

DÉTOURS  
EN FRANCE

# DÉTOURS

## EN FRANCE

HORS  
SÉRIE  
COLLECTION



ESCAPADES À VÉLO, RANDONNÉES NATURE,  
ROAD TRIP EN VAN...

# 50 WEEK-ENDS INOUBLIABLES



→ *Tout près de chez vous*



uni\_médias

CPPAP

L 11679 - 43 H - F: 6,95 € - RD



50 WEEK-ENDS INOUBLIABLES

HORS-SÉRIE COLLECTION - FRANCE MÉTROPOLITAINE : 6,95 € - BEL./LUX. : 8,00 € - SUI. : 11,90 CHF - CAN. : 11,99 \$ CAN

L11679 - 43H - 6,95 € - RD

Avec 70 AOP/AOC, 13 sites remarquables du goût et 99 chefs étoilés, Auvergne-Rhône-Alpes est sans conteste une région de terroirs et de gastronomie. Cette richesse vibre au travers d'offres touristiques qui mettent savoir-faire et plaisir au cœur de « l'expérience visiteur ». Ce que l'on sait moins, c'est que ce tourisme gourmand se conjugue de plus en plus au féminin. Vignerones, agricultrices, cuisinières, œnologues, sommelières et même... gardiennes de refuge, ces femmes ont à cœur de partager l'amour de leur métier et des territoires avec un vrai supplément de sensibilité. Cap sur ces interprètes qui savent partager leur région mieux que quiconque, de la terre à l'assiette.

# LE TOURISME GOURMAND AU FÉMININ

## L'ŒNOTOURISME, CE SONT ELLES QUI EN PARLENT LE MIEUX!

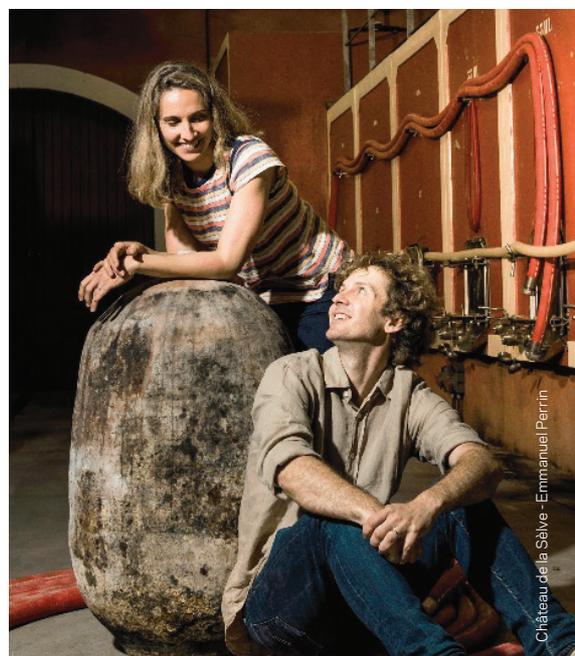
**Un métier masculin, la vigne? Longtemps, il a eu cette image. Mais les choses changent. En Auvergne-Rhône-Alpes, des femmes dirigent des domaines en instillant une âme plus sensible.** Comme Florence Chazallon, au Château de la Selve (Ardèche, [chateau-de-la-selve.fr](http://chateau-de-la-selve.fr)). «*Nous avons une attention pour l'accueil et l'image plus poussée que les hommes*», estime la propriétaire. Cultivé en biodynamie, le domaine incarne cette génération de femmes passionnées par le vin et la transmission. «*Nous voulons faire vivre une expérience plutôt qu'une simple dégustation.*» Balades dans les

vignes, ateliers œnologiques... chaque hiver, Florence réfléchit aux animations qu'elle proposera l'année d'après, *woman touch* incluse!

### VALLÉE DU RHÔNE, BEAUJOLAIS... DES EXPERTES DE L'ACCUEIL

Elle n'est pas la seule. En vallée du Rhône, Sylvie Chevrol Michelas, du Domaine Michelas St Jemms ([michelas-st-jemms.fr](http://michelas-st-jemms.fr)), partage au féminin sa passion du vin, avec des pique-niques à savourer dans les vignes ou des dégustations sensuelles vins et chocolats. Elle est proche de Femmes Vignes Rhône, un réseau

**En Ardèche, Florence Chazallon, au Château de la Selve,** met l'accent, avec son mari Benoît, sur les animations. Recevoir, transmettre et échanger, voilà les maîtres-mots de ce couple de vignerons, très engagé dans l'œnotourisme.



qui défend le vin féminin (voir ci-contre). Citons aussi Rose Archambault et ses dégustations-terroir, au Domaine de la Croix Blanche (Saint-Martin-d'Ardèche,

## FEMMES VIGNES RHÔNE, « LOBBY » DE CHARME

Créée en 2004, cette association rassemble des professionnelles du vin de la vallée du Rhône. Vignerones, œnologues, sommelières, journalistes spécialisées... elles s'attachent à promouvoir le métier de vigneron au féminin. Avec une trentaine de membres, elle représente toutes les appellations des côtes-du-Rhône (femmesvignesrhone.fr).

domainedelacroixblanche.com), et Laure Colombo, au Domaine de Lorient, à Saint-Péray (Ardèche, domainelorient.com).

### UN CÔTÉ MATERNEL...

Le Beaujolais n'est pas en reste. Si ce terroir excelle au masculin grâce à des maïsons comme Georges Dubœuf, il rivalise avec des filles au caractère affirmé. C'est le cas de Nathalie Fauvin, du Domaine des Hauts de Chénas (hautsdechenas.fr), première à avoir décliné le «vin au féminin» il y a vingt ans. «*Les femmes ont besoin de s'identifier à leurs produits. Mon côté maternel donne plus de rondeur à mes vins*», dit-elle. Comme elle a travaillé dans l'hôtellerie, elle partage aussi sa passion à travers un restaurant, des chambres d'hôtes, un musée... On peut en dire autant de Joëlle de Lescure (Domaine de la Bouronnière, à Fleurie), membre du réseau féminin Étoiles en Beaujolais, et d'Alexandra de Vazeilles,

En Beaujolais, Nathalie Fauvin (Hauts de Chénas) ne vend pas que du vin. «*Mon métier, c'est de donner du plaisir et de promouvoir la région*», dit-elle.



Danuta Hyniewska

championne de la biodynamie au Château des Bachelards (Fleurie).

### EN SAVOIE, LES ALTESSES GIVRÉES !

Traversons le Rhône et filons au pied des Alpes. Bienvenue dans la Combe de Savoie, terroir viticole historique. Ici aussi, le tourisme vigneron a trouvé ses inspiratrices. Comme Anne Henriquet. Son domaine familial de Méjane, à Saint-Jean-de-la-Porte (domaine-de-mejane.com), est ouvert au public. «*Nous avons un*



Cyril Entzmann

parc avec de grands arbres, un conservatoire des cépages... j'aime partager ce que je fais», dit celle qui produit des rouges et des blancs «sur le fruit». Anne Henriquet est membre des «Altesse givrées», un club de vigneronnes de Savoie enthousiastes.

### LES ÉGÉRIES DES VINS D'Auvergne

Un terroir moins connu monte en gamme : les côtes-d'Auvergne (AOP depuis 2010). Parlez-en avec Laure Cartier, du Domaine Miolanne (Puy-de-Dôme, domainemiolanne.com). Avec son compagnon, elle gère en bio dix hectares de terres volcaniques. Vigneronne, elle s'occupe aussi d'un bar à vins éphémère où les clients trinquent en grignotant des produits du terroir. «*Prendre du temps avec les gens, partager, faire connaître la région... c'est cela qui m'intéresse*», dit l'hôtesse des lieux. D'autres incarnent cet élan, telles Corinne Laurent, à Saulcet (Allier), et Annie Sauvat, à Boudes (Puy-de-Dôme). Autant d'ambassadrices heureuses d'accueillir les touristes.

## DES SPÉCIALISTES AUX NEZ FINS

Elles s'appellent Marie-Josée Faure, Delphine Barthe et Caroline Daeschler.

La première (ci-contre, à droite) dirige Terres de Syrah (terresdesyrah.com/fr), le service œnotourisme de la Cave de Tain, en vallée du Rhône. Elle et son équipe 100% féminine transmettent leur passion au travers de balades dans les vignes, de visites de caves et de dégustations. L'occasion de rencontrer... d'autres vigneronnes, comme les sœurs Mourvillier, à Peyrins (Drôme). Delphine Barthe et Caroline Daeschler sont sommelières. Delphine distille son savoir des accords mets-vins à l'Auberge de Clochemerle (aubergedeclochemerle.fr), dans le Beaujolais. Caroline, sommelière-conseil dans le Bugey, anime avec sa structure Mots et Vins (motsetvins.e-monsite.com) des ateliers et des formations aux vins. Trois femmes, trois sensibilités.



Terres de Syrah - Cave de Tain

## LA GASTRONOMIE, UNE AFFAIRE DE FEMMES

**Qui dit Auvergne-Rhône-Alpes dit cuisine et terroir :** Lyon, fief de la gastronomie ; une région avec 99 chefs étoilés ; 13 sites remarquables du goût ; les Halles Paul-Bocuse et la Cité du chocolat Valrhona... Impossible de ne pas voir une patte féminine dans cette réputation. À Lyon, ce sont les «Mères» qui ont impulsé une cuisine premium. Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ces cuisinières hors pair ont fondé l'identité de la gastronomie lyonnaise, avec la figure célèbre de la «Mère Brazier». Et la région accueille la seule femme trois étoiles Michelin en France, Anne-Sophie Pic. Derrière elle, une mer de talents !

À tout seigneur tout honneur, parlons d'Anne-Sophie Pic. À Valence, sa maison régale les clients depuis trois générations. Cette femme passionnée, sensible et volontaire, a mis les bouchées doubles pour s'imposer dans un univers masculin grâce à son talent et sa délicatesse. Une femme hors norme !

### «MAÎTRESSES DE MAISON»

Il y en a d'autres. Parmi les cheffes héritières des célèbres «Mères» de Lyon (voir ci-contre), il y a Florence Périer. C'est l'une des premières femmes à être entrées aux Toques blanches lyonnaises, association qui promeut la gastronomie locale. La patronne du *Café du Peintre*, à Lyon (lecafe-dupeintre.com), élabore une cuisine de bistrot qui rime avec cadeau. «J'ai cette



Fred Durantet

### LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®, LE VOYAGE GOURMAND

**C'est la nouvelle «destination touristique gourmande»**, créée par les régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté, avec Provence Tourisme et Gard Tourisme, soit 620 km d'expériences sensorielles au fil de la Saône et du Rhône, jusqu'à la Méditerranée. Grâce à des «offres gourmandes» et des «expériences remarquables», le public peut découvrir les femmes (les hommes, aussi !) et la richesse du territoire. Des rencontres où règnent convivialité, partage et générosité (valleedelagastronomie.com).



Natacha Sibellas

**Valérie Saignié**, cheffe de la *Ferme de Saint-Sébastien*, joue la carte des produits de proximité, très appréciés par la clientèle touristique estivale.

**Avec son fils Maxime**, passionné par le vin, **Florence Périer**, au *Café du Peintre*, à Lyon, a quitté la grande cuisine gastronomique pour reprendre ce «bouchon lyonnais», où l'amitié partagée avec les clients est la règle.

*générosité, l'envie de donner du plaisir aux gens*», indique Florence. Elle souligne le courage des «Mères», «des autodidactes émancipées grâce à leurs restaurants». Il y a aussi Catherine Roux, patronne d'*Au Comptoir d'Alice*, à Lyon. Elle fait régner la bonne humeur en servant une cuisine de saison généreuse et instinctive. La table lyonnaise se conjugue également au féminin au *Café du Jura*, bouchon depuis 1867.

### «RESTAURATRICES D'Auvergne»

Prenons les chemins d'Auvergne. À Charroux, dans l'Allier, un des «Plus beaux villages de France», Valérie Saignié dirige la *Ferme de Saint-Sébastien* (ferme-saintsebastien.fr). Ici, tout est de saison et fait maison. «Les clients sont friands de nos produits locaux, volailles, gibiers, fruits...», raconte la cheffe, passée par des maisons célèbres, comme celle de Régis Marcon,

## LES MÈRES, DÉJÀ...

### Auvergne-Rhône-Alpes n'a pas attendu 2021 pour révéler des talents féminins gourmands.

Entre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et le début du XX<sup>e</sup> siècle, Lyon ne jure que par les «Mères». Ces cuisinières hors pair, héritières de celles qui étaient jadis au service des familles bourgeoises de la ville, ouvrent des restaurants, s'émancipent, accueillent... Tradition et partage sont les maîtres-mots de ces femmes dont s'entichent alors les Lyonnais et les touristes de passage. N'oublions pas que Paul Bocuse fut formé par la «Mère» Brazier!

en Haute-Loire. Une cuisine féminine? «Les clients me le disent, sans toujours pouvoir l'expliquer.» Le mieux est d'aller voir par soi-même! C'est aussi la décision à prendre à Montaignut-le-Blanc, dans le Puy-de-Dôme. Le *Rivalet* ([hotel-rivalet.com](http://hotel-rivalet.com)), est le royaume de Patricia Constantin, restauratrice membre de l'association des Toques d'Auvergne. On y savoure une cuisine de «femme» simple et raffinée, pensée par une autodidacte inspirée.

### CHEFFES À DOMICILE

Au-delà, la région abonde d'autres talents féminins. À Sainte-Foy-lès-Lyon, Aurélie d'Assignies n'a pas de restaurant mais dispense des cours de cuisine. «Avec un

**Aurélié d'Assignies**  
de *Délicieusement Vôtre*  
([delicieusementvotre.com](http://delicieusementvotre.com)),  
accompagne depuis seize ans  
des clients passionnés  
par ses cours de cuisine.



Olivier Deleage

atelier, on peut transmettre», dit Aurélié, formée auprès de grands chefs lyonnais. Très bec sucré et cuisine basse température, elle accompagne des clients qui «tous parlent de la cuisine de leurs grands-mères». Une charge émotionnelle que côtoie Édith Giacalone, cheffe à domicile de «La Cuisine d'Édith», en Ardèche

La bière est populaire en Auvergne-Rhône-Alpes! À la *Brasserie de la Loire*, **Anne-Laure Pelloux-Prayer** veut que ses clients se «sentent comme dans leur salon».



Mademoiselle Hirondelle

([cuisinededith.com](http://cuisinededith.com)). Les clients apprécient ses cours et ses week-ends gourmands. Vous aimez l'originalité? Allez voir Audrey Marcelino à Lyon. Sous l'enseigne Praline et Rosette, elle propose des *food tours* pour connaître les secrets gourmands de la ville. Quelques mots sur la bière, enfin. Première en France, la région compte 280 sites de production! Et Anne-Laure Pelloux-Prayer, à la *Brasserie de la Loire*, près de Saint-Étienne ([brasserie-delaloire.fr](http://brasserie-delaloire.fr)), est l'une des rares femmes brasseuses. «Je n'ai pas besoin de ce mot pour revendiquer ma féminité!» Ses bières bios ont de féminin «leur sensation gustative, une forme de sensualité», dit-elle. Associer tourisme et féminité, voilà de quoi rendre encore plus agréables les séjours en Auvergne-Rhône-Alpes!

## REFUGES DE MONTAGNE, L'ALTITUDE AU FÉMININ

### Un boulot d'homme, gardien de refuge? Les temps changent! Dans les Alpes, et notamment en Vanoise, plusieurs femmes sont seules maîtresses à bord

de ces «cabanes de montagne» où l'on mange et dort après l'effort de la marche. Au *Refuge de l'Orgère*, Céline, ancienne bergère, parle avec passion de sa Vanoise d'adoption... et de sa cuisine authentique de montagne. La même empreinte féminine se retrouve au *refuge du Col du Palet*, tenu par Bérengère, au *refuge de l'Arpont*, piloté par Valérie (spécialiste, entre autres, des crêpes!) et au *refuge de Prariond*, à Val d'Isère, rénové et tenu par la savoyarde Meije. Plus d'infos sur [vanoise-parcnational.fr](http://vanoise-parcnational.fr).



PNV - Patrick Folliet