une concheuse (elle sert à macérer le chocolat... mais pourquoi ?), on s'enivre de l'odeur des fèves de cacao, triées à la main, puis torréfiées sur place. Dans le laboratoire de la chocolaterie Bernachon, ce sont 70 personnes qui s'activent. 70 talents de la gastronomie sucrée qui, pour beaucoup, travaillent à la main, de façon très artisanale. Alors non, aucun secret ne sera délivré sur le mélange des variétés de cacao qui donne au chocolat Bernachon sa typicité. Ici, à cet instant, on plonge dans un univers de gourmandise, de passion, de générosité qui à coup sûr en met plein les yeux, et les papilles. L'expérience est à son comble quand ce jour-là, l'atelier s'attelle à la fabrication du fameux palais d'or.

Bernachon

42 cours Franklin Roosevelt
69006 Lyon
+33 (0)4 78 52 23 65

bernachon.com



© Aurelien Baud

Immerse yourself in the love of chocolate

A visit to the Bernachon workshops is an exceptional experience. The head chocolate maker, Pascal Roujol, who has been with Bernachon for thirty years, will guide you throughout the tour. Lasting 1 to 1½ hours, it offers a chance to discover the various steps involved in making the cakes and chocolates. Learn about the operation of a conching machine (it is used to mix the chocolate, but why?) and savour the smell of the cocoa beans, which are sorted by hand and roasted on-site. In Bernachon's laboratory, 70 talented individuals put all their passion into crafting these sweet delicacies, many working by hand using traditional methods. In case you were wondering, the secrets of the blends of cocoa varieties that make Bernachon's chocolates so special will not be revealed. The laboratory transports visitors into a mouth-watering world of passion and generosity, offering a treat for the eyes and taste buds. If you're lucky, you might get a chance to see the production of Bernachon's Palet d'Or gold-leaf chocolates.

Visites et possibilité de privatisation du restaurant jusqu'à 45 personnes / Tours available and the restaurant can be privately hired for up to 45 people

[Le Palmarès 2024 du Guide Michelin]

Un engagement récompensé

D'un côté il y a Matthieu Girardon, Chef du Burgundy by Matthieu. Profil : bourguignon.

De l'autre, Nicolas Guilloton, Chef de l'Atelier des Augustins. Origine : Alsace.

Inconditionnels des produits de saison, amoureux des accords mets et vins chers à leur cœur et à leurs origines, ils partagent aussi leur attachement à Lyon, centre névralgique d'une région qualifiée de garde-manger de la France. A l'Atelier des Augustins par exemple, aucun produit ne parcourt plus de 200 km pour arriver dans l'assiette. Nicolas Guilloton revendique par ailleurs une cuisine locale et éco-responsable qui permet à son restaurant d'être labellisé « green food » depuis 2022. Du côté du Burgundy by Matthieu, la cuisine est axée sur le produit, pour en apprécier la saveur brute. Si le Chef travaille le poisson, il privilégie ceux des lacs de la région.

Leur engagement, leur créativité, leur singularité ont cette année été récompensés pour la première fois d'une étoile au Guide Michelin. Ces deux tables à forte personnalité peuvent être privatisées pour des événements professionnels réunissant de 10 à 30 privilégiés.



© Matthieu Cellard



© Matthieu Cellard

A reward for engagement

On the one hand there is Matthieu Girardon, Chef at Burgundy by Matthieu. Profile: Burgundian.

On the other, there is Nicolas Guilloton, Chef at L'Atelier des Augustins. Origin: Alsace.

They are both totally committed to seasonal ingredients, and obsessed with food and wine pairings that are close to their hearts and origins. They also share an attachment to Lyon, the hub of a major food-producing region in France. At L'Atelier des Augustins, for example, no ingredients travel more than 200 km to arrive on the plate. Nicolas Guilloton defends local and environmentally responsible cuisine, a policy that earned his restaurant 'Green Food Label' certification in 2022. As for Burgundy by Matthieu, the cuisine is centred around ingredients, bringing out their raw flavours. While Matthieu Girardon works with fish, he gives priority to produce from the region's lakes.

This year, for the first time, their engagement, creativity and singularity were rewarded with a star in the Michelin Guide. These two restaurants with distinctive personalities are available to privately hire for corporate events, for 10 to 30 lucky guests.

Burgundy by Matthieu

24 quai Saint-Antoine
69002 Lyon
+33 (0)4 72 04 04 51

burgundybym.fr

Salle voutée privatisable pour 10 personnes / Vaulted room available for private hire for 10 people

L'Atelier des Augustins

17, rue Hippolyte Flandrin
69001 Lyon
+33 (0)4 72 00 88 01

latelierdesaugustins.com

Salle privatisable pour une capacité maximum de 35 couverts / Room available for private hire with maximum capacity for 35 covers

INSTANT LUMIÈRE

De la lumière plein les yeux
Enchanting ambient lighting

Comment passer du beau au magique... Instant Lumière apporte cette touche de créativité, de design... et de lumière qui donne à coup sûr l'effet « waouh » à la mise en scène des événements. Ces lampes en plexiglas installées en centres de table ou en éclairage des buffets contribuent à la mise en lumière globale d'un dîner de gala ou d'une soirée en apportant un éclairage autonome (sans fil, elles fonctionnent sur batterie) et modulable, les lampes étant pilotables à distance. Masterpiece de la collection : Le chandelier, pièce intemporelle, diffuse la lumière par sa matière transparente pour un effet magique. Une inspiration classique pour un objet XXL (il mesure 1,1m de haut) moderne et surprenant. L'ensemble de la collection Instant Lumière est disponible à la location, une équipe dédiée se charge de l'installation et de la programmation pour un service clé en main. Une élégante alternative aux fleurs coupées qui donne en prime une rare élégance à l'ambiance lumière de la soirée.

Transforming beauty into magic... Instant Lumière brings the "wow" effect to events with its creative and stylish lighting solutions. Placed as centrepieces or to light up a buffet, its wireless (battery-powered) and remote-controlled Plexiglas lamps offer limitless possibilities to enhance the lighting of a gala dinner or evening. The showpiece of its collection is the candelabra, a timeless object that diffuses light through its transparent materials to magical effect. Classically inspired yet modern, and standing more than one metre tall, it makes a stunning impression.

The entire Instant Lumière collection is available for hire. A dedicated team takes care of the installation and programming to deliver a turnkey service. It offers an elegant alternative to cut flowers, while creating an enchanting ambiance for the event.



MALFROY

QUOI / WHAT

Foulards en soie / Silk scarves

POURQUOI / WHY

Offrir la tradition lyonnaise revisitée : carrés, foulards, bandeaux entièrement personnalisés / A gift that revisits Lyon's tradition: fully personalised square scarves, headscarves and headbands

À PRÉVOIR / ORDERING

Compter 6 à 8 semaines à partir du brief, de la conception à l'impression. Minimum 50 pièces / It takes 6 to 8 weeks to fulfil an order following the brief, from design to printing. Minimum 50 pieces



La maison Malfroy souffle cette année ses 85 bougies. 85 ans de créativité, transmise de génération en génération, un anniversaire qui célèbre également le renouveau du foulard – en soie, chez Malfroy –, celui que l'on retrouve sur le devant de la scène dès lors qu'il raconte une histoire, qu'il illumine un visage, apporte une touche de couleur et de fantaisie.

Ce qui marque le plus dans cette maison ?

La couleur. Les créations, conçues par les équipes internes, sont chatoyantes, vibrantes. Il y a mille détails, que l'on découvre au fil du temps, comme des surprises qui sautent aux yeux, mais pas tout de suite. À partir d'un brief, Malfroy imagine une scène, unique, identitaire. Comme la maison met en scène *Le Petit Prince* ou crée des collections en collaboration avec des artistes, elle le fait pour des entreprises et événements, au service de leur storytelling, la douceur de la soie en prime. Une marque à porter, avec discrétion, en toute singularité.

Maison Malfroy is celebrating its 85th anniversary this year. Looking back at 85 years of creativity handed down from generation to generation, this anniversary also celebrates the renewal of the silk scarf at Malfroy: an accessory that takes centre stage, tells stories, lights up faces, and brings touches of colour and fantasy.

Maison Malfroy's most striking aspect?

Colour. Designed by the inhouse teams, the creations are shimmering and vibrant. A myriad of details waits to be discovered; little surprises that reveal themselves over time. Based on a brief, Malfroy imagines a scene with a unique identity. In the same way as its creation inspired by the journey of *The Little Prince* and its collections created in collaboration with artists, Maison Malfroy tells the stories of companies and events through the softness of silk. This is a brand that is understated yet distinctive.



malfroy.com

let's meet



**BUREAU DES CONGRÈS
ET DES SALONS DU GRAND LYON**
ONLYLYON Tourisme & Congrès

Place Bellecour - BP 2254
69214 LYON Cedex 02
+33 (0)4 72 77 72 40

events.lyon-france.com

**ONLY
LYON**
TOURISME ET CONGRÈS