

Roanne

TABLE OUVERTE



OCTOBRE 2023

 **Roanne**



[roannetableouverte.com](https://www.roannetableouverte.com)

RTO, UN FESTIVAL ANCRÉ DANS UNE TERRE DE GASTRONOMIE !

Chaque année, le palmarès Michelin permet de distinguer les meilleurs restaurants de France. 2023 est une très belle année pour notre territoire avec 2 nouveaux restaurants étoilés qui viennent compléter ceux déjà en place. Il faut souligner également 2 restaurants qui ont obtenu la distinction de bib gourmand.

Au-delà de ces distinctions nationales, c'est bien toute l'excellence gastronomique de notre région qu'il faut mettre en lumière. Le festival RTO que j'ai créé en 2003 y contribue pleinement en associant gastronomie et spectacle vivant.

Pour cette édition 2023, le menu est alléchant avec la traditionnelle soirée d'ouverture aux halles Diderot, 75 dîners spectacles répartis dans près de 42 restaurants, 2 dîners dans le noir et une soirée d'exception 3 étoiles au théâtre.

Merci aux partenaires publics et privés qui soutiennent ce festival et permettent ainsi, à nos côtés, de faire rayonner la gastronomie Roannaise partout en France.

De belles soirées en perspective qui satisferont à coup sûr vos yeux et vos papilles.

Excellent festival à toutes et tous !

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

FESTIVAL IN



LES RESTAURANTS



LE RÉCAP'



SOIRÉE 3 ÉTOILES



LES ARTISTES



SOIRÉE DÉGUSTATION



DÎNERS DANS LE NOIR



MENU TÉLÉTHON

FESTIVAL OFF



AFTER WORK AU THÉÂTRE
VACANCES EN FAMILLE AU MUSÉE
BRUNCH MUSICAL À LA CURE
EXPOSITIONS
VISITE « ROANNE GOURMANDE »
CFA PLACE DU MARCHÉ
RENDEZ-VOUS DU TERROIR

PARCOURS GOURMAND
« DE L'EAU À LA BOUCHE »
ATELIERS DE CUISINE
ATELIERS GÉNOLOGIQUES
RTO DANS LES CLUBS SENIORS
RTO AU CENTRE HOSPITALIER
CUT CUT FESTIVAL

Page 4

INFO / BILLETTERIE

FESTIVAL IN

DÎNERS-SPECTACLES

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 30 à 34.



SOIRÉE DÉGUSTATION

Billetterie sur roannetableouverte.com à partir du 1^{er} septembre

SOIRÉE 3 ÉTOILES

Billetterie sur roannetableouverte.com à partir du 1^{er} septembre

FESTIVAL OFF

Les animations proposées dans le cadre du off sont à réserver et payer directement auprès des équipements et organisateurs (p 40 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
en taguant vos publications

#roannetableouverte

20 ANS



FESTIVAL IN

LES RESTAURANTS
LES ARTISTES
LE RÉCAP'
SOIRÉE DÉGUSTATION
SOIRÉE 3 ÉTOILES
DÎNERS DANS LE NOIR
SOIRÉE TÉLÉTHON

20
ANS

LES RESTAURANTS

DÎNERS-SPECTACLES

ILS SONT L'ESSENCE MÊME DE ROANNE TABLE OUVERTE. LES DÎNERS-SPECTACLES ASSOCIENT DEPUIS 21 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.



LES ATELIERS DES GRANDS CÈDRES

MAXIME VAVASSEUR
Cordelle

Réservation : 04 77 66 69 18

Menu 60€

Vendredi 6

Shelta
(p28)

Depuis l'été 2022, Maxime Vavasueur propose un lieu unique et original en plein cœur des Grands Cèdres à Cordelle. Le concept : un restaurant éphémère de début mai à fin septembre où se succèdent à rythme régulier, des chefs de tout horizon et du monde entier. Le temps d'une résidence culinaire, chaque chef prend le temps de se nourrir de l'énergie ressourçante des lieux, pour mieux se retrouver et aller à la rencontre des gastronomes du territoire roannais. Aux Ateliers des Grands Cèdres, le temps suspend son vol et chaque convive peut savourer à son aise cette expérience culinaire hors du commun. Le service est assuré chaque soir, du mercredi au lundi, avec en plus, le déjeuner du dimanche.

Menu 40€

Samedi 7

Picky
Banshees
(p27)

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 jeanmaurinois doué pour le bien vivre.



AU JARDIN GOURMAND

LILIAN - MATHILDE DEAL
Le Coteau

Réservation : 04 77 67 18 52

Menu 50€

Mercredi 18

Mercredi 25

Padam Partie
(p29)

Gipsy Event
(p28)

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 5

**Rocket Man, Elton
John et moi** (p25)

Jeudi 12

Francoeur
(p26)

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 50€

Jeudi 5

Les Swingbirds
(p24)

Mardi 24

On va s'aimer
(p24)

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 époustoufflant sur la côte roannaise, 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 a des adeptes qui, depuis 25 ans, viennent de loin. Très loin.

Menu 45€

Mardi 3

Les Michel's
(p24)

Mercredi 24

Frédéric Arno
(p21)

AUBERGE DU VIEUX CROZET

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



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 49€

BRASSERIE 9.18

RÉMY GARDON

Villerest

Réservation : 04 77 69 69 69

Mercredi 4

**Gainsbourg
Confidentiel** (p20)

Vendredi 13

Aurélié & Vérioca
(p28)

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 70€

Mardi 3

**Rocket Man,
Elton John
et moi**
(p25)

Mardi 10

Francoeur
(p26)

Mardi 17

Padam Partie
(p29)**CHÂTEAU DE
CHAMPLONG**

OLIVIER - VÉRONIQUE BOIZET

Villerest

Réservation : 04 77 69 69 69

**CUVAGE DE
CHAMPLONG**

OLIVIER - VÉRONIQUE BOIZET

Villerest

Réservation : 04 77 69 69 69

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.

Menu 60€

Jeudi 5

Les Tit'Nassels
(p21)

Menu 40€

CÔTE À CÔTE

ANTOINE - LOUISE SALVY

St-Jean-St-Maurice-sur-Loire

Réservation : 04 82 77 08 22

Jeudi 12

L'Arnaque
(p22)

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 64€

ENTRE DEUX Ô

SÉBASTIEN BRISEBRAS

RAPHAËL DESBROSSE

Roanne

Réservation : 04 77 23 91 03

Mercredi 25

Fabrice Dutour et

Pacôme Rotondo

(p27)

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€

Vendredi 6

Fabrice Dutour et

Pacôme Rotondo

(p27)

Samedi 7

Régis Maynard

(p25)

**HÔTEL RESTAURANT
DES LYS**

JEAN-PHILIPPE -

ANGÉLIQUE LAFARGE

Le Coteau

Réservation : 04 77 68 46 44



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 59€

**LA BASTIDE
DE CHÂTEL**

THIBAUD - BÉRÉNICE CUCHERAT

Saint-Haon-le-Châtel

Réservation : 04 77 66 91 60

Jeudi 19

Shelta

(p28)



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 48€

LA PLACE ROUGE

NICOLAÏ - ELISABETH

OKSANA RAPAPORT

Roanne

Réservation : 04 77 71 39 76

Mardi 10

La corde Raide
(p22)

Mardi 17

Gipsy Event
(p28)

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 60€

Mercredi 4

Les Tit'Nassels
(p21)

Jeudi 12

Aurélie & Vérioca
(p28)

Mercredi 11

Francoeur
(p26)

Jeudi 19

Michel et Yvette
(p23)**L'ASSIETTE ROANNAISE**

CHRISTOPHE - CAROLE GUILLON

Saint-Forgeux-Lespinnasse

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 groupées. Carole Guillon, amphitryonne, et son mari Christophe, chef cuisinier de convictions, ont fait de leur restaurant à Saint-Forgeux-Lespinnasse 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 65€

**L'ATELIER LOCAVORE**

GUILLAUME GOUTAUDIER

Le Coteau

Réservation : 04 77 68 12 71

Mardi 10

Ulysse Von Ecstasy
(p27)

Vendredi 20

Tribu Nougaro
(p20)

Mardi 17

Les Stéréo' Types
(p23)

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, reliant à sa cause des amateurs toujours plus nombreux.



Menu 85€

L'AVENTURE

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

Mercredi 4

**Rocket Man, Elton
John et moi**
(p25)

Vendredi 27

On va s'aimer
(p24)

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 purtarge pulvérisée. Le reste n'est qu'Aventure.

Menu 55€

Samedi 7

Les Swingbirds
(p24)

Samedi 14

**La Foxy
Family** (p26)

Jeudi 19

**Tribu
Nougaro** (p20)

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 50€

LE BISTROT

PASCAL ROCLETTE
Roanne
Réservation : 04 77 72 28 19

Vendredi 20

**Live ! Le duo
des Thierry's**
(p21)



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 50€

LE BISTRO BEAULIEU

PIERRE FULACHIER

LAURICE BESSON

Riorges

Réservation : 04 77 23 12 27

Jeudi 19

**Live ! Le duo
des Thierry's**
(p21)

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 40€

Lundi 9

**Léon
Le Magicien**
(p23)

Lundi 16

**Les Stéréo'
Types** (p23)**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 59€

Jeudi 5

Les Michel's
(p24)

Jeudi 19

Martin Middle M
(p26)**LE BOUCHON
DES HALLES**

AUDREY - DAVID LARDY

Roanne

Réservation : 04 77 70 02 38

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 47€

LE CAFÉ DU PALAISÉTIENNE PERRON
STÉPHANIE - CYRIL

Roanne

Réservation : 04 77 69 94 20

Jeudi 5

Régis Maynard

(p25)

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 indétrônable constante : le tartare de bœuf ou de saumon. Succès oblige !

Menu 149€

Mercredi 18

Les Stéréo'Types
(p23)**LE CHÂTEAU D'ORIGNY**

WERNER DE CLIPPEL

JULIEN LAVAL

Ouches

Réservation : 04 77 72 52 67



En à peine un an, le Château d'Origny a trouvé sa place dans la cour des grands chefs ! Tout juste auréolé de sa première étoile au Guide Michelin, l'établissement de charme sait ravir ses convives. Le chef Julien Laval et le propriétaire des lieux, Werner de Clippel, jouent avec les saveurs, éveillent les papilles et suscitent l'envie de découvrir une cuisine gastronomique créative et moderne. Ici, les produits sont magnifiés selon leur saison et la carte est entièrement renouvelée toutes les cinq à six semaines. Et si vous souhaitez prolonger votre voyage culinaire original, le Château d'Origny vous propose l'une de ses cinq chambres d'hôtes où beauté, luxe, calme et volupté inscrivent leurs lettres de noblesse.

Menu 30€

**LE GARDE MANGER**

CATHY MORGUE

Le Coteau

Réservation : 06 06 82 66 90

Vendredi 13

L'Arnaque

(p22)

Elle a juste changé de lieu, mais l'âme est toujours la même ! « Chez la Cathy », on mange toujours délicieusement bien. Des produits faits maison, des plats traditionnels, de la « bonne » cuisine partagée dans la convivialité... Ici, on vient pour profiter de l'instant présent et on en redemande ! Car tout est à l'image de la patronne, Cathy, généreuse et sympathique. Sa philosophie du bonheur dans l'assiette est plébiscitée par les habitués et ne demande qu'à être connue des nouveaux. Au Coteau comme ailleurs, le Garde-Manger continue de nous régaler.



Menu 79€

LE PETIT PRINCE

MAX REURE
QUENTIN BILLAUD
 Saint-Alban-les-Eaux
 Réservation : 04 77 65 87 13

Mercredi 4

Les Michel's
 (p24)

Mercredi 18

Léon
Le Magicien
 (p23)

Mercredi 11

Jazz
d'échappement
 (p29)

En trente-cinq ans, Max Reure a inscrit Le Petit Prince dans le paysage gastronomique roannais. Aujourd'hui, c'est le chef Quentin Billaud qui écrit une nouvelle page de l'histoire de l'établissement en apportant sa touche personnelle. Dans une cuisine entièrement rénovée et entouré de huit brigadiers, le nouveau chef sait s'adapter à la « Maison » en proposant à chaque nouvelle carte, une cuisine saine et savoureuse, fortement inspirée de ses voyages personnels. Dans les assiettes, des produits réconfortants et travaillés de façon originale embarquent les convives pour une belle expérience gustative, qui ne demande qu'à être renouvelée !

Menu 100€

Jeudi 5

Picky Banshees
 (p27)

Jeudi 12

La Foxy
Family(p26)

LE PRIEURÉ

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



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. Bienvenue au firmament.

Menu 70€

LE RELAIS DE L'ABBAYE

MARC DUBANCHET
 Charlieu
 Réservation : 04 77 60 00 88

DÉJEUNER-SPECTACLE (12h30)

Dimanche 8

Les Swingbirds
 (p24)

Dimanche 22

Tribu Nougaro
 (p20)



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 91€

LE RESTAURANT 1451

JÉRÉMIE & OCÉANE

LOUIS

Renaison

Réservation : 04 77 64 25 34

Jeudi 19

Padame Partie

(p29)

Anciennement Le Jacques Cœur, le Restaurant 1451 doit son nouveau nom à plusieurs éléments de la vie du Grand Argentinier du royaume de France et à une référence aux deux numéros de rue de l'établissement. Jérémie et Océane ont fait de ce restaurant, un lieu de vie à leur image où partage, convivialité et gastronomie composent ensemble la recette du bonheur culinaire. « Vous êtes chez nous, mais faites comme chez vous ! » Un esprit Relais & Châteaux revendiqué, un menu différent chaque semaine, des produits principalement locaux font du 1451 une nouvelle pièce maîtresse du paysage gastronomique Roannais.

Menu 90€

Jeudi 26

On va s'aimer

(p24)

LE RESTAURANT**DE LA LOIRE**

FABIEN & MARIE

RAUX

Pouilly-sous-Charlieu

Réservation : 04 77 60 81 36

En novembre 2021, Fabien Raux et sa femme Marie, accompagnés de leurs équipes, insufflaient un vent nouveau à cette adresse incontournable du Roannais. Près d'un an plus tard, ils obtenaient leur première étoile au Guide Michelin ! Aujourd'hui, la cuisine de ce jeune mais néanmoins expérimenté chef, se déguste en 3, 5, 6 ou 7 temps, en laissant place à l'impromptu. Une règle cependant prévaut : jamais plus de trois produits différents mais chacun travaillé de plusieurs manières. Car chaque produit est sublimé, toujours dans son intérêt et en accord avec son producteur.



Menu 68€

Vendredi 20

Delacourt

(p22)

**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.



Menu 60€

LES AGAPES DE VINCI

FRÉDÉRIC NAVEZ

Civens

Réservation : 04 77 28 87 58

Vendredi 6

**Gainsbourg
confidentiel**
(p20)

En plein cœur de Civens, le chef Frédéric Navez vous régale les papilles. Sa cuisine gastronomique et « traditionnelle bien faite » réserve une place de choix aux produits locaux. Son incontournable depuis 25 ans ? Le foie gras poêlé croustillant au caramel et chocolat servi avec une nonette au foie gras et sa glace. Le poisson n'est cependant pas en reste car c'est un aliment qu'aime travailler le chef. Aux Agapes de Vinci - Civens à l'envers (et oui...) - les convives partagent un moment heureux autour de la table. Dans l'assiette ou sur les murs, ici, le génie est partout !

Mercredi 11

La corde raide
(p22)

Mercredi 18

Michel et Yvette
(p23)

Menu 49€

LES DÉZINGUÉS

PHILIPPE BLANCHIN

PIERRE GARRET

Roanne

Réservation : 09 84 39 55 39

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 peinaris, inventant une gastronomie multi-identitaire faite de produits frais, essentiellement locaux et bios.



Menu 50€

LES GENS HEUREUX

SANDRINE FOUILLAND

STÉPHANE SUBRIN

Renaison

Réservation : 09 88 01 95 64

Vendredi 6

Régis Maynard
(p25)

Vendredi 13

Léon Le Magicien
(p23)

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 50€

L'ÉTAL SAINT HAONNOIS

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

Mardi 3

Régis Maynard
(p25)

Mardi 17

Miché et Yvette
(p23)

Passionnés parmi les passionnés, Betty et Jean-Hugues Vandeville sont depuis plus d'un an aux commandes de L'Étal Saint-Haonnois 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 prodige 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€

Mercredi 4

Picky
Banshees
(p27)

Jeudi 26

Léon Le
Magicien
(p23)

Mercredi 11

Ulysse Von
Ecstasy
(p27)

L'ORIGINAL

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

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 35€

Mercredi 18

Gipsy Event
(p28)

Mardi 24

Fabrice Dutour et
Pacôme Rotondo
(p27)



L'UN VERSE

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

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.



Menu 45€

MA CHAUMIÈRE

FRÉDÉRIC STALPORT

Le Coteau

Réservation : 04 77 67 25 93

Vendredi 6

Picky Banshees Delacourt (p22)

(p27) DINER DANS LE NOIR (p37)

Jeudi 19

Vendredi 13

La Foxy Family Frédéric Arno

(p26) DINER DANS LE NOIR (p21)

Jeudi 26

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 60€

Mercredi 25

On va s'aimer

(p24)

OMA

JUAN PENUELA

LUDOVIC PUZENAT

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 60€

Jeudi 5

Gainsbourg
Confidentiel

(p20)

O'TEMPO

SANDRO GERACE

Roanne

Réservation : 04 77 63 10 52



O'Tempo est la nouvelle adresse gourmande du centre-ville de Roanne. Son chef Sandro Gerace vient en effet de reprendre L'empreinte pour lui donner une nouvelle identité culinaire. D'inspiration franco-italienne, sa cuisine bistronomique est une « cuisine simple en apparence mais réalisée dans un esprit gastronomique. » Également batteur, le chef manie aussi bien les baguettes de son instrument de prédilection que les ustensiles de sa cuisine. Avec lui, le rythme est trouvé et les plats servis selon les saisons. La petite touche en plus... le chef travaille en étroite collaboration avec un chef pâtissier expérimenté.



Menu 60€

TERØAR

GAËTAN MATRAS

Vougy

Réservation : 04 27 62 96 71

Mardi 17

Martin Middle M

(p26)

À Vougy, ce restaurant « terøariste », à mi-chemin entre le bistro 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 39€

Mercredi 18

**Martin
Middle M**
(p26)
TERROIRS LA TABLE

CHRISTOPHE DECROIX

JEAN-MARC DURRIS

Roanne

Réservation : 09 75 78 77 25



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 Durrus, Terroirs La Table, à la fois restaurant et bar à vin, fait savamment écho à nos producteurs et éleveurs du roannais.

Menu 48€

**CFA**

LAURENT DUPUY

Mably

Réservation : 04 77 44 83 55

DÉJEUNER-SPECTACLE

(12h30)

Vendredi 6

**Jazz
d'Échappement**

(p29)

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.



TRIBU NOUGARO

f @TribuNougaro
 @ #tribunougaro

Chantal Bou Hanna

www.letterierproductions.com

Jeudi 19

**Hôtel restaurant
Le Bel'vue**
(p11)

Vendredi 20

**L'Atelier
Locavore**
(p10)

Dimanche 22

**Le Relais de
l'Abbaye (midi)**
(p14)

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.

Mercredi 4

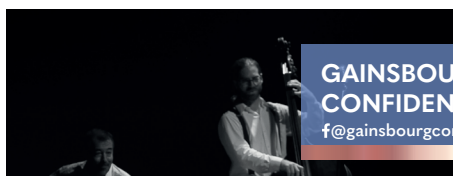
Brasserie 9/18
(p8)

Jeudi 5

O'Tempo
(p18)

Vendredi 6

**Les Agapes
de Vinci**
(p16)



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 !



LES TIT' NASSELS

f Les Tit'Nassels
 @ les_tit_nassels

www.lestitnassels.com

Mercredi 4

**L'Assiette
Roannaise**
(p10)

Jeudi 5

**Cuvage de
Champlong**
(p8)

Mercredi 25

Le Petit Prince
(p14)

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 donnent 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.

Jeudi 19

**Le Bistro
Beaulieu**
(p12)

Vendredi 20

Le Bistrot
(p11)



**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 !

NOUVEAU



FRÉDÉRIK ARNO

f @fredarnochanteur
 @ frederickarno

www.frederickarno.com

Mardi 24

**Auberge du
Vieux Crozet**
(p7)

Jeudi 26

Ma Chaumière
(p18)

Chanteur français aux influences pop-rock, Frédéric a été bercé dès sa tendre enfance par la musique dans une famille d'artistes. Très jeune, il est embarqué sur les routes. Il suit son père Chrys Mahun et regarde avec émerveillement le monde du spectacle.

NOUVEAU**DELACOURT**

f delacourtmusic
@ delacourtmusic

www.aakirecords.com

Jeudi 19
Ma Chaumière
(p18)

Vendredi 20
Le Tilia
(p15)

Leur destin artistique s'est façonné à l'enfance, dans une « maison du bonheur » près de Crest (Drôme), où Amélie se souvient être tombée sous le charme de l'électro de Kraftwerk, en piochant dans les disques de son père, lorsque Noémie s'est davantage tournée vers le répertoire de Stevie Wonder. Après avoir souvent animé les fêtes dans leur famille en chantant ensemble, Amélie (40 ans) et Noémie (34 ans) ont chacune leur tour intégré l'école nationale de musique (ENM) de Villeurbanne.

Jeudi 12
Côte à Côte
(p8)

Vendredi 13
Le Garde-Manger
(p13)

Sous leurs airs de dandy moderne, Léopold Newman & Albert Redford sont deux arnaqueurs notoires, notamment recherchés pour détournement de son et voix de fête.

Les deux compères se promènent avec subtilité à travers les styles et les références et bluffent leur bon public avec leurs p'tites gueules bien sympathiques.

Entre spectacle d'humour et concert festif, le duo emmène les spectateurs grâce à des textes bien écrits et des mélodies entraînantes.

Chapardeurs de mots, pillers d'airs, contrebandiers de la danse, Rimo et Momo se transforment le temps de l'Arnaque en Robin des boissons, vous servant une Saoul Mus'hic à guincher de travers.

**NOUVEAU****L'ARNAQUE**

f @larnaquemusic
@ larnaquemusic

www.cestquoilarnaque.com

NOUVEAU**LA CORDE RAIDE**

f @lacorderaide
@ la_corde_raide

www.lacorderaideofficiel.com

Mardi 10
La Place Rouge
(p10)

Mercredi 11
Les Dézingués
(p16)

La Corde Raide (en version trio pour le festival), c'est de la chanson française métissée à l'énergie vagabonde, qui chante les plaisirs et les maux de la vie avec une insolence charmante, une insouciance ravageuse et une sacrée dose d'optimisme !

D'une plume réaliste et poétique, La Corde Raide met en chansons ses introspections perpétuelles, son désir enivrant de voyage et d'exotisme, son questionnement chronique sur notre drôle de monde, la place qu'on y cherche, qu'on y trouve parfois. Les événements universels qui émaillent nos parcours d'êtres humains et nous relient les uns aux autres sont contés avec une sincérité touchante, une mélancolie lumineuse et une envie contagieuse de renaître et de danser !

MICHEL & YVETTE

SPECTACLE
D'HUMOUR MUSICAL
f @Michel.et.Yvette
@ #micheletyvette



www.micheletyvette.com

Mardi 17

**L'Étal
St Haonnais**
(p17)

Jeudi 19

**L'Assiette
Roannaise**
(p10)

Mercredi 18

Les Dézingués
(p16)

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 !

Lundi 9

**Le Bistrot des
4 Sources**
(p12)

Mercredi 18

**Le Petit
Prince**
(p14)

Vendredi 13

**Les Gens
Heureux**
(p16)

Jeudi 26

L'Original
(p17)

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.

**LÉON LE
MAGICIEN**

MAGIE, MENTALISME

f @LeonMagicien
@ leonmagicien

www.leonlemagicien.com

**LES STÉRÉO'
TYPES**

CHANSON COMICO
BRUITÉES
f Les Stéréo'Types



www.instinctaf.net

Lundi 16

**Le Bistrot des
4 Sources**
(p12)

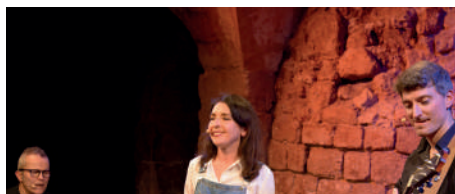
Mercredi 18

**Le Château
d'Origny**
(p13)

Mardi 17

**L'Atelier
Locavore**
(p10)

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 seront présentés les mets les plus raffinés, les plus extravagants et les plus jubilatoires. Aigüisez vos papilles et vos zygomatiques : bon appétit !



LES MICHEL'S
SPECTACLE MUSICAL
f @LesMichels
@ SpectacleMusical

www.crocejambe.com

Mardi 3

**Auberge du
Vieux Crozet**
(p7)

Mercredi 4

**Le Petit
Prince**
(p14)

Jeudi 5

**Le Bouchon
des Halles**
(p12)

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...

Jeudi 5

**Auberge du
Belvédère**
(p7)

Samedi 7

**Hôtel restaurant
Le Bel'vue**
(p11)

Dimanche 8

**Le Relais de
l'Abbaye (midi)**
(p14)

Ce trio féminin vous embarque dans les années 30's au son du swing, des 60's avec le rockabilly, en passant par des adaptations dans le style rétro de très grands tubes actuels !

Très inspirées par les Andrews Sisters, The Chordettes, Puppini Sisters et bien d'autres, les Swing Birds se spécialisent dans la technique de la close harmony (harmonie rapprochée), rendue célèbre dans les années 1940. A ce répertoire elles incluent également des musiques modernes populaires réarrangées dans des styles musicaux vintage (post modern jukebox).



NOUVEAU

**SWING
BIRDS**
SWING

f theswingbirdsmusic
@the_swing_birds

www.swingbirds.com

NOUVEAU

**ON VA
S'AIMER**

SPECTACLE MUSICAL,
HUMOUR

f compagnieaccordparfait



www.compagnieaccordparfait.com

Mardi 24

**Auberge du
Belvédère**
(p7)

Mercredi 25

OMA
(p18)

Jeudi 26

**Restaurant de
la Loire**
(p15)

Vendredi 27

L'Aventure
(p11)

Elle est chanteuse, il est chanteur, ils sont en couple et tendrement féroces. Ils s'aiment mais ça ne se passe pas toujours comme prévu, alors ils sont tour à tour jaloux, doux, tendres, de mauvaise foi, ... tout ça pour continuer à s'aimer !

Tous les ingrédients sont réunis pour faire de ce spectacle musical un moment de rires et d'émotions. Chansons des années folles, airs lyriques : Verdi, Bellini, Bizet, Offenbach... De Fabrice Maitre et Véronique Pain.

**NOUVEAU**

**ROCKET MAN -
ELTON JOHN
ET MOI**
SPECTACLE MUSICAL
f accentstoniques

www.accentstoniques.com

Stéphane Pauphats

Mardi 3

**Château de
Champlong**
(p8)

Jeudi 5

**Auberge de
Boisset**
(p7)

Mercredi 4

L'Aventure
(p11)

Rocket Man - a tribute to Elton John est un spectacle musical de la compagnie Accents Toniques créé en mai 2018, qui plonge dans la première période 1969-1983 de la popstar britannique. De l'album «Too low for zero» (1983) avec lequel Gildas de Saint Albin (piano/lead vocal) découvre Elton John à l'époque des premiers walkman, en remontant jusqu'aux premiers succès (Your song, Sorry seems to be the hardest word, Saturday night's alright, Crocodile Rock...), le spectacle raconte la vie et l'ascension du duo Elton / Bernie Taupin, et l'impact que la musique puis la figure d'Elton ont eu sur le parcours de Gildas. Plus qu'un concert de reprises, une belle occasion de raviver le lien personnel que chacun peut avoir avec la musique d'Elton, et plus globalement la pop anglaise des années 70-80.

Mardi 3

**L'Étal
St Haonnais**
(p17)

Vendredi 6

**Les Gens
Heureux**
(p16)

Jeudi 5

**Le Café du
Palais**
(p13)

Samedi 7

**Hôtel
restaurant
des Lys**
(p9)

**NOUVEAU**

**RÉGIS
MAYNARD**

SEUL EN SCÈNE

« L'Anniversaire de
ma sœur »

f regis.maynard.1
@ regis_maynard

Jipé a invité ses parents et sa soeur Bernadette à manger chez lui pour l'anniversaire de celle-ci. Jipé veut mettre les petits plats dans les grands. Il a pensé au menu depuis le début de la semaine et il a sorti la belle vaisselle dont il a hérité de feu sa grand- mère.

Jipé est un peu stressé et sa famille un peu en retard. Dans ce temps suspendu où tout est prêt, Jipé fait une répétition générale de ce repas qu'il souhaite sans fausse note mais comme d'habitude au théâtre, rien ne va pas se passer comme prévu.



**MARTIN
MIDDLE M**
FOLK ROCK POÉTIQUE
f @martinmiddlemusic

www.martinmiddlem.com

Mardi 17

Terøar

(p19)

Mercredi 18

**Terroirs
«La Table»**
(p19)

Jeudi 19

**Le Bouchon
des Halles**
(p12)

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.

Jeudi 12

Le Prieuré
(p14)

Vendredi 13

Ma Chaumière
(p18)

Samedi 14

**Hôtel restaurant
Le Bel'vue**
(p11)



**LA FOXY
FAMILY**

f @lafoxfamily
@lafoxfamily

www.tchookar.com

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

FRANCŒUR
CHANSON POP
HARPISTIQUE

f @francoeurmusic
@francoeurmusic



Mardi 10

**Château de
Champlong**
(p8)

Mercredi 11

**L'Assiette
Roannaise**
(p10)

Jeudi 12

**Auberge de
Boisset**
(p7)

Chanteuse harpiste, Francoeur est une créature pas tout à fait humaine vivant dangereusement accrochée à ses rêves. Une jolie mélancolie, intense et légère comme une plume, visant les entrailles droit jusqu'au cœur. Francoeur est une funambule oscillant sur les cordes d'une harpe proposant une chanson pop française lumineuse.

Mais ne vous fiez pas aux apparences... Quand elle n'accompagne pas Bernard Werber à la harpe sur son spectacle « Voyage Intérieur », Francoeur parcourt les routes en solo ou elle a déjà partagé la scène avec Govrache, Cyril Mokaïesh, Clarika (au Bataclan) ...

NOUVEAU**PICKY BANSHEES**

POP FOLK

f @ pickybenshees
@ picky_banshees

www.pickybenshees.bandcamp.com

Mercredi 4**L'Original**
(p17)**Jeudi 5****Le Prieuré**
(p14)**Vendredi 6****Ma Chaumière**
(p18)**Samedi 7****Au Four
St Jean**
(p6)

Sa voix à lui comme la chaleur d'un feu de cheminée, sa voix à elle comme des volutes de petites fées... Et voilà que ces petites fées dansent autour du feu... Les Picky Banshees, mené par Samuel Chaffange et Cindy Ladakis, déroulent leurs ballades aux accents chaleureux qui balayent le temps, dans la pure veine de la tradition musicale américaine. Une folk nostalgique mais jamais triste sans limite et sans frontière. Laissez-vous conter la passion, l'urgence de vie dans ce qu'elle a de plus intense, de plus obsédant et de plus intime.

Mardi 10**L'Atelier
Locavore**
(p10)**Mercredi 11****L'Original**
(p17)**NOUVEAU****ULYSSE VON ECSTASY**

FOLK POÉTIQUE

f @ vibrationsurlefil

Ulysse Von Ecstasy est un singer-songwriter à l'âme poétique et aux envolées lyriques, qui navigue dans les eaux troubles du folk psychédélique, entre sonorités acoustiques et électroniques. Son triangle des Bermudes, est délimité par sa voix, le violoncelle d'Audrey Podrini et les synthés modulaires de Teddy Elbaz. Son premier disque « Ghosts in Daylight » (20 mai 2022) nous fait ainsi voyager dans un univers fantasmagorique dans lequel il chante la beauté instantanée au milieu des ruines de notre civilisation.



Sophia Laouri

www.vibrationsurlefil.com

NOUVEAU**PACOME
RETONDO ET
FABRICE
DUTOUR**

BLUES

f @ pacome.rotondo.3
@ pacome_rotondo

Martin Meunier

Vendredi 6**Hôtel restaurant
des Lys**
(p9)**Mardi 24****L'Un Verse**
(p17)**Mercredi 25****Entre 2 Ô**
(p9)

Un duo composé de Pacôme Rotondo guitariste-chanteur de Blues roannais à la voix rocailleuse et de Fabrice Dutour guitariste de haute volée à la carrière déjà bien remplie qui a partagé la scène avec des Bluesmen reconnus comme Bernard Allison ou encore Andy J Forest!

**AURÉLIE
& VÉRIOCA**
CHANSON
BRASILO-FRANÇAISE
f@aurelieverioca
@aurelieverioca



Pierre Acobas

www.aurelieverioca.com

Jeudi 12

**L'Assiette
Roannaise**
(p10)

Vendredi 13

Brasserie 9/18
(p8)

Une guitare et deux voix, un étonnant beatbox mélodique et un cavaquinho... Aurélie & Véroica trimballent 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. Raffinement, délicatesse et humour sont quelques-uns des ingrédients de ce duo singulier qui fait voyager l'imaginaire.

Attention : spectacle qui met en joie !

Vendredi 6
**les Ateliers des
Grands Cèdres**
(p6)

Jeudi 19
**la Bastide de
Château**
(p9)



SHELTA
MUSIQUE IRLANDAISE
fShelta

www.shelta.org

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

GIPSY EVENT
MUSIQUE GITANE,
FLAMENCO, RUMBA

f@groupegipsyevent



Mardi 17

La Place Rouge
(p10)

Mercredi 18

L'Un Verse
(p17)

Mercredi 25

**Au Jardin
Gourmand**
(p6)

Le duo s'est inspiré de la musique gitane pour créer un répertoire unique mêlant le flamenco à la pop avec un éventail de reprises festives assurant une ambiance authentique, conviviale et ensoleillée !!!



PADAM
PARTIE DUO
 SWING JAZZ MANOUCHE
 @padampartie
 #padampartie

<http://padampartie.com>

Mardi 17
**Château de
 Champlong**
 (p8)

Mercredi 18
**Au Jardin
 Gourmand**
 (p6)

Jedi 19
1451
 (p15)

Du jazz à la française, du soufflet de Jo Privat aux cordes de Django Reinhardt, le duo de Padam partie vous emmène 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.

Vendredi 6
CFA (midi)
 (p19)

Mercredi 11
Le Petit Prince
 (p14)



NOUVEAU

JAZZ
D'ÉCHAPPEMENT
 HOMMAGE À SIDNEY
 BECHET

Roi incontesté du saxophone soprano, Bechet a en effet composé plus d'une centaine de mélodies plus belles les unes que les autres. Le choix a été bien difficile entre les plus connues et les petits bijoux à découvrir avec la surprise d'une composition inédite Louisiana que Sidney Bechet n'a eu le temps d'enregistrer ! Jazz d'échappement, c'est un banjo-guitare (Jean-Félix Gianieri), un saxo soprano (Jean-Marie Vauzelle), un trombone (Bob Tricon) et une contrebasse (Nino Marino).

LUNDI
2
OCTOBRE

SOIRÉE DÉGUSTATION

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

MARDI
3
OCTOBRE

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (p8)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 70€
Rocket Man-Elton John et moi (p25)
Spectacle musical

L'ÉTAL ST HAONNOIS (p17)
ST HAON LE VIEUX
07 60 96 78 77 / 50€
Régis Maynard (p25)
Seul en scène

AUBERGE DU VIEUX CROZET (p7)
LE CROZET
04 26 54 63 22 / 45€
Les Michel's (p24)
Spectacle musical

MERCREDI
4
OCTOBRE

L'ORIGINAL (p17)
ST HAON LE VIEUX
04 77 64 40 72 / 50€
Picky Banshees (p27)
Pop Folk

BRASSERIE 9/18 (p8)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 49€
Gainsbourg Confidentiel (p20)
Chanson Française

LE PETIT PRINCE (p14)
ST ALBAN LES EAUX
04 77 65 87 13 / 79€
Les Michel's (p24)
Spectacle musical

L'ASSIETTE ROANNAISE (p10)
ST FORGEUX LESPINASSE
04 77 65 65 99 / 60€
Les Tit'Nassels (p21)
Chanson française

L'AVENTURE (p11)
ROANNE
04 77 68 01 15 / 85€
Rocket Man-Elton John et moi (p25)
Spectacle musical

JEUDI
5
OCTOBRE

AUBERGE DU BELVÈDÈRE (p7)
COMMELLE-VERNAÏ
04 77 72 94 55 / 50€
Les Swing Birds (p24)
Swing

LE BOUCHON DES HALLES (p12)
ROANNE
04 77 70 02 38 / 59€
Les Michel's (p24)
Spectacle musical

LE PRIEURÉ (p14)
AMBIERLE
04 77 65 63 24 / 100€
Picky Banshees (p27)
Pop Folk

LE CAFÉ DU PALAIS (p13)
ROANNE
04 77 69 94 20 / 47€
Régis Maynard (p25)
Seul en scène

AUBERGE DE BOISSET (p7)
NOTRE-DAME-DE-BOISSET
04 77 62 82 73 / 50€
Rocket Man-Elton John et moi (p25)
Spectacle musical

O'TEMPO (p18)
ROANNE
04 77 63 10 52 / 60€
Gainsbourg Confidentiel (p20)
Chanson Française

CUVAGE DE CHAMPLONG (p8)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 60€
Les Tit'Nassels (p21)
Chanson française

VENDREDI
6
OCTOBRE

MA CHAUMIÈRE (p18)

LE COTEAU
04 77 67 25 93 / 45€

Picky Banshees (p27)
Pop Folk

HOTEL RESTAURANT DES LYS (p9)

LE COTEAU
04 77 68 46 44 / 40€

Fabrice Dutour et
Pacôme Rotondo (p27)
Blues

LES ATELIERS DES GRANDS

CÈDRES (p6)

CORDELLE
04 77 66 69 18 / 60€

Shelta (p28)
Musique irlandaise

CENTRE DE FORMATION DES

APPRENTIS (midi) (p19)

MABLY
04 77 44 83 55 / 48€

Jazz d'échappement (p29)
Jazz

LES GENS HEUREUX (p16)

RENAISON
09 88 01 95 64 / 50€

Régis Maynard (p25)
Seul en scène

LES AGAPES DE VINCI (p16)

CIVENS
04 77 28 87 58 / 60€

Gainsbourg Confidentiel (p20)
Chanson Française

SAMEDI
7
OCTOBRE

AU FOUR DE ST JEAN (p6)

ST-JEAN-ST-AURICE
04 77 62 96 04 / 40€

Picky Banshees (p27)
Pop Folk

HOTEL RESTAURANT DES LYS (p9)

LE COTEAU
04 77 68 46 44 / 40€

Régis Maynard (p25)
Seul en scène

HOTEL RESTAURANT LE BEL VUE (p11)

LE CERGNE
04 74 29 87 73 / 55€

Les Swing Birds (p24)
Swing

DIMANCHE
8
OCTOBRE

LE RELAIS DE L'ABBAYE (midi) (p14)

CHARLIEU
04 77 60 00 88 / 70€

Les Swing Birds (p24)
Swing

LUNDI
9
OCTOBRE

BISTROT DES 4 SOURCES (p12)

ST-ALBAN-LES-EAUX
04 77 62 81 09 / 40€

Léon le Magicien (p23)
Magie, mentalisme

MARDI
10
OCTOBRE

L'ATELIER LOCAVORE (p10)

LE COTEAU
04 77 68 12 71 / 65€

Ulysse Von Ecstasy (p27)
Électro Folk

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (p8)

VILLEREST
04 77 69 69 69 / 70€

Francoeur (p26)
Chanson pop harpistique

LA PLACE ROUGE (p10)

ROANNE
04 77 71 39 76 / 48€

La corde raide (p22)
Chanson bohème à danser

MERCREDI
11
OCTOBRE

L'ORIGINAL (p17)
ST HAON LE VIEUX
04 77 64 40 72 / 50€

Ulysse Von Ecstasy (p27)
Électro Folk

LES DÉZINGUÉS (p16)
ROANNE
09 84 39 55 39 / 49€

La corde raide (p22)
Chanson bohème à danser

L'ASSIETTE ROANNAISE (p10)
ST FORGEUX LESPINASSE
04 77 65 65 99 / 60€

Francoeur (p26)
Chanson pop harpistique

LE PETIT PRINCE (p14)
ST ALBAN LES EAUX
04 77 65 87 13 / 79€

Jazz d'échappement (p29)
Jazz

JEUDI
12
OCTOBRE

L'ASSIETTE ROANNAISE (p10)
ST FORGEUX LESPINASSE
04 77 65 65 99 / 60€

Aurélie & Vérioca (p28)
Chanson brésil-française

AUBERGE DE BOISSET (p7)
NOTRE-DAME-DE-BOISSET
04 77 62 82 73 / 50€

Francoeur (p26)
Chanson pop harpistique

LE PRIEURÉ (p14)
AMBIERLE
04 77 65 63 24 / 100€

La Foxy Family (p26)
Folk

CÔTE À CÔTE (p8)
ST JEAN ST MAURICE
04 82 77 08 22 / 40€

L'Arnaque (p22)
Chanson au rabais et humour à revendre

VENDREDI
13
OCTOBRE

BRASSERIE 9/18 (p8)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 49€

Aurélie & Vérioca (p28)
Chanson brésil-française

DÎNER DANS LE NOIR

MA CHAUMIÈRE (p18)
LE COTEAU
04 77 62 25 93 / 45€

La Foxy Family (p26)
Folk

LES GENS HEUREUX (p16)
RENAISON
09 88 01 95 64 / 50€

Léon le Magicien (p23)
Magie, mentalisme

LE GARDE-MANGER (p13)
LE COTEAU
06 06 82 66 90 / 30€

L'Arnaque (p22)
Chanson au rabais et humour à revendre

SAMEDI
14
OCTOBRE

HOTEL RESTAURANT LE BEL'VUE (p11)
LE CERGNE
04 74 89 87 73 / 55€

La Foxy Family (p26)
Folk

LUNDI
16
OCTOBRE

SOIRÉE 3 ÉTOILES
THÉÂTRE MUNICIPAL (p36)
ROANNE
180€

Billetterie sur roannetableouverte.com

LE BISTROT DES 4 SOURCES (p12)
ST ALBAN LES EAUX
04 77 62 81 09 / 40€

Les StéréoTypes (p23)
Chansons comico bruitées

MARDI
17
OCTOBRE

L'ÉTAL ST HAONNOIS (p17)
ST HAON LE VIEUX
07 60 96 78 77 / 50€

Michel et Yvette (p23)
Spectacle musical humoristique

CHÂTEAU DE CHAMPLONG (p8)
VILLEREST
04 77 69 69 69 / 70€

Padam Partie (p29)
Swing jazz manouche

MERCREDI
18
OCTOBRE

TERØAR (p19)
VOUGY
04 27 62 96 71 / 60€

Martin Middle M (p26)
Folk intimiste / Rock poétique

L'ATELIER LOCAVORE (p10)

LE COTEAU
04 77 68 12 71 / 65€

Les Stéréo'Types (p23)
Chansons comico bruitées

LA PLACE ROUGE (p10)

ROANNE
04 77 71 39 76 / 48€

Gipsy Events (p28)
Musique gitane

TERROIRS « LA TABLE » (p19)

ROANNE
09 75 78 77 25 / 39€

Martin Middle M (p26)
Folk intimiste / Rock poétique

L'UN VERSE (p17)

ROANNE
04 77 67 02 63 / 35€

Gipsy Events (p28)
Musique gitane

AU JARDIN GOURMAND (p6)

ROANNE
04 77 67 18 52 / 50€

Padam Partie (p29)
Swing jazz manouche

LES DÉZINGUÉS (p16)

ROANNE
09 84 39 55 39 / 49€

Michel et Yvette (p23)
Spectacle musical humoristique

LE CHÂTEAU D'ORIGNY (p13)

OUCHES
04 77 72 52 67 / 149€

Les Stéréo'Types (p23)
Chansons comico bruitées

LE PETIT PRINCE (p14)

ST ALBAN LES EAUX
04 77 65 87 13 / 79€

Léon le Magicien (p23)
Magie, mentalisme

JEUDI
19
OCTOBRE

LE BOUCHON DES HALLES (p12)

ROANNE
04 77 70 02 38 / 59€

Martin Middle M (p26)
Folk intimiste / Rock poétique

1451 (p15)

RENAISON
04 77 64 25 34 / 91€

Padam Partie (p29)
Swing jazz manouche

LA BASTIDE DE CHÂTEL (p9)

ST HAON LE CHATEL
04 77 66 91 60 / 59€

Shelta (p28)
Musique irlandaise

L'ASSIETTE ROANNAISE (p10)

ST FORGEUX LESPINAISE
04 77 65 65 99 / 60€

Michel et Yvette (p23)
Spectacle musical humoristique

HOTEL RESTAURANT LE

BEL'VUE (p11)

LE CERGNE
04 74 89 87 73 / 55€

Tribu Nougaro (p20)
Chanson française

DÎNER DANS LE NOIR

MA CHAUMIÈRE (p18)

LE COTEAU
04 77 67 25 93 / 45€

Delacourt (p22)
Chanson française

LE BISTRO BEAULIEU (p12)

RIORGES
04 77 23 12 27 / 50€

Live ! Le duo des Thierry's (p21)
Chanson française

VENDREDI
20
OCTOBRE

L'ATELIER LOCAVORE (p10)

LE COTEAU
04 77 68 12 71 / 65€

Tribu Nougaro (p20)
Chanson française

LE TILIA (p15)

JOUX
04 74 05 19 46 / 68€

Delacourt (p22)
Chanson française

LE BISTROT (p11)

ROANNE
04 77 72 28 19 / 50€

Live ! Le duo des Thierry's (p21)
Chanson française

DIMANCHE
22
OCTOBRE

LE RELAIS DE L'ABBAYE (midi) (p14)

CHARLIEU
04 77 60 00 88 / 70€

Tribu Nougaro (p20)
Chanson française

MARDI
24
OCTOBRE

L'UN VERSE (p17)

ROANNE
04 77 67 02 63 / 35€

Fabrice Dutour et Pacôme Rotondo (p27)
Blues

AUBERGE DU VIEUX CROZET(p7)

LE CROZET
04 26 54 63 22 / 45€

Frédéric Arno (p21)
Chanson française

AUBERGE DU BELVÉDÈRE (p7)

COMELLE-VERNAY
04 77 72 94 55 / 50€

On va s'aimer (p24)
Spectacle musical

MERCREDI
25
OCTOBRE

ENTRE 2 Ô (p9)

ROANNE
04 77 23 91 03 / 64€

Fabrice Dutour et Pacôme Rotondo (p27)
Blues

OMA (p18)

ROANNE
04 77 71 24 54 / 60€

On va s'aimer (p24)
Spectacle musical, humour

AU JARDIN GOURMAND (p16)

ROANNE
04 77 67 18 52 / 50€

Gipsy Events (p28)
Musique gitane

LE PETIT PRINCE (p14)

ST ALBAN LES EAUX
04 77 65 87 13 / 79€

Les Tit'Nassels (p21)
Chanson française

JEUDI
26
OCTOBRE

RESTAURANT DE LA LOIRE (p15)

POUILLY SOUS CHARLIEU
04 77 60 81 36 / 90€

On va s'aimer (p24)
Spectacle musical, humour

L'ORIGINAL (p17)

ST HAON LE VIEUX
04 77 64 40 72 / 50€

Léon le Magicien (p23)
Magie, mentalisme

MA CHAUMIÈRE (p18)

LE COTEAU
04 77 67 25 93 / 45€

Frédéric Arno (p21)
Chanson française

VENDREDI
27
OCTOBRE

L'AVENTURE (p11)

ROANNE
04 77 68 01 15 / 85€

On va s'aimer (p24)
Spectacle musical, humour

SOIRÉE DÉGUSTATION



Véritable temple de la gastronomie roannaise, les Halles Diderot ouvrent le bal des festivités du mois d'octobre. Le temps d'une soirée, les commerçants des Halles s'associent aux restaurateurs roannais, viticulteurs et autres métiers de bouche pour vous faire déguster le meilleur de la gastronomie roannaise. Cette soirée sera ambiancée par l'Estafête accompagnée d'une fanfare festive.

LUNDI 3 OCTOBRE

2 séances au choix : 18h30 et 20h30

(durée 2h)

20€/personne

15€/personne à partir de 20 places achetées

Un cadeau vous
sera offert par
notre partenaire

carréblanc
PARIS

LES COMMERÇANTS DES HALLES DIDEROT :

Cafés Thivoyon
Maison Pralus
Crèmerie des Halles
Maison Grisard
Maison Mons fromager affineur (MOF)
Le Flacon des Halles
Pâtisserie Marcellin
Le Vivier des Halles
Boucherie Vial
Maison Chavrier (MOF)
Croc'Fruits
Demoras fleurs
L'Armoire
Le Bouchon des Halles
Boulangerie Pain Perdu
La fournée d'antan

ACCUEILLENT :

L'Assiette roannaise
L'Atelier locavore
L'Auberge du Belvédère
Le Bel'vue
Le Petit prince
Ma chaumière
Château de Champlong
Les Gens heureux
L'Étal Saint Haonnais
Au Jardin Gourmand
L'Auberge du vieux Crozet
L'Original
Les Agapes de Vinci
Restaurant de la Loire
Château d'Origny
La Ferme aux biches
Bertrand Chocolatier
Les Eaux minérales de St-Alban
L'Association viticole roannaise
La Fédération des bouchers de la Loire

Pendant tout le mois d'octobre, exposition- photos rétrospective de 20 ans de festival.

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.com à partir du 1^{er} septembre.

Tripage et palpation à l'entrée.

Les sacs à dos et sacs de voyages sont interdits dans les halles.



Refresco



**CÔTE
ROANNAISE**
— Loire Valonnique —

SOIRÉE 3 ÉTOILES



2^E ÉDITION



THÉÂTRE
MUNICIPAL



LUNDI 16 OCTOBRE À 20H

Organisée pour la première fois en 2022 à l'occasion de la 20^e édition du festival, la soirée 3 étoiles revient à nouveau au théâtre municipal pour une nouvelle soirée encore plus exceptionnelle ! Pour cette date unique, vous découvrirez le théâtre sous un angle de vue exceptionnel au cœur d'une scénographie et mise en lumière inédite.

UN DÎNER-SPECTACLE D'EXCEPTION AVEC 3 CHEFS ÉTOILÉS ROANNAIS

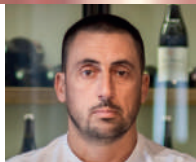
Les trois chefs auréolés d'une étoile (dont 2 nouveaux lauréats) s'associent le temps d'une soirée pour vous proposer un repas gastronomique et faire vibrer vos papilles. Entre acrobaties et numéros de jongles, les artistes de la Cie Remue-ménage vont transformer le théâtre en piste aux étoiles dans un décor «Belle époque».

Bienvenue au firmament des saveurs et du spectacle vivant !



PORTRAIT DES 3 CHEFS

THIERRY FERNANDES
Restaurant Le Prieuré



FABIEN RAUX
Restaurant de la Loire



JULIEN LAVAL
Restaurant du Château d'Origny



Menu composé d'amuses bouches, entrée, deux plats, fromages Mons, desserts Pralus et vins à découvrir sur le site roannetableouverte.com

Cette soirée étant unique, nous avons souhaité pour un confort et un service haut de gamme, limiter le nombre de convives (tables de 8 pers. max).

Tarif unique
180€ / personne

Billetterie en ligne sur
roannetableouverte.com
à partir du 1^{er} septembre
Réservations pour les
entreprises : 04 77 23 21 77

DINERS DANS LE NOIR



MA CHAUMIÈRE

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



VENDREDI 13 OCTOBRE

JEUDI 19 OCTOBRE



FOXY FAMILY



DELACOURT

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

Les yeux bandés, vos sens seront en éveil. Pendant que le chef Frédéric Stalport mettra votre odorat et vos papilles en ébullition pour découvrir de nouvelles saveurs, vos oreilles pourront apprécier les mélodies des artistes RTO.

Une soirée en partenariat avec l'association Monregard pour mieux appréhender le quotidien des personnes en situation de déficience visuelle.



Tarif unique*
45€ / personne

*dont 10€ reversés à l'association Monregard
Réservations au : 04 77 67 25 93

JEUDI 7 DÉCEMBRE À 20H

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

Tarif unique*
65€ / personne

L'intégralité des bénéfices sera
reversée au profit du TÉLÉTHON



LES TABLES ROANNAISES POUR LE TÉLÉTHON

Apéritif au vin pétillant du Roannais et trilogie de mises en bouche

Christophe Guillon, L'Assiette Roannaise - David Lardy, Le Bouchon
des Halles - Frédéric Navez, Les Agapes de Vinci

Truite saumonée mi-cuite, brocolis, agrumes et noisettes

Quentin Billaud, Le Petit Prince - Guillaume Goutaudier, L'Atelier
Locavore - Quentin Janet, Papilles

Veau basse température, jus à la sauge et ses légumes de saison

Christophe Désirée, Auberge du Vieux Crozet - Pierre Reure,
Tambouille - Edith Reynard, Auberge du Belvédère

Autour de la Fourme de Montbrison de la Maison Mons

Frédéric Stalport, Ma Chaumière - Loïc Vaillant, Le Bel'Vue

Poire chocolat et tonka

Olivier Boizet, Le Domaine de Champlong, Le Château - Pierre
Clarissou, Pâtisserie Clarissou

Sélection des 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.

FESTIVAL OFF

AFTER WORK AU THÉÂTRE
VACANCES EN FAMILLE AU MUSÉE
BRUNCH MUSICAL À LA CURE
EXPOSITIONS
VISITE « ROANNE GOURMANDE »
CFA PLACE DU MARCHÉ
RENDEZ-VOUS DU TERROIR
PARCOURS GOURMAND
« DE L'EAU À LA BOUCHE »
ATELIERS DE CUISINE
ATELIERS ŒNOLOGIQUES
RTO DANS LES CLUBS SENIORS
RTO AU CENTRE HOSPITALIER
CUT CUT FESTIVAL

40 ANS

MERCREDI 4 OCTOBRE À 19H30

Venez passer un moment de détente et de convivialité au bar du théâtre. Spectacle de Régis Maynard, *L'Anniversaire de ma sœur*, pour animer la soirée. Proposition gourmande de la Maison Chouly-Le Tourdion.



ROANNE THÉÂTRE

MAISON
CHOULY

Tarif unique
25€ / personne
Boissons comprises

Infos et réservations :
04 77 70 84 58
avant le 30 septembre



L'ANNIVERSAIRE DE MA SŒUR

Seul en scène
écrit et interprété par Régis Maynard

Jipé a invité ses parents et sa soeur Bernadette à manger chez lui pour l'anniversaire de celle-ci. Jipé veut mettre les petits plats dans les grands. Il a pensé au menu depuis le début de la semaine et il a sorti la belle vaisselle dont il a hérité de feu sa grand-mère. Jipé est un peu stressé et sa famille un peu en retard.

Dans ce temps suspendu où tout est prêt, Jipé fait une répétition générale de ce repas qu'il souhaite sans fausse note mais comme d'habitude au théâtre, rien ne va pas se passer comme prévu.

VACANCES EN FAMILLE AU MUSÉE



ROANNE MUSÉE JOSEPH DÉCHELETTE



Ateliers de pratique artistique à destination du jeune public autour des thèmes de la gourmandise, de la gastronomie. Les ateliers seront organisés pendant les vacances scolaires de la Toussaint.

**Matin : atelier parent-enfant
Après-midi : atelier enfant**

**3€ pour les parents /
enfants
8€ pour les + de 8 ans**

**À PARTIR DU
LUNDI 23 OCTOBRE**

**Tous les jours
du lundi au vendredi
(sauf mardi)**



EXPOSITION À TABLE #6 : L'ART DU THÉ

DU 9 SEPTEMBRE
AU 12 NOVEMBRE

Entrée libre

SEPTEMBRE

lun au jeu 14h30-18h /
ven au dim 10h-12h30
et 14h30-18h

OCTOBRE ET NOVEMBRE
ven au dim 14h30-17h



Cette exposition, en lien avec le festival Roanne Table Ouverte, s'inscrit dans le fil conducteur de la saison 2023/24 autour du collectif et réunit le travail de 30 céramistes de l'association D'Argile.

L'association fêtera ses 30 ans en 2023. En effet, depuis 1993, D'Argiles regroupe 120 céramistes et potiers de la région Auvergne Rhône-Alpes. L'association contribue à la vigueur et à la richesse de la céramique d'aujourd'hui par l'organisation de manifestations, tout en soutenant également les jeunes créateurs dans leur activité.



Dans son atelier, chaque céramiste crée une production originale, résultat de choix techniques et artistiques très personnels et en continuelle évolution.

Pour cette exposition, ils unissent leurs créations autour de l'art du thé. C'est avec cet objet du quotidien que les artisans s'expriment chacun à leur manière, en utilisant de nouvelles formes contemporaines en s'inspirant ou non de l'héritage de nombreuses civilisations.

... ET POUR VOUS RÉGALER

DIMANCHE
22 OCTOBRE
À PARTIR DE 11H



Tarif unique 20 €
(sur réservation en
ligne sur lacure.fr)

TACHKA

BRUNCH MUSICAL

Tachka est une artiste à la fois proche et singulière. Comme un souvenir d'enfance qui retrouve ses couleurs, un cerf-volant espiègle poussé par les vents de Scandinavie, d'où viennent en partie ses racines.

Virez les meubles, poussez les murs : avec son troisième album, Tachka fait des figures, affirme ses luttes et ses talents... Surtout celui de surgir là où on ne l'attend pas.

La Cure, labellisée « vignobles et découvertes » propose un brunch-concert. 4 invités viendront rythmer cette exposition « L'art du thé » avec un brunch musical et varié autour du thé, des gourmandises salées et sucrées, des vins de la Côte Roannaise, et de la musique pop avec Tachka.

FABRIKATHÉ

Surnommée FBKT, La Fabrikathé est artisan assembleur de thés et infusions, épices et cacao et l'un des seuls ateliers d'assemblage artisanal de thés en France. Dégustation de thés nature et grands crus.

RENITÉO

Tombé amoureux de la Côte Roannaise, David Michelis vigneron depuis 2021 a repris la Cave Alain Baillon et l'ancien Domaine du Pavillon. L'ensemble du domaine est aujourd'hui en conversion vers de l'Agriculture Biologique et vers la biodynamie.

COCON

Ayrmione et Julien, pâtisseries et fondateurs de "le Cocon" à Roanne proposent un mix entre petit déjeuner et déjeuner. Une assiette gourmande salée sucrée qui aiguillera vos papilles et vous fera découvrir le sans-gluten autrement. Leurs brunchs affichent très régulièrement complets ! une occasion de les découvrir en dehors de leur lieu.



La Cure, pôle Métiers d'art de
Roannais Agglomération
à St-Jean-St-Maurice-sur-Loire
04 77 62 96 84

Événement inscrit dans le cadre du "Fascinant week-end" (label Vignobles et découvertes) et le "Festival Roanne Table Ouverte".

TOUT LE MOIS D'OCTOBRE

EXPOSITION RÉTROSPECTIVE : 20 ANS DE FESTIVAL !

Festival unique en Auvergne-Rhône-Alpes, Roanne Table Ouverte a été créé en 2003 par Yves Nicolin pour soutenir les restaurateurs. Une réussite ! La recette RTO, c'est mêler spectacle vivant et gastronomie pour mettre en éveil vos sens mais surtout vos papilles. Au fil des années, le succès ne s'est pas démenti : depuis 20 ans, les festivaliers sont au rendez-vous durant tout le mois d'octobre pour savourer de très beaux et bons moments. Roanne Table Ouverte se réinvente chaque année pour proposer des surprises, des concepts inédits comme la soirée de clôture ou encore la soirée 3 étoiles créée en 2022. Retrouvez à travers cette exposition, vingt photos marquantes illustrant ces vingt années de festival portant haut et fort les couleurs de la gastronomie roannaise.



Le Roannais est une terre de saveurs et de gourmandises qui n'a pas fini de vous étonner !

Gratuit

Horaire : mardi au vendredi : 8h-12h30 / 15h-19h
dimanche : 9h-12h15

Rendez-vous aux
Halles Diderot Roanne

ROANNAIS TOURISME

Découvrez l'exposition « **De vignes en verres** » dans le cadre de Roanne Table Ouverte organisée par le **Réseau des Musées du Roannais** avec Roannais Tourisme.

« DE VIGNES EN VERRES »

Roannais
Tourisme

« LES 30 ANS DE LA CÔTE ROANNAISE »

Par Jean-François Claustre

30 ans après, le photographe Jean-François Claustre qui avait immortalisé les vigneronns du Roannais à la naissance de l'appellation, prolonge l'histoire en croquant cette fois la nouvelle génération.

Comme un clin d'œil aux photographies du début du 20^e siècle le fil rouge de 1993 était un drap blanc. En 2023, c'est un tonneau rouge qui s'invite dans l'image, symbole d'une tradition qui traverse les siècles au cœur des caveaux.

Alain Demon par Jean-François
Claustre en 1993



Gratuit

Horaires : du lundi au samedi de 9h30-12h30 / 13h30-18h
Dès le 17 octobre de 9h30 - 12h30 / 14h - 17h

Rendez-vous à Roannais tourisme,
place Maréchal de Lattre de Tassigny
(Roanne).

VISITE « ROANNE GOURMANDE »

VENREDI 13 OCTOBRE À 9H

ROANNAIS
TOURISME



Tarif
12€ / personne
Nombre de places
limité à 20 personnes.
Durée 2h30

Et si l'on partait à la découverte des bons produits locaux roannais et de sa riche gastronomie ...
Pour cela direction, le marché et les halles pour un savoureux mélange d'histoire, de rencontres et de tentations !

Rendez-vous à Roannais tourisme,
place Maréchal de Lattre de Tassigny
(Roanne).

Infos et réservations :
inscription obligatoire à Roannais Tourisme
ou en ligne sur notre site internet
www.roannais-tourisme.com



CFA PLACE DU MARCHÉ

VENREDI 13 OCTOBRE
DE 9H À 12H

La nouvelle promotion des apprentis du CFA 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.

Gratuit



RENDEZ-VOUS DU TERROIR

RTO s'invite au cœur de la campagne roanaise pour vous proposer des rendez-vous festifs et savourer les produits du terroir de notre région.

SAMEDI 14 OCTOBRE

LAY

Ferme-Auberge La Grange à Liens
5 chemin de Dorthoray à Lay

Repas-spectacle organisé par l'association la Grange à Liens. Spectacle avec l'artiste stéphanois « Ludo Le Presquedigitateur ». Il alterne tours de magie traditionnels (mais toujours renouvelés) avec une subtile implication du public, et mentalisme, nous embarquant petit à petit dans cet univers qui nous désoriente avec plaisir ! On est bluffé ! Un spectacle qui s'adresse à tous, aux jeunes et aux plus adultes.



Tarif
26€ / personne
et tarif réduit pour
les - 15 ans
(contacter l'association)

Infos et réservations :
04 77 63 00 34
accueil@regny.fr
ou **06 60 05 40 87**
jean-francois.cortey123@orange.fr

VENDREDI 20 OCTOBRE À 19H30

CHANGY

Salle d'animations

Repas « **Fascinant week-end Vignobles et Découvertes** » et Roanne Table Ouverte. Dans une ambiance festive et musicale, tout commencera par une dégustation – à l'aveugle – de vins de la Côte Roanaise. Jean-Jacques Banchet, sommelier bien connu, vous accompagnera pour cet apéritif dînatoire suivi d'un repas assis et dansant (plat/fromage/dessert/café).

Tarif
20€ / personne

Infos et réservations :
06 15 01 83 99 ou
ginette.chatillon@orange.fr

SAMEDI 21 OCTOBRE À 18H

AMBIERLE

Théâtre de verdure et
Salle Robert Nicolas



« **Tablée de la confrérie du Vieux Pressoir** » organisée en clôture de la course « Treille en Côte Roanaise ». Un événement inscrit dans le cadre du « **Fascinant week-end** ».

Tarif
25€ / personne

Infos et réservations :
ordreduevieuxpressoir@gmail.com

SAMEDI 21 OCTOBRE À 19H

REGNY

Bar le Régnyçois

Venez savourer les savants mélanges des produits locaux qui feront appel à vos sens. Le repas sera animé par le groupe Les Allumettes.



Tarif
20€ / personne

Infos et réservations :
06 49 87 27 52
M.Copet

PARCOURS GOURMAND « DE L'EAU À LA BOUCHE »

3^e ÉDITION



DIMANCHE 15 OCTOBRE À PARTIR DE 11H

Le conseil de quartier des Bords de Loire vous propose sa 3^e édition de déambulation gourmande. Le nouveau parcours de 7,5km en bords de Loire vous fera découvrir des endroits méconnus. Vous apprécierez les mets et vins proposés par nos partenaires de proximité (restauration avec Ma Chaumière et le Cercle de l'Union, les Vignerons de Côte Roannaise, les Liqueurs Alice et la boulangerie Rémi Mathieu) tout au long de cette balade ponctuée de musique jouée par la «Band'a Bonne Ô»... De belles découvertes gustatives et festives à venir partager dans des sites inattendus !

DÉPART
PARC DE LA MAISON DE
JEANNE - ROANNE
4 HORAIRES DE DÉPART

**Centre Social
Bourgogne**



Tarif
28€ / personne
et tarif réduit 10€
pour les - 10 ans



Infos et réservations :
inscriptions obligatoires auprès du Centre
social Bourgogne au **04 77 71 99 20**
du 4 septembre au 9 octobre.
Nombre de places limitées à 150 personnes.

conseil de quartier
**BORDS DE
LOIRE**

Avec la participation des
Conseils de Quartiers de
la Ville du Coteau



ATELIERS DE CUISINE



VENDREDI 20 OCTOBRE DE 14H30 À 17H30

L'ASSIETTE ROANNAISE



97 Place de Verdun
42640 Saint
Forgeux-Lespinasse

Infos et réservations :
04 77 65 65 99
ou par sms au
06 29 28 46 66

Tarif **145€**
l'atelier pour une
personne
+ dégustation pour
deux personnes

4 dates au choix VENDREDI 6 - 13 - 20 - 27 OCTOBRE À 16H

Tarif **160€**

l'atelier pour une personne
durée 3h
+ dégustation à partir de
19h30 (entrée-plat-dessert)
pour **deux** personnes boissons
comprises

100 chemin
de la Chapelle
42300 Villerest

Infos et réservations :
04 77 69 69 69 ou
auprès du Château
directement

CHÂTEAU DE CHAMPLONG



JEUDI 26 OCTOBRE À 8H30

CFA DU ROANNAIS



155 Route de
Briennon
42300 Mably

Infos et réservations :
04 77 44 83 55
Tarif : **35€**

Chaque participant réalise un
menu pour 2 personnes, en
binôme avec un apprenti du
CFA, sous le contrôle d'un for-
mateur en cuisine.

Le menu réalisé est emporté
par les participants pour être
dégusté à domicile.



DIMANCHE 22 OCTOBRE À 11H

**TERROIRS
« EPICERIE FINE &
CAVE À VIN »**



17, place Georges
Clemenceau
42 300 Roanne

Infos et réservations :

09 67 40 27 61

ou

sebastien.etaix@orange.fr

Tarif
40€ / personne
Durée 1h30

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 8 ans.

SAMEDI 28 OCTOBRE DE 17H À 19H

Tarif
8€ / personne

8 Place du Marechal
de Lattre de Tassigny
42 300 Roanne

Inscription obligatoire à Roannais Tourisme ou en ligne sur notre site internet www.roannais-tourisme.com.

Limité à 20 personnes.

**OFFICE DU TOURISME
DE ROANNE**



Découvrez ou redécouvrez les vins de la côte Roannaise, AOC depuis 1994 au travers d'un atelier œnologie animé par la Confrérie de l'Ordre du Vieux Pressoir pour percer tous les secrets de nos vins.

Roannais
tourisme

RTO DANS LES CLUBS SÉNIORS

MERCREDI 3 OCTOBRE

CLUB SUZANNE LACORE

ROCKET MAN, ELTON JOHN ET MOI
Spectacle musical autour de la vie et
discographie d'Elton John



MERCREDI 11 OCTOBRE



CLUB PAUL VERNAY

AURÉLIE & VÉRIOCA
Chanson brésilienne-française

MERCREDI 18 OCTOBRE

CLUB JEAN PUY

GIPSY EVENT
Musique gitane, rumba et flamenco



CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE

JEUDI 19 OCTOBRE

Le Centre hospitalier se met aux couleurs de RTO ! Florent Boivin et l'équipe de restauration du centre hospitalier s'associent aux chefs de Tables Roannaises le temps d'une journée 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.



RESTAURANT MA CHAUMIÈRE - Frédéric Stalport

RESTAURANT LE BEL'VUE - Loïc Vaillant

PÂTISSERIE CLARISSOU - Pierre Clarissou

FROMAGERIE MONS - Hervé et Laurent Mons

MOF CUISINE, DIRECTEUR PÉDAGOGIQUE INSTITUT LYFE - Florent Boivin

RESTAURANT SAISON - 1 ÉTOILE - Florian Pansin

CUT CUT FESTIVAL

Tarif
50€ / personne
(dîner, spectacle
et projections)

Infos et réservations :
04 77 60 91 11



MERCREDI 18 OCTOBRE À 20H

Créé par l'association CréAction, parrainée par Ludovic Berthillot, le festival de courts métrages d'humour proposera la 5^e édition en 2024.

En attendant, cette année, CutCut propose une soirée inédite dans le cadre de RTO où vous découvrirez :

Une sélection exceptionnelle de courts métrages d'humour. Des scénarios variés, des mises en scène originales interprétées par des acteurs aux talents multiples.

De l'humour, de l'humour et bien sûr encore de l'humour avec :

Une partie spectacle animée avec Raphaël LACOUR, artiste au répertoire imposant dans le domaine de l'humour de la caricature et de l'imitation.

L'AVANT-PREMIÈRE
1 COURS DE LA RÉPUBLIQUE
42 300 ROANNE



UN ÉVÉNEMENT CONCOCTÉ ET ORGANISÉ PAR

Roanne
Le goût de bien vivre

AVEC LE SOUTIEN DE

roannais
AGGLOMÉRATION

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

ROANNE
Simplement irrésistible



Refresco

EAU
D'E
SAIL

carréblanc
PARIS

Roanne



roannetableouverte.com