



20^e ÉDITION



ROANNE TABLE OUVERTE

DU 1^{er} AU 30 OCTOBRE 2022

Le Festival de la gastronomie
& du spectacle vivant

roannetableouverte.com

RTO FÊTE SA 20^e ÉDITION !

Imaginé et créé lors de mon premier mandat en 2003 pour soutenir les restaurateurs, RTO est devenu au fil des années un festival de référence. Vingt ans ont passé depuis la première édition, sans jamais renier l'ADN de cet événement unique en France ! Valoriser notre belle gastronomie roannaise avec, comme ingrédient indispensable, le spectacle vivant.

Pour cette 20^e édition, nous vous proposons un programme savoureux, avec plus de 100 dates gourmandes sur notre territoire, capitale du bon goût. Dîners-spectacles et événements vont se succéder pendant un mois. De la traditionnelle soirée d'ouverture, aux Halles Diderot, jusqu'à la soirée de clôture, au Scarabée, nous allons enchanter vos sens.

À travers ce programme, vous découvrirez la richesse et la diversité de cette 20^e édition, élaborée avec soin et passion. Ce festival est le vôtre, à partager en famille ou entre amis. Émerveillez vos papilles à travers ce voyage gastronomique que vous offre pour la 20^e fois Roanne, la ville au goût de bien vivre.

Savoureusement.



YVES NICOLIN
MAIRE DE ROANNE
Président de Roannais
Agglomération

JEAN-JACQUES BANCHET
QUATRIÈME ADJOINT
En charge de la Culture,
de l'International et de l'Évènementiel
Vice-président du Conseil de
Quartier de l'Arsenal



20^e ÉDITION

Page 4

INFO / BILLETTERIE

FESTIVAL IN



Page 5-10

AU PROGRAMME



Page 25-34

LES ARTISTES



Page 36

SOIRÉE 3 ÉTOILES



Page 38

SOIRÉE DE CLÔTURE

FESTIVAL OFF



Page 41-51

- MUSÉE JOSEPH-DÉCHELETTE
- DICTÉE GOURMANDE
- THÉÂTRE
- LA CURE, PÔLE MÉTIERS D'ART
- RENDEZ-VOUS DU TERROIR
- PARCOURS GOURMAND

- PLACE DU MARCHÉ
- VISITE « ROANNE GOURMANDE »
- ATELIERS DE CUISINE
- ATELIERS OENOLOGIE & MIXOLOGIE
- POUR LES SENIORS
- RTO AU CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE



Page 11-24

LES RESTAURANTS



Page 35

SOIRÉE DÉGUSTATION



Page 37

DÎNERS DANS LE NOIR



Page 40

MENU TÉLÉTHON

FESTIVAL IN

AU PROGRAMME

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

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

Programmation, contacts et tarifs pages 6 à 10.

SOIRÉE DÉGUSTATION

Billetterie sur roannetableouverte.com

SOIRÉE 3 ÉTOILES

Billetterie sur roannetableouverte.com

SOIRÉE DE CLÔTURE

Billetterie sur achetezenroannais.fr et à Roannais Tourisme (8 Place Maréchal de Lattre de Tassigny - Roanne)



FESTIVAL OFF

Les animations proposées dans le cadre du off sont à réserver et payer directement auprès des équipements et organisateurs (p41 à 51).

CONTACT

FESTIVAL ORGANISÉ PAR LA VILLE DE ROANNE
SERVICE COMMUNICATION-ÉVÉNEMENTIEL

Mail : rto@ville-roanne.fr

Tél. : 04 77 23 21 77

Site internet : roannetableouverte.com

SUIVEZ LE FESTIVAL

 @Roannetableouverte

 @roannetableouverte

 et partagez vos émotions



FESTIVAL IN

20^e ÉDITION

AU PROGRAMME
LES RESTAURANTS
LES ARTISTES
SOIRÉE DÉGUSTATION
SOIRÉE 3 ÉTOILES
DÎNERS DANS LE NOIR
SOIRÉE DE CLÔTURE
SOIRÉE TÉLÉTHON

20^e
ÉDITION

LUNDI
3
OCTOBRE

SOIRÉE DÉGUSTATION

HALLES DIDEROT (p35)
2 séances au choix :
18h30 et 21h
20€ et 15€ (à partir de 20 places achetées)
Billetterie sur roannetableouverte.com

MARDI
4
OCTOBRE

L'ATELIER LOCAVORE (p16)
LE COTEAU
04 77 68 12 71 / 60€
Gainsbourg confidentiel (p25)
Chanson française

LA BASTIDE DE CHÂTEL (p15)
ST-HAON-LE-CHÂTEL
06 89 76 86 97 / 49€
Pascal Mary (p26)
Chanson française

L'ÉTAL ST HAONNOIS (p21)
ST-HAON-LE-VIEUX
07 60 96 78 77 / 50€
Léon le Magicien (p30)
Mentaliste

MERCREDI
5
OCTOBRE

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (p14)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 70€
Bobby Dirninger (p30)
Blues

L'ASSIETTE ROANNAISE (p16)
ST-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 / 60€
Les Nanas dans l'Rétro (p28)
Spectacle musical

L'AVENTURE (p17)
ROANNE
04 77 68 01 15 / 69€
Pascal Mary (p26)
Chanson française

MAISON BOUQUET (p23)
ROANNE
04 77 69 07 26 / 70€
Interstice (p31)
Pop / Folk

TERROIRS DE LA TABLE (p24)
ROANNE
09 75 78 77 25 / 40€
Brèves de comptoir (p29)
Théâtre / cabaret

LE PETIT PRINCE (p19)
ST-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 / 70€
Gainsbourg Confidentiel (p25)
Chanson française

JEUDI
6
OCTOBRE

AUBERGE DE BOISSET (p12)
NOTRE-DAME-DE-BOISSET
04 77 69 82 73 / 50€
Tessià (p32)
Pop / Rock / Jazz / Soul

AUBERGE DU BELVÉDÈRE (p12)
COMMELE-VERNAY
04 77 72 94 55 / 40€
Urban Jazz Tribune (p34)
Jazz

AUBERGE DU VIEUX CROZET (p13)
LE CROZET
04 26 54 63 22 / 40€
La Jarry (p26)
Chanson française

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (p14)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 70€
Gainsbourg confidentiel (p25)
Chanson française

CHEZ NINE EN PROVENCE (p13)
ROANNE
04 77 67 38 16 / 67€
Bobby Dirninger (p30)
Blues

L'EMPREINTE (p20)
ROANNE
04 77 63 10 52 / 60€
Pascal Mary (p26)
Chanson française

LE CAFÉ DU PALAIS (p19)
ROANNE
04 77 69 94 20 / 36€
Brèves de comptoir (p29)
Théâtre / cabaret

LE BISTRO BEAULIEU (p18)
RIORGES
04 77 23 12 27 / 49€
Léon le Magicien (p30)
Mentaliste

LE PRIEURÉ (p19)
AMBIERLE
04 77 65 63 24 / 85€
Les Nanas dans l'Rétro (p28)
Spectacle musical

VENDREDI
7
OCTOBRE

HÔTEL RESTAURANT DES LYS (p15)
LE COTEAU
04 77 68 46 44 / 40€
Bobby Dirninger (p30)
Blues

LES GENS HEUREUX (p21)
RENAISON
09 88 01 95 64 / 40€
Brèves de comptoir (p29)
Théâtre / Cabaret

LE BEL'VUE (p17)
LE CERGNE
04 74 89 87 73 / 50€
Les Nanas dans l'Rétro (p28)
Spectacle musical

L'EMPREINTE (p20)
ROANNE
04 77 63 10 52 / 60€
La Jarry (p26)
Chanson française

CÔTE À CÔTE (p14)
Interstice (p31)
Pop / Folk
ST-JEAN-ST-MAURICE
04 82 77 08 22 / 40€

SAMEDI
8
OCTOBRE

AU FOUR DE ST JEAN (p11)
ST-JEAN-ST-MAURICE
04 77 62 96 04 / 40€
Les Nanas dans l'Rétro (p28)
Spectacle musical

DIMANCHE
9
OCTOBRE

DÉJEUNER-SPECTACLE
LE RELAIS DE L'ABBAYE (p20)
CHARLIEU
04 77 60 00 88 / 69€
Les Tit'Nassels (p27)
Chanson française

LUNDI
10
OCTOBRE

BISTROT DES 4 SOURCES (p18)
ST-ALBAN-LES-EAUX
04 77 62 81 09 / 35€
Michel & Yvette (p28)
Spectacle musical humoristique

SOIRÉE 3 ÉTOILES
THÉÂTRE MUNICIPAL (p36)
20h
150€
Billetterie sur roannetableouverte.com

MARDI
11
OCTOBRE

L'ATELIER LOCAVORE (p16)
LE COTEAU
04 77 68 12 71 / 60€
Michel & Yvette (p28)
Spectacle musical humoristique

DÎNER DANS LE NOIR (p37)
MA CHAUMIÈRE (p22)
LE COTEAU
04 77 67 25 93 / 45€
Aurélië & Vérioca (p32)
Musique du Monde

L'UN VERSE (p22)
ROANNE
04 26 54 63 22 / 30€
Martin Middle M (p31)
Folk intimiste / Rock poétique

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (p14)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 70€
Les Stéréotypes (p29)
Humour vocal

MERCREDI
12
OCTOBRE

AUBERGE DU BELVÉDÈRE (p12)
COMMELE-VERNAY
04 77 72 94 55 / 40€
Michel & Yvette (p28)
Spectacle musical humoristique

AUBERGE DU VIEUX CROZET (p13)
LE CROZET
04 26 54 63 22 / 40€
Tessià (p32)
Pop / Rock / Jazz / Soul

LE PETIT PRINCE (p19)
ST-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 / 70€
Baptiste Dupré (p25)
Chanson française

BRASSERIE 9.18 (p13)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 59€
Les Swingirls (p29)
Spectacle musical

JEUDI
13
OCTOBRE

LA PLACE ROUGE (p16)
ROANNE
04 77 71 39 76 / 40€
La Foxy Family (p26)
Chanson française

LES DÉZINGUÉS (p21)
ROANNE
09 84 39 55 39 / 49€
Martin Middle M (p31)
Folk intimiste / Rock poétique

AUBERGE DE BOISSET (p12)
NOTRE-DAME-DE-BOISSET
04 77 62 82 73 / 50€
Les Stéréotypes (p29)
Humour vocal

L'ASSIETTE ROANNAISE (p16)
ST-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 / 60€
La Foxy Family (p26)
Chanson française

LE PRIEURÉ (p19)
AMBIERLE
04 77 65 63 24 / 85€
Les Tit'Nassels (p27)
Chanson française

CHEZ NINE EN PROVENCE (p13)
ROANNE
04 77 67 38 16 / 67€
Aurélié & Vérioca (p32)
Musique du Monde

LE BOUCHON DES HALLES (p18)
ROANNE
04 77 70 02 38 / 50€
Les Swingirls (p29)
Spectacle musical

L'UN VERSE (p22)
ROANNE
04 77 67 02 63 / 30€
Live ! Le Duo des Thierry's (p27)
Chanson française

VENDREDI
14
OCTOBRE

LE TILIA (p20)
JOUX
04 74 05 19 46 / 65€
Les Swingirls (p29)
Spectacle musical

AU JARDIN GOURMAND (p11)
ROANNE
04 77 67 18 52 / 50€
La Foxy Family (p26)
Chanson française

L'AVENTURE (p17)
ROANNE
04 77 68 01 15 / 69€
Aurélié & Vérioca (p32)
Musique du Monde

L'ASSIETTE ROANNAISE (p16)
ST-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 / 60€
Les Stéréotypes (p29)
Humour vocal

CUVAGE DE CHAMPLONG (p14)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 60€
Tribu Nougaro (p28)
Chanson française

LE BISTRO BEAULIEU (p18)
RIORGES
04 77 23 12 27 / 49€
Baptiste Dupré (p25)
Chanson française

L'ORIGINAL (p22)
ST-HAON-LE-VIEUX
07 60 96 78 77 / 50€
Martin Middle M (p31)
Folk intimiste / Rock poétique

L'AVENTURE (p17)
ROANNE
04 77 68 01 15 / 69€
Michel & Yvette (p38)
Spectacle musical humoristique

L'EMPREINTE (p20)
ROANNE
04 77 63 10 52 / 60€
Tessià (p32)
Pop / Rock / Jazz / Soul

DÉJEUNER-SPECTACLE
CFA (p24)
MABLY
04 77 44 83 50 / 44€
Tribu Nougaro (p28)
Chanson française

LES GENS HEUREUX (p21)
RENAISON
09 88 01 95 64 / 40€
Live ! Le Duo des Thierry's (p27)
Chanson française

DÎNER DANS LE NOIR (p37)
MA CHAUMIÈRE (p22)
LE COTEAU
04 77 67 25 93 / 45€
Baptiste Dupré (p25)
Chanson française

SAMEDI
15
OCTOBRE

AUBERGE DU MONT (p12)
NEULISE
04 77 64 67 39 / 40€
Tribu Nougaro (p28)
Chanson française

LE BEL'VUE (p17)
LE CERGNE
04 74 89 87 73 / 50€
Shelta (p33)
Musique irlandaise

LUNDI
17
OCTOBRE

L'EMPREINTE (p20)
ROANNE
04 77 63 10 52 / 60€
Duo Tiam (p33)
Tango Jazz

MERCREDI
19
OCTOBRE

ENTRE 2 Ô (p14)
ROANNE
04 77 23 91 03 / 59€
La Roulotte Poum Tchac (p27)
Swing coloré

LA PLACE ROUGE (p16)
ROANNE
04 77 71 39 76 / 40€
Eméa (p31)
Pop / World / Soul

L'UN VERSE (p22)
ROANNE
04 77 68 12 71 / 30€
Padam Partie Duo (p34)
Jazz à la française

TERØAR (p23)
VOUGY
04 27 62 96 71 / 50€
Kalinda (p33)
Musique du monde

DÎNER DANS LE NOIR (p37)
MA CHAUMIÈRE (p22)
LE COTEAU
04 77 67 25 93 / 45€
Duo Tiam (p33)
Chanson française

L'ATELIER LOCAVORE (p16)
LE COTEAU
04 77 68 12 71 / 60€
Les Tit's Nassels (p27)
Chanson française

JEUDI
20
OCTOBRE

CHEZ NINE EN PROVENCE (p13)
ROANNE
04 77 67 38 16 / 67€
Eméa (p31)
Pop / World / Soul

L'AVENTURE (p17)
ROANNE
04 77 68 01 15 / 69€
Duo Tiam (p33)
Tango Jazz

LE PETIT PRINCE (p19)
ST-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 / 70€
La Roulotte Poum Tchac (p27)
Swing coloré

VENDREDI
21
OCTOBRE

AUBERGE DU MONT (p12)
NEULISE
04 77 64 67 39 / 40€
La Roulotte Poum Tchac (p27)
Swing coloré

JEAN BROUILLY (p15)
TARARE
04 74 63 24 56 / 70€
Padam Partie Duo (p34)
Jazz à la française

LE BEL'VUE (p17)
LE CERGNE
04 74 89 87 73 / 50€
Urban Jazz Tribune (p34)
Jazz

LE BISTROT (p17)
ROANNE
04 77 72 28 19 / 40€
Kalinda (p33)
Musique du monde

DÎNER DANS LE NOIR (p37)
MA CHAUMIÈRE (p22)
LE COTEAU
04 77 67 25 93 / 45€
Eméa (p31)
Pop / World / Soul

SAMEDI
22
OCTOBRE

HOTEL RESTAURANT DES LYS (p15)
LE COTEAU
04 77 68 46 44 / 40€
La Roulotte Poum Tchac (p27)
Swing coloré

DIMANCHE
23
OCTOBRE

AUBERGE DU MONT (p12)
NEULISE
04 77 64 67 39 / 40€
Amazigh (p32)
Musique traditionnelle kabyle

MARDI
25
OCTOBRE

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (p14)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 70€
Les Michel's (p30)
Spectacle d'humour musical

L'ATELIER LOCAVORE (p16)
LE COTEAU
04 77 68 12 71 / 60€
Shelta (p33)
Musique irlandaise

TERROIRS LA TABLE (p24)
ROANNE
09 75 78 77 25 / 40€
Live ! Le Duo des Thierry's (p27)
Chanson française

MERCREDI
26
OCTOBRE

L'ASSIETTE ROANNAISE (p16)
ST-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 / 60€
Shelta (p33)
Musique irlandaise

OMA (p23)
ROANNE
04 77 71 24 54 / 60€
Léon le Magicien (p30)
Mentaliste

LES DÉZINGUÉS (p21)
ROANNE
09 84 39 55 39 / 49€
Live ! Le Duo des Thierry's (p27)
Chanson française

BRASSERIE 9.18 (p13)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 59€
Urban Jazz Tribune (p34)
Jazz

JEUDI
27
OCTOBRE

LE PETIT PRINCE (p19)
ST-ALBAN-LES-EAUX
04 77 65 87 13 / 70€
Les Michel's (p30)
Spectacle d'humour musical

VENDREDI
28
OCTOBRE

CHEZ NINE EN PROVENCE (p13)
ROANNE
04 77 67 38 16 / 67€
Les Michel's (p30)
Spectacle d'humour musical

SOIRÉE DE CLÔTURE
SCARABÉE (p38)
19h30
35€
Billetterie sur achetezenroannais.fr
et à Roannais Tourisme

DIMANCHE
30
OCTOBRE

DÉJEUNER-SPECTACLE
LE RELAIS DE L'ABBAYE (p20)
CHARLIEU
04 77 60 00 88 / 69€
Amazigh (p32)
Musique traditionnelle kabyle

LES DÎNERS-SPECTACLES RESTAURANTS

ILS SONT L'ESSENCE MÊME DE ROANNE TABLE OUVERTE. LES DÎNERS-SPECTACLES ASSOCIENT DEPUIS 20 ÉDITIONS, GASTRONOMIE ET SPECTACLE VIVANT.

Nous avons l'un des territoires gourmands et gourmets les plus riches et les plus variés de France. Le «bien manger» est, dit-on à juste titre, un véritable art de vivre. C'est cet art de vivre et celles et ceux qui l'incarnent au quotidien, que nous souhaitons mettre en lumière à travers ce festival.

Samedi 8
Les Nanas
dans **L'Rétro**
(p28)

Menu 40€

AU FOUR DE ST JEAN
DAVINA AMORÈS
BENJAMIN LOYNET
Saint-Jean-Saint-Maurice
Réservation : 04 77 62 96 04



Tous les chemins menant à Saint-Jean-Saint-Maurice, les bourguignons Benjamin Loynet et Davyna Amores ont succombé il y a 7 ans aux charmes de l'un des plus beaux villages du Roannais. Leur restaurant « Au Four de Saint-Jean », authentiquement familial et convivial, voire festif à ses heures, célèbre tout autant la cuisine traditionnelle que le fleuron de l'Auvergne : le Cantal (sur pizzas au feu de bois). Benjamin en cuisine, et Davyna en salle, s'intègrent à un paysage jeanmauricois doué pour le bien vivre.



Menu 50€

AU JARDIN GOURMAND
LILIAN - MATHILDE DEAL
Le Coteau
Réservation : 04 77 67 18 52

Vendredi 14
La Foxy Family
(p26)

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



Menu 50€

AUBERGE DE BOISSET

FRÉDÉRIC - KRISTEN PILON
Notre-Dame-de-Boisset
Réservation : 04 77 62 82 73

Jeudi 6

Tessià
(p32)

Jeudi 13

Les Stéréo'Types
(p29)

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



Menu 40€

AUBERGE DU VIEUX CROZET

CHRISTOPHE - NAZHA DÉSIRÉE
Le Crozet
Réservation : 04 26 54 63 22

Jeudi 6

La Jarry
(p26)

Mercredi 12

Tessià
(p32)

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

Menu 40€

Jeudi 6

Urban Jazz
Tribune
(p34)

Mercredi 12

Michel
et Yvette
(p28)

AUBERGE DU BELVÉDÈRE

EDITH REYNARD - JÉRÔME BÉROUD
Commelle-Vernay
Réservation : 04 77 72 94 55



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

Menu 59€

Mercredi 12

Les Swingirls
(p29)

Mercredi 26

Urban Jazz
Tribune
(p34)

BRASSERIE 9.18

RÉMY GARDON
Villerest
Réservation : 04 77 69 69 69



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

Menu 40€

AUBERGE DU MONT

JC - NATHALIE DOUARD
Neulise
Réservation : 04 77 64 67 39

Samedi 15

Tribu
Nougaro
(p28)

Vend. 21

La Roulotte
Poum Tchac
(p27)

Dim. 23

Amazigh
(p32)

Il y a 34 ans, Nathalie et Jean-Charles Douard choisissent Neulise pour ouvrir leur restaurant, durablement séduits par sa vue imprenable sur la plaine du Forez. Depuis, pour le meilleur et pour... le meilleur, Nathalie essaime sa générosité en salle, tandis que Jean-Charles, le chef jadis formé dans de grandes maisons, décline une cuisine traditionnelle, faite de revisites savoureuses, où les produits de notre terroir figurent en bonne place, tout en légèreté et savoir-faire largement maîtrisé.

Menu 67€

CHEZ NINE EN PROVENCE

VASSILY PATAIN
Roanne
Réservation : 04 77 67 38 16

Jeudi 13

Aurélia
& Vérioca
(p32)

Jeudi 20

Eméa
(p31)

Jeudi 6

Bobby
Dirninger
(p30)

Vend. 28

Les Michel's
(p30)

Nine : surnom féminin, synonyme de plaisir, partage ou folie douce. L'aventure du bouchon lyonnais à l'esprit provençal commence en 2000 pour Nine, dite « Nini », et Alain, alias « le gros Dick », deux figures roannaises taillées à la Audiard. Après l'envol de Dick pour le paradis des Ton-ton Flingueurs, c'est Vassily Patain qui, en 2016, poursuit la route aux côtés de sa tante Nine. Sa cuisine bistro-mique, généreuse et vertueuse se passe d'exotisme en prônant les circuits courts. Et ce n'est pas du cinéma.



CUVAGE DE CHAMPLONG
OLIVIER - VÉRONIQUE BOIZET
Villerest
Réservation : 04 77 69 69 69

Menu 70€

CHÂTEAU DE CHAMPLONG

OLIVIER - VÉRONIQUE BOIZET
Villerest
Réservation : 04 77 69 69 69

Mer. 5

Bobby Dirninger
(p30)

Jeudi 6

Gainsbourg Confidentiel
(p25)

Mardi 11

Les Stéréo' Types (p29)

Mardi 25

Les Michel's (p30)

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

Jeudi 13

Tribu Nougaro
(p28)

Menu 60€

Vendredi 7
Interstice
(p31)

Menu 40€

CÔTE À CÔTE

ANTOINE - LOUISE SALVY
St-Jean-St-Maurice-sur-Loire
Réservation : 04 82 77 08 22



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

Menu 59€

Mercredi 19

La Roulotte Poum Tchac
(p27)

ENTRE DEUX Ô

SÉBASTIEN BRISEBRAS
RAPHAËL DESBROSSE
Roanne
Réservation : 04 77 23 91 03



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



Menu 40€

HÔTEL RESTAURANT DES LYS

JEAN-PHILIPPE - ANGÉLIQUE LAFARGE
Le Coteau
Réservation : 04 77 68 46 44

Vendredi 7

Bobby Dirninger
(p30)

Samedi 22

La Roulotte Poum Tchac
(p27)

Si les mères lyonnaises ont forgé l'identité gastronomique de la capitale des Gaules, Angélique Lafarge, marquise des Lys, ajoute depuis 2007 un chapitre costellois à cette cuisine de légende. C'est après avoir tenu un bouchon, à Lyon, qu'elle est venue s'installer aux commandes du Restaurant Des Lys, ou Délices, c'est selon. Avec son mari Jean-Philippe, en salle, elle nous propose une cuisine lyonnaise traditionnelle, opulente et goûteuse, qui n'est pas contre, parfois, quelques influences nouvelles...

Menu 70€

Vendredi 21
Padam Partie Duo
(p34)

JEAN BROUILLY

ÉRIC LAMBOLEZ
Tarare
Réservation : 04 74 63 24 56



Créé dans les années 80 par Jean Brouilly, le restaurant éponyme installé à Tarare est un haut-lieu de la gastronomie. Dans une demeure de caractère gratifiée d'un parc d'un hectare, Marie-José et Eric Lambolez, le chef, signent depuis 15 ans des histoires de fins gourmets. L'escalope de ris de veau aux morilles ou le menu « Fleur de sel » (tout homard) ont créé l'addiction à cette table d'exception, qui n'aime rien tant que les fleurs de son jardin pour faire rougir des produits locaux savamment orchestrés.

Menu 49€

Mardi 4

Pascal Mary
(p26)

LA BASTIDE DE CHÂTEL

THIBAUD - BÉRÉNICE CUCHERAT
Saint-Haon-le-Châtel
Réservation : 06 89 76 86 97



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



Menu 40€

LA PLACE ROUGE

NICOLAÏ - ELISABETH
OKSANA RAPAPORT
Roanne
Réservation : 04 77 71 39 76

Mercredi 12

La Foxy
Family
(p26)

Mercredi 19

Eméa
(p31)

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



Menu 69€

L'AVENTURE

JEAN-LUC - ADRIANE
PIERRE-ALBAN TRAMBOUZE
Roanne
Réservation : 04 77 68 01 15

Mer. 5

Pascal
Mary
(p26)

Jeudi 13

Michel &
Yvette
(p28)

Mer. 12

Aurélie
& Vérioca
(p32)

Jeudi 20

Duo Tiam
(p33)

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

Menu 60€

Mer. 5
Les Nanas
dans l'Rétro
(p28)

Mer. 12
Les Stéréo'
Types
(p29)

Jeudi 13
La Foxy
Family
(p26)

Mer. 26
Shelta
(p33)

L'ASSIETTE ROANNAISE

CHRISTOPHE - CAROLE GUILLON
Saint-Forgeux-Lespinasse
Réservation : 04 77 65 65 99



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

Menu 50€

Vendredi 7
Les Nanas
dans l'Rétro
(p28)

Samedi 15
Shelta
(p33)

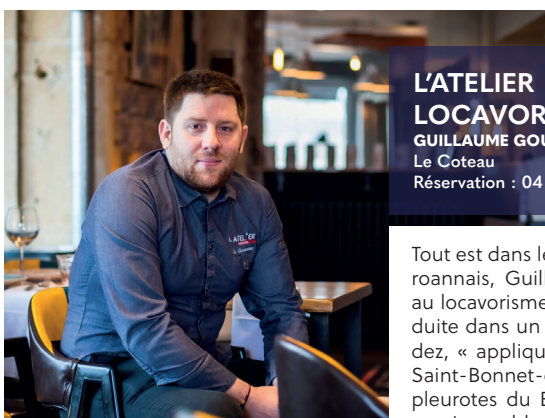
Vendredi 21
Urban Jazz
Tribune
(p34)

LE BEL'VUE

LOÏC VAILLANT
Le Cergne
Réservation : 04 74 89 87 73



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



Menu 60€

L'ATELIER LOCAVORE

GUILLAUME GOUTAUDIER
Le Coteau
Réservation : 04 77 68 12 71

Mardi 4
Gainsbourg
Confidentiel
(p25)

Mer. 19
Les Tit'
Nassels
(p27)

Mardi 11
Michel &
Yvette
(p28)

Mardi 25
Shelta
(p33)

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



Menu 40€

LE BISTROT

PASCAL ROCHETTE
Roanne
Réservation : 04 77 72 28 19

Vendredi 21

Kalinda
(p33)

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



Menu 49€

LE BISTRO BEAULIEU
PIERRE FULACHIER
LAURICE BESSON
Riorges
Réservation : 04 77 23 12 27

Jeudi 6
Léon le Magicien
(p30)

Jeudi 13
Baptiste Dupré
(p25)

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



Menu 36€

LE CAFÉ DU PALAIS
ETIENNE PERRON
STÉPHANIE - CYRIL
Roanne
Réservation : 04 77 69 94 20

Jeudi 6
Brèves de comptoir
(p29)

Familial et convivial par excellence, Le Café du Palais rythme les journées du centre ancien de Roanne. Et ce n'est que justice. Depuis 3 ans qu'il en est le maître à bord, Étienne Perron nous escorte du petit café/croissant matinal à l'apéritif de fin de journée, avec prologue charcutier. A midi, lui et sa gracieuse équipe (Stéphanie et Cyril) nous concoctent, à base de produits frais, des menus qui changent chaque jour, exceptée une indétronable constante : le tartare de bœuf ou de saumon. Succès oblige !

Menu 35€

Lundi 10
Michel & Yvette
(p28)

LE BISTROT DES 4 SOURCES
GENNARO TIA - ELODIE WITT
Saint-Alban-les-Eaux
Réservation : 04 77 62 81 09



Des murs de pierres, un sol en bouchons de bouteille pour donner le la, une ambiance molletonnée et des airs de vacances... le Bistrot Les Quatre Sources à Saint-Alban-les-Eaux fait de la bistronomie un hommage aux quatre saisons. Élodie Witt, en salle, et Gennaro Tia, en cuisine, ont repris Le Bistrot des Princes après de nombreuses années d'expérience en France et à l'étranger. Leur credo : des menus qui changent au gré des états du marché, dans un total respect des saveurs saisonnières.

Menu 70€

Mer. 5
Gainsbourg Confidentiel
(p25)

Mer. 12
Baptiste Dupré
(p25)

Jeudi 20
La Roulotte Poup Tchac
(p27)

Jeudi 27
Les Michel's
(p30)

LE PETIT PRINCE
MAX REURE
PIERRE REURE
Saint-Alban-les-Eaux
Réservation : 04 77 65 87 13



Inscrit dans notre paysage gastronomique depuis plus de 30 ans, grâce à Max Reure, Le Petit Prince est riche d'une histoire familiale remontant au XVI^e siècle. Tradition multi-centenaire oblige, la cuisine est désormais aux mains de son fils Pierre, un incroyable "maître des cuissons" passé notamment par Bocuse et Marcon. Avec toute la sensibilité de son art, il s'attache à composer des plats cohérents et des assiettes faciles à comprendre. De celles qui font sens en finesse... et dans tout l'hexagone.

Menu 50€



LE BOUCHON DES HALLES
AUDREY - DAVID LARDY
Roanne
Réservation : 04 77 70 02 38

Jeudi 13
Les Swingirls
(p29)

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

Menu 85€



LE PRIEURÉ
THIERRY - GÉRALDINE
FERNANDES
Ambierle
Réservation : 04 77 65 63 24

Jeudi 6
Les Nanas dans l'Rétro
(p28)

Jeudi 13
Les Tit' Nassels
(p27)

Une étoile nous attend. Accrochée là par un guide proverbial qui scelle en quelques lignes le destin des chefs. À Ambierle, dans une bâtisse de granit face à un araucaria centenaire, Le Prieuré nous épate, nous souffle, sans nous intimider. Le chef, Thierry Fernandes, élevé « au Michelin », s'y est installé avec sa femme Géraldine en 2002. En 2009, il décrochait la fameuse nébuleuse, conservée depuis d'année en année, grâce à une grandiose cuisine d'opportunité tournée vers le produit. Bienvenus au firmament.



Menu 69€

LE RELAIS DE L'ABBAYE

MARC DUBANCHET
Charlieu
Réservation : 04 77 60 00 88

DÉJEUNER-SPECTACLE (12h30)

Dimanche 9
Les Tit'Nassels
(p27)

Dimanche 30
Amazigh
(p32)

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



Menu 49€

LES DÉZINGUÉS

PHILIPPE BLANCHIN
PIERRE GARRET
Roanne
Réservation : 09 84 39 55 39

Mercredi 12
Martin
Middle M
(p31)

Mercredi 26
Live ! Le duo
des Thierry's
(p27)

Amis d'enfance, un peu fêlés peut-être, passionnés sûrement (de vins et de cuisine), Philippe Blanchin et Pierre Garret ont amarré sur la place du Marché de Roanne leur bateau des copains d'abord. Un bistrot de Dézingués dans l'air du temps où l'on célèbre tout autant une cuisine du monde inspirée des multiples voyages du chef Philippe que la sélection œnologique de Pierre. Ces deux là naviguent en pères peinars, inventant une gastronomie multi-identitaire faite de produits frais, essentiellement locaux et bios.

Vendredi 14
Les Swingirls
(p29)

Menu 65€

LE TILIA

ANDRÉ CHOUVIN
Joux
Réservation : 04 74 05 19 46



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

Vendredi 7
Brèves de
comptoir
(p29)

Menu 40€

LES GENS HEUREUX

SANDRINE FOUILLAND
STÉPHANE SUBRIN
Renaison
Réservation : 09 88 01 95 64

Vendredi 14
Live ! Le duo
des Thierry's
(p27)



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



Menu 60€

L'EMPREINTE

QUENTIN BILLAUD
Roanne
Réservation : 04 77 63 10 52

Jeu. 6
Pascal
Mary
(p26)

Jeu. 13
Tessià
(p32)

Vend. 7
La Jarry
(p26)

Lundi 17
Duo Tiam
(p33)

Yannick Lecoq, chef émérite et sans frontières créateur du restaurant L'Empreinte à Roanne, a depuis juin 2021 confié sa toque à Quentin Billaud, qui fut jadis son second avant de parcourir le vaste monde. Revenu au bercail pour y relever un défi qui l'honore, il travaille une carte originale, innovante et concise qui a l'art des surprises. Dans une ambiance raffinée avec cuisine ouverte, ou à l'ombre d'un figuier, sa cuisine audacieuse et graphique mérite ses galons, sur des notes d'agrumes et de sucré/salé.



Menu 50€

L'ÉTAL SAINT HAONNOIS

JEAN-HUGUES VANDEVILLE
Saint-Haon-le-Vieux
Réservation : 07 60 96 78 77

Mardi 4
Léon le
Magicien
(p30)

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



Menu 50€

L'ORIGINAL

FLORIAN TROUVÉ
Saint-Haon-le-Vieux
Réservation : 04 77 64 40 72

Judi 13
Martin
Middle M
(p31)

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



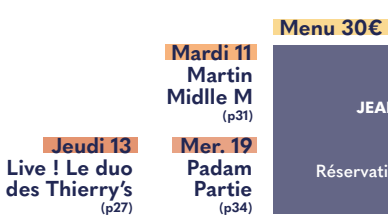
Menu 70€

MAISON BOUQUET

FRÉDÉRIC DAMERY
JULIEN GOURMELEN
JUAN PENUELA
Roanne
Réservation : 04 77 69 07 26

Mercredi 5
Interstice
(p31)

L'audace est, enfin, une royauté couronnée. Frédéric Damery et Juan Penuela ont il y a quelques années plaqué le tout Paris, le luxe pour l'un, le design pour l'autre, pour créer La Maison Bouquet dans l'une des plus belles réalisations architecturales de Roanne. Avec le très talentueux chef Julien Gourmelen, habitué des brigades étoilées, ils nous proposent une cuisine gastronomique contemporaine, romantique et généreuse. La décoration, subtile et racée, parachève la réussite de ce pari gagnant.



Menu 30€

L'UN VERSE

JEAN-BAPTISTE PATAIN
JULIEN PRÉVOT
Roanne
Réservation : 04 77 67 02 63

Mardi 11
Martin
Middle M
(p31)

Mer. 19
Padam
Partie
(p34)

Judi 13
Live ! Le duo
des Thierry's
(p27)

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



Mercredi 26
Léon le
Magicien
(p30)

Menu 60€

OMA

JUAN PENUELA
ERIC CHIRAT
FRÉDÉRIC DAMERY
Roanne
Réservation : 04 77 71 24 54



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



Menu 45€

MA CHAUMIÈRE

FRÉDÉRIC STALPORT
Le Coteau
Réservation : 04 77 67 25 93

DÎNER DANS LE NOIR (p39)

Mardi 11
Aurélié &
Vérioca
(p32)

Mer. 19
Duo Tiam
(p33)

Vend. 14
Baptiste
Dupré
(p25)

Vend. 21
Eméa
(p31)

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



Menu 50€

TERØAR

GAËTAN MATRAS
Vougy
Réservation : 04 27 62 96 71

Mercredi 19
Kalinda
(p33)

À Vougy, ce restaurant « terøariste », à mi-chemin entre le bistrot des années 50 et l'auberge bohème chic, nous fait le plaisir d'un approvisionnement issu de circuits courts. Gaëtan Matras a ouvert son Terøar en 2019 pour nous inciter sans empreinte carbone aux voyages... dans l'assiette. Loin de mourir pour des idées, il nous propose plutôt de nous en sustenter, dans une ambiance guinguette et rétro, sans carte à rallonge mais via une ardoise inspirée par un terroir qui s'ouvre aux saveurs du monde.



Menu 40€

TERROIRS LA TABLECHRISTOPHE DECROIX
JEAN-MARC DURRIS

Roanne

Réservation : 09 75 78 77 25

Mercredi 5**Brèves de
comptoir**
(p29)**Mardi 25****Live ! Le duo
des Thierry's**
(p27)

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

DÉJEUNER-SPECTACLE
(12h30)**Jeudi 13**
Tribu
Nougaro
(p28)

Menu 44€

CFA

LAURENT DUPUY

Mably

Réservation : 04 77 44 83 55



Depuis 15 ans, les apprentis en service et restauration du CFA du roannais disposent d'un terrain privilégié pour faire leurs armes : un restaurant d'application ouvert au public sur réservation. Sébastien Gallo, responsable de l'unité, est fier du niveau impressionnant de ses étudiants qui, sous l'égide de David Piquet et Laurent Dupuy, apprennent à maîtriser les secrets de notre gastronomie. Selon des thématiques précises (brasserie, gastro...), la pédagogie devient notre expérience gourmande.

LES ARTISTES

DÎNERS-SPECTACLES



NOUVEAU

**BAPTISTE
DUPRÉ**« PETITES CHOSES ET
VASTES MONDES »

f @baptiste.dupre.official

@DiegoComer

www.arianeproductions.com

Mercredi 17**Le Petit Prince**
(p19)**Jeudi 13****Le Bistro
Beaulieu**
(p18)**Vendredi 14****Ma Chaumière** (p22)
DÎNER DANS LE NOIR (p37)

Baptiste Dupré le bien nommé, vient d'Ar-dèche, où il est aussi... guide accompagnateur en montagne. Ce qui ne surprendra pas ses auditeurs, tant la nature et les grands espaces nourrissent sa poésie depuis ses premiers enregistrements et ses premières scènes depuis 2013. Puisant son inspiration dans une poésie folk élémentaire, cet album a la couleur de l'intime. Des ballades épurées nous emmènent sur les rivages du bonheur et de la mélancolie tout en explorant des accents pop, jazz ou rock.

Mercredi 5
Le Petit Prince
(p19)**Mardi 4**
**L'Atelier
Locavore**
(p16)**Jeudi 6**
**Château de
Champlong**
(p14)

NOUVEAU

**GAINSBOURG
CONFIDENTIEL**

f @gainsbourgconfidentiel



@Philippe Hanula

www.gainsbourg-confidentiel.com

Entre théâtre et concert, ce biopic tendrement irrévérencieux, fascinant et savamment documenté, nous plonge au coeur des questionnements de l'artiste, de ses doutes et de quelques-unes de ses plus belles pépites musicales. Ici, Gainsbourg n'est pas encore Gainsbarre. C'est « l'époque d'avant », celles des années 60 et du début des Yéyés. On redécouvre la chanson à texte très jazzy qui a fait la patte du maestro français. On y apprend beaucoup de cet homme avant-gardiste, qui se cherche et expérimente. Des textes finement écrits, une interprétation très juste... une belle histoire de musique !



NOUVEAU
LA FOXY FAMILY
f @lafoxyfamily
@ lafoxyfamily

www.tchoukar.com

Mercredi 12
La Place Rouge
(p16)

Jeudi 13
L'Assiette
Roannaise
(p16)

Vendredi 14
Au Jardin
Roannaise
(p11)

La Foxy Family vous invite à son mariage entre chanson française et instrumentation bluegrass pour fêter l'union entre la musique traditionnelle des Appalaches et celle des Alpes. Ce duo voix, guitare et contrebasse vous embarque dans la machine à remonter le temps pour un périple dans le quotidien, les rêves et la vie des années 20 dans les montagnes rocheuses américaines.



NOUVEAU
LA ROULOTTE
POUM TCHAC
f @roulottepoumtchac

www.souffleursdelune.com

Mercredi 19
Entre deux Ô
(p14)

Vendredi 21
Auberge
du Mont
(p12)

Jeudi 20
Le Petit Prince
(p19)

Samedi 22
Hôtel Restaurant
des Lys
(p15)

La Roulotte Poum Tchac vous invite à vous installer confortablement dans son univers tamisé et chaleureux, comme au coin du feu, et vous embarque sur des chemins intimes et entraînants. Elle s'emballe parfois « poum tchac, poum tchac, poum tchac... », s'égare aussi au gré de ses rencontres et de ses voyages, mais vous ramène toujours en douceur à bon port pour partager ses tranches de vies, de tendresse, de renaissance, de brins de folie...

Jeudi 6
Auberge du
Vieux Crozet
(p13)

Vendredi 7
L'Empreinte
(p20)



NOUVEAU
LA JARRY
« SUPEREPOK »
f LA JARRY

www.lajarry.com

Considéré comme l'un des groupes incontournables de la scène rock française, la Jarry fait partie du club très fermé des groupes français dont la musique est diffusée sur les radios commerciales aux USA ou en Angleterre. Le nouvel album *Superepok* mixé par Fred Nouguet (Ezekiel, Tryo, Bertrand Cantat) est représentatif d'un nouveau rock « made in France ». Ce dernier opus propose plusieurs clin d'œil à la société hexagonale avec les titres *J'habite en France*, l'ironie de « Je ne danse pas avec les stars », ou encore la reprise façon *La Jarry* du classique de Bashung « Vertige de l'amour ».

Jeudi 13
L'Un Verse
(p22)

Mardi 25
Terroirs
la Table
(p24)

Vendredi 14
Les Gens
Heureux
(p21)

Mercredi 26
Les Dézingués
(p21)



NOUVEAU
LIVE ! LE DUO
DES THIERRY'S
(CONCERT IMPROVISÉ)

Un spectacle musical où vous pouvez choisir le thème de votre chanson, vous en rêvez ? Le duo des Thierry's l'a fait et vous propose un répertoire à inventer ensemble. Si ça part en live, c'est normal ! Tout part d'un mot, d'une idée, lancés par le public. La musique se pose, les paroles arrivent. Vous découvrez votre chanson, son histoire, sa morale. Une valse lancinante, un tango argentin, un disco, une chanson pour enfant, un slam déjanté, un blues. L'énergie des artistes se transmet aux spectateurs. Ces virtuoses de la discipline vont mettre la salle en ébullition. C'est live !

PASCAL MARY
« DU VIDE PLEIN
LES POCHEs »
f Pascal Mary



www.pascalmary.com

Mardi 4
La Bastide
de Châtel
(p15)

Mercredi 5
L'Aventure
(p17)

Jeudi 6
L'Empreinte
(p20)

De nouvelles chansons qui prouvent que Pascal Mary souffle toujours autant le chaud et le froid. Auteur-compositeur-interprète, il sait être tour à tour tendre, mélancolique, désabusé, user d'un humour grinçant ou noir, dépeindre le tragique avec une élégance rare et le sens de la mesure dans le même excès. Il chante avec sa poésie les sujets sensibles avec une apparente légèreté, à l'exception de l'amour infini pour sa mère et de la compassion pour son père où il se montre profondément émouvant.

NOUVEL ALBUM
LES TIT'
NASSELS
f Les Tit'Nassels
@ les_tit_nassels



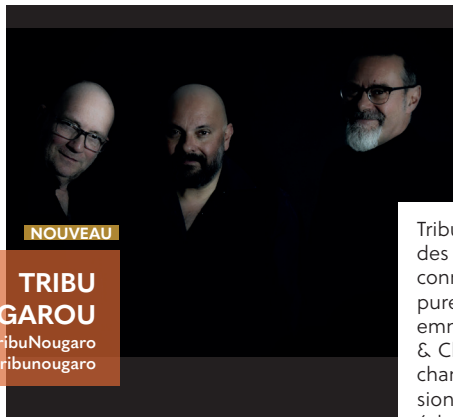
www.lestitnassels.com

Dimanche 9
Le Relais de
l'Abbaye
(p20)

Jeudi 13
Le Prieuré
(p19)

Mercredi 19
L'Atelier
Locavore
(p16)

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



TRIBU NOUGAROU
f @TribuNougaro
@ #tribunougaro

www.letterierproductions.com

Jeudi 13
Cuvage de Champlong
(p14)

Jeudi 13
CFA
(p24)

Samedi 15
Auberge du Mont
(p12)

Tribu Nougaro, c'est l'ADN des mots, l'essence des notes des chansons connues et moins connues du poète chanteur : une création pure sur l'œuvre de Claude Nougaro. Le trio emmené par Franck Steckar, Laurent Malot & Christophe Devilliers porte haut et fort les chansons de ce génie toulousain dont la vision sociétale, poétique, écologique trouve un écho troublant encore aujourd'hui.



LES STÉRÉO' TYPES
CHANSON COMICO-BRUITÉES
f Les Stéréotypes

www.instinctaf.net

Mardi 11
Château de Champlong
(p14)

Mercredi 12
L'Assiette Roannaise
(p16)

Jeudi 13
Auberge de Boisset
(p12)

Xavier et Bruno... un duo absolument irrésistible, l'un à la guitare et aux chants, l'autre à ... tout le reste! Tour à tour chanteurs, comédiens, imitateurs d'instruments de musique, auteurs, bruiteurs... ce duo de doux dingues à l'humour ravageur, aux textes fins et à l'inspiration foisonnante vous emmène en des contrées improbables où l'alexandrin le plus pur se met au service de l'humour potache. Préparez-vous à un festin où vous serez présentés les mets les plus raffinés, les plus extravagants et les plus jubilatoires. Aiguisez vos papilles et vos zygomatiques : bon appétit !

Mercredi 5
L'Assiette Roannaise
(p16)

Jeudi 6
Le Prieuré
(p19)

Vendredi 7
Le Bel'Vue
(p17)

Samedi 8
Au Four de St Jean
(p11)



LES NANAS DANS L'RÉTRO
TRIO VOCAL FÉMININ
f Les Nanas dans l'Rétro
@ lesnanasdansretro

www.lesnanasdansretro.com

Qui n'a pas reconnu ou fredonné l'une de ces ritournelles qui faisaient vivre les bals dans les guinguettes des faubourgs, où les gens se réunissaient pour danser ensemble dans une atmosphère de fête ? Sans artifices, dans un vocabulaire à la fois raffiné et à la portée de tous, les chansonniers de l'époque racontaient des détails, des émotions, des petits riens de la vie de tous les jours qui nous parlent encore aujourd'hui. De Charles Trénet à Yves Montand, ces chansons sont restées simples, belles, et surtout intemporelles comme nous le prouvent les Nanas dans l'Rétro !

Mercredi 5
Terroirs la table
(p24)

Jeudi 6
Le Café du Palais
(p19)

Vendredi 7
Les Gens Heureux
(p21)



BRÈVES DE COMPTOIR
COMÉDIE AUTOUR DES PAROLES DE ZINC

www.alain-carre.fr

Par une belle soirée d'automne, Bouvard et Pécuchet se rencontrent par hasard dans un bistrot. Ils s'aperçoivent qu'ils ont eu tous les deux l'idée d'écrire leur nom dans leur chapeau, exercent le même métier de « buveur », mais qu'en plus ils ont le même centre d'intérêt : le rire ! Ces deux là sont les piliers de l'estaminet RTO. Ils écluent comme ils causent, ils bavassent comme ils pintent, toujours avec distanciation. Avec Alain Carré, comédien et Thierry Nadalini, comédien, magicien et jongleur.



MICHEL & YVETTE
SPECTACLE D'HUMOUR MUSICAL
@Michel.et.Yvette
#micheletyvette

www.micheletyvette.com

Lundi 10
Le bistrot des 4 sources
(p18)

Mercredi 12
Auberge du Belvédère
(p12)

Mardi 11
L'Atelier Locavore
(p16)

Jeudi 13
L'Aventure
(p17)

Lui c'est Michel, elle, c'est Yvette. Ils forment un couple égaré quelque part dans un décor des années cinquante. S'accompagnant à l'accordéon et au ukulélé, ils chantent la vie, l'amour, les gens, les sentiments, les recoins pas toujours avouables de notre intimité, la vaisselle, la vie, l'amour et les gens. Dans un équilibre précaire entre maîtrise et dérapages, ils sont bien décidés à assurer le show jusqu'au bout et vous proposer un tour de chant grandiose et presque au point !



LES SWINGIRLS
« SURVOLTÉES »
SPECTACLE, ROCKY, SEXY, CRAZY !
f @LesSwingirls
@ les_swingirls

www.swingirls.fr

Mercredi 12
Brasserie 9.18
(p13)

Jeudi 13
Le Bouchon des Halles
(p18)

Vendredi 14
Le Tilia
(p20)

Les Swingirls ont mis les doigts dans la prise ! Ce trio de pin-ups, c'est une machine de guerre rétro-électrique... Elles sautent sans parachute d'un rock libertin à des comptines glaçantes, en passant par le zouk et le disco-dancefloor. Un spectacle vintage, déluré, drôle, glamour, provocateur et sensible, qui décoiffera votre intimité.

NOUVEAU

LES MICHEL'S
SPECTACLE MUSICAL
f @LesMichels
SpectacleMusical



www.crocejambe.com

Mardi 25
Château de Champlong
(p14)

Judi 27
Le Petit Prince
(p19)

Vendredi 28
Chez Nine en Provence
(p13)

Combien de chansons connaissez-vous sur des airs de Michel ? Combien de dialogues, de sketches, de personnages fictifs ou réels portant le prénom « Michel » vous ont fait rire, rêver, bouger, danser ? En musique, en chansons et en saynètes, Sophie Jolis, Guillaume Nocture et Michel Goubin revisitent les Michel intemporels, universels avec humour et poésie. Ce trio interprète avec brio les chansons intemporelles de Fugain, Berger, Jonasz, Delpech, Jackson, Audiard...

NOUVEAU

EMÉA
f EMÉA
@ emea.official



www.emea-music.com

Mercredi 19
La Place Rouge
(p16)

Judi 20
Chez Nine en Provence
(p13)

Vendredi 21
Ma Chaumière (p22)
DÎNER DANS LE NOIR (p37)

Eméa, c'est un voyage, une plongée introspective qui nous transporte vers les horizons mystérieux et magiques de l'Amérique Latine et autres contrées qui ont inspiré une musique plurielle. Des sonorités traditionnelles teintées de couleurs modernes et urbaines, la douceur et la force d'une voix sublimée par des mélodies rêveuses et la chaleur de rythmes lointains. Quand la poésie d'Ibeyi rencontre l'énergie de Flavia Coelho, naissent des créations en plusieurs langues réunies autour d'un seul langage : celui de l'amour et de l'espoir.

Mardi 4
L'Étal Saint Haonnois
(p21)

Judi 6
Le Bistro Beaulieu
(p18)

Mercredi 26
OMA
(p23)

NOUVEAU

LÉON LE MAGICIEN
f @LeonMagicien
@ leonmagicien



Préparez-vous à l'incroyable et à assister à l'impossible ! Léon le magicien vous invite dans son univers à la frontière entre l'illusion, la magie, l'hypnose et le détournement d'attention. Entre bluff, expériences mentales et tours drôlement magiques, ce spectacle spécialement créé pour le festival va vous retourner le cerveau. Et surtout n'oubliez pas, plus vous croirez voir et plus vous vous ferez avoir.

www.leonlemagicien.com

Mardi 11
L'Un Verse
(p22)

Mercredi 12
Les Dézingués
(p21)

Judi 13
L'Original
(p22)

Inspiré par la musique de l'Amérique du nord et sa vie antérieure dans les Rocheuses américaines du Colorado, Martin Middle M chante ses humeurs, sa patience et son impatience à travers des textes intimistes où se mêlent décors grandioses, voyages initiatiques, amour et sensualité, rêves doux ou amers. Accompagné de Rom Delbi, ce duo forme un accord parfait et évident : Martin au chant, guitare et lapsteel, à l'harmonica et au djembe, Rom Delbi à la batterie, aux chœurs et au ukulélé.

NOUVEAU

MARTIN MIDDLE M
FOLK ROCK POÉTIQUE
f @martinmiddlemusic



www.martinmiddlem.com

BOBBY DIRNINGER
« WANDERING AWAY »
f Bobby Dirninger Official
@ bobbydirninger



www.bobby-dirninger.com

Mercredi 5
Château de Champlong
(p14)

Judi 6
Chez Nine en Provence
(p13)

Vendredi 7
Hôtel Restaurant des Lys
(p15)

Bobby est un bluesman, un vrai... Plus qu'une voix d'ailleurs, c'est une âme qui transpire la musique. Mais son champ musical ne se limite à ce seul style. Même si des accents d'Outre-Atlantique rythment ses morceaux, il est tout aussi à l'aide sur un Brassens ou un Bob Dylan. Reconnu pour avoir été l'un des rares musiciens européens à avoir fait son nid sur la scène locale de Chicago, il prend clairement ses distances avec ses premières influences sur son nouvel album *Wandering away*, délivrant un époustouflant kaléidoscope d'univers musicaux différents avec son nouvel album : trip hop, folk-rock, pop psyché, ballade country, pop vintage ou électro funk.

INTERSTICE
« MINUIT »



Mercredi 5
Maison Bouquet
(p23)

Vendredi 7
Côte à Côte
(p14)

Minuit, c'est une rencontre à mi-chemin du jour et de la nuit, elle serait le jour, il serait la nuit. Ces deux là forment un duo étonnant et pourtant évident. C'est une histoire simple, du hasard, celle d'un compositeur qui entend de sa fenêtre une musicienne de rue. Un bout de trottoir, les dernières notes avant la nuit. On rêve, on s'amuse, on vibre... La guitare, le violoncelle et les voix nous entraînent dans une ballade intense et onirique. Le temps s'arrête. On en sort émerveillé.

NOUVEL ALBUM

TESSIÀ
« PART OF ME »
Tessia ComptePro
@tessia_officiel



Jedi 6
Auberge de Boisset
(p12)

Mercredi 12
Auberge du Vieux Crozet
(p13)

Jedi 13
L'Empreinte
(p20)

Multi-instrumentiste, auteure, compositrice, interprète et co-productrice, c'est de sa plume anglaise que Tessià se dévoile le mieux. Son premier album *Part of me* reflète ses goûts et ses influences : pop, rock, électro, jazz, soul et riche en diversité ! De Coldplay à Brel, de Tori Kelly à Ariana Grande, de Stromae à Ella Fitzgerald... Une voix suave et puissante, riche d'une mélancolie positive, des sujets qui parleront à tous et pour tous : son histoire, c'est forcément une part de la vôtre.

KALINDA



Mercredi 19
Terøar
(p23)

Vendredi 21
Le Bistrot
(p17)

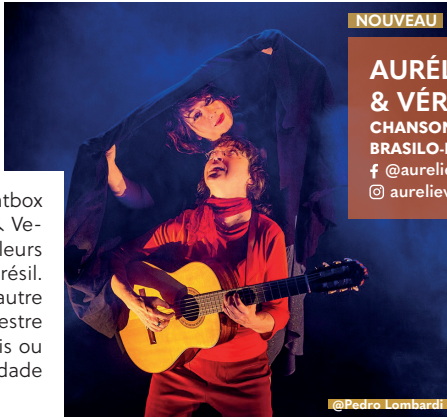
Issu du groupe Lavach' (pain traditionnel en Arménie), trio de musiciens décide de créer une nouvelle aventure musicale en créant *Kalinda*. Prenez votre billet et embarquez aux quatre coins du monde ! Avec ses giges irlandaises, biguines chaloupées, chants de montagnes arméniennes, valse musettes et kolos endiablés, ce trio tout terrain se déguste partout, mais surtout dans un restaurant avec un bon repas! Avec Yohan Rochetta, violon, chœurs, Sévane Stépanian, chant, accordéon, Florian Garcin, guitare.

Mardi 11
Ma Chaumière (p22)
DÎNER DANS LE NOIR (p39)

Mercredi 12
L'Aventure
(p17)

Jedi 13
Chez Nine en Provence
(p13)

Une guitare et deux voix, un étonnant beatbox mélodique et un cavaquinho... Aurélie & Vérioca triment depuis 10 ans passés leurs chansons sur les routes de France et du Brésil. Leurs mélodies voguent d'un rythme à l'autre sur une guitare conçue comme un orchestre de poche. Leurs textes tricotés en français ou en portugais vous feront passer de la saudade profonde aux éclats de rires libérateurs. Attention : spectacle qui met en joie !



NOUVEAU

AURÉLIE & VÉRIOCA
CHANSON
BRASILE-FRANÇAISE
f @aurelieverioaca
@aurelieverioaca

www.aurelieverioaca.com

Samedi 15
Le Bel'Vue
(p17)

Mardi 25
L'Atelier Locavore
(p16)

Mercredi 26
L'Assiette Roannaise
(p16)

Poussez la porte... une odeur de houblon se dégage, des notes de musique celtiques sont distillées dans une décoration faite de boiseries et affiches publicitaires ... Vous y êtes ! Plongez au cœur de l'ambiance chaleureuse des pubs de Dublin avec le trio Shelta. Laissez-vous entraîner par les sons des guitares, bodhran, bouzouki irlandais, accordéon, violon, banjo, uilleann pipes du répertoire traditionnel irlandais et des compositions du groupe : une musique qui se partage, s'écoute et se danse !



NOUVEAU

SHELTA
MUSIQUE IRLANDAISE
f Shelta

www.shelta.org

NOUVEAU

AMAZIGH
MUSIQUE KABYLE
@Amazighmusikdz



Dimanche 23
Auberge du Mont
(p12)

Dimanche 30
Le Relais de l'Abbaye
(p20)

Amazigh nous invite à un étonnant voyage culturel en proposant une version revisitée et moderne de la musique kabyle. Ici, en formation intimiste et acoustique, ce quatuor nous propose un répertoire réinterprété, mettant à l'honneur toute la quintessence et la profondeur des mélodies et des chants des poètes berbères. Fermez les yeux, ouvrez grand vos oreilles et laissez-vous embarquer à la découverte des grands espaces de la Kabylie, là où résonne encore l'écho des chants de liberté.

DUO TIAM
f @TiamAudrey
PodriniCamille
Thouvenot



Lundi 7
L'Empreinte
(p20)

Mercredi 19
Ma Chaumière (p22)
DÎNER DANS LE NOIR (p37)

Jedi 20
L'Aventure
(p17)

Tiam, c'est le scintillement que l'on a dans les yeux lors de la première rencontre. C'est aussi la rencontre du tango et du jazz. Des mélodies de Buenos aires, des harmonies qui plongent dans la musique nord-américaine, des rythmiques invitant au voyage argentin. Audrey Podrini au violoncelle chante ces airs nostalgiques et délicats pendant que Camille Thouvenot au piano repense et colore les partitions. Un abrazo musical proposé par un couple de musiciens et danseurs autant passionnés par le Tango que par le Jazz.

**URBAN JAZZ
TRIBUNE**
« HOMMAGE À
FRANCK SINATRA »



Judi 6
**Auberge du
Belvédère**
(p12)

Vendredi 21
Le Bel'Vue
(p17)

Mercredi 26
Brasserie 9.18
(p13)

L'avion se pose : vous êtes à New York ! Venez passer votre première soirée dans un club de jazz ! Quatre musiciens vous y attendent et vous réservent quelques surprises et tout leur talent. Sonny Rollins, Mingus, Forest et Elvin Jones sont au rendez-vous et... surprise ! L'immense chanteur Franck Sinatra les a rejoints ! Asseyez-vous, vous y êtes, et vous voilà captifs ! Randy Hemingway contrebassiste et crooner endosse l'habit de Franck Sinatra. Avec Jean Stalter, Christian Degueurce, Randy Hemingway et François Forestier.

Mercredi 19
L'Un Verse
(p22)

Vendredi 21
**Jean
Brouilly**
(p15)



**PADAM
PARTIE DUO**
@padampartie
#padampartie

Du jazz à la française, du soufflet de Jo Privat aux cordes de Django Reinhardt, le duo de Padam partie vous emmènent dans l'atmosphère moite et populaire des bals musette de Paname... avec la classe et la virtuosité des plus fameux orchestres du swing musette des années 40. Padam Partie tire de notre mémoire les sonorités de la France d'hier, celles qui ont fait danser, rire et se rencontrer les générations de nos grands-parents et arrière-grands-parents.

<http://padampartie.com>

SOIRÉE DÉGUSTATION



Venez fêter le traditionnel lancement de la 20^e édition du festival Roanne Table Ouverte à l'occasion de la soirée dégustation. Cet événement emblématique est une véritable vitrine du savoir-faire et de la gastronomie roannaise. Les commerçants des halles s'associent aux restaurateurs roannais, viticulteurs et autres métiers de bouche pour vous faire déguster le meilleur de la gastronomie locale. Cette soirée sera ambiancée par l'Estafête et par le groupe La Chips, fanfare buissonnière, tout terrain, décalée, délurée et espiègle.

Lundi 3 octobre
2 séances au choix :
18h30 et 21h
(durée 2h)

Un cadeau vous sera offert par notre partenaire

carréblanc
PARIS

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



- LES COMMERÇANTS
DES HALLES DIDEROT :**
- Cafés Thivoyon
 - Maison Pralus
 - Crèmerie des Halles
 - Maison Grisard
 - Maison Mons fromager affineur
 - Le Flacon des Halles
 - Pâtisserie Marcellin
 - Poissonnerie François
 - Boucherie Vial
 - Maison Chavrier
 - Croc'Fruits
 - Demoras fleurs
 - L'Armoire
 - Le Bouchon des Halles

- ACCUEILLEMENT :**
- La Ferme aux biches
 - L'Assiette roannaise
 - L'Atelier locavore
 - L'Auberge du Belvédère
 - Le Bel'vue
 - Le Bistro Beaulieu
 - Le Petit prince
 - L'Empreinte
 - Ma chaumière
 - Château de Champlong
 - Les Gens heureux
 - Bertrand Chocolatier
 - Eaux minérales de St-Alban
 - Association viticole roannaise
 - Fédération des bouchers de la Loire

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.com à partir du 1^{er} septembre.
Filtrage et palpation à l'entrée. Pas de sac de voyage ni de sac à dos.

UNE SOIRÉE D'EXCEPTION AVEC 3 CHEFS ÉTOILÉS !

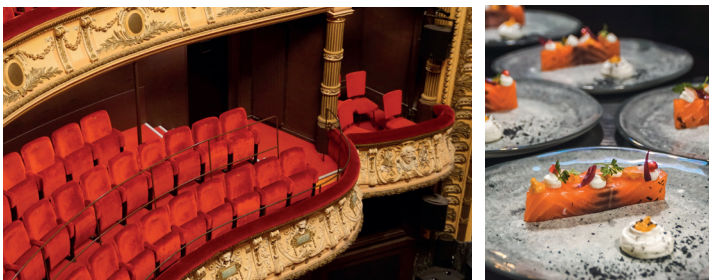


THÉÂTRE MUNICIPAL

Lundi 10 octobre à 20h

150€ / personne

Pour fêter cette 20ème édition, Roanne Table Ouverte créé l'évènement avec un diner spectacle hors pair autour de 3 chefs étoilés de renom. Une soirée d'exception dans un lieu inhabituel pour savourer un repas gastronomique : le théâtre de Roanne véritable chef d'œuvre culturel construit en 1883. Le décor intérieur de ce théâtre à l'italienne est remarquable. La coupole est ornée de toile peinte marouflée, représentant des personnages allégoriques.

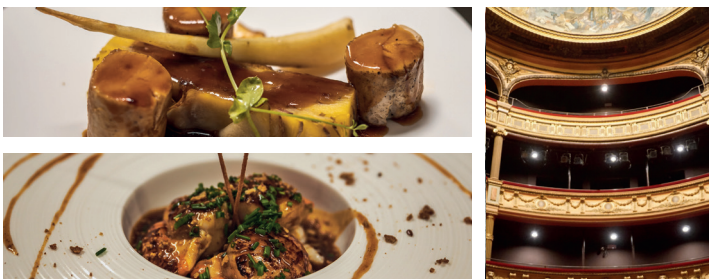


Pour cette unique date, vous découvrirez le théâtre sous un angle de vue exceptionnel au cœur d'une mise en scène atypique.

Nous avons laissé carte blanche à la compagnie des Variétés Lyriques pour offrir un spectacle à hauteur de ce diner haut de gamme.

Le menu composé d'amuses bouche, entrée, 2 plats, fromages Mons, desserts Pralus et vins, ainsi que les chefs étoilés sont à découvrir sur roannetableouverte.com

Cette soirée étant unique, nous avons souhaité pour un confort et un service haut de gamme, limiter le nombre de convives.



Attention : nombre de places limitées.

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.com

Réservations pour les entreprises : 04 77 23 21 77



MA CHAUMIÈRE

3 rue St Marc
42120 Le Coteau
Infos et réservations :
04 77 67 25 93



45€
dont 10€ reversés
aux associations

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

Yeux bandés, vos sens seront en éveil. Alors que le chef Frédéric Stalport mettra votre palais et votre odorat à contribution pour découvrir de nouvelles saveurs, vos oreilles apprécieront les douces mélodies des artistes RTO.

Une soirée en partenariat avec les associations Monregard et Nos Ailes froissées, pour mieux appréhender le quotidien des personnes en situation de déficience visuelle.

Mardi 11
Aurélie &
Vérioca
(p32)

Vend. 14
Baptiste
Dupré
(p25)

Mer. 19
Duo Tiam
(p33)

Vend. 21
Eméa
(p31)

Vendredi 28 octobre
à 19h30 - Scarabée



Pour clore le festival, préparez-vous à vivre une expérience et une soirée unique ! Préparez vos bagages et entrez dans la machine à remonter le temps : nous vous invitons à passer une soirée sur la place d'un village provençal des années 60 ; Tendez l'oreille... vous entendez déjà le chant des cigales et les boules de pétanque qui s'entrechoquent ! Les douaniers du festival vous feront passer la porte pour voyager dans l'Empire du milieu : la Chine vous ouvre les portes de ses palais et de son folklore coloré ! Pour terminer, la place du village provençal se transformera en bal guinguette avec son Esta'Fête vintage.

Muni de votre « passeport » (qui vous sera remis à l'entrée), vous pourrez naviguer entre les différents espaces, goûter aux mille et une saveurs provençales et chinoises des plats concoctés par les chefs des Tables Roannaises et profiter des décors, des nombreuses animations et spectacles. Une soirée à ne pas rater !

35€/personne

ÉVÈNEMENT PROPOSÉ EN PARTENARIAT AVEC
LES RESTAURATEURS DES TABLES ROANNAISES :

- Auberge du Mont - Neulise
- Auberge du Vieux Crozet - Le Crozet
- L'Assiette Roannaise - St-Forgeux-Lespinnasse
- Ma Chaumière - Le Coteau
- Le Bel'Vue - Le Cergne
- Le Bouchon des Halles - Roanne
- Les Agapes de Vinci - Civens



Achetez
enRoannais.fr



Billetterie en ligne sur achetezenroannais.fr
et à Roannais Tourisme

20^e ÉDITION

ROANNE

~ Simplement irrésistible ~

si proche de vous

www.roannais-tourisme.com

© Clovis Huek / RT

Présenté par Marie-Victorine Manoa

Aux goûts du jour



TOUS LES SAMEDIS À 11.30
SUR

france.tv 3
auvergne
rhône-alpes

©Marie Echoglyer

DÎNER-SPECTACLE

Halle Vacheresse - Roanne
(salle Chorum Alain Gilles)

Réservations :
Roannais Tourisme
8 Place Maréchal de
Lattre de Tassigny
Roanne
04 77 71 51 77

**Jeudi 1^{er} décembre
à 20h**

**55€ comprenant
dîner-spectacle**



**LES TABLES
ROANNAISES POUR LE
TÉLÉTHON**

Apéritif au vin pétillant du Roannais
et trilogie de mises en bouche (tarte aux oignons,
velouté de butternut et sablé au parmesan)
David Lardy, Le Bouchon des Halles

Pâté croûte de canard au poivre vert
Jean-François et Pierre Reure, Le Petit Prince
- Guillaume Goutaudier, L'Atelier locavore

Poitrine de veau farcie aux écrevisses
sauce américaine et ses légumes
Christophe Désirée, Auberge du Vieux Crozet
- Frédéric Stalport, Ma Chaumière -
Loïc Vaillant, Le Bel'Vue

Barrette de Saint-Nectaire et pommes Granny
Olivier Boizet, Domaine de Champlong,
Le Château

Finger chocolat agrume combava
Christophe Guillon, Assiette Roannaise -
Edith Reynard, Auberge du Belvédère

Sélection de vins de la Côte Roannaise
Café ou infusion
Douceurs de Bertrand Chocolatier et
de Révillon Chocolatier

Les chefs des Tables Roannaises s'associent à la Ville de Roanne pour vous offrir un menu savoureux dont les bénéfices seront intégralement reversés au Téléthon.

L'intégralité des bénéfices sera reversée au profit du TÉLÉTHON

**FESTIVAL
ÔFF**

MUSÉE JOSEPH DÉCHELETTE
DICTÉE GOURMANDE
THÉÂTRE
LA CURE, PÔLE MÉTIERS D'ART
RENDEZ-VOUS DU TERROIR
PARCOURS GOURMAND
CFA PLACE DU MARCHÉ
VISITE « ROANNE GOURMANDE »
ATELIERS DE CUISINE
POUR LES SENIORS
RTO AU CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE
ATELIERS OENOLOGIE ET MIXOLOGIE

20^e ÉDITION

LE MUSÉE SE MET À L'HEURE DES ARTS DE LA TABLE ET DE LA GOURMANDISE. L'EXPOSITION DE MARLÈNE MOCQUET SERA LE POINT DE DÉPART DES ANIMATIONS PROPOSÉES PENDANT TOUT LE MOIS D'OCTOBRE.



8 octobre
2022 |
27 février
2023

EXPOSITION
« ASCENDANCE »
CARTE BLANCHE À
MARLÈNE MOCQUET



À partir du mois d'octobre 2022, musée rime avec Marlène Mocquet ! Dans le cadre d'une année de production pour le musée, cette artiste contemporaine aux œuvres gourmandes et protéiformes a eu carte blanche pour investir le lieu, fouiller dans les collections et transformer certaines salles. Les peintures du XVI^e au XX^e siècles situées au 1^{er} étage du musée déménagent !

Marlène Mocquet transforme ce niveau en un espace intime et domestique inédit et rend à l'Hôtel de Valence sa fonction première : celle de demeure familiale. Le public est ainsi invité à redécouvrir ce lieu séculaire nouvellement habité.

Modelage, moulage, numérisation, peinture, impression, création textile, Marlène Mocquet déploie pour cette exposition toutes les facettes de son travail de plasticienne. Au total, les 14 sculptures céramiques et 11 peintures s'intègrent dans 6 salles du musée complètement repensées. Cette exposition gourmande et étonnante sera à découvrir au musée, jusqu'au 27 février 2023.

VACANCES
EN FAMILLE
AU MUSÉE

24 octobre 2022 |
4 novembre 2022



Dès 3 ans, avec les parents ou en autonomie pour les enfants âgés de plus de 8 ans, ces ateliers font la part belle à la pratique plastique en lien avec les collections et les expositions.

INFOS PRATIQUES

MUSÉE JOSEPH DÉCHELETTE
22 RUE ANATOLE FRANCE
42300 ROANNE
04 77 23 68 77
www.museederoanne.fr

Programmation et réservations à partir du 1^{er} Septembre sur le site internet du musée : www.museederoanne.fr

Lundi, mercredi, jeudi, vendredi :
10h-12h / 14h-18h
Samedi, dimanche :
14h-18h
Fermé le mardi
Gratuit le mercredi après-midi
et le 1^{er} dimanche du mois

TARIFS

Ateliers parent-enfant
3 à 7 ans : 3€ (1€50
avec le pass culture) /
accompagnateur gratuit
Ateliers parent-enfant à
partir de 8 ans : 8€
(4€ avec le pass culture)

DICTÉE
GOURMANDE

Inscriptions : 06 15 01 83 99
ou ginette.chatillon@orange.fr

Samedi 15 octobre | Gratuit
à 15h - Tout public

Bibliothèque du musée Joseph Déchelette

Organisée par le Cercle Littéraire et Gourmand du Roannais.

Une dictée gourmande pour ceux qui, non contents d'apprécier les plaisirs de la table, aiment aussi se frotter aux difficultés et périls de la langue française.

ROANNE THÉÂTRE



« LE PLATEAU »
CIE SPELL MISTAKE(S)

Vendredi 14 octobre
à 20h (durée 1h45)
à partir de 12 ans

Un spectacle sur la cuisine, cet univers des grands chefs et des petits commis, le service, les termes techniques, la cuisson des carottes. Mais aussi l'éventail social, la hiérarchie, les plongeurs sans papiers et les clients des grandes tables étoilées.

Notre fiction suit les trajectoires croisées du personnel et des clients d'un restaurant gastronomique au cours d'une soirée précise. Une soirée qu'un événement tragique a bouleversée. À travers les récits croisés des protagonistes et de flashbacks qui nous plongent au cœur du restaurant, nous retraçons le fil de l'histoire pour comprendre les ressorts du drame qui s'est joué ce soir-là.

Le Chef Tapernier n'est pas là. Nous sommes le 3 juin 2017 au Plateau. C'est le soir qu'a choisi Regina Spüller-Tapernier pour venir dîner dans le restaurant de son mari. C'est aussi ce soir-là que choisit Daniel Lambert, inspecteur atypique du guide Michelin pour venir découvrir ce restaurant.

TARIFS

Plein tarif : 26€
Adhérent « en scène » : 20€
- de 18 ans, étudiants, apprentis : 9€

CRÉATION 2022 + CO-PRODUCTION
THÉÂTRE DE ROANNE
ÉCRITURE COLLECTIVE

Conception et mise en scène :

Maïenne Barthès

Interprètes :

Gabriela Alarcón Fuentes, Léo Bianchi, Pierre Dumond, Adèle Grasset, Sarah Kristian, Clément Lefebvre, Slimane Majdi, Mbaye Ngom, Baptiste Relat, Marie Rousselle-Olivier, Bérengère Sigoure, Cécilia Steiner, Lisa Torres.

Avec la participation des artistes amateurs et amatrices :

Céline Aurelle, Jean-Louis Aurelle, Patrick Chevretton, François Faucher, Marie-Anne Gascon, Jean-Dominique Maniglier.





EXPOSITION À TABLE #5 10 Sept. au 27 nov. 2022

POUR CETTE EXPOSITION EN LIEN AVEC LE FESTIVAL ROANNE TABLE OUVERTE, LA CURE RÉUNIT LE TRAVAIL DE 4 ARTISANS D'ART DANS DES DOMAINES TRÈS VARIÉS MAIS QUI LES UNISSENT AUTOUR DES ARTS DE LA TABLE ET DE LA GASTRONOMIE. ILS PARTAGENT LA MÊME PASSION POUR L'ESTHÉTIQUE, LA FORME, LA RECHERCHE AUTOUR DE LEURS MATIÈRES ET DE LEUR DÉMARCHE ARTISTIQUE.

CHERRYSTONE

Il se consacre pleinement à la photographie culinaire qui lui permet d'assouvir deux passions profondément ancrées : la belle cuisine et la photographie artistique. Il répond aux besoins des acteurs de l'agroalimentaire, des arts de la table, etc... et du reportage au sein des restaurants, des artisans et des producteurs. En parallèle, ses recherches photographiques aboutissent à des créations personnelles, dont la série Lyonnaiseseries «Like a fish out of water ».

FLORA SIDER



ANTOINE PILLOT

Artisane-designer installée à Saint-Etienne, elle utilise aujourd'hui principalement le bois et le cuir. Flora développe, le projet « Peau » qui s'intéresse au matériau cuir et à sa mise en forme. Le procédé de moulage qu'elle développe permet au cuir de prendre une forme définie. La peau, soudée à elle-même, sans couture, devient alors une pièce d'assemblage pour des ensembles plus grands, permettant de ne pas utiliser d'outils pour lier plusieurs parties.

Modulaires et fonctionnelles, ses pièces sont réalisées à la main dans son atelier de céramique à Dijon et s'inscrivent dans une véritable réflexion autour de la forme et de la fonction de l'objet. La modularité est un élément essentiel de son approche créative. Les pièces utilitaires, telles qu'il les conçoit, ont pour élément commun de pouvoir s'assembler, se compléter, se combiner afin de créer une combinaison graphique et fonctionnelle.

MIROKO

Les créations miroKo® sont conçues et fabriquées dans l'Allier par Miroslav Kovaricek, ébéniste, au sein de son atelier. Le bois est son matériau de prédilection : naturel, vivant, chaleureux et chargé d'histoire... Réputé pour sa fiabilité, sa polyvalence, sa robustesse et sa durabilité, le bois offre en outre une esthétique agréable, unique et propice à une atmosphère chaleureuse et conviviale. Sa marque miroKo® propose une décoration haut de gamme et éthique comportant des essences nobles et locales. Sa marque miroKo® propose une décoration haut de gamme et éthique comportant des essences nobles et locales.

ENTRÉE LIBRE
OUVERTURE DE L'EXPOSITION :
Septembre : Lundi au jeudi 14h30-18h et vendredi au dimanche 10h-12h30 et 14h30-18h
Octobre et novembre : Vendredi au dimanche 14h30-17h

Infos sur lacure.fr

CONCERT - DÉGUSTATION Jeudi 20 oct. à partir de 19h

LA CURE, LABELLISÉE « VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES » PROPOSE UNE SOIRÉE HYBRIDE ET PÉTILLANTE ! DÉGUSTATION/CONCERT/MÉTIERS D'ART, EN MUSIQUE AVEC PADAM PARTIE, 3 VIGNERONS DE LA CÔTE ROANNAISE ET LES ARTISANS D'ART DE L'EXPOSITION À TABLE#5.

L'accordéon toupille, le swing sautille : une musique inédite, un voyage pour les jambes, le cœur et les oreilles avec Padam partie. C'est donc en musique que les vignerons Lucas Lapendery (Domaine Lapendery-St Haon le Vieux), David Michelis (Domaine Reniteo – Ambierle), Guido D'Antonio et Claudine Clair (Maison J.B. Clair-Renaion) vous font découvrir leurs cuvées, (vins rouges, rosés, pétillants) issues du terroir de la Côte Roannaise. Pour accompagner ces savoureux nectars : une assiette apéritive concoctée avec gourmandise et originalité par Louise, du restaurant Côte à Côte (St-Jean-St-Maurice-sur-Loire) un feu d'artifice pour les papilles. Une soirée joyeuse et intimiste, dans une ambiance Arts de la table et en présence de deux créateurs de l'exposition à table#5 : Antoine Pillot et Flora Sider.

PADAM PARTIE DUO

– Du jazz à la Française
 L'accordéon toupille, le swing sautille : une musique inédite, un voyage pour les jambes, le cœur et les oreilles !

LES ARTISANS D'ART

Miroko, Cherrystone, Flora sider, Antoine Pillot.

LES VIGNERONS

Lucas Lapendery
 (Domaine Lapendery-St Haon le Vieux)
 David Michelis
 (Domaine Reniteo – Ambierle)
 Guido D'Antonio et Claudine Clair
 (Maison J.B. Clair-Renaion)

LE RESTAURATEUR

Côte à Côte - Antoine et Louise Salvy



15€ Infos et réservations sur lacure.fr

Infos et réservations :
 La Cure, pôle Métiers d'art St-Jean-St-Maurice-sur-Loire
 04 77 62 96 84



RTO S'INVITE AU CŒUR DE LA CAMPAGNE ROANNAISE POUR VOUS PROPOSER DES RENDEZ-VOUS FESTIFS ET SAVOURER LES PRODUITS DU TERROIR DE NOTRE RÉGION.

**SAINT JUST
EN CHEVALET
SALLE DES FÊTES**
Infos et réservations :
06 71 17 61 19

**Dimanche 2 octobre
à 15h**

**+12 ans : 13€
Moins de 12 ans : 8€
Gratuit -6 ans**

La compagnie de théâtre amateur «l'Arrosoir» et l'association l'Étincelle Gourmande proposent un spectacle de théâtre suivi d'un buffet surprise.

«MOTS DITS CIRCUS»

(création originale de Philippe Lamoussière) : ce cirque met en scène de drôles de numéros ! Ici c'est le langage qui fait des acrobaties. Jeux de mots, quiproquos, détournements et interprétations erronées mettent les personnages dans des situations périlleuses. M. Loyal présente des tranches de vie parfois abracadabrantes où le langage et ses difficultés sont au centre de la pièce...

**CHANGY
SALLE ERA**

Réservations :
06 15 01 83 99 ou
ginette.chatillon@orange.fr

**Vendredi 14 octobre
à 19h30**

22€
(Apéritif - Entrée - Plat chaud -
Fromage - Dessert + une bouteille
de vin de la Côte Roannaise pour 4)

**LE REPAS DE VENDANGE
ORGANISÉ PAR LES AMIS DU PETIT LOUVRE**
*Exposition autour du vignoble au Petit Louvre,
La Pacaudière, du 15 juin au 25 septembre.*

Un événement inscrit dans le cadre du « Fascinant week-end » du label « Vignobles et découvertes ». Cette exposition est présentée dans le cadre de La Route des Vins, avec la mise en exergue des 3 villages de La Pacaudière, Le Crozet et Changy, où la vigne autrefois florissante a presque disparu. Mais il existe toujours des zones AOC Côte Roannaise sur les coteaux de ces trois villages. En écho à cette exposition, qui reviendra exceptionnellement le temps de la soirée automnale, les Amis du Petit Louvre organisent un Repas de vendange animé et dansant.

**AMBIERLE
THÉÂTRE DE VERDURE ET
SALLE ROBERT NICOLAS**

Réservations : ordreduvieuxpressoir@gmail.com

**Samedi 15 octobre
à 18h**

25€

Un événement inscrit dans le cadre du « Fascinant week-end » du label « Vignobles et découvertes ». En clôture de la journée sportive «Treille en Côte Roannaise».

**REGNY
SALLE DES FÊTES**

Réservations : 04 77 63 00 34 /
accueil@regny.fr ou 06 60 05 40 87 /
jean-francois.cortey123@orange.fr

**Samedi 22 octobre
à 20h**

25€

Dîner-spectacle organisé par la régie municipale. Venez savourer les savants mélanges des produits locaux qui feront appel à vos sens. Le repas sera animé par le trio Cash Misère aux chansons humoristiques.



« DE L'EAU À LA BOUCHE »

Dimanche 2 octobre

4 départs différés à partir de 11h
Rendez-vous Place des Mariniers
(parcours empruntant des
chemins piétonniers)

Infos et réservations :

Inscription obligatoire
auprès du Centre social
Bourgogne au 04 77 71 99 20
à partir du 1^{er} septembre

Attention nombre de places limité

**28€/personne
10€ pour les enfants
de 3 à 10 ans**
(un verre offert)

Le conseil de quartier des Bords de Loire s'associe au conseil de quartier de Mâtel pour proposer sa deuxième édition de déambulation gourmande. Sur un nouveau parcours bucolique de 7,5 km, entre bords de Loire, canal et jardins, les participants dégustent un repas en plusieurs étapes gustatives ponctuées de pauses musicales avec l'harmonie de St-Germain-Lespinasse. De belles surprises vous attendent tout au long du parcours.

Un menu à déguster en plusieurs temps avec les partenaires suivants :

- Centre social Bourgogne – Mise en bouche
- Restaurant l'Atelier locavore – Entrée
- Maison Gouttenoire – Plat
- Boulangerie Rémi Mathieu et Maison de Jeanne - Dessert
- Confrérie du Vieux Pressoir - Vin



**Quartier
BORDS DE
LOIRE**
**Quartier
MATEL**

En collaboration avec les associations de plaisanciers.

Organisé par le Conseil de Quartier des Bords de Loire en collaboration avec le conseil de quartier Mâtel.

**CFA
PLACE DU
MARCHÉ**

**Vendredi 14 octobre
De 9h à 12h
Entrée libre**



La nouvelle promotion des apprentis du CFA de Mably s'invite le temps d'une matinée sur le marché des producteurs, place du marché.

Les jeunes apprentis vous concoctent en live, avec les produits achetés sur place, des recettes gourmandes aux saveurs d'automne.

Démonstrations et dégustation sont au programme de cette matinée gourmande.

«ROANNE GOURMANDE»



Nombre de participants limité à 20 pers.

ROANNAIS TOURISME

Réservation : Office de tourisme de Roanne au 04 77 71 51 77 ou en ligne sur www.roannais-tourisme.com

Vendredi 14 Octobre à 9h (durée 2h30)

Visite commentée pour découvrir la gastronomie roannaise. Une balade savoureuse avec une halte place du Marché à la rencontre des producteurs locaux lors du traditionnel marché du vendredi pour terminer aux Halles Diderot et découvrir ses commerçants dont certains ont reçu le titre de MOF. Une autre approche du patrimoine local à découvrir.

10€
5€ pour les moins de 12 ans

20^e
ÉDI-
TION

Jeudi 6 octobre à 10h30

CFA DU ROANNAIS

155 Route de Briennon
42300 Mably
Infos et réservations : 04 77 44 83 55

25€/personne

Réalisation d'un menu pour deux personnes. La réalisation se construit en binôme avec un apprenti du CFA et sous la direction d'un formateur en cuisine. Le menu réalisé est ensuite emmené par les participants pour être dégusté le soir-même.

(durée 3h30 en cuisine + repas)

Vendredi 7 octobre à 16h

MA CHAUMIÈRE

3 RUE ST MARC 42120 LE COTEAU

Infos et réservation :
04 77 67 25 93 ou stalportfrederic@gmail.com

120€ le cours cuisine avec un tablier offert et dégustation pour 2 pers.

Réalisation d'un menu de fête pour deux personnes avec le chef (entrée, plat et dessert) et dégustation avec la personne de votre choix à partir de 19h30 au restaurant.

3 dates aux choix : (durée 3h en cuisine + repas)

Vendredi 7 oct. Vendredi 28 oct.

Vendredi 21 oct. à 16h

CHÂTEAU DE CHAMPLONG

100 CHEMIN DE LA CHAPELLE 42300 VILLEREST

Infos et réservations : 04 77 69 69 69 ou contact@chateau-de-champlong.com

150€

l'atelier pour 1 pers. et dégustation pour 2 pers. boissons comprises

Rendez-vous à l'Atelier pour concocter les plats avec le Chef (une entrée, un plat et un dessert). La personne de votre choix vous rejoint à 19h30 pour passer un bon moment autour de la table.

2 dates aux choix : (durée 4h en cuisine + repas)

Mer. 19 oct. Vend. 21 oct. à 14h

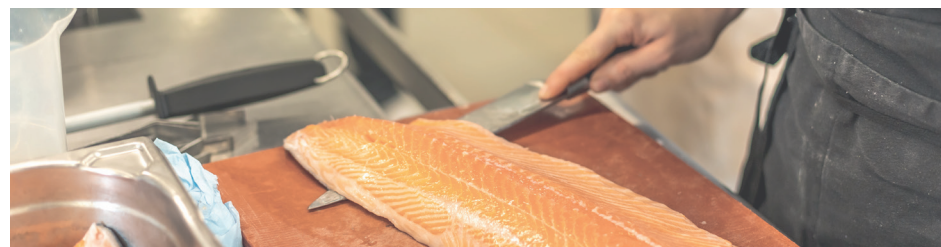
L'ASSIETTE ROANNAISE

PLACE DE VERDUN 42640

ST FORGEUX-LESPINASSE

Infos et réservation :
04 77 65 65 99 ou assietteroannaise@sfr.fr

140€ l'atelier pour 1 pers. et dégustation pour 2 pers.





Mardi 18 octobre
à **14h30** (durée 1h10)
Salle Fontalon / Gratuit

JAVA BIEN !
PRODUCTION :
LA MASURE CADENCÉE
<http://lamasurecadencee.com>
f @lamasurecadencee
@lamasurecadencee
Infos et réservations :
04 26 24 10 16

Spectacle tout public
de 10 à 106 ans

Java Bien ! est un spectacle où chant, musique, chorégraphie et mise en scène s'allient avec un décor chaleureux de guinguette pour inviter les spectateurs à voyager dans le temps. Ce duo chant-accordéon, frais et fantaisiste, vous entraîne dans le Paris des années 1900 aux années 1950. Un parcours original à travers la chanson française en écho aux événements historiques de cette période. On visite les cabarets début 20^e, les années folles, les deux guerres mondiales, au travers de chansons connues, mais aussi de refrains insoupçonnés que vous aurez plaisir à découvrir. Java Bien!, le nom d'un petit bistrot où l'on chante à tue-tête pour se donner du courage dans le cabaret de la vie !

CLUB SUZANNE LACORE

MERCREDI 5 OCTOBRE À 14H30
Pascal Mary- Chanson française
04 77 70 97 41

CLUB PAUL VERNAY

MERCREDI 26 OCTOBRE À 14H30
Live ! Le duo des Thierry's - Concert improvisé
04 77 70 97 43



CLUB JEAN PUY

MERCREDI 19 OCTOBRE À 14H30
Francis Reversi - Magie Close up
04 77 70 97 44

RTO
AU CENTRE
HOSPITALIER
DE ROANNE

A l'occasion du festival, les chefs des Tables Roannaises s'associe à Florent Boivin et l'équipe de restauration du Centre hospitalier pour offrir un déjeuner aux patients et pour le self de l'hôpital. Un moment d'échange autour de la gastronomie, de partage et de solidarité avec le personnel soignant et les personnes hospitalisées.

Judi 13 octobre



- RESTAURANT MA CHAUMIÈRE - Frédéric Stalport
- RESTAURANT LE BEL'VUE - Loïc Vaillant
- PÂTISSERIE CLARISSOU - Pierre Clarissou
- MOF ET DIRECTEUR PÉDAGOGIQUE DE L'ÉCOLE DE CUISINE D'ÉCULLY - Florent Boivin
- RESTAURANT SAISON - 1 ÉTOILE - Florian Poncin



TERROIRS « EPICERIE FINE & CAVE À VIN »

Atelier œnologie

Venez découvrir les vins de nos belles régions viticoles autour d'un plateau de fruits de mer, de charcuterie et de fromages, lors d'un atelier œnologique convivial et gastronomique animé par Jean-Jacques Banchet, sommelier ***, et Sébastien, caviste depuis 7 ans.

Dimanche 9 octobre
à **11h** (durée 2h)

17 PLACE GEORGES CLEMENCEAU 42300 ROANNE
Infos et réservations :
09 67 40 27 61 ou
sebastien.etaix@orange.fr

40€/pers.

Vendredi 7 octobre
à **18h**

121 CHEMIN DE LA GAY - LIEU-DIT COMBE 42155 ST JEAN - ST MAURICE SUR LOIRE
Infos et réservations :
06 49 33 65 35

32€/pers.

VERT DE CŒUR DISTILLERIE
Atelier œnologie

Visite de la distillerie et dégustation de prototypes et autres élixirs.
L'histoire de la distillation et de certaines plantes vous seront présentés.



2 dates au choix :
Samedi 8 octobre
Samedi 29 octobre
à **16h** (durée 3h)

121 CHEMIN DE LA GAY - LIEU-DIT COMBE 42155 ST JEAN - ST MAURICE SUR LOIRE
Infos et réservations :
06 49 33 65 35

60€/pers.

VERT DE CŒUR DISTILLERIE

Cours de mixologie par Mr Maxime Masson

Histoire du bar, des cocktails et de la distillerie Vert de Cœur, un lieu unique en pleine nature ! Venez créer vos propres cocktails et partager l'expérience de Maxime Masson lors d'un atelier.
Les cocktails seront réalisés à base de 108 (liqueur inventée par la maison Vert de Coeur à base de 108 plantes), de deux Gins (Carmin et Celadon) ainsi que de certaines liqueurs de saison de la distillerie.

Attention nombre de places limités pour les ateliers

UN ÉVÈNEMENT CONCOCTÉ ET ORGANISÉ PAR

Roanne
Le goût de bien vivre

AVEC LE SOUTIEN DE

roannais
AGGLOMERATION

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Loire
LE DÉPARTEMENT



Refresco

EAU
D E
SAIL

carré blanc
PARIS

3 auvergne
rhône-alpes

ROANNE
Simplement irrésistible

+ D'INFOS

roannetableouverte.com