

Programme des animations 2010 - 2011



10 crus à découvrir dans vos mairies

À Lyon, la gastronomie est une seconde nature, un trait de caractère, une identité. Au cœur d'un terroir d'une richesse exceptionnelle, la ville cultive une passion pour la bonne chère et les bons produits. Une manière de conjuguer convivialité, plaisir et qualité avec vie citadine et cultures du monde.

Afin de permettre aux Lyonnais de « rencontrer » les crus du Beaujolais dont l'appellation jouit aujourd'hui d'une notoriété internationale, le mariage de 10 crus avec les arrondissements et la Ville de Lyon, sera célébré place des Terreaux, samedi 9 octobre. Pour sceller cette union, des manifestations publiques en lien avec la découverte des crus seront organisées - dès le 9 octobre après-midi et jusqu'en 2011 - par les mairies d'arrondissement et la mairie centrale.

Issus d'un cépage unique, le gamay noir à jus blanc, les crus du Beaujolais sont le fruit d'une vinification où le raisin est encuvé en grappes entières après avoir été vendangé à la main.

Leurs arômes et saveurs expriment à la perfection la typicité de leur cépage tout en conservant les caractéristiques propres à chacun, résultat d'un terroir aux mille nuances et du savoir-faire des viticulteurs.

Brouilly
Chénas
Chiroubles
Côte de Brouilly
Fleurie
Juliéna
Morgon
Moulin-à-Vent
Régnié
Saint-Amour



LE BEAUJOLAIS À LA RECONQUÊTE DE LYON !

Aujourd'hui, ce sont 10 crus du Beaujolais qui viennent rencontrer tous les Lyonnais et se « marier » aux arrondissements de Lyon.

Je me réjouis de cette dynamique qui s'appuie sur le constat que les grands ensembles urbains et les territoires ruraux qui les entourent sont avant tout complémentaires et qu'ils ont tout à gagner à unir leurs destins.

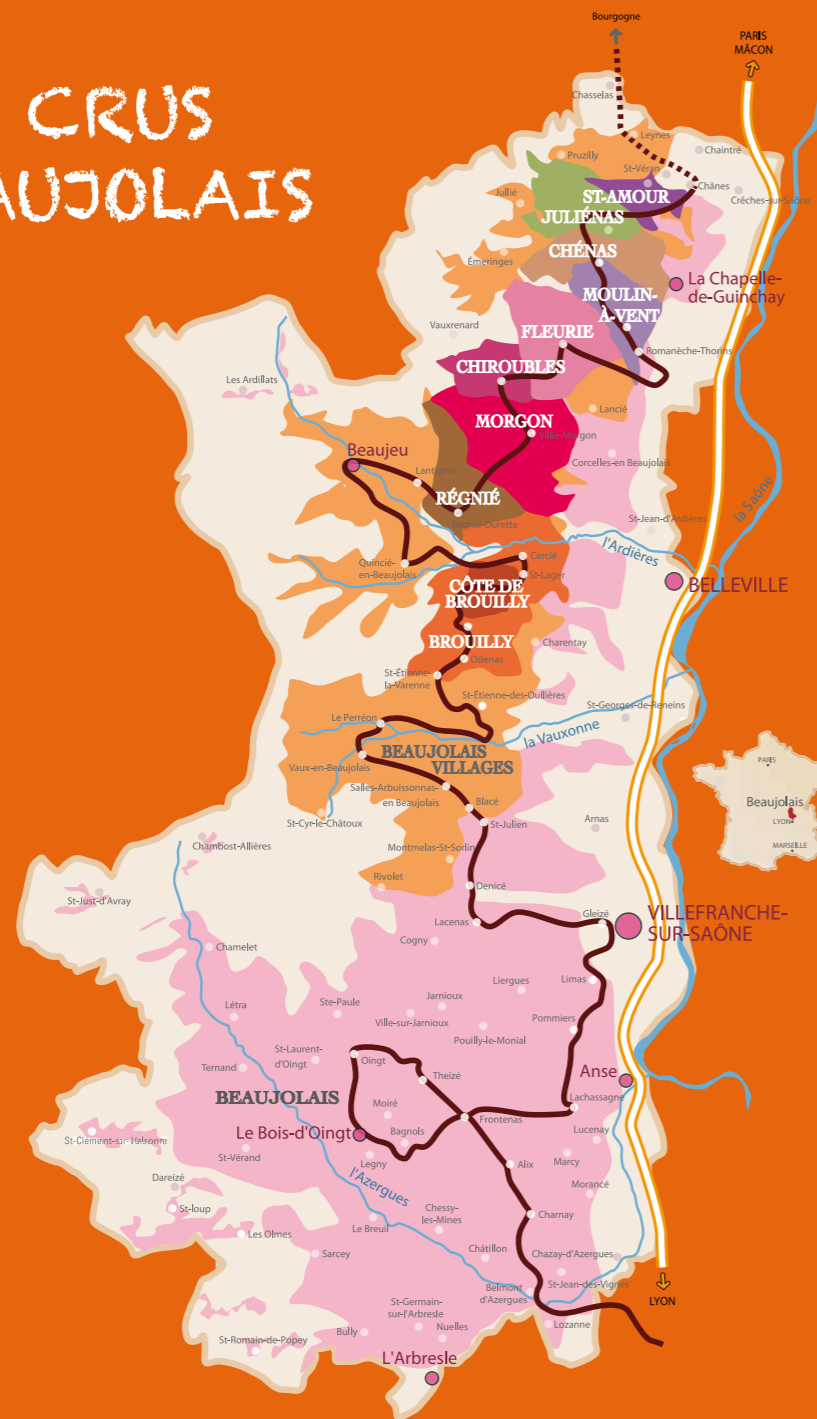
Ces énergies croisées vont permettre aux différents acteurs de créer un lien pérenne et indéfectible au cœur des quartiers.

Outre la synergie nécessaire de Lyon et du Beaujolais sur les marchés étrangers, ce mariage renoue avec une histoire riche. Le Beaujolais représente à la fois une dimension symbolique et une force économique incontestable, un patrimoine unique qu'il nous faut saisir.

Vous trouverez non seulement authenticité et modernité, mais également vous constaterez une mobilisation exceptionnelle tant au niveau des arrondissements que des vignerons.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir au travers de vos découvertes dégustatives.

LES 10 CRUS DU BEAUJOLAIS



PROGRAMME DES ANIMATIONS EN MAIRIES

1^{er} Arrondissement Chénas

Le Chénas, le plus « rare » des crus du Beaujolais, favori de Louis XIII, est originaire des pentes de la montagne de Réamont exposées est-nord-est de l'appellation. Produit sur un sol anciennement planté de chênes, peu à peu remplacés par la vigne, c'est un vin de garde généreux qui se distingue par sa robe rubis teintée de grenat, ses arômes floraux (pivoine et rose) nuancés de notes épicées et boisées.



EN 2010

Le 14 septembre

- Voyage intergénérationnel en Beaujolais : une classe de CP/CE1 de l'école Meissonier et 20 personnes âgées de l'arrondissement.

Le 9 octobre

- Journée festive place Sathonay : stands de vignerons, exposition photos sur le Beaujolais, découverte pédagogique sur les terroirs et les vins,...

EN 2011

Au printemps

- Plantation de ceps de vigne du cru Chénas au Jardin de la Muette.
- « Semaine du Beaujolais » organisée dans les restaurants et cavistes volontaires du 1^{er}.
- Création, par des établissements de formation supérieure (mode, design,...), d'objets liés au monde du vin.
- Voyage d'étude d'écoliers de Chénas dans le centre-ville de Lyon.



2^{ème}

Arrondissement

Brouilly



EN 2010

Le 9 octobre à 12h

- Cérémonie de mariage entre la mairie du 2^{ème} arrondissement et le Brouilly.
- Dégustation.
- Plantation symbolique de pieds de vigne.
- Intronisation à la confrérie des amis du Brouilly.

EN 2011

Du 22 au 26 janvier

- « Semaine du Brouilly » (dans le cadre du SIRAH) chez les restaurateurs et cavistes partenaires du 2^{ème}.

Sur présentation des Rendez-vous du Maire

- Un verre de Brouilly offert, lors d'un repas dans les restaurants partenaires.

De mi-février à fin mars

- Dégustation « Brouilly, pain, fromage » en partenariat avec les maisons Janier et Pozzoli.
- Initiation dégustation œnologie.
- Dîner Brouilly dans un restaurant partenaire (sur inscription et avec participation financière).
- Conférence « Région et crus du Beaujolais » et petite dégustation.
- Organisation d'une exposition sur les paysages du Beaujolais en mairie du 2^{ème}.

C'est au pied du Mont Brouilly, qui doit son nom à Brulius - lieutenant de l'armée romaine installé dans la région - que naît le cru du même nom.

Ses 1 300 hectares de vignes et sa production dans 6 communes, font du Brouilly le plus étendu des crus du Beaujolais et le fer de lance de l'appellation.

Avec sa robe rubis profond, ses arômes de fruits rouges, de prune, de pêche et ses notes minérales, le Brouilly est coloré, ferme et corsé.



3^{ème}

Arrondissement

Chiroubles

EN 2010

Les 8, 9 et 10 octobre

- Décoration des Halles Paul Bocuse aux couleurs de Chiroubles.
- Dégustation de Chiroubles aux 3 entrées des Halles.
- Commerçants, restaurateurs, cavistes et bars servent et vendent du Chiroubles.
- Pavoisement de la mairie du 3^{ème} arrondissement aux couleurs de Chiroubles.
- Exposition du cru Chiroubles dans une vitrine du « Radisson Blu Hôtel Lyon » - 129 rue Servient.

Le 9 octobre à 18h

- Intronisation, par les Dames de Chiroubles, de personnes du 3^{ème} en présence des Toques Blanches et de Paul Bocuse aux Halles.

EN 2011

Février - mars

- Opération de promotion « Fromages » en partenariat avec Chiroubles aux Halles.

Mars - avril

- Plantation de pieds de vigne dans un espace vert du 3^{ème}.

Les 7 et 8 mai

- Fête des crus du Beaujolais à Fleurie.
www.fetedescrus-beaujolais.com

Mai - juin

- Exposition sur le 3^{ème} arrondissement à la Bibliothèque de Chiroubles.
- Visite des vignes en fleurs à Chiroubles par des classes de l'arrondissement.
- Rencontres entre les jeunes de Chiroubles et du 3^{ème}.

Le Chiroubles tire son nom du village éponyme adossé aux monts du Beaujolais à près de 450 mètres d'altitude.

C'est le plus haut perché des crus du Beaujolais.

Tendre en bouche et très fruité, il affiche une robe au rouge éclatant et un nez où se mêlent des arômes de pivoine, de muguet, d'iris et de violette. C'est l'un des vins les plus typiques du Beaujolais.



4^{ème}

Arrondissement

Juliéna

Le Juliéna, qui selon la légende doit son nom à Jules César, est le point de départ de la culture de la vigne dans le Beaujolais. Situé à l'extrême nord-ouest du vignoble, jouxtant la Saône-et-Loire et le Mâconnais, sa vocation viticole remonterait à plus de 2 000 ans. Parfumé, le Juliéna à la robe rubis profond révèle vite un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux. Apprécié jeune, il faut en revanche le laisser vieillir pour découvrir des nuances de vanille et d'épices.



EN 2010

Le 9 octobre de 9h à 17h

- « Foire » au Juliéna organisée par la mairie du 4^{ème} arrondissement en partenariat avec la Confrérie du Juliéna. Stands des différents domaines du Juliéna, découverte et dégustation, boulevard de la Croix-Rousse (devant la mairie).

Du 11 au 16 octobre

- « Semaine du Juliéna » à la Croix-Rousse, organisée par la Confrérie du Juliéna et relayée par la mairie. Opération commerciale autour du cru à découvrir chez les restaurateurs et cavistes partenaires du 4^{ème}.

Novembre à partir de 18h

- « Accueil des nouveaux arrivants » dans l'arrondissement. Présentation et mise en valeur du jumelage et du cru en mairie du 4^{ème}.

EN 2011

Janvier

- Vœux du Maire aux habitants. Mise en valeur du cru lors de la réception.

Avril de 8h30 à 20h

- « Le Grand Mâchon », événement autour de la tradition de la gastronomie lyonnaise, organisé par l'association « La Part du Lyon » en partenariat avec le cru, place de la Croix-Rousse.

Été

- Sortie organisée pour les seniors, par la mairie du 4^{ème} à Juliéna. Découverte du village et du cru, repas sur place.

Autour du 14 juillet (4 jours dates exactes non définies)

- « Croix-Rousse Plage » de 9h à 21h : événement festif, animations, buvette et bal traditionnel d'été, en partenariat avec le cru.
 - Bal du 13 juillet jusqu'à 1h, place de la Croix-Rousse.
- Organisateur : Association « La Part du Lyon »

Novembre à partir de 18h

- « Accueil des nouveaux arrivants » dans l'arrondissement. Présentation et mise en valeur du jumelage et du cru en mairie du 4^{ème}.

5^{ème}

Arrondissement

Côte de Brouilly

Les versants bien exposés du Mont de Brouilly accueillent le vignoble Côte de Brouilly. Soucieux de son total épanouissement sur ces pentes, les viticulteurs canalisent les eaux de pluie pour limiter l'érosion des sols. Vin racé, à la robe pourpre, aux arômes de raisins frais et d'iris, le Côte de Brouilly demande à mûrir avant de développer toute son élégance en bouche.



EN 2010

Le 9 octobre de 12h45 à 17h

- Dégustation de Côte de Brouilly en partenariat avec les restaurateurs du Vieux-Lyon, cour du Palais Saint-Jean.

Le 9 octobre de 11h à 23h

- 10 vignerons de Côte de Brouilly viendront présenter et faire partager cette région. Présentation du millésime 2009 au Georges Five - 30, rue du Bœuf.

Du 15 au 17 octobre

- « Terroir E'quitable » au Parc de la mairie du 5^{ème} arrondissement.
- Présence de vignerons de Côte de Brouilly sur le marché.
- Inauguration de pieds de vigne en mairie du 5^{ème}.

Le 20 octobre à 12h

- Dans le cadre de la « Semaine bleue », dégustation de Côte de Brouilly auprès des seniors, RPA la Sarra - place du 158 RI.



6ème

Arrondissement

Morgon

Avec 1 125 hectares dominés par le mont du Py, Morgon est le second cru le plus étendu du vignoble. Son nom fait référence au hameau de Morgon, berceau de l'appellation. Il exprime si bien son terroir particulier - roches décomposées et schistes friables - que les vignerons aiment dirent qu'il « morgonne ». Robe grenat profond, arômes de fruits mûrs à noyaux, le Morgon est un vin charnu et puissant qui se bonifie avec le temps.



EN 2010

Le 18 novembre à 19h

- Inauguration, en présence de vignerons, de l'exposition sur les Métiers d'art qui aura lieu du 18 au 29 novembre en mairie du 6ème arrondissement.

Le 8 décembre à 19h

- Dégustation de Morgon à la « Cave Vavro » - 46, cours Franklin Roosevelt.

EN 2011

Mars

- Présence de Morgon aux 4 inaugurations du mois de la Francophonie en mairie du 6ème.



7ème

Arrondissement

Fleurie

Au nord du vignoble, Fleurie est adossé à une chaîne de crêtes et dévale les pentes. L'appellation, qui fait référence à un légionnaire romain, s'étend sur la commune de Fleurie. C'est là, que les amateurs trouveront la plus ancienne cave coopérative du Beaujolais, datant de 1927. Ce vin séduit d'emblée par son velouté, son élégance et ses arômes floraux et fruités : iris, violette, rose fanée, pêche, cassis et fruits rouges. Le plus féminin des crus du Beaujolais.



EN 2010

Le 9 octobre de 14h30 à 18h

- Présentation du vignoble de Fleurie en mairie du 7ème arrondissement.
- Projection d'un film sur le vignoble et le vin de Fleurie.
- Stands et intervention d'une dizaine de producteurs.
- Intermèdes du groupe folklorique « La grappe fleurie ».

Du 11 au 16 octobre

- Semaine du vin « Fleurie » dans les restaurants de l'arrondissement, organisée avec l'aide du restaurateur Olivier Paget.

Du 15 au 17 octobre

- « Salon du Vin » et « Salon du livre » à Fleurie. Représentation du 7ème à ces deux salons. Un bus sera spécialement affrété afin de faciliter le déplacement des Lyonnais.

Du 18 au 22 octobre

- « Semaine bleue » (à destination des personnes âgées).
- Présence d'un stand de dégustation de Fleurie lors d'une manifestation en mairie du 7ème.
- Randonnée pédestre de seniors dans les vignobles du Fleurie.

Mi-décembre

- Marché de Noël de Gerland : présence d'un stand « Fleurie ».

EN 2011

Le 8 janvier

- Fête de la Saint-Vincent, patron des vignerons, à Fleurie. Participation de représentants du 7ème (cavistes, bars à vins, amateurs) au jury de dégustation.

Mars

- Manifestation annonçant le centenaire de la mairie et du 7ème. Participation de Fleurie.

Avril

- « Soirée des nouveaux arrivants ». Stand du Fleurie en mairie du 7ème - Hall d'honneur - 1er étage.

Les 7 et 8 mai

- Fête des crus à Fleurie. Délégation du 7ème pour l'inauguration d'une fresque murale.

Mai

- Mois de la Francophonie : dictée sur la culture du vin, manifestation « Libre cours à l'imagination » à partir du vin Fleurie.

Octobre 2010 à juin 2011

- Marchés Jean Macé (samedi) et Saint-Louis (dimanche) : présence d'un stand Fleurie certaines semaines.

8ème

Arrondissement

Moulin-à-Vent

Son nom lui vient d'un antique moulin - classé monument historique en 1930 - devenu symbole du cru. L'aire d'appellation Moulin-à-Vent s'étale en pentes douces. Dégusté jeune, le Moulin-à-Vent développe des senteurs de type floral et fruité à dominante de violette. Vin de garde par excellence (jusqu'à 10 ans en fonction des millésimes), sa palette odorante se décline en arômes d'iris, de roses fanées, d'épices et de fruits mûrs ; puis de sous-bois, de truffe et musc. Le « Seigneur des Beaujolais » est considéré comme le plus prestigieux des crus.



EN 2010

Le 9 octobre de 10h à 20h

- Salon des vins du Moulin-à-Vent. Espace citoyen, entrée et dégustation gratuites en mairie du 8ème arrondissement.
- 18h : conférence sur le cru « Moulin-à-Vent ».
- 19h : intronisation de personnalités de l'arrondissement.
- 20h : repas Beaujolais au restaurant l'Olympic (partenaire Toques Blanches) 123, route de Vienne.
- Un magnum de Moulin-à-Vent sera offert aux mariés du jour.

Dégustation sur les marchés

- Le 2 octobre : place Ambroise Courtois.
- Le 3 octobre : places Général André et Belleville.
- Le 7 octobre : place Ambroise Courtois.

Pendant tout le mois d'octobre

- Rencontres avec les producteurs du Moulin-à-Vent chez les restaurateurs, cavistes et clos boulistes du 8ème.

EN 2011

- Reconstitution annuelle du « Salon des vins » du Moulin-à-Vent.
- Plantation de vignes dans le parc du Clos Layat - quartier du Moulin-à-Vent.
- Animations régulières sur les marchés du 8ème.
- Participation des viticulteurs aux manifestations et événements de l'arrondissement.
- Intronisation d'un restaurateur ou d'un caviste qui aura mis en valeur l'appellation.



9ème

Arrondissement

Saint-Amour

Le Saint-Amour est le plus septentrional des crus du Beaujolais : il prend naissance en Saône-et-Loire, à l'extrême nord du vignoble. Cru au nom charmeur, le Saint-Amour est devenu un incontournable de la Saint-Valentin. Il donne deux sortes de vins selon le type de vinification pratiquée : vin léger et fruité issu d'une macération courte ou vin plus puissant marqué par des arômes de kirsch et d'épices.



EN 2011

- Exposition de photos et d'outils de viticulture, dans le hall de la mairie du 9ème arrondissement.
- Dégustation lors du vernissage.
- Création par *John Rosiak*, Toque Blanche de l'arrondissement, d'une carte « Saint-Amour ».
- Dégustation de Saint-Amour lors des vœux du Maire.
- Création d'un support de communication « Saint-Amour - 9ème arrondissement ».
- Conférence par des viticulteurs de Saint-Amour dans des écoles du 9ème.
- Réception d'une classe de Saint-Amour.
- Rédaction d'un portrait de Saint-Amour dans le journal « Regard 9 ».
- Présence visuelle de Saint-Amour dans la mairie.
- Plantation d'une vigne de Saint-Amour dans un espace vert du 9ème.
- Organisation d'échanges associatifs entre Saint-Amour et Lyon 9ème.



Hôtel de Ville

Régnié

Né le 8 décembre 1988, le **Régnié** est le dernier des crus du Beaujolais, principalement orienté sud-est. La passion anime les habitants du village de Régnié-Durette qui se consacrent aux vignes.

Vin à la robe cerise, avec des arômes de groseille, mûre et framboise, le Régnié est considéré comme un cru « sportif » car associé à des manifestations : compétition de 4X4, course automobile, Marathon du Beaujolais et contre-la-montre dans le cadre du Tour de France.

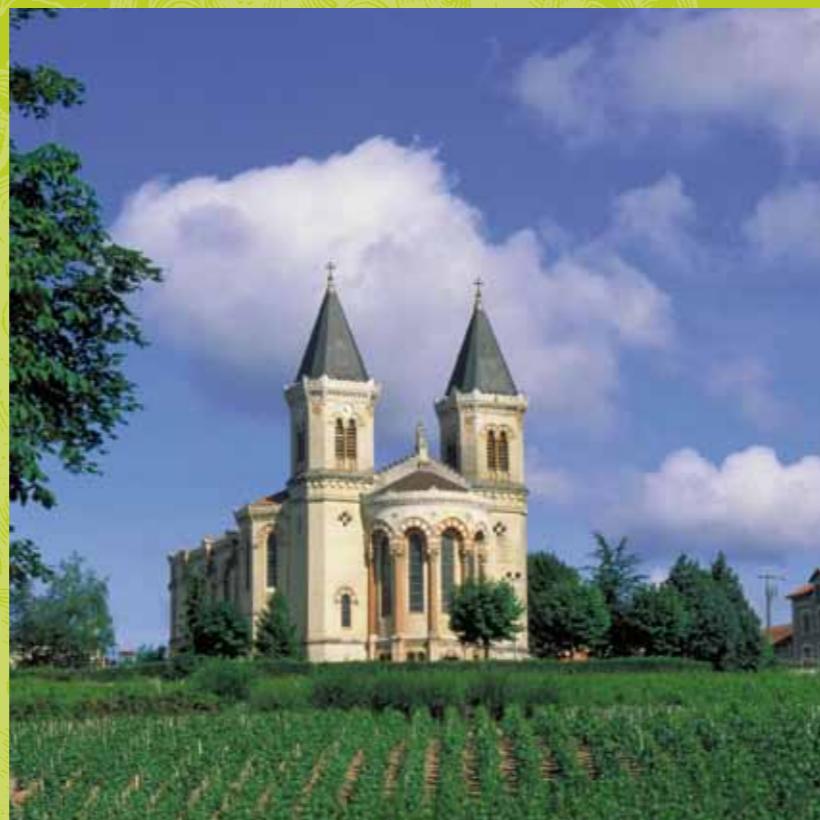
EN 2010

Le 9 octobre après-midi

- Opération « Accueil des nouveaux arrivants » à l'Atrium de l'Hôtel de Ville.

Tout au long de l'année 2010/2011

- Organisation dans les salons de l'Hôtel de Ville de réceptions, manifestations et repas au cours desquels le cru Régnié sera servi.



Début avril 2011

Journée commune aux 9 mairies d'arrondissement + Hôtel de Ville :

Plantation, dans un espace vert de chaque arrondissement, d'un cep du cru qui lui est associé. Participation des écoles de l'arrondissement concerné. (Journée proposée par l'Union des Vignerons)



ADRESSES DES MAIRIES

Mairie du 1^{er} - 2 place Sathonay - Tél. 04 72 98 54 04

Mairie du 2^{ème} - 2 rue d'Enghien - Tél. 04 78 92 73 00

Mairie du 3^{ème} - 215 rue Duguesclin - Tél. 04 78 95 83 50

Mairie du 4^{ème} - 133 Boulevard de la Croix-Rousse - Tél. 04 72 98 23 50

Mairie du 5^{ème} - 14 rue du Docteur Edmond-Locard - Tél. 04 72 38 45 50

Mairie du 6^{ème} - 58 rue de Sèze - Tél. 04 72 83 15 00

Mairie du 7^{ème} - 16 place Jean Macé - Tél. 04 72 73 68 00

Mairie du 8^{ème} - 12 avenue Jean Mermoz - Tél. 04 72 78 33 00

Mairie du 9^{ème} - 6 place du Marché - Tél. 04 72 19 81 81

Mairie Centrale - Hôtel de Ville - 1 place de la Comédie (1^{er}) - Tél. 04 72 10 30 30

CRÉDITS PHOTOS

Gillet Inter Beaujolais copyright / Troncy Inter Beaujolais copyright