

# Dossier

2024 — VIENNE  
CONDRIEU  
TOURISME

# de presse



Cahier *nouveautés*

QUOI DE NEUF À VIENNE  
CONDRIEU EN 2024 ?



## SOMMAIRE

---

<i>Les adresses spéciales Épicurieux .....</i>	<b>4</b>
<i>Les loisirs pour les petits... et les plus grands .....</i>	<b>8</b>
<i>Le Pavillon du tourisme se réinvente.....</i>	<b>14</b>
<i>Les nouvelles tables déjà incontournables.....</i>	<b>16</b>
<i>Hébergements insolites en pleine nature.....</i>	<b>20</b>
<i>Les rendez-vous de la saison 2024.....</i>	<b>24</b>

---

## Cahier *nouveautés*

Découvrez nos autres cahiers thématiques  
**ÉPICURIEN, CABINET DE CURIOSITÉS**  
et **NATURE**

# Quoi de neuf

## À VIENNE CONDRIEU EN 2024 ?

**Hébergements insolites en pleine nature, création de deux clubs de jazz avec des artistes à la renommée internationale, mise en route d'un pôle tourisme d'affaires pour les événements B2B... Les nouveautés 2024 ne manquent pas à Vienne Condrieu.**

Située entre l'Isère et le Rhône, Vienne Condrieu est le point de passage pittoresque incontournable entre Lyon et la Provence. Dotée d'un cadre naturel exceptionnel, l'ancienne terre romaine reconnue pour sa gastronomie regorge de trésors. Un cabinet de curiosités à ciel ouvert pour les amoureux du grand air, les férus d'histoire et les explorateurs de saveurs.

Vin et Rigotte en fête (1<sup>er</sup> mai), Printemps des fermes (25 mai), Vienn'à table (8 juin)... Au printemps on en profite pour se laisser tenter par les festivités locales qui subliment les spécialités du terroir. À la saison des vendanges, Rendez-Wine (de mai à septembre), Trail en Côte-Rôtie (19 octobre) et Fascinant Week-end (octobre) mettent à l'honneur les vignobles vertigineux de l'entrée de la Vallée du Rhône. À ne pas manquer également, l'exposition « Saisons romaines » au Musée de Saint-Romain-en-Gal - Vienne qui présentera pour la première fois la mosaïque dite « du calendrier rustique », inédite dans le monde romain, à partir du mois de juin.

**À vos agendas !**

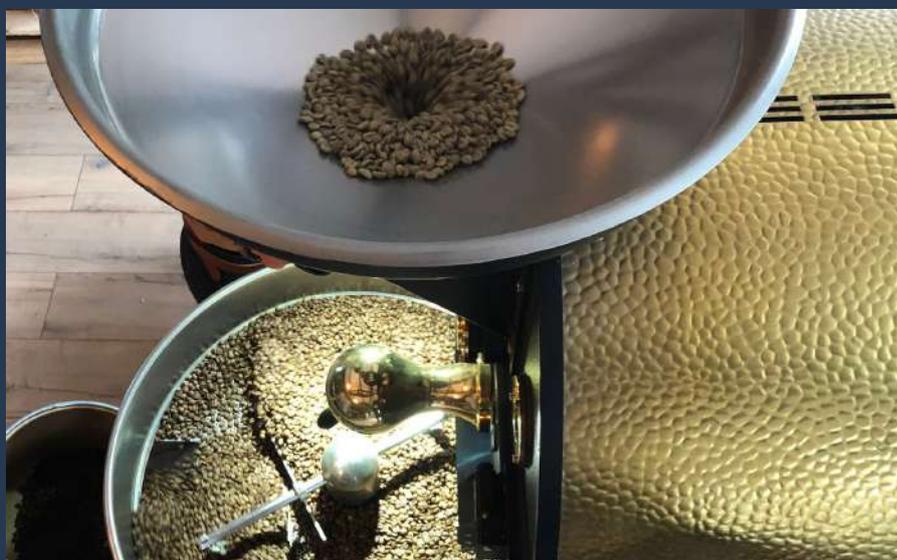




# Les adresses spéciales Épicurieux

---

De ruelle en ruelle, on prend le temps de flâner et de se perdre dans un cabinet de curiosités à ciel ouvert. Loin du simple consumérisme, on découvre sur le territoire de Vienne Condrieu des artisans et des créateurs qui invitent les visiteurs à vivre des expériences originales en passant le pas de leurs portes. Saint-Félicien fumé, denier de Saint-Maurice en chocolat et réglettes de pâtes de fruits poire vanille du chef étoilé Henriroux... La liste des cadeaux-souvenirs gourmands est longue !





## Déguster des créations inédites à la Cave aux fromages



Fils de fromagers, Mathias Camilleri baigne dans l'univers des pâtes pressées et des pâtes molles depuis tout jeune. Adolescent, il aidait déjà ses parents sur les marchés. En 2019, Mathias entame une reconversion professionnelle et quitte son métier dans la finance. À 30 ans, et après deux années à travailler aux côtés de ses parents, il décide de prendre son envol. En octobre 2023, Mathias ouvre sa propre boutique à Ampuis : La Cave aux fromages. Ici, c'est un peu son laboratoire. Il adopte une démarche innovante et créatrice pour faire découvrir de nombreuses nouveautés à ses clients. Saint-Félicien fumé, chèvre fumé, fromages farcis aux cèpes, à la truffe ou à l'ail des ours, il ne cesse de se réinventer. Ayant à cœur de travailler avec les producteurs locaux, il propose aujourd'hui 100 références différentes de fromages et fournit les restaurants Les Saveurs du Marché à Vienne et Les Épicurieux à Ampuis. À la fois fromagerie, épicerie fine et boucherie, des plateaux de charcuterie à la découpe soignée complètent son offre.

76 boulevard des Allées à Ampuis  
T. 04 74 56 61 17

## Goûter au denier de Saint-Maurice en chocolat à la pâtisserie Vienna

Depuis septembre 2023, la pâtisserie Grana est devenue Vienna. Institution à Vienne depuis 1870, la pâtisserie n'a cessé d'être renommée au nom du pâtissier qui la tenait, effaçant à chaque fois un peu de son passé. Vienna veut refléter l'essence du pays viennois et incarner une identité durable pour les générations à venir. Vienna, c'est aussi l'idée originale de faire revivre le patrimoine de Vienne en gourmandise : le Denier de Saint-Maurice en chocolat. De cette idée naît la rencontre de Morane et Maxime, pâtissiers de Vienna, avec Christophe, spécialiste en monnaies anciennes. Ensemble ils travaillent pendant plus d'un an sur la déclinaison en chocolat de cette une pièce de monnaie constituée d'argent et de cuivre, frappée à Vienne au XIII<sup>e</sup> siècle. Moules spécifiques pour mettre en exergue chaque relief de la pièce, chocolat Valrhona, pralinés confectionnés à l'ancienne, finition à la poudre d'or... rien n'est laissé au hasard. Deux versions sont finalement proposées et sont déjà victimes de leur succès : une première en chocolat noir Valrhona 61%, renfermant un praliné aux amandes de Valence. La seconde avec un gianduja aux noisettes du Piémont est soulignée de deux palets en chocolat au lait Valrhona. À déguster de toute urgence !

2 rue des Orfèvres à Vienne  
T. 04 74 85 02 63



—  
*Fleurs de café,  
 le bar à café familial*  
 —

Fleurs de café, c'est l'histoire de Julie et de Virginie, sœurs jumelles aussi différentes que complémentaires. Le sucre dans le café lors des repas de famille, le bol de café au lait concentré de leur papa, la cafetière italienne de leur maman... sont quelques-uns de leurs souvenirs d'enfance. D'une passion pour le café de spécialité pour Julie et de la volonté de tenir une épicerie boutique pour Virginie est né Fleurs de café à Vienne. Un lieu de vie atypique qu'elles ont voulu novateur. D'un côté, l'atelier de torréfaction artisanale à la vue de tous laisse échapper des odeurs enivrantes. D'un autre, le bar à café est un espace cosy et convivial où l'on prend le temps de déguster son « petit noir ». L'espace épicerie boutique propose de son côté biscuits et jus locaux, confectionnés de manière artisanale. Guarani du Brésil, Mision Verde du Pérou, Kiboko du Burundi... Julie et Virginie proposent huit origines de café et deux blends (associations de plusieurs origines) rigoureusement sélectionnés, à la dégustation comme à la vente.

36 cours de Verdun à Vienne  
 T. 04 37 04 08 52  
**fleurs-de-cafe.fr**



—  
*La carte postale gourmande :  
 les produits signatures 100% viennois*  
 —



À Vienne Condrieu, les souvenirs ont des notes chocolatées, fruitées, boisées, qu'on emporterait bien dans nos valises. Quoi de mieux pour cela qu'une carte postale gourmande ? En 2024, on oublie la traditionnelle carte postale et on opte pour un coffret imagé, garni d'une sélection du meilleur de la gastronomie locale. Ce nouveau concept pensé par les Toques Vertes propose deux déclinaisons de carte postale gourmande, chacune composée de trois produits signatures. À déguster dans la version 100% Vienne et sa région: le Galet du Rhône de la Chocolaterie Panel, réputée depuis 1948, mais aussi un Côte-du-Rhône du domaine les Vins de Vienne produit dans l'antique vignole de Seyssuel. Une liqueur de poire 20° de la Distillerie Colombier complète cette sélection. Amateur de poire ? La carte postale 100% poires de Vienne et sa région mélange pâtes de fruits poire-vanille de la Maison Henrroux\*\*, cocktail de poire de la Distillerie Colombier et jus de poire Triomphe de Vienne, variété locale un temps disparue et réintroduite depuis 2011.

Prix de vente : 55 €

À retrouver au Pavillon du tourisme et sur **vienna-condrieu.com**

—  
*L'ARTisanale,  
 la boutique collective  
 viennoise*  
 —



Travail de la céramique, du bois, du tissu et du verre... tout tourne autour de l'artisanat dans cette nouvelle boutique de créateurs à Vienne. C'est Stéphanie Ailloud, maître-verrier à Sainte-Colombe depuis 2011 qui souhaitait pouvoir développer son activité en ouvrant un commerce. Motivée par l'engouement pour le « fait-main », elle associe 11 autres artisans à son projet qui a donné naissance à L'ARTisanale en avril 2023. Ici, Michel, Céline, Valérie ou encore Olivier proposent aux Viennois et touristes de passage des créations locales et variées, pour tous les goûts et pour toutes les bourses. En quelques mois, la boutique a obtenu un vif succès et les projets ne manquent pas. Stages de peinture ou de dessin, ateliers pour les journées européennes des métiers d'art en avril et pour la fête des mères en mai... Ils sont régulièrement annoncés sur les réseaux sociaux de la boutique en fonction des disponibilités des artisans.

4 Rue Boson à Vienne  
 lartisanaleboutiquedecreateurs@gmail.com

—  
*Et pour les plus curieux...  
 un escape game culinaire  
 100% nature*  
 —

Avec Rêve Gris, Thibault emmène à la rencontre de plantes surprenantes. Émerveillé à la découverte de la permaculture et frustré de constater que la majorité des plantes comestibles et productibles localement sont méconnues, il se lance en 2022 dans un projet audacieux. Son jardin utopiste de 2800m<sup>2</sup> ouvre ses portes à Reventin-Vaugris. Son but ? Diversifier les assiettes, modifier les habitudes culinaires et développer l'ouverture d'esprit. Pour cela, il anime quatre escape game nature : Le monde secret des insectes, La fabuleuse vie du sol, Les arbres et l'eau, Une belle histoire d'amour et pour les enfants : À la découverte de Pélopie et Taran. Une journée d'exploration écologique et de cuisine « low-tech » en plein-air qui pousse à réfléchir de manière ludique à la résilience alimentaire et à notre relation à la nature.

Escape game nature + atelier cuisine + repas convivial : de 10h30 à 15h30 / 17h30

Prix libre

À partir du 6 avril : ouvert les mercredis, vendredis, samedis et dimanches

À Reventin-Vaugris

T. 06 61 02 67 79

**revegris.com**





# Les loisirs pour les petits... et les plus grands

D'un nouveau belvédère à la vue imprenable sur les vignobles et le Rhône à l'ouverture d'un game center pour toute la famille en passant par une scène jazz toujours plus riche, Vienne Condrieu fait le plein de nouveautés ! En quête de nouvelles expériences, en 2024 on se laisse surprendre par ce territoire qui éveille la curiosité. Zoom sur les inédits immanquables...



—  
*Détente et loisirs  
 en pleine nature  
 au Loupy Park*  
 —



Nouveau sentier d'éveil des sens, réservations en ligne, label Accueil Vélo... Loupy Park fait le plein de nouveautés pour 2024 ! Parc de loisirs en extérieur dédié aux enfants de 0 à 12 ans, Loupy Park a ouvert ses portes en 2023. Situé à Pont-Évêque au cœur d'un espace arboré, ce parc clos, ombragé et sécurisé de 7000 m<sup>2</sup> propose un parcours d'accrobranche sans équipement, des trampolines, des structures gonflables et autres karts à pédales de fin mars à fin octobre. Tables de pique-nique et transats permettent aux parents de profiter d'un moment de détente, tout en gardant un œil sur leurs enfants. En 2024, un nouveau sentier de découverte des sens s'installe dans l'espace réservé aux moins de 5 ans. Les petits pourront marcher pieds nus sur sept cases composées de cordes, galets, rondins de bois ou encore coco tissée afin d'expérimenter de nouvelles sensations. Grâce au label Accueil Vélo récemment obtenu, Loupy Park est aussi une valeur sûre pour les cyclistes qui sortent de la ViaRhôna. Garage à vélo, chargeur de batterie, kit de crevaillon... Tout y est !

0 à 2 ans : 9€

2 à 12 ans : 12€

13 ans et plus : 2€ (ne donne pas accès aux activités)

59 rue Etienne Perrot à Pont-Évêque

T. 06 28 33 65 24

[loupypark.com](http://loupypark.com)

—  
*Le sentier des Grand(e)s cru(e)s  
 et son belvédère à Tupin-et-Semons*  
 —

**De crues en crus, de l'eau et du vin sur le sentier de Tupin**

Sur 3km, cet ancien sentier au cœur du Parc naturel régional du Pilat a été entièrement réhabilité et rénové. Historiquement emprunté pour relier le hameau de Semons à la vallée, il longe la ViaRhôna, traverse les ruelles de Tupin-et-Semons et le coteau de Bassenon pour retracer l'histoire du village et de ses vignes, intimement liée au Rhône. Entre vignobles de Côte-Rôtie abondés par l'eau du Rhône et crue historique emportant le premier village de Tupin au XVII<sup>e</sup> siècle, Tupin-et-Semons entretient depuis toujours un lien étroit avec les eaux du fleuve. Une signalétique de six pupitres sur « échelas », typiques des vignes de Côte-Rôtie, accompagne les randonneurs tout au long du sentier pour retracer cette histoire, de crues en crus. Élargi, revégétalisé et aménagé de façon à respecter la nature environnante tout en offrant un parcours sécurisé et agréable à faire en famille, il sera accessible au public dès l'été. En scannant des QR Code, les marcheurs découvrent les témoignages oraux de quatre viticulteurs de la commune qui content le travail de la vigne au fil des saisons. Pour le volet ludique et familial, le circuit s'est doté d'un parcours de géocaching. Ultime récompense au point culminant du sentier, on découvre sur une corniche au-dessus des vignes un nouveau belvédère à la vue époustouflante. Une passerelle aménagée surplombe la vallée et offre un panorama à perte de vue sur les coteaux et le Rhône.

Distance: 3 km

Durée: 1h15 environ

Dénivelé: 150 m

Boucle au départ du parking du centre d'observation de l'Île-du-Beurre



---

*Le centre d'observation  
de la nature de l'Île-du-Beurre  
fait peau neuve*

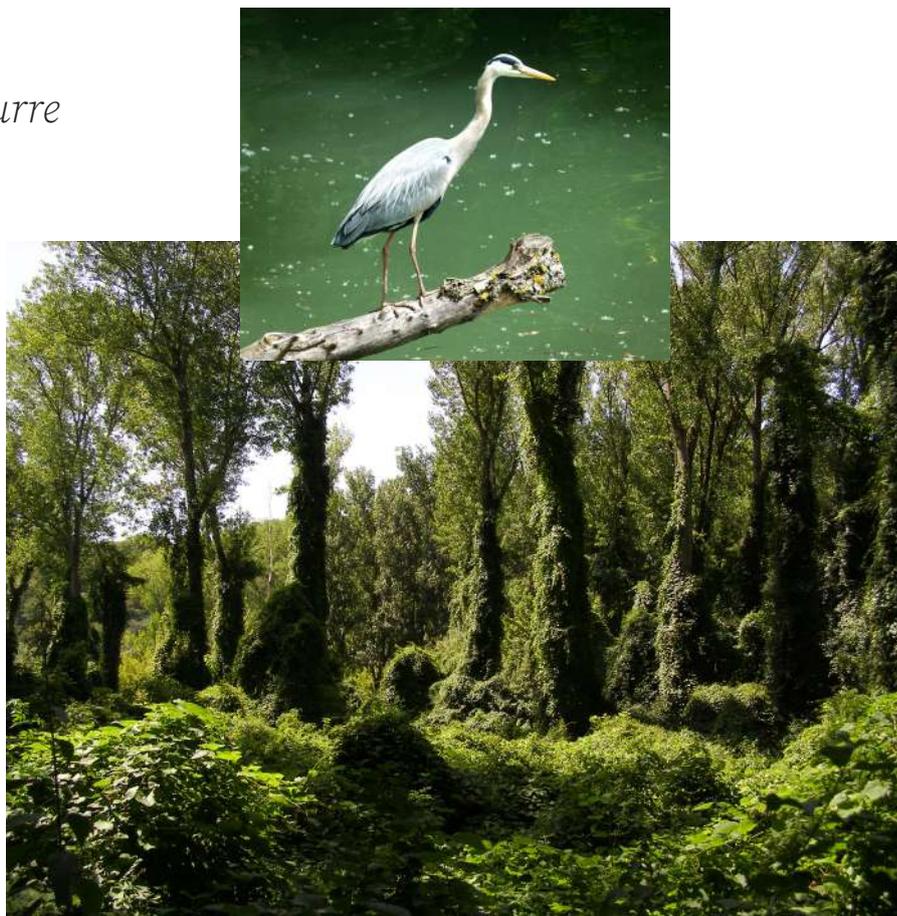
---

Après trois années de travaux et de fermeture, le centre d'observation de la nature de l'Île-du-Beurre rouvre ses portes en juillet 2024. Le bâtiment se réorganise et fait peau neuve avec des matériaux biosourcés et une extension de 30 m<sup>2</sup> pour un meilleur accueil du public. Au rez-de-chaussée, un nouvel espace muséographique plus facile d'accès est créé. Il sensibilise et valorise le travail effectué au quotidien sur le site de l'Île-du-Beurre. Une manière plus pédagogique et documentée de découvrir les forêts alluviales et les espèces qui peuplent le fleuve, comme les emblématiques castors, hérons cendrés et orchidées du castor qu'on ne retrouve que dans la Vallée du Rhône.

1 route de Lyon à Tupins-et-Semons

T. 04 74 56 62 62

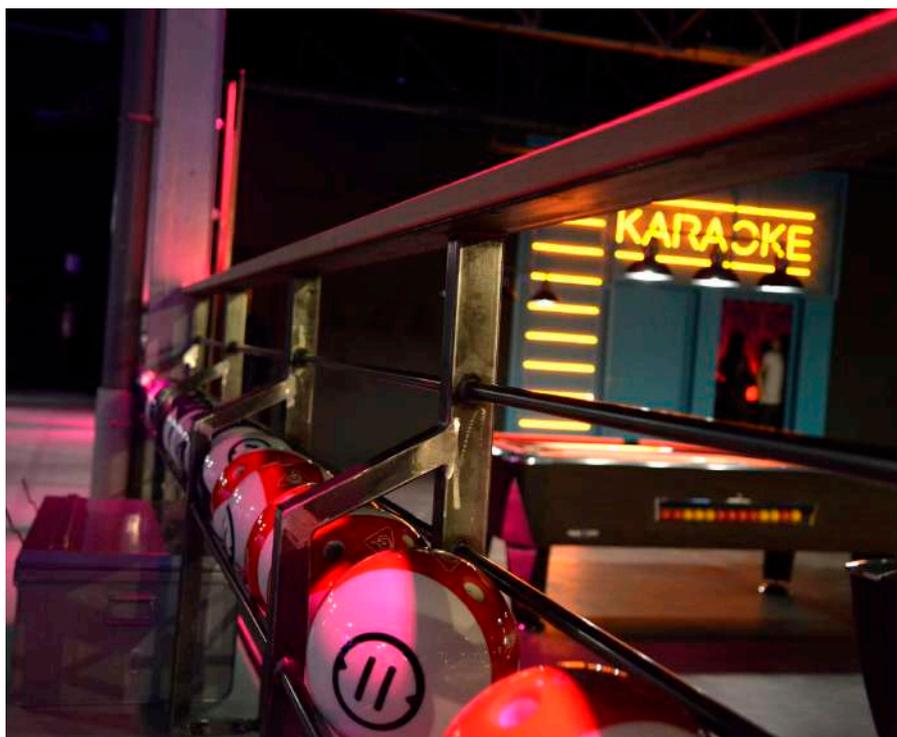
[iledubeurre.org](http://iledubeurre.org)



---

*En famille ou entre amis,  
on se défie au Game Center La Turbine*

---



Aires de jeux, bowling, laser game, karaoké, jeux d'arcades... La Turbine est un lieu incontournable pour passer de bons moments en famille ou entre amis. Ouvert en octobre 2023, ce game center situé à Pont-Évêque complète son offre avec un nouvel espace restauration entre 30 et 60 m<sup>2</sup> dès le printemps 2024. L'ambiance conviviale et familiale voulue pour le lieu laisse présager une carte qui saura ravir les papilles des plus petits et des plus grands. Pour compléter son offre, l'équipe mène une réflexion sur l'organisation d'animations pour les mois à venir. À seulement trois minutes du centre-ville de Vienne, La Turbine est équipée d'un grand parking de 160 places. Elle est ouverte 7j/7 ainsi que les jours fériés.

434 Rue Louis Breguet à Pont-Évêque

T. 04 58 17 17 46

Réservation en ligne pour le  
laser game et le karaoké : [funow.com/  
gamecenterlaturbine/offer/68](https://funow.com/gamecenterlaturbine/offer/68)

## À la découverte des vignobles de Condrieu Saint-Joseph Chavanay à vélo

Voilà une manière inédite d'explorer les côteaux de la Vallée du Rhône ! On enfourche son vélo au départ de l'Île des Pêcheurs à Condrieu. En 2024, Wine and Ride Condrieu simplifie son offre et propose deux formules pour partir à vélo à la rencontre de vigneron·nes des appellations Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph ou Château Grillet. Accompagné d'Antoine, on échange en toute intimité avec artisans, créateurs et producteurs locaux. Au-delà de la présentation de savoir-faire uniques, parfois ancestraux, Wine and Ride offre une immersion dans le quotidien de ces acteurs essentiels à l'écosystème viticole, qui n'ont pour certains encore jamais ouvert leurs portes au grand public. Une démarche touristique inédite !



### Découverte de la Côte-Rôtie sur une demi-journée (3h)

En matinée ou en après-midi, cette formule de 3 heures (de 9h à 12h ou de 14h à 17h) s'étend sur une boucle d'environ 20 km. Au départ de l'Île des Pêcheurs, le circuit traverse les coteaux de Condrieu, fait découvrir les hauteurs du Pilat et redescend en Côte Brune et Côte Blonde. De quoi garantir un tour d'horizon complet des vignobles de Condrieu et de Côte-Rôtie. Au programme : dégustation de quatre à cinq vins, visite d'un domaine viticole familial et accompagnement par un guide professionnel.

### Immersion dans le Pilat et en Côte-Rôtie à la journée (8h)

Pour les plus sportifs et motivés, Wine and Ride propose une deuxième boucle à vélo d'une distance d'environ 50 km à parcourir de 9h30 à 17h30. Sainte Croix en Jarez, coteaux de Condrieu, col de Chassenoud, Longe, col de Grenouze... Ce parcours est une réelle immersion dans le Pilat avec au programme visites et dégustation chez deux producteurs ou artisans, visite d'un domaine viticole familial et dégustation de quatre à cinq vins. Il inclut le déjeuner avec un verre de vin et un repas « de la fourche à la bouche », proposé par la Ferme du Moulin des Chartreux à Sainte Croix en Jarez et composé uniquement d'ingrédients locaux.

Formule demi-journée :

90 € (avec location de vélo), 75 € (sans location de vélo)

Formule journée :

190 € (avec location de vélo), 165 € (sans location de vélo)

Camping l'Île des Pêcheurs, rue de la Plaine à Condrieu

T. 07 57 58 97 48

[wineandride.com](http://wineandride.com)



—  
*Vienne vibre  
au rythme du jazz*  
—

Vienne cultive depuis toujours une scène jazz dynamique et éclectique qui attire des passionnés de musique du monde entier, notamment grâce au célèbre festival Jazz à Vienne chaque été. Si son histoire remonte aux années glorieuses du jazz, lorsque des artistes légendaires comme Louis Armstrong, Duke Ellington et Ella Fitzgerald faisaient vibrer les murs de la ville, les mélodies envoûtantes et l'atmosphère enivrante de cette musique résonnent toujours dans les rues de l'ancienne cité romaine. En 2024, Vienne perpétue cet héritage musical avec fierté grâce à l'ouverture de deux nouveaux jazz clubs. Des lieux intimistes où passion et partage se mélangent pour des moments hors du temps.



**Ambiance intimiste dans le caveau du Jazz  
Club Saint-Georges**

Anciennement situé dans le quartier éponyme du Vieux-Lyon, le Jazz Club Saint-Georges quitte la capitale des Gaules pour s'installer à Vienne ! Séduit par ce lieu plus intimiste, son dirigeant, Roger Boghossian fait renaître le club de jazz sous la Poste principale du cours Brillier. En sous-sol de ce bâtiment art-déco datant des années 1940, le caveau reprend les codes typiques des clubs de jazz et peut accueillir une cinquantaine de personnes. Le collectif a choisi de garder le même nom pour faire prospérer l'identité du projet. Après avoir joué dans les rues de Vienne à l'occasion de la fête de la musique ou du Jazz Day en 2022 et 2023, le Jazz Club Saint-Georges ouvre ses portes au public à l'été 2024 ! Concerts de jazz mais aussi spectacles de théâtre, stand up et master class, une programmation variée et accessible à tous est prévue une week-end par mois. En attendant, le piano à queue « crapaud » et la contrebasse « la grand-mère » ont le droit à un petit coup de rafraîchissement !



1 rue Romanet, 38200 Vienne  
T. 06 83 81 55 21  
[clubstgeorges.fr](http://clubstgeorges.fr)

## Quartier latin, le Jazz club du Rhône s'installe au Musée Gallo-Romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne

Ouvrir un club de jazz dans un musée... Voici l'idée originale d'une équipe de passionnés réunis au sein d'une nouvelle association présidée par Jean-Paul Boutellier, fondateur du festival Jazz à Vienne. Situé dans l'ancien restaurant du Musée Gallo-Romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne, ce nouveau club de jazz annonce déjà des artistes locaux, nationaux et même internationaux, deux fois par mois les dimanches soirs jusqu'en juin. Quartier latin est un lieu inédit, qui ne ressemble en rien aux caves voûtées de jazz traditionnelles. Ici, la vue sur le Rhône et ses lumières rappelle des airs de capitale européenne. Un lieu privilégié, où public et artistes se rencontrent avec une proximité immédiate. C'est cette complicité avec les artistes, en comité restreint, que ces passionnés souhaitent retrouver avec Quartier latin. Ce nom évocateur rappelle immédiatement une ambiance parisienne et foisonnante. Ils tendent aussi la main aux jeunes des deux établissements scolaires voisins. Et pourquoi pas, à terme, ouvrir un centre de ressource pour le jazz dans un esprit de transmission pour cette musique qui traverse les âges.

Concerts de 10 à 30€

Musée et sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal - Vienne

[quartierlatin-jazzclub.com](http://quartierlatin-jazzclub.com)

[jazzclubdurhone@gmail.com](mailto:jazzclubdurhone@gmail.com)



### Programmation :

**17 mars**

#### **Steve Coleman & Five Elements**

On dit souvent qu'il n'existe plus, sur la scène contemporaine, de « grands créateurs » de la trempe des Charlie Parker, Miles Davis ou John Coltrane. Pourtant, il y a Steve Coleman, devenu source d'inspiration pour toute une génération.



**24 mars**

#### **Dmitry Baevsky Trio**

Musicien depuis ses 6 ans, Dmitry joue du saxophone avec une aisance naturelle. Le secret de sa musique réside dans le mélange de l'influence new-yorkaise et de ses racines russes. Il sera accompagné du contrebassiste Fabien Marcoz et du batteur Armando Luongo.

**7 avril**

#### **Black is the Colour**

[1<sup>ère</sup> de création au Quartier Latin]

Un trio, Laura Tejada au chant, François Raulin au piano et Pascal Berne à la contrebasse, propose une création musicale inspirée de chants du monde.

**28 avril**

#### **Estelle Perrault & Alain Jean-Marie**

Le célèbre pianiste Alain Jean-Marie, considéré comme l'une des légendes du jazz français comme du piano va accompagner la formidable chanteuse franco-taiwanaise Estelle Perrot au chant.

**12 mai**

#### **Jeb Patton**

Jeb Patton (Jebediah Haynes Patton) s'est forgé une solide réputation et s'impose comme l'un des musiciens les plus brillants et appréciés de la scène jazz new-yorkaise. Chacune de ses apparitions fait éclater son talent, avec un jeu énergique, swinguant, inventif et empreint de classe.

**26 mai**

#### **Ghost Jazz Project**

[1<sup>ère</sup> de création au Quartier Latin]

Nouveau septet réunissant de merveilleux musiciens autour d'un répertoire original composé par Hervé Salamone. Cette nouvelle création musicale rend hommage au swing avec une connotation plus moderne, mélangée au hard-bop, rappelant certaines racines du blues et du gospel.

**2 juin**

#### **Alain Dumont Jubilé**

Bénévole à Jazz à Vienne depuis les origines, Alain Dumont est un batteur et ancien chanteur des Lionceaux dans les années 60. Il sera sur scène le 2 juin pour son dernier concert avec pour l'occasion une All Stars régionale de toute une vie dédiée à la musique !

**16 juin**

#### **Patrick Bacqueville – Bacos Hot 7 Cruisers**

Sept musiciens réunis sur l'invitation de Jean-Pierre Vignola, directeur artistique associé de Jazz à Vienne dès sa création, pour un jazz swinguant sans frontière de style et sous la direction de Patrick Bacqueville au chant.



# Le Pavillon du tourisme se réinvente

---

Totalement vitré, le Pavillon du tourisme surprend. Un lieu unique par sa vue imprenable sur le Rhône, par sa vintothèque de 10 m de haut et ses 800 bouteilles des cuvées AOC des Côtes-du-Rhône ou par son espace Côte&Cuisine entre salle de réunion et cuisine de chef. En 2024, il affirme son ambition de se tourner vers une clientèle d'affaires et se structure aux côtés des acteurs du tourisme. Séminaires dans les caves, espaces de réception dédiés... Vienne Condrieu entend répondre aux attentes des entreprises qui souhaitent dépoussiérer leurs événements B2B.






---

## *Partage et découverte avec les ateliers Côte&Cuisine*

---

Une cuisine professionnelle, une vue imprenable sur le Rhône et des animateurs passionnés : voici la recette gagnante des ateliers Côte&Cuisine au cœur du Pavillon du Tourisme de Vienne. Pour les palais sucrés, le samedi ou pendant les vacances scolaires, l'Atelier de la gourmande accompagne les petits et les grands dans la réalisation de savoureuses pâtisseries. Les sessions vont de deux heures pour les ateliers à quatre jours consécutifs pour les stages. On prépare en cohésion d'équipe de délicieux plats à partir de produits locaux, guidés par l'atelier Nutri'good. Dès le mois de mai, un nouveau rendez-vous mensuel fait son apparition : une rencontre exclusive avec des chefs locaux pour une matinée pleine de découvertes. Sélection des produits du terroir au marché, préparations salées ou sucrées et dégustation sur place... un moment de partage unique, seulement à Vienne Condrieu !

Limité à 8 personnes

Réservation en ligne sur [vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)

---

## *Vienne Condrieu Tourisme et les acteurs de la filière lancent un « pool tourisme d'affaires »*

---

Hôteliers, restaurateurs, domaines viticoles et prestataires d'activités de loisirs s'unissent pour monter ce « pool tourisme d'affaires » sous la houlette de Vienne Condrieu Tourisme. Ce regroupement d'acteurs a pour but de créer une synergie locale pour donner davantage de visibilité à son offre et jouer la complémentarité. Objectif : attirer les clientèles professionnelles dans un rayon d'une heure autour de la destination. De Saint-Étienne à Grenoble en passant par Lyon ou Valence, des milliers d'entreprises du territoire ont besoin de changer de destination pour organiser leurs événements professionnels, le réceptif de leurs clients ou bien encore animer la cohésion de leurs équipes. Le territoire de Vienne Condrieu répond parfaitement à ce besoin et ce « pool tourisme d'affaires » regroupe d'ores et déjà près de 40 partenaires et plus d'une centaine d'offres. Ajoutons à cela l'offre événementielle aux premiers rangs desquelles Jazz à Vienne, les Rendez-Wine ou bien encore la ViaGusta qui proposent une offre personnalisée pour les entreprises.

[www.vienne-condrieu.com/groupes-et-entreprises](http://www.vienne-condrieu.com/groupes-et-entreprises)





# Les nouvelles tables déjà incontournables

---

Vignobles et caves prestigieuses, pépites gastronomiques, spécialités locales... Le bon goût se cultive ici et l'art de la table remonte à l'Empire romain. De la cuisine de terroir aux plats traditionnels brésiliens, Vienne Condrieu regorge de bonnes adresses où saveurs et odeurs se mêlent pour ravir les palais les plus fins.



---

## Ô Biev'vin, la nouvelle vinothèque

---



Après presque trois années à la tête d'Ô Bievva, restaurant semi-gastronomique du centre-ville de Vienne, Margot et Bilal se lancent un nouveau défi et ouvrent Ô Biev'vin en mars 2024. Une vinothèque à l'ambiance feutrée et chaleureuse à quelques pas du restaurant, dont la carte a été exclusivement pensée en utilisant des produits régionaux et frais et servis par Montana, sommelière passionnée. Elle a finement sélectionné les pépites du territoire et a à cœur de faire découvrir les petits vigneron locaux. Et pour accompagner son verre de vin ? Margot et Bilal ont pensé à tout ! Exit les planches traditionnelles de charcuterie et de fromage, ils proposent un concept original de produits en bocaux. De la terrine maison au taboulé libanais en passant par la purée de patate douce, les bocaux sortent tout droit des cuisines d'Ô Bievva. Tout comme la carte du restaurant, ils gardent une cuisine locale qui limite le plus possible le gaspillage alimentaire. Confortablement installés dans des canapés, au son d'agréables vinyles, on se laisse aller pour une soirée conviviale entre amis comme à la maison.

16B rue Boson à Vienne  
T. 04 69 32 68 11  
[obievva.com](http://obievva.com)

---

## Le Court-Circuit, la cuisine locale et créative

---

L'objectif d'Alix ? Mettre en court-circuit les idées reçues sur la cuisine végétale et orienter les habitudes vers une alimentation moins carnée, sans pour autant perdre en gourmandise ! Des restaurants étoilés aux food-trucks en passant par les bistrotts et les traiteurs, Alix est une passionnée de cuisine touche-à-tout depuis plus de 10 ans. Lorsqu'elle tombe par hasard sur un appel à projets de la ville de Pont-Évêque, non loin de son lieu de résidence, elle décide de saisir l'opportunité et se lance. Le Court-Circuit ouvre ses portes. À la carte, des plats qui changent tous les jours en fonction de ses envies et des saisons. Elle propose une cuisine maison, bio et en circuit court en s'approvisionnant chez des producteurs locaux. Ses inspirations sont asiatiques, indiennes ou encore africaines, des régions du monde où la cuisine végétale est bien plus développée. Cette cuisine locale, créative et gourmande lui a valu l'obtention de l'écolabel FIG et nourrit son ambition d'être reconnue « maître restaurateur ».

155 montée Lucien Magnat à Pont-Évêque  
T. 04 82 62 96 26  
[restaurant-courtccircuit.fr](http://restaurant-courtccircuit.fr)



---

## *Aller simple pour le Brésil avec Picanha*

---

En passant les portes de Picanha, on embarque pour un aller simple direction le Brésil. Arrivé en France en 2018 et installé à Vienne depuis 2020, Tharley Belem Coelho rêvait d'ouvrir sa propre « churrascaria ». Poussé par ses proches, il saute le pas. Restaurant typique de son pays d'origine, ici on manie l'art de la cuisson sur broche au barbecue. À tour de rôle, les serveurs défilent et apportent pas moins de huit broches de viandes différentes, pour une découpe directement dans l'assiette. Viande Picanha originaire d'Amérique du Sud, saucisses produites par une boucherie à Ampuis, café brésilien torréfié à Vienne... Picanha croise à la perfection les saveurs et les savoir-faire. Caïpirinhas et déclinaisons de cocktails signatures à base de cachaça, rhum 100 % artisanal importé du Brésil, complètent ce voyage immersif.

9 rue Molière à Vienne  
T. 04 74 58 99 48  
[picanha-vienne.fr](http://picanha-vienne.fr)



---

## *Repas avec vue sur les vignobles aux Gagères*

---



Une cuisine qui sublime le terroir. Voilà ce que proposent Les Gagères. Ouvert depuis janvier 2024, ce restaurant entièrement vitré offre une vue imprenable sur les vignobles de Côte-Rôtie, au cœur du domaine viticole Maison Stéphan à Tupin-et-Semons. À la suite d'une rencontre lors d'une dégustation de vins et après un an de réflexion, Antoine Philiber et la famille Stéphan ouvrent Les Gagères: une table semi-gastronomique qui met en avant la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ici, la carte Terroir est pensée comme une ode aux traditions. À tour de rôle, à chaque changement de carte et de saisons, elle met en avant les différents départements de la région. Le chef Yann Frenee, qui a fait ses armes à Lausanne et à Lyon, travaille exclusivement avec des produits sourcés: 80% issus de l'agriculture biologique et 90% sont de la région AURA, pour une cuisine 100% maison. Côté vin, le restaurant met évidemment à l'honneur les crus Maison Stéphan ainsi que d'autres producteurs artisans européens qui travaillent en agriculture biologique et biodynamique.

1 ancienne route de Semons  
à Tupin-et-Semons  
T. 07 86 80 26 53  
[lesgageres.fr](http://lesgageres.fr)

*Du chic et du végétal  
aux Jardins de Saint-Germain*

Les Jardins de Saint-Germain c'est l'histoire de deux frères jumeaux complémentaires, Rémy en cuisine et Quentin en salle, qui décident de s'unir pour ouvrir un lieu à leur image. Cette passion commune, ils la tiennent de leurs parents, restaurateurs, chez qui ils ont fait leurs armes. Formés par les plus grands : bachelier au Thierry Marx College, Institut Paul Bocuse, aux côtés d'Alain Ducasse au Louis XV... Rémy et Quentin ont ouvert Les Jardins de Saint-Germain à Vienne. Une bouffée d'air frais dans une ambiance chic et végétale, au cœur de ce quartier au paysage plus urbain. À la carte, le risotto de saint-jacques, le cordon bleu XXL à la truffe ou encore les poireaux vinaigrette et noisette jambon Pata Negra, en référence à leurs origines espagnoles, ont déjà conquis les plus gourmands. Une cuisine créative qui tient à rester de saison et locale. Farine de blé, fruits, légumes... les maraîchers du pays viennois et du Roussillon sont mis à l'honneur. Côté vin, on retrouve une fine sélection de Côte-Rôtie et de Condrieu, emblématiques de la vallée du Rhône.

30 avenue Général Leclerc à Vienne

T. 04 74 31 02 15

[les-jardins-de-saint-germain.fr](http://les-jardins-de-saint-germain.fr)





# Hébergements insolites en pleine nature

Si les nouvelles activités promettent des émotions fortes, les hébergements ne sont pas en reste. À Vienne Condrieu, séjourner aux côtés d'alpagas, se hisser en haut des arbres dans des cabanes tout confort ou se laisser bercer par le Rhône... Tout est possible. Dans les airs, sur l'eau, en pleine campagne ou au cœur d'un village, tous les goûts sont servis. Séjour inoubliable garanti !



*Huttopia Pays de Condrieu,  
village nature au cœur du Pilat*

Au printemps 2024, le village Huttopia Pays de Condrieu ouvre ses portes ! Sur un site naturel d'exception, le réseau de campings-nature Huttopia propose de dormir dans des hébergements exclusifs et insolites. Construits à partir de matériaux naturels, chalets en bois, cabanes perchées et tentes trappeur combinent le confort moderne au charme de l'hébergement exclusif. Parmi eux, la Cahutte est sans conteste le plus insolite : une cabane sur pilotis tout confort au rez-de-chaussée, surmontée d'une véritable toile de tente à l'étage pour dormir au milieu des arbres. Au total, 81 hébergements sont proposés dans un parc de 16 hectares. Situé au cœur d'un cadre naturel préservé, le Parc naturel régional du Pilat, Huttopia invite à prendre le temps de contempler les paysages époustouffants de la Vallée du Rhône et des Monts du Lyonnais sur ce site 100% piéton.

Le plus d'Huttopia ? Pendant les vacances scolaires et les week-ends, des activités de plein air sont incluses et un restaurant et une épicerie valorisent les acteurs et produits du territoire. Des sessions de yoga, des ateliers pour enfants ou une initiation à l'apiculture sont aussi programmés. Les nombreux sentiers de randonnée au cœur du Pilat restent accessibles tout au long de l'année. Pour les amateurs de gastronomie, les ateliers culinaires permettent de découvrir les secrets de la cuisine locale. Les cours de poterie offrent quant à eux une expérience créative et relaxante.

Ouverture au printemps 2024  
À partir de 78 € la nuit.

Village Huttopia Pays de Condrieu  
5900 Route du Grand Bois à Tupin-et-Semons  
T. 04 37 64 22 35  
**[huttopia.com](http://huttopia.com)**





—  
*Se laisser porter  
 par le Rhône dans la Péniche  
 Bed & Bicycle*  
 —

En 2017, lorsque David Faure relie Genève à Sainte-Marie-de-la-Mer par la ViaRhôna, il peine à trouver des hébergements de qualité sur son trajet. Lui vient alors une idée : ouvrir un hébergement adapté dans un lieu insolite : une péniche ! La Péniche Bed & Bicycle, promet une escale fluviale tout en douceur le long du Rhône, sur la ViaRhôna, à destination d'une clientèle en itinérance à vélo mais pas que. Entièrement rénovée, cette ancienne péniche de commerce a ouvert ses portes en octobre 2023 à Sainte-Colombe. Elle comprend cinq cabines traversantes de 20m<sup>2</sup> situées dans l'ancienne cale du bateau. Les larges hublots de chaque côté du lit procurent une sensation de flottement et de calme. Bain nordique, sauna, massage ou encore golf avec des balles 100 % biodégradables qui nourrissent les poissons complètent la prestation pour un séjour unique et inoubliable. Une péniche à Tournon-sur-Rhône ouverte en 2021 et une prochaine à Aigues-Mortes prévue pour le printemps 2024 accompagnent aussi les cyclotouristes le long de leur parcours.

À partir de 149€ la nuit  
 420 Quai d'Herbouville à Sainte-Colombe  
 T. 04 65 84 02 73  
**lapeniche.eu**



---

## *MT. 1937, la maison d'hôtes chargée d'histoire*

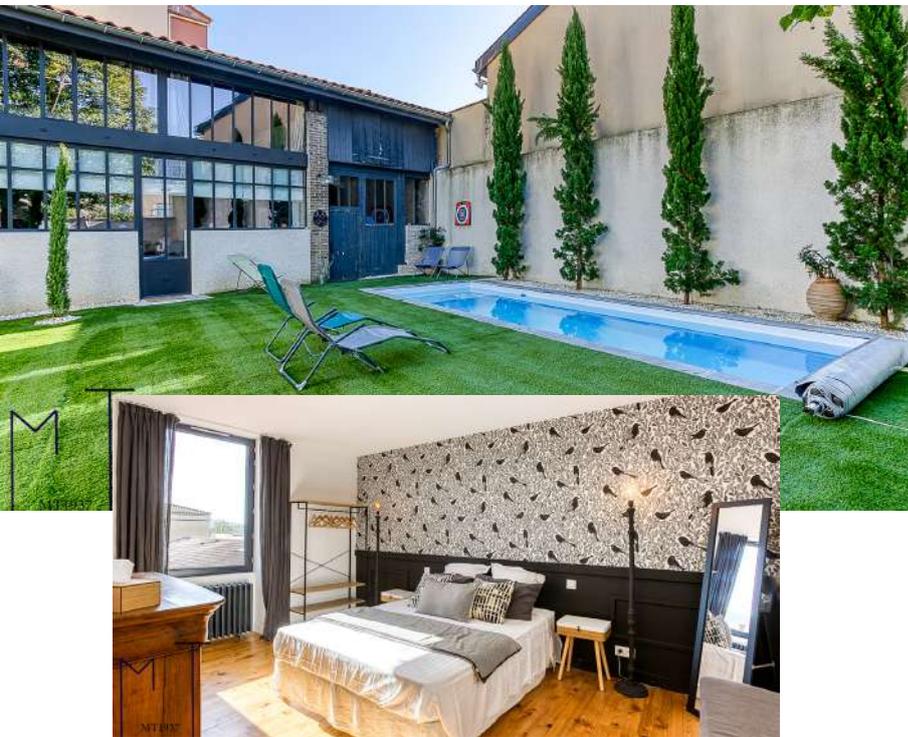
---

Au cœur du village historique de Condrieu, Audrey et Philippe ont rouvert les portes de cette charmante maison d'hôtes il y a quelques mois. Lui est agent immobilier et sapeur-pompier volontaire, avenant et toujours prêt à aider ses convives. Elle est chargée RH, très à l'écoute et sait accueillir. Après un problème de santé, Philippe décide de suivre son rêve et embarque sa compagne dans l'aventure : ils rachètent MT. 1937. Chargée d'histoire, cette bâtisse condriote date de 1937 et est classée aux bâtiments de France. Ancienne maison de tonneliers, elle a été transformée en maison d'hôtes. Elle offre deux chambres et une suite entièrement rénovées avec goût. Hasard de la vie ou signe du destin, MT sont aussi les initiales des enfants du couple : Manon et Tom. Originaire d'un village voisin, reprendre la maison d'hôtes était une évidence pour Philippe. Nichée au cœur du village, MT. 1937 offre une vue imprenable sur les célèbres vignobles en terrasses de Côte-Rôtie. Idéalement situés à seulement 100 m de la ViaRhôna et des sentiers pédestres, Audrey et Philippe ont déjà accueillis de nombreux cyclistes et marcheurs (chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle) de différentes nationalités.

120 € par nuit pour les chambres  
150 € par nuit pour la suite

1 place du Marché aux Fruits à Condrieu  
T. 06 12 73 43 78

[mt1937.amenitiz.io/fr](https://mt1937.amenitiz.io/fr)




---

## *Dormir avec des alpagas à La Combe au Lierre*

---

Séjourner dans un hébergement tout confort, au cœur d'un élevage d'alpagas, voilà le concept original proposé par Hélène et Philippe dès avril 2024 à Septème. Après avoir travaillé 15 ans dans la Grande Galerie de l'Évolution, Hélène et son compagnon quittent Paris pour réaliser un rêve d'enfance : avoir une ferme. Ils reviennent alors dans la région natale d'Hélène en 2017 et rénovent entièrement une ancienne ferme laissée à l'abandon. Séduit par le capital sympathie, la sérénité et l'adaptabilité de l'alpaga, le couple adopte Tao et Maya, les premiers pensionnaires de cet élevage pas comme les autres. Désormais au nombre de 15, chaque mammifère a développé son petit caractère. Au cœur de cette ferme, on découvre une charmante suite de 48m<sup>2</sup> restaurée dans le respect de l'authenticité des lieux. Sa construction en terre crue est typique du Dauphiné et apporte un confort été comme hiver. La fenêtre panoramique et son paysage verdoyant offre calme et sérénité. Le petit plus ? Hélène a développé une activité d'artisanat avec la laine des alpagas et conçoit des jolies couettes et courtepoines chaudes et moelleuses.

120€ la nuit

1 688 route des Écuyers à Septème  
T. 06 18 78 23 86

[lacombeaulierre.fr](https://lacombeaulierre.fr)





# Les rendez-vous de la saison 2024

---

De la Fête historique qui replonge dans le passé médiéval de Vienne à la Biennale internationale de sculpture en passant par les nombreuses festivités qui célèbrent la gastronomie et l'excellence viticole du territoire... L'agenda 2024 de Vienne Condrieu regorge d'occasions de vibrer, de se cultiver, de se dépenser et de vivre au rythme des événements, en famille et entre amis.



## ViaRhôna : en route vers le sud !

Samedi 13 avril



Le 13 avril de 8h30 à 18h, on enfourche sa monture pour partir à l'aventure le long de la ViaRhôna ! Nouvel événement sur le territoire, «ViaRhôna : en route vers le sud» ouvre le bal des festivités et invite une centaine de participants à profiter du retour de beaux jours pour rejoindre le sud à vélo depuis Vienne. Au programme, 65 km à parcourir entre Vienne et Tournon sur une journée, seul, en famille, ou entre amis. Après un petit déjeuner convivial à 8h30, on part pour les premiers kilomètres jusqu'à Serrières où un délicieux pique-nique attend les participants. Au fil du parcours, des paysages verdoyants et escarpés défilent. Entre la réserve naturelle de l'Île-du-Beurre, témoin du Rhône sauvage, les vignobles en terrasse, dont la prestigieuse Côte-Rôtie et les vergers ardéchois, les amoureux de sport, de nature et d'histoire seront comblés. En arrivant à Tournon, on termine cette journée sportive par un moment festif autour d'un apéritif dînatoire.

Option 1 : Retour à Vienne et rapatriement des vélos

Option 2 : Nuitée du côté de Tournon avec portage des bagages de Vienne à Tournon

Petit-déjeuner + pique-nique + apéritif dînatoire + portage de bagages ou rapatriement : 60 €

**Informations et réservations sur [vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)**

## Les AOP à l'honneur avec **Vin et Rigotte en fête**

Mercredi 1<sup>er</sup> mai

Chaque 1<sup>er</sup> mai, la commune de Condrieu célèbre ses deux Appellations d'Origine Protégées éponymes : le vin de Condrieu et la Rigotte de Condrieu. Particularité presque unique en France, on trouve d'un côté les vins de Condrieu dont l'appellation est protégée depuis 1940 et de l'autre la Rigotte de Condrieu, petit fromage de chèvre devenu AOP en 2013. La place du Marché aux Fruits se transforme et les animations gagnent les ruelles du centre-ville. Dégustation et vente de vin et de rigotte, les chevriers et les viticulteurs-vignerons locaux présentent les produits qu'ils confectionnent avec cœur. Mais que serait une Appellation d'Origine Protégée sans sa confrérie ? Revêtus de leur habit d'apparat, les membres de la confrérie Vin et rigotte de Condrieu font revivre les traditions.

De 9h30 à 18h

Place du Marché aux Fruits - Georges Vernay,  
Rue Eugène Genêt et dans tout le centre-ville  
de Condrieu

**Informations et programme sur [vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)**



—  
*L'évènement pour vivre  
 la ViaRhôna autrement :*

**ViaGusta**

**Samedi 18 mai**

—

Rendez-vous pour cette 3<sup>e</sup> édition de ViaGusta, l'itinérance gourmande et bistronomique sur la ViaRhôna. Sur 9 km, les berges du Rhône se transforment en restaurant itinérant en plein-air dès 11h. Les saveurs rappellent des plats incontournables revisités par des chefs locaux. Dans une optique de transmission des savoir-faire culinaires, des chefs restaurateurs se font accompagner par des brigades d'une centaine d'étudiants du Lycée Hôtelier de l'Institution Robin. Cette association entre chefs et jeunes pousses en devenir permet de tisser des liens intergénérationnels et de mettre en avant les produits locaux dans cette itinérance gastronomique. Quatre restaurateurs ont choisi de relever ce défi : Renaud Bur du 774 (Loire-sur-Rhône), Remy Thomas des Jardins de Saint-Germain (Vienne), Patrick Henriroux de La Pyramide\*\* (Vienne) et Philippe Girardon du domaine de Clairefontaine\* (Chonas-l'Amballan). Les différentes appellations viticoles et fromagères du territoire ont aussi répondu présent à ce challenge. L'emblématique Rigotte de Condrieu ainsi que les vins de Vienne-Seyssuel, Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph en accord mets et vins avec les restaurateurs sont à (re)découvrir.

Pour accentuer l'effet de surprise, les participants reçoivent uniquement le lieu de prise en charge lors de leur réservation. À chaque étape au fil de l'eau, les « ViaGusteurs » sont accueillis par maître d'hôtel et service à l'assiette... un véritable restaurant à ciel ouvert !

**Zoom sur les cinq escales de ViaGusta**

- 1<sup>e</sup> escale : départ de ViaGusta, accueil et apéritif – Le 774
- 2<sup>e</sup> escale : l'entrée – Les Jardins de Saint-Germain et Vienne – Seyssuel du domaine Les Serines d'Or
- 3<sup>e</sup> escale : le plat – La Pyramide\*\* et Côte-Rôtie du domaine Barge
- 4<sup>e</sup> escale : le fromage – En hommage aux pâturages du Pilat, les chevriers invitent à déguster et à échanger autour de la Rigotte de Condrieu et ses différents affinages : fraîche, mi-sèche ou affinée et Condrieu avec le domaine Semaska
- 5<sup>e</sup> escale : le dessert – Domaine de Clairefontaine\* et Saint-Joseph des Vins de Vienne

Et comme le défi d'accueillir et servir 800 convives ne suffit pas, tout a été pensé pour limiter au maximum l'impact environnemental de cet évènement et ne laisser le soir que la trace de souvenirs gourmands.

Tarif unique : 43€ par personne

**Réservation en ligne sur [vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)**

À partir du 15 mars pour le package hébergement + ViaGusta

À partir du 15 avril pour ViaGusta seule





## Portes ouvertes avec le **3<sup>e</sup> Printemps des fermes**

**Samedi 25 mai**

Éleveurs, maraîchers, arboriculteurs, viticulteurs, céréaliers... 15 exploitations agricoles de Vienne Condrieu Agglomération ouvrent leurs portes le temps d'une journée. Entre convivialité et partage, on découvre leurs produits, leurs savoir-faire et leur engagement dans le maintien d'une agriculture durable et riche de diversité. Pas moins de 10 filières témoignent de la vitalité agricole de cette porte d'entrée de la Vallée du Rhône, ce qui en fait une championne des circuits courts. À côté de ses trois AOP réputées, la Rigotte de Condrieu et les vins de Condrieu et Côte-Rôtie, on trouve des producteurs de spiruline, des arboriculteurs, des maraîchers, des éleveurs... Visites guidées, vente à la ferme, dégustation, animations, restauration ou pique-nique sur place raviront les petits comme les plus grands.

De 10h à 18h

**Liste des 15 fermes participantes et programme complet sur [vienne-condrieu-agglomeration.fr](http://vienne-condrieu-agglomeration.fr)**

## L'artisanat à l'honneur avec la **13<sup>e</sup> Biennale internationale de sculpture** « Rives du Rhône »

**Du 30 mai au 8 juin**

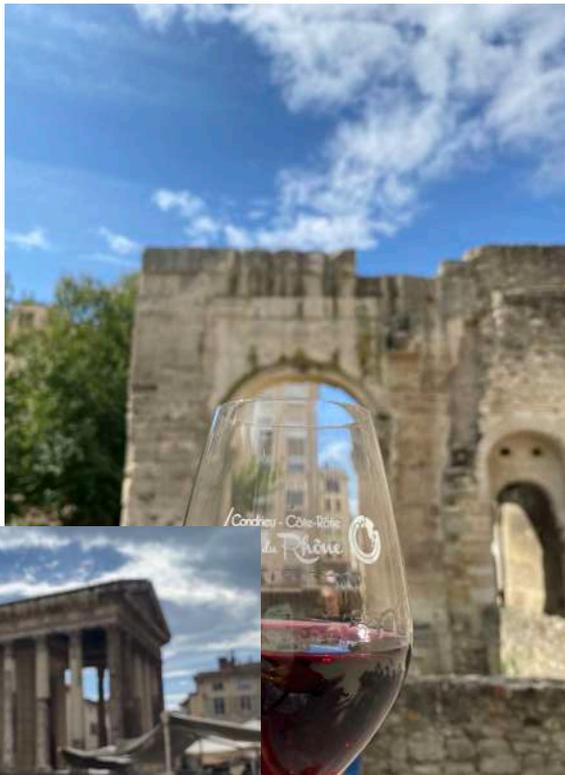


Pendant une semaine, les savoir-faire et le génie artistique s'invitent au cœur de la Cité de Condrieu. Avec comme fil conducteur le thème « Héritage » pour la 13<sup>e</sup> édition, cinq artistes internationaux seront sélectionnés pour créer de toute pièce leurs sculptures lors de la Biennale. Le long du fleuve, on découvre un circuit artistique qui mêle traditions artisanales, sculptures, projets créatifs, concerts, spectacles... jusqu'au centre-ville de Condrieu. Les sculptures sont à vocation pérenne afin de créer une promenade artistique qui est visitée tout au long de l'année. Un travail que les visiteurs auront l'honneur de récompenser grâce aux « prix du Public » et « prix des Enfants », aux côtés du « prix du Jury » décerné par un groupement d'élus locaux, de professionnels du marché de l'art, de représentants d'associations artistiques ou encore de collectionneurs d'art.

Un circuit piéton, accessible à tous, sera proposé avec plusieurs points de départ possibles :

- Places et rues du centre-ville de Condrieu.
- La Chapelle de la Visitation.
- La Maison du Gouverneur de la Gabelle.

**Informations : [vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)**



---

## **Vienn'à table :**

*parcours gourmand  
au fil du patrimoine*

**Samedi 8 juin de 11h30 à 16h**

---

Cette déambulation gourmande au cœur du centre historique de Vienne conduit à la découverte de 14 restaurants, mettant en avant des produits artisanaux et des savoir-faire uniques. Au programme de ce parcours, la dégustation d'une ribambelle de bouchées exquis ponctué d'une découverte de vins locaux.

Entre deux dégustations, libre à chacun de pousser la porte d'un monument, d'un site historique, d'une galerie d'art ou d'une boutique de créateur.

Nouveauté pour ce deuxième opus :

- Un parcours salé 34€ (10 restaurants + dégustation de vin)
- Un parcours sucré 11€ (4 restaurants)
- Duo Salé Sucré 40€

À chacun de choisir sa formule ! Salé + sucré, seulement salé ou seulement sucré\*.

Balade au départ du Pavillon du tourisme de Vienne  
5 départs selon créneau réservé : 11h30, 12h, 12h30 ou 13h  
(\*Parcours sucré seul = départ à 13h30)

**Informations réservations : [vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)**

---

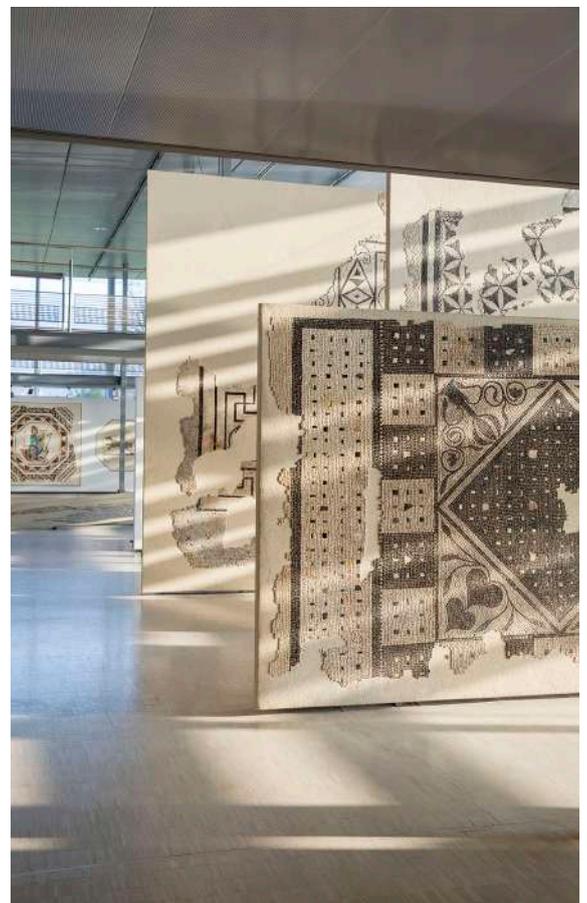
## *La Rome antique au fil des saisons au Musée de Saint- Romain-en-Gal - Vienne*

**À partir du 21 juin**

---

Inédite dans le monde romain, la mosaïque des Saisons dite « du calendrier rustique » sera exposée pour la première fois sur son lieu de découverte, accompagnée d'une histoire entièrement réécrite par les chercheurs. Découverte à Saint-Romain-en-Gal en octobre 1891, la mosaïque a été acquise dès 1892 par le Musée du Louvre. Conservée au Musée des Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye (MAN), elle a fait l'objet d'une importante restauration par l'atelier de restauration de mosaïques et d'enduits peints du musée de 2022 à 2023. Les échanges entre les deux institutions lors de la restauration, ont fait émerger l'idée d'une présentation inédite de ce pavement au sein même du Musée de Saint-Romain-en-Gal - Vienne. On retrouve dans cette mosaïque datée du III<sup>e</sup> siècle des personnifications des quatre saisons, des représentations d'activités agricoles ou de rituels. Une exposition temporaire qui démarre le 21 juin 2024 et qui se prolongera jusqu'en... 2027 !

T. 04 74 53 74 01  
[musee-site.rhone.fr](http://musee-site.rhone.fr)



—

## Trompettes et voltige équestre au rendez-vous de la **Fête Historique de Vienne**

**Samedi 31 août après-midi et dimanche  
1<sup>er</sup> septembre matin et après-midi**

—

La Fête Historique de Vienne est le rendez-vous annuel qui replonge la cité dans son passé médiéval le temps d'un week-end. Concerts, spectacles équestres, déambulations costumées et autres batailles de chevaliers permettent de renouer avec l'histoire et le patrimoine architectural de Vienne. La 12<sup>e</sup> édition s'annonce haute en couleur avec les voltiges de la troupe Action Équestre. De vrais professionnels de la voltige prendront possession du théâtre antique pour trois représentations. De quoi ravir le public à coup sûr ! Le 13 avril, un repas dansant dans la ville de Jardin sur le thème des Dames et Damoiselles donnera un avant-goût des festivités. Le jeudi 29 août, à quelques jours de l'inauguration de la nouvelle édition, c'est la cathédrale Saint-Maurice à Vienne, qui date du XI<sup>e</sup> siècle, qui résonnera grâce au quintette les Trompettes de Lyon. Le vendredi 30 août au soir, rendez-vous pour une visite nocturne (20h30 – 22h30) du centre historique de Vienne sur les traces de templiers !



—

## Dépasser ses limites avec le 4<sup>e</sup> **Trail en Côte-Rôtie**

**Samedi 19 octobre**

—

Tracé par des vignerons « trailers », le Trail en Côte-Rôtie propose des parcours qui serpentent les chemins d'Ampuis, de Saint Cyr sur le Rhône et de Tupin et Semons, traversant les coteaux escarpés du célèbre vignoble. Le samedi 19 octobre, les trailers vont pouvoir partager et ressentir l'environnement quotidien de ces viticulteurs alpinistes. Montées abruptes et descentes vertigineuses dans les combes promettent des paysages flamboyants au coucher de soleil. Au programme de cette 4<sup>e</sup> édition : trois courses à pied aux noms évocateurs : La Verticale (12 km, 600 m D+), la Brune et Blonde (24 km, 1200 m D+) et l'AOC (45 km, 2400 m D+) qu'il est aussi possible de réaliser seul, en relais (2x22 km) ou en duo (45 km mais à deux). On retrouve pour la deuxième année, le challenge chronométré de la grimpe de la Brocarde, commune aux trois courses, qui poussera les trailers les plus vaillants dans leurs derniers retranchements. Les marcheurs ne seront pas en reste avec Les Vendangettes, nom de cette catégorie hors chrono. Elles offrent la possibilité de partir à la découverte des vignobles avec, au choix, 10 km ou 15 km de balade. Pour les enfants, des courses entre 500 m et 2 km sont également organisées.

Départ des courses : devant le Château d'Ampuis  
Arrivée des courses : Place de l'église  
Un village exposant à Ampuis proposera animations, food-trucks et écran géant pour suivre la course.  
Le Trail en Côte-Rôtie est référencé UTMB Index et ITRA (International Trail-Running Association) et contribue donc aux classements UTMB et ITRA.

**Informations complémentaires et inscriptions en  
ligne : [trailencoterotie.fr](http://trailencoterotie.fr)**





---

*Bruncher, marcher, jazer  
chez le vigneron pendant  
les **Rendez-Wine***

**De mai à septembre  
chez les vigneron partenaires**

---

Dès le 16 mai, les vigneron de Condrieu et de Côte-Rôtie ouvrent leurs portes pour trois jours de découvertes et d'expériences dans un cadre d'exception. À tour de rôle, les domaines partenaires labellisés « Vignobles & Découvertes » mettent en valeur la vigne, que ce soit en chanson, en randonnée immersive ou accompagnée d'un brunch. Les festivités débutent le vendredi soir chez un vigneron par un Wine Notes. Un rendez-vous musical dans un vignoble suivi d'une dégustation de vins où accords de jazz et de cépages se savourent. Le samedi matin, on se retrouve dans un domaine viticole pour une Rando Wine de deux à trois heures, à la découverte des coteaux escarpés et des terrasses vertigineuses. On clôture le week-end avec un Brunch (di)Vin le dimanche midi, un savoureux buffet imaginé par les restaurateurs locaux composé de produits frais du terroir et accompagnés de vins du domaine dans lequel les participants sont accueillis.

Tarifs:

Wine Notes jazz: 15€

Wine Notes dansant: 15€

Rando Wine : 10€

Brunch (di)Vin: 35€/20€ pour les moins de 12 ans

**Programmation et réservation en ligne : [condrieu-coterotie.com](http://condrieu-coterotie.com)**






---

*Le 11<sup>e</sup> Fascinant Week-end :  
dégustations dans un paysage  
d'automne flamboyant*

**Du 18 au 20 octobre**

---

On embarque pour un fascinant voyage labellisé «Vignobles & Découvertes», chez les vignerons de Côte-Rôtie et de Condrieu. D'Ampuis à Malleval, de Condrieu à Chavanay, ce week-end promet un voyage festif, insolite, authentique à la rencontre de crus d'exception et de ceux qui les façonnent à la main. Au-delà des rendez-vous chez les vignerons, de nombreuses animations sont à prévoir. Dîner progressif de cave en cave, apéros jazz&danse, brunchs, balade dans les côteaux de Côte-Rôtie en petit train... Toutes sortes d'activités seront aussi proposées au Pavillon du tourisme de Vienne, au Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne ou encore au cœur du village pittoresque de Malleval et dans les vignes de Chavanay....

**Programmation et réservation en ligne à partir  
du 15 juillet 2024 : [condrieu-coterotie.com](http://condrieu-coterotie.com)**

---

*Célébrer la fin des vendanges  
et découvrir le nouveau millésime  
Vitis Vienna à l'occasion des **Pressailles***

**Samedi 2 novembre**

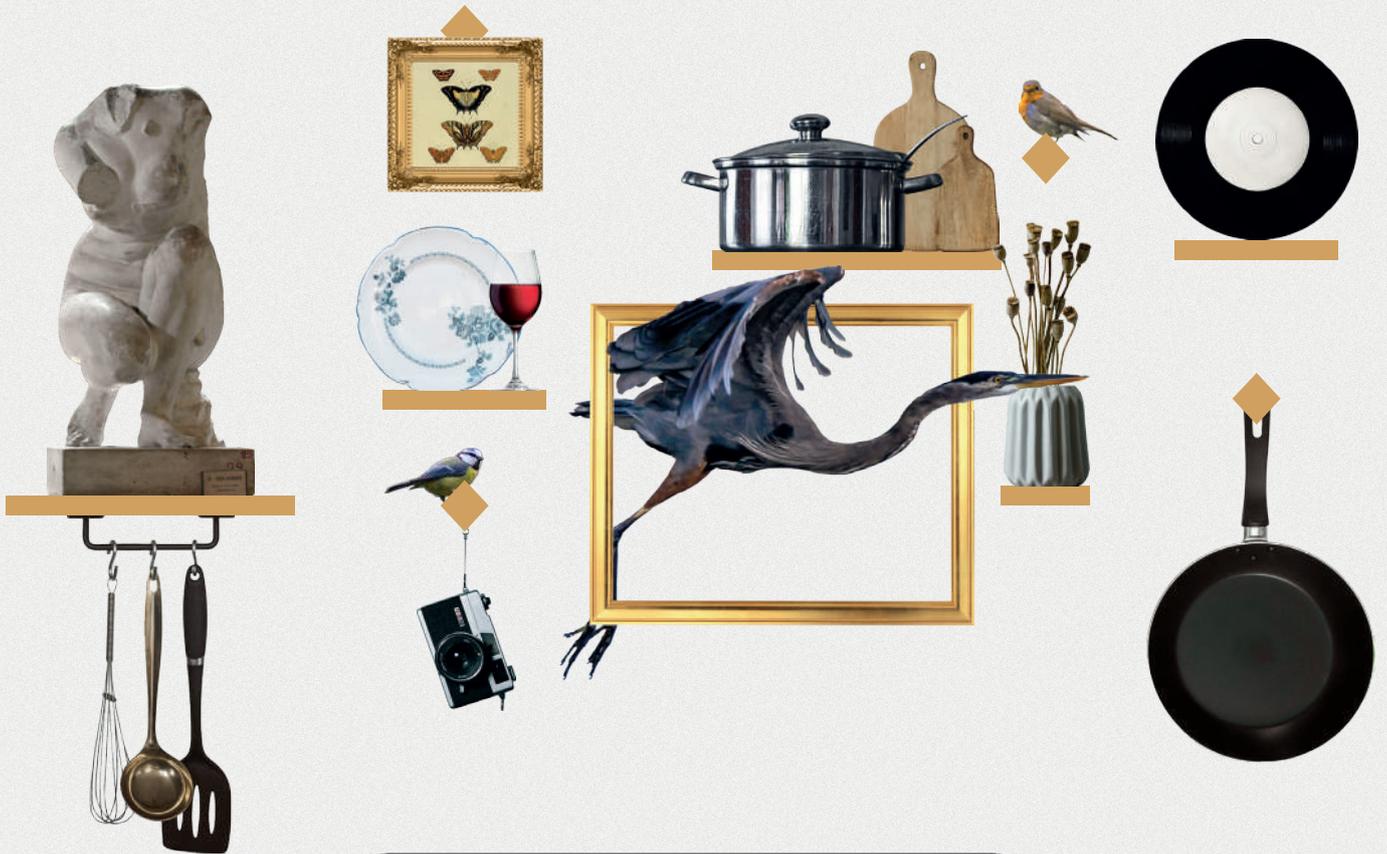
---

Chaque année, début novembre, l'association de vignerons de Vitis Vienna propose des temps forts pour fêter la fin des vendanges et faire découvrir le nouveau millésime ! Découverte des vignobles en City Tram, portes ouvertes des domaines viticoles, visites de caves, dégustations, soirée festive... Les 21 vignerons membres de l'association s'associent pour mettre à l'honneur les vins de cette future appellation ! Et pour cause, le vignoble Vitis Vienna se situe sur trois communes le long du Rhône : Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône et son origine remonte à la période antique. C'est pourquoi cette année ce sera Vienne qui accueillera la soirée festive des Pressailles organisée à tour de rôle, chaque année, par l'une des trois communes. En cours de démarche pour obtenir l'AOP, Vitis Vienna deviendrait l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône, se positionnant comme la porte d'entrée de ces prestigieux vignobles.

**Programmation et réservation en ligne à partir du 15 juillet  
2024 : [vitisvienna.com](http://vitisvienna.com)**



VIENNE  
CONDRIEU  
**ÉpiCurielux**  
DE TOUT



## Contact presse

AGENCE MEDIA CONSEIL PRESSE

**Lou-Anne Cabourg** | **Zsuzsa Makadi** | **Fabien Dominguez**

[mediaconseilpresse.com](http://mediaconseilpresse.com)

T. +33(0)4 76 86 84 00

M. +33(0)7 86 00 15 35

[contact@mediaconseilpresse.com](mailto:contact@mediaconseilpresse.com)



## Vienne Condrieu Tourisme

**Pavillon du tourisme**

Cours Brillier - CS 700

38217 Vienne Cedex

04 74 53 70 10

[presse@vienne-condrieu.com](mailto:presse@vienne-condrieu.com)

[vienne-condrieu.com](http://vienne-condrieu.com)

[f](https://www.facebook.com/viennecondrieutourisme) [@viennecondrieutourisme](https://www.instagram.com/viennecondrieutourisme)