

La balade des fins becs

Autor(en): **G.N.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 9

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827426>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

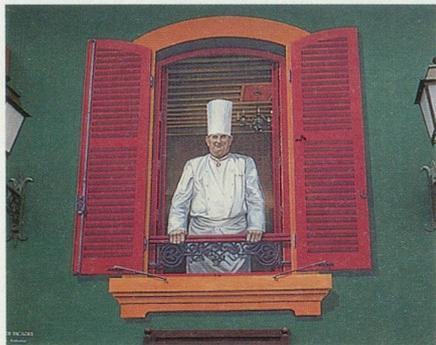
La balade des fins becs

La Bourgogne, les Hospices de Beaune, le Beaujolais, une escale chez Paul Bocuse. A l'énoncé de ces mots qui flattent le palais, on a envie de danser la polka des mandibules. Croisière de fête sur la Saône, entre Lyon et Tournus.

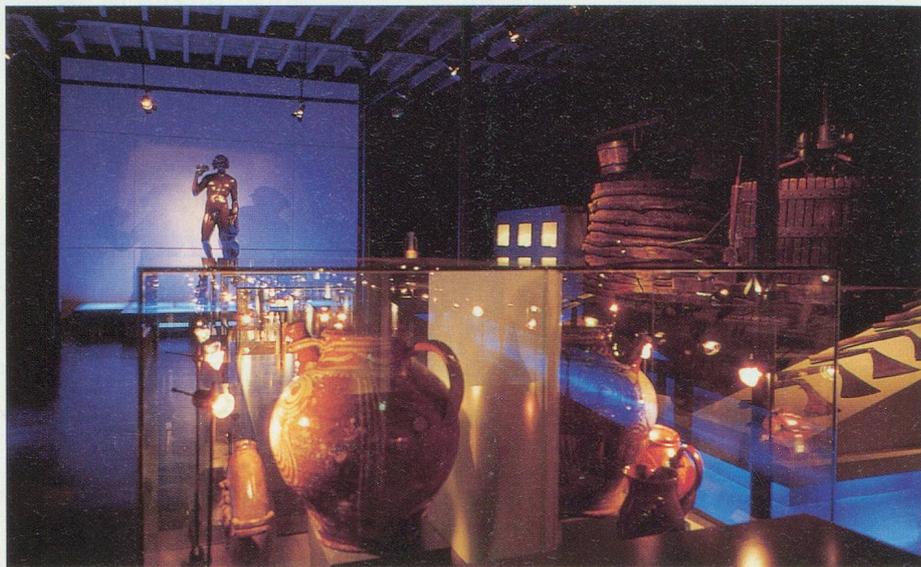
La ville de Lyon est réputée pour ses métiers à tisser, son Guignol, ses passages souterrains (les traboules) et ses petits bouchons, qui ont grandement contribué au développement de la gastronomie française. On y déguste des andouillettes à la moutarde, des tripes gratinées, mais aussi des mets raffinés comme la mousse de truite à la sauce aux truffes ou le grenadin de veau au miel.

Traversée par le Rhône et la Saône, la cité lyonnaise offre également un port pour les péniches et les bateaux de plaisance. L'un d'eux, le «MS Camargue», sillonne ces plans d'eau, tantôt en direction de la Provence, tantôt cap sur la Bourgogne. C'est ce deuxième itinéraire que nous vous suggérons.

Après avoir virevolté, hésité et flâné jusqu'à Villefranche-sur-Saône, le fleuve file droit au nord, en direction de Mâcon. Une douzaine de kilomètres avant d'atteindre cette ville, située aux confins du Beaujo-



Paul Bocuse attend les gourmets du haut de son effigie



La salle principale du Hameau du Vin accueille 100 000 visiteurs par année

lais, nous vous invitons à effectuer un pèlerinage à Romanèche-Thorins, au Hameau du Vin.

A la gloire du vin

Dans les anciens entrepôts du célèbre négociant Georges Dubœuf, on a aménagé, en 1993, le plus imposant et le plus prestigieux musée à la gloire du vin. Certes, le Beaujolais y tient la place d'honneur. Pourtant, c'est bel et bien la vigne à travers l'histoire et à travers le monde qui est présentée dans ce lieu unique en Europe.

D'abord, il y a la gare, jadis indispensable au transport (aujourd'hui le vin est acheminé par camions). Une ancienne locomotive à vapeur du PLM (Paris-Lyon-Méditerranée) rappelle le temps héroïque où chaque voyage restait une aventure fabuleuse. Juste en face, un grand portail vert ouvre sur les mystères de la vinification. Passé la courette intérieure, on pénètre dans une vaste salle décorée dans le plus pur style du début du siècle.

La première salle d'exposition évoque l'histoire du vin et de son transport, de l'antiquité à nos jours. A l'entrée de la pièce principale, qui

s'étend sur 400 m², un pressoir vieux de deux cents ans, accueille les visiteurs pour un extraordinaire voyage au cœur du vignoble. Tout y est mis en valeur, du cep au tonneau, en passant par les diverses étapes de la vinification. Un Bacchus en bronze, sculpté par Michel-Ange (copie), accueille les visiteurs, la coupe à la main.

Dans une atmosphère enivrante, il faut encore découvrir les chais, les différents théâtres (automates, musée de cire, spectacles audiovisuels) et la superbe salle de dégustation, avant de conclure la visite, le nez dans un verre de Beaujolais. Deux heures d'un voyage inoubliable, dans l'univers subtil de la vigne...

Pommard et Bocuse

Plus au nord, après Tournus et Chalon-sur-Saône, des noms prestigieux commencent à chanter à nos oreilles: Chagny, Meursault, Nuit-Saint-Georges, Pommard, Volnay, Montrachet, Gevrey-Chambertin. Au cœur de la Bourgogne, là où sont élaborés, élevés les vins les plus gouleyants du monde, se dressent les Hospices de Beaune. Dans l'Hôtel des ducs de Bourgogne, véritable

Croisière gastronomique avec «Généralions»

joyau architectural du 15^e siècle, on a aménagé un autre musée, à la gloire du vin de la région.

Pas question de quitter les Hospices sans tremper religieusement ses lèvres dans un verre de dégustation. Ce n'est pas du vin ordinaire que vous y goûterez, mais un nectar, ce breuvage des dieux, qui assure l'immortalité de l'âme.

Sur le chemin du retour, à quelques encablures de Lyon, la Saône frôle Collonges au Mont d'Or. Ce nom ne vous dit rien? Cette petite bourgade sans importance est pourtant mondialement célèbre, depuis que Paul Bocuse y a développé son temple de la gastronomie.

On ne présente plus l'illustre maître queux, qui figure sans doute parmi les personnalités françaises les plus connues. S'il ne peut recevoir ses hôtes personnellement (on l'invite dans le monde entier), son effigie, peinte en trompe l'œil sur la



Carole, l'hôtesse, dans une cabine du «MS Camargue»

façade principale, s'en charge. Paul Bocuse, qui a élevé la gastronomie au rang de chef-d'œuvre, aime que chaque repas soit une fête. Ce n'est donc pas un hasard si les clients de son établissement sont accueillis aux sons des orgues et d'un superbe limonaire.

Dès lors, le repas peut débuter. Il suffit de se laisser emporter sur les ailes du rêve...

G. N.

Photos Yves Debraine

Offre spéciale:
croisière gastronomique
du 6 au 9 novembre

Vous désirez fêter dignement un anniversaire de mariage, un événement marquant ou tout simplement vous faire plaisir? Alors, n'hésitez pas, inscrivez-vous à la croisière sur la Saône!

PROGRAMME

Jeudi 6 novembre

Transfert en car de Suisse romande à Lyon. Déjeuner à la Brasserie Georges. Embarquement à bord du «MS Camargue» à 15 h. Croisière jusqu'à Mâcon. Arrivée en soirée. Repas gastronomique et soirée dansante.

Vendredi 7 novembre

Départ du bateau en direction de Tournus. Déjeuner vers 13 h. Départ de l'autocar pour visiter la Bourgogne (facultatif). Circuit sur la Côte de Beaune: Pommard, Volnay, Auxey-Duresse, La Rochepot et son

château, Puligny, Montrachet, Chagny, Givry, Buxy. Visite et dégustation aux Hospices de Beaune. Embarquement à Chalon. Grand dîner du commandant et soirée dansante.

Samedi 8 novembre

Départ de Chalon vers Mâcon. Vers 10 h, escale-shopping. Déjeuner et suite de la croisière. Visite facultative à Montmerle. Car pour Romanèche-Thorins et visite du «Hameau du Vin». Suite de la croisière. Escale devant le restaurant de Paul Bocuse, à Collonges au Mont d'Or. Repas surprise aux sons des orgues et limonaires. Retour à bord pour y finir la soirée. Départ pour Lyon.

Dimanche 9 novembre

Après le petit déjeuner, débarquement. Transfert en car en direction de la Suisse romande. Fin de nos services.

Prix par personne: Fr. 995.-

(Supp. pont supérieur: Fr. 100.-)

(Supp. cabine indiv: Fr. 300.-)

Inclus dans le prix:

Transfert en car de la Suisse et retour. Croisière en cabine double, extérieure, douche, WC. Pension complète. Drink d'accueil et repas gastronomiques. L'animation à bord. L'assistance de notre hôtesse à bord. Les taxes portuaires.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Je m'inscris/Nous nous inscrivons pour la croisière
gastronomique du 6 au 9 novembre 1997

NOM NP/LOCALITÉ

PRÉNOM RUE

NOM TÉL.

PRÉNOM SIGNATURE

Bulletin à remplir, signer et envoyer à Carlson Wagonlit Travel,
Gare CFF, 1001 Lausanne, tél: 021/ 320 72 35.

ATTENTION: NOMBRE DE PLACES LIMITÉES!