

• OCTOBRE 2026 •

Festival
RTO
GASTRONOMIE &
SPECTACLE VIVANT
ROANNE TABLE OUVERTE



100 DATES GOURMANDES
24^e ÉDITION



Édito

UN FESTIVAL ANCRÉ *dans une terre* DE GASTRONOMIE !

Avoir initié en 2003 Roanne Table Ouverte pour soutenir nos restaurateurs demeure une de mes grandes fiertés. En quelques années, ce festival unique en France est devenu le lieu de rencontre entre le patrimoine culinaire, la gastronomie et le spectacle vivant. Pour cette édition 2026, près de 100 rendez-vous gourmands rythmeront un mois de festivités, grâce à une programmation riche et variée qui fait la force de cet événement.

*Excellent festival
à toutes et tous !*

infos BILLETTERIE

FESTIVAL IN

DÎNERS-SPECTACLES ET AFTERWORKS

Les réservations s'effectuent directement auprès des restaurateurs. Les dîners débutent à 20h, les afterworks à 19h30 et les déjeuners à 12h30. Nous vous remercions par avance de bien vouloir respecter ces horaires pour le bon déroulement des soirées. Le prix du menu comprend le repas (vin compris) et le spectacle. Programmation, contacts et tarifs pages 52 à 55.

Contact

FESTIVAL ORGANISÉ PAR
LA VILLE DE ROANNE, SERVICE
ÉVÈNEMENTIEL

MAIL : rto@ville-roanne.fr

TÉL. : 04 77 23 21 77

SITE INTERNET : roannetableouverte.fr

VOS SOIRÉES ÉVÈNEMENTIELLES

Soirée de lancement (p.8) • Soirée 3 étoiles (p.9) •
Soirée de clôture (p.10) • Dîners dans le noir (p.11)

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à
Roannais Tourisme dès le 20 juillet.

FESTIVAL OFF

Les animations proposées dans le cadre du off
sont à réserver et à payer directement auprès des
équipements et organisateurs (p. 38 à 51).

Suivez le festival

FACEBOOK : [@Roannetableouverte](https://www.facebook.com/Roannetableouverte)

INSTAGRAM : [@roannetableouverte](https://www.instagram.com/roannetableouverte)

et partagez vos émotions en taguant vos
publications [#roannetableouverte](https://www.instagram.com/roannetableouverte)

YVES NICOLIN
Maire de Roanne
Président de Roannais Agglomération



SOPHIE ROTKOPF
Adjointe en charge de la culture
et de l'évènementiel



JEAN-JACQUES BANCHET
Conseiller municipal en charge des projets du Musée
et Jotillon et du festival Roanne Table Ouverte



Sommaire

Festival IN

*Vos rendez-vous
incontournables*

PAGES 6 > 35

LES SOIRÉES ÉVÈNEMENTIELLES

- P. 8 Soirée de lancement
Aux Halles Diderot
- P. 9 Soirée 3 étoiles
Au Théâtre de Roanne
- P. 10 Soirée de clôture
Au Scarabée
- P. 11 Dîners dans le noir
Restaurant Ma Chaumière

LES DÎNERS-SPECTACLES ET AFTERWORKS

- P. 13 **Les restaurants**
- P. 27 **Les artistes**
 - P. 28 Chanson française
 - P. 30 Théâtre/Cabaret/Humour/Magie
 - P. 32 Folk/Blues
 - P. 33 Musique du monde
 - P. 35 Jazz/Swing
 - P. 35 Musique classique



Festival OFF

*Vos rendez-vous
autour de RTO*

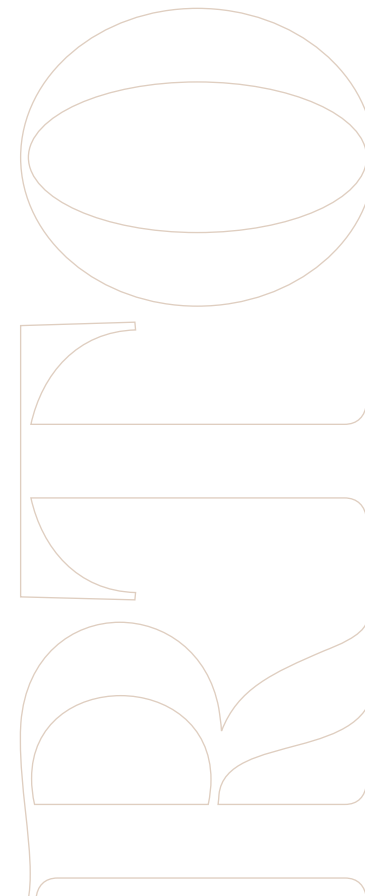
PAGES 38 > 51



- P. 40 SOIRÉES
DU THÉÂTRE
- P. 41 CINÉ MIAM
AVEC LE CONSERVATOIRE
- P. 42 PARCOURS FASCINANT
& GOURMAND À LA CURE
- P. 44 DÉAMBULATION GOURMANDE
- P. 45 RTO DANS LES QUARTIERS
DE LA VILLE
- P. 46 RTO DANS LES CLUBS SENIORS
- P. 47 MATINÉE GOURMANDE
DU CFA DU ROANNAIS
- P. 47 RENDEZ-VOUS DU TERROIR
- P. 48 LES ATELIERS
- P. 50 RTO AU CENTRE HOSPITALIER
- P. 50 FÊTE DE LA SCIENCE
- P. 51 SOIRÉE EN FAVEUR DU TÉLÉTHON

LE RÉCAP
TOUTES LES DATES RTO

P. 52



100
DATES
Gourmandes



Festival IN

- P. 8 **SOIRÉE DE LANCEMENT**
- P. 9 **SOIRÉE 3 ÉTOILES**
- P. 10 **SOIRÉE DE CLÔTURE**
- P. 11 **DÎNERS DANS LE NOIR**
- P. 12 **DÎNERS-SPECTACLES
ET AFTERWORKS**
 - P.13 • Les restaurants
 - P.27 • Les artistes

SOIRÉE DE LANCEMENT

Halles^{aux} Diderot

Bienvenue aux Halles Diderot, un véritable écrin de délices et de saveurs ! Le mois d'octobre débute avec la traditionnelle soirée de lancement du festival : les commerçants des Halles s'unissent aux talentueux restaurateurs roannais, aux viticulteurs de la Côte Roannaise passionnés et à d'autres artisans du goût pour vous faire découvrir le meilleur de la gastronomie roannaise. Et pour rendre cette expérience encore plus magique, laissez-vous porter par la musique festive de la fanfare Le Gumbo. Rejoignez-nous pour une soirée pleine de joie et de gourmandise !



25€

20€ dès 20 places achetées

LUNDI 5 OCTOBRE

18h30 ou 20h30 | Séances au choix

HALLES DIDEROT

12 rue Roger Salengro • 42300 Roanne

— Les sacs à dos, sacs de voyage et tupperware sont interdits dans les Halles.

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à Roannais Tourisme à partir du 20 juillet.

Un cadeau offert par notre partenaire.
carré blanc
PARIS

Avec

L'Association Vinicole Roannaise (AVR)
Les eaux minérales de St-Alban (Refresco)
Roannaise de l'eau

Nous vous remercions par avance de bien vouloir respecter les horaires pour le bon déroulement de la soirée. Chaque séance dure 1h30.

★★★

4^e ÉDITION

SOIRÉE 3 ÉTOILES

Théâtre au municipal

C'est le retour de cette date unique et exceptionnelle de RTO. Dans une scénographie atypique, dégustez un dîner d'excellence dans le cadre majestueux du théâtre de Roanne.

Bienvenue au firmament des saveurs et du spectacle vivant !



Spectacle 2024



200€

Tarif unique

LUNDI 12 OCTOBRE

20h

THÉÂTRE DE ROANNE

1 Rue Molière • 42300 Roanne

— 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. / 80 places disponibles)



☆ *Antoine Bergeron*
RESTAURANT LA CHARPNIÈRE



☆ *Fabien Raux*
RESTAURANT DE LA LOIRE



☆ *Julien Laval*
RESTAURANT DU CHÂTEAU D'ORIGNY

UN DÎNER-SPECTACLE D'EXCEPTION AVEC 3 CHEFS ÉTOILÉS

Trois chefs étoilés s'associent le temps d'une soirée pour vous proposer un repas gastronomique et faire vibrer vos papilles. Et pour éveiller vos autres sens, un spectacle inédit vous offrira le meilleur du spectacle vivant.

Menu composé d'amuse-bouches, entrée, deux plats, fromages de la Maison Mons, desserts de la Maison Pralus et vins à découvrir sur le site roannetableouverte.fr

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à Roannais Tourisme à partir du 20 juillet.

Réservation pour les entreprises au **04 77 23 20 13.**

SOIRÉE DE CLÔTURE *au* Scarabée

Réservez votre vendredi 30 octobre ! Co-organisée par nos talentueux chefs des Tables Roannaises, cette soirée s'annonce comme un véritable festin pour les sens, le tout dans un cadre unique. Cette année, direction les pentes enneigées des stations de ski pour faire la fête dans une ambiance de folie déjantée comme dans les restaurants d'altitude, avec la compagnie des Quidams et leurs joyeux trublions «Les Pops».

Ne manquez pas cette soirée inoubliable !



ÉVÈNEMENT CONCOCTÉ EN PARTENARIAT AVEC DES CHEFS ROANNAIS :

Auberge du Belvédère
Auberge du Crozet
L'Assiette Roannaise
L'Étal Saint Haonnois
Le Bouchon des Halles
Le Petit Prince
Ma Chaumière
Restaurant de la Loire
Tambouille
Pâtisserie chocolaterie Pilati par F. Fernandes
Pâtisserie Au Petit Délice

Avec la participation de la
Fédération des Bouchers de la Loire



40€ /tarif unique

VENDREDI 30 OCTOBRE
à 19h30

LE SCARABÉE
Rue du Marcllet • 42153 Riorges

Billetterie en ligne sur
roannetableouverte.fr
et à Roannais Tourisme
à partir du 20 juillet.

DÎNERS DANS *le* noir

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.



45€

MA CHAUMIÈRE

3 rue Saint-Marc • 42120 Le Coteau

VENDREDI 9 OCTOBRE

20h | Marie Armande
(chansons insulaires, p.34)

SAMEDI 17 OCTOBRE

20h | Duo Niséis
(airs traditionnels scandinaves, p.33)

INFOS ET RÉSERVATIONS
AUPRÈS DU RESTAURATEUR
À PARTIR DU 20 JUILLET
04 77 67 25 93

*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 incroyable.*



Soirées en partenariat avec l'association
Monregard dans le but de mieux appréhender
le quotidien des personnes en situation de
déficience visuelle.
Pour chaque repas acheté, 10€ seront
reversés à l'association.



LES DÎNERS *Spectacles* ET AFTERWORKS

Ils sont l'essence même de Roanne Table Ouverte. Les dîners-spectacles associent gastronomie et spectacle vivant. Découvrez sur les pages suivantes, une recette inégalée composée de tables et artistes d'excellence.



*Nous avons l'un des territoires gourmands
et gourmets les plus riches et les plus variés
de France.*

À travers ce festival, nous mettons en lumière ces chefs et ces tables roannaises qui incarnent l'art de vivre au quotidien.

Les dîners débutent à 20h, les afterworks à 19h30 et les déjeuners à 12h30. Nous vous remercions par avance de bien vouloir respecter ces horaires, mais aussi les artistes pour le bon déroulement des soirées.

Les réservations des dîners-spectacles s'effectuent directement auprès des restaurateurs à partir du 20 juillet.

DINERS-SPECTACLES

Le prix du menu comprend le repas et le spectacle (vin et café compris).

AFTERWORKS

Le prix de la soirée comprend apéritif, planche salée, et planche sucrée (vin, café compris) et le spectacle.



Chanson
française



Théâtre, Cabaret,
Humour, Magie



Folk, Blues



Musique
du monde



Jazz, Swing



Musique
classique

LES DÎNERS
Spectacles
ET AFTERWORKS

CHOISISSEZ
votre
TABLE

P. 13 > 23





AU FOUR DE ST-JEAN

10, place Saint-Jean
SAINT-JEAN-SAINT-AURICE



DAVYNA AMORÈS ET BENJAMIN LOYNET

Tous les chemins menant à Saint-Jean-Saint-Maurice, les bourguignons Benjamin Loynet et Davyna Amores ont succombé il y a 11 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 jeanmaurigois doué pour le bien vivre.

RÉSERVATION 04 77 62 96 04

SAM. 10 OCTOBRE | 20h

Le Caribou Volant (p.28)



AU JARDIN GOURMAND

1 Allée Claude Barge
ROANNE



LILIAN ET MATHILDE DEAL

Quand la campagne s'invite en ville ! Situé sur les bords de Loire, Au jardin gourmand vous convie dans un cadre bucolique, chaleureux et gourmand. Depuis cinq ans, l'établissement bistrannique allie cuisine raffinée et ambiance décontractée, avec un amour prononcé pour les produits frais et de saison. Au sein d'un intérieur fraîchement renouvelé, attendez-vous à savourer l'instant. Que ce soit pour un déjeuner, un dîner, un apéritif entre amis ou une pause sucrée, Au Jardin Gourmand est le lieu idéal pour se détendre et se régaler.

RÉSERVATION 04 77 67 18 52

JEU. 29 OCTOBRE | 20h

Trioff (p.35)



AUBERGE DE BOISSET

Le Bourg
NOTRE-DAME-DE-BOISSET



FRÉDÉRIC ET KRISTEN PILON

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.

RÉSERVATION 04 77 62 82 73

JEU. 22 OCTOBRE | 20h

Cécile Corbel (p.33)



JEU. 29 OCTOBRE | 20h

Les Tit'Nassels (p.29)



AUBERGE DU BELVÉDÈRE

2100, Route Touristique
COMMELLE-VERNAVY



JÉRÔME BÉROUD ET EDITH REYNARD

À Commelle-Vernay, depuis 1997, L'Auberge du Belvédère nous réserve, outre un panorama époustouflant 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 traditionnelle avec passion, exclusivement maison, avec en tête de proue, les fameuses grenouilles d'Edith, « fameuses » étant un doux pléonisme, et des pièces de bœuf charolais également sans pareilles. En hiver la salle avec sa cheminée réchauffe les cœurs et l'été la terrasse panoramique et ombragée attire des adeptes qui viennent de loin... très loin.

RÉSERVATION 04 77 72 94 55

JEU. 8 OCTOBRE | 20h

Trioff (p.35)



AUBERGE DU CROZET

59, Place du Puits
LE CROZET



CHRISTOPHE ET NAZHA DÉSIRÉE

Dans cette bâtisse en pierres seyant au village médiéval du Crozet, Nazha et Christophe Désirée nous font voir du pays, le nôtre, depuis bientôt 5 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 !

RÉSERVATION 04 26 54 63 22

JEU. 8 OCTOBRE | 20h

Louis Mezzasoma (p.32)



VEN. 9 OCTOBRE | 20h

Les Michels (p.29)



JEU. 15 OCTOBRE | 20h

Diogo Cadaval (p.33)



JEU. 22 OCTOBRE | 20h

Swing Gamblers (p.35)





BISTRO BEAULIEU

10, Rue de Saint-André
RIORGES



PIERRE ET LAURICE FULACHIER

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.

RÉSERVATION 04 77 23 12 27

MAR. 6 OCTOBRE|20h
Les Michels (p.29)



BISTROT LES 4 SOURCES

33, Grande Rue
SAINT-ALBAN-LES-EAUX



GENNARO TIA ET ELODIE WITT

Des murs de pierres, un sol en bouchons de bouteilles pour donner le la, une ambiance molletonnée et des airs de vacances... Depuis bientôt 3 ans, Elodie Witt et Gennaro Tia gèrent leur établissement au gré des états du marché et des 4 saisons.

RÉSERVATION 04 77 62 81 09

LUN. 5 OCTOBRE|20h
Les Swinggirls (p.30)



CHÂTEAU D'ORIGNY

2210, Route de Roanne
OUCHES



★ GUIDE MICHELIN



JULIEN LAVAL ET WERNER DE CLIPPEL

Le Château d'Origny a trouvé sa place dans la cour des grands chefs ! 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.

RÉSERVATION 04 77 72 52 67

MER. 21 OCTOBRE|20h
Swing Gamblers (p.35)



DOMAINE DE CHAMPLONG «BRASSERIE 9-18»

100, Chemin de la Chapelle
VILLEREST



TIM ANGELO

Au pied du golf 27 trous du Domaine de Champlong, la Brasserie 9.18 vous accueille dans un esprit club house convivial ! Dans l'ancienne ferme Darfeuille rénovée, l'établissement propose une carte réalisée par le Chef Tim Angelo aux accents locaux, du fait maison concocté avec des produits authentiques. Forte d'un savoir-faire hérité des restaurants méditerranéens, la maison exprime notamment son amour pour le poisson, tandis que pièces de bœufs et andouillettes s'invitent aussi à table pour satisfaire toutes les envies. Ici, au gré d'un vrai travail dans l'assiette, les plats se veulent simples, rapides, efficaces... et accessibles à tous les publics.

RÉSERVATION 04 77 69 69 69

VEN. 16 OCTOBRE|20h
Trioiff (p.35)



LUN. 26 OCTOBRE|20h
Théâtre à la carte (p.31)



MAR. 20 OCTOBRE|20h
Les Tit'Nassels (p.29)



DOMAINE DE CHAMPLONG «AU CUVAGE DU CHÂTEAU»

100, Chemin de la Chapelle
VILLEREST



OLIVIER ET VÉRONIQUE BOIZET

RÉSERVATION 04 77 69 69 69



DOMAINE DE CHAMPLONG «LA TABLE L'ESSENTIEL»

100, Chemin de la Chapelle
VILLEREST



OLIVIER ET VÉRONIQUE BOIZET

Depuis 33 ans déjà, 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.

RÉSERVATION 04 77 69 69 69

MAR. 6 OCTOBRE|20h
Les Swinggirls (p.30)



MAR. 13 OCTOBRE|20h
Chirose (en duo) (p.32)



MAR. 27 OCTOBRE|20h
Duo Canopée (p.35)





ENTRE DEUX Ô

72 bis Quai Commandant Lherminier
ROANNE



SÉBASTIEN BRISEBRAS ET RAPHAËL DESBROSSE

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.

RÉSERVATION 04 77 23 91 03

MER. 14 OCTOBRE|20h
Chirose (en duo) (p.32)



L'ASSIETTE ROANNAISE

97, Place de Verdun
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE



CAROLE ET CHRISTOPHE GUILLON

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

RÉSERVATION 04 77 65 65 99

MER. 7 OCTOBRE|20h
Les Swingirls (p.30)



JEU. 15 OCTOBRE|20h
Pandora Duo (p.34)



JEU. 22 OCTOBRE|20h
O'Tridal (p.34)



L'AVENTURE

24, Rue Pierre Dépierre
ROANNE



JEAN-LUC, ADRIANE ET PIERRE-ALBAN TRAMBOUZE

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 les chefs Pierre-Alban et Jean-Luc Trambouze. L'esprit d'une « Baronne » rendue culte par chaque gâteau marrons-pralines réalisé par Pierre-Alban et par Adriane qui s'occupe des clients en salle tout comme elle auparavant. Seules routines : le 45 ans de casseroles, le tartare coupé au couteau parfumé à la menthe, au gingembre et à la truffe. Le reste n'est qu'Aventure.

RÉSERVATION 04 77 68 01 15

VEN. 21 OCTOBRE|20h
Tout le monde écrit des chansons (p.31)



MAR. 27 OCTOBRE|20h
Théâtre à la carte (p.31)



L'ÉTAL SAINT-HAONNOIS

135, Place François Grangier
SAINT-HAON-LE-VIEUX



JEAN-HUGUES VANDEVILLE

Passionnés parmi les passionnés, Betty et Jean-Hugues Vandeville sont depuis plus de trois ans 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.

RÉSERVATION 07 60 96 78 77

JEU. 8 OCTOBRE|20h
Les Michels (p.29)



MAR. 13 OCTOBRE|20h
Le show qui must go on (p.30)



MAR. 20 OCTOBRE|20h
Au menu ce soir (p.28)



MAR. 27 OCTOBRE|20h
Enzo Stark (p.30)



LA BASTIDE DE CHÂTEL

9, Place Verdun
SAINT-HAON-LE-CHÂTEL



THIBAUD CUCHERAT ET BÉRÉNICE POZIN

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.

RÉSERVATION 04 77 66 91 60

JEU. 8 OCTOBRE|20h
Marie Armande (p.34)



JEU. 29 OCTOBRE|20h
Pandora Duo (p.34)



LA PLACE ROUGE

2, Place du Marché
ROANNE



NICOLAÏ ET OKSANA RAPAPORT ET LEURS FILLES, ELISABETH ET ANASTASIA

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 russe faite de borshtch, pelmenis, koklietkis et autre saumon salé maison. Nicolaï, sa femme Oksana et leurs filles Elisabeth et Anastasia, 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 !

RÉSERVATION 06 19 31 70 96

MER. 14 OCTOBRE|20h
Vincent Prémel (p.29)



MER. 28 OCTOBRE|20h
Baptiste Dupré (p.28)





LAYALI

88 Rue Jean Jaurès
ROANNE



HICHAM EL MOUKADDEM ET MAHMOUD ZAKHOUR

Inutile de prendre l'avion pour voyager ! À Layali, le bout du monde se trouve dans votre assiette. Depuis 10 ans, Hicham El Moukaddem et son équipe familiale partagent une cuisine méditerranéenne à tendance libanaise, célèbre pour ses mezzé colorés. Un art de vivre aux spécialités abondantes et plats généreux faits maison ! Ici, tout repose dans l'art de l'assemblage de produits locaux et frais, ainsi que la délicatesse des arômes. Une invitation à la découverte pour tout citoyen du monde qui se respecte !

RÉSERVATION 04 77 78 42 24

MAR. 27 OCTOBRE|20h
Pandora Duo (p.34)



LE 202

3, Rue Georges Ducas
ROANNE



VANESSA FARJOT

En plus de 25 ans de métier, Vanessa Farjot est passée par les cuisines des plus beaux établissements étoilés Michelin de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Avec le 202, elle propose désormais une cuisine bistrannique et réalisée à partir de produits frais et locaux. À deux pas du théâtre et de l'hôtel de ville, elle vous accueille dans un cadre chic et décontracté. Un lieu de vie où la cheffe a décidé de partager avec ses convives, en toute transparence, sa cuisine 100 % faite maison ! Parce que voir son plat prendre vie sous ses yeux rend encore plus savoureuse l'expérience culinaire...

RÉSERVATION 09 82 29 06 85

MER. 7 OCTOBRE|20h
Les Michels (p.29)



LE BEL'VUE

Le Bourg
LE CERGNE



LOÏC VAILLANT

Une vue panoramique sur les Monts du Haut Beaujolais, un jardin paysagé assorti d'une terrasse panoramique et élégante avec vue sur les Monts du Haut Beaujolais. Vous êtes dans le village du Cergne, à l'hôtel-restaurant gastronomique le Bel'Vue. Valérie et Loïc Vaillant en sont depuis 36 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.

RÉSERVATION 04 74 89 87 73

SAM. 10 OCTOBRE|20h
Enzo Stark (p.30)



SAM. 17 OCTOBRE|20h
Pandora Duo (p.34)



LE BISTROT

30, Place Prom. Populle
ROANNE



PASCAL ROCHETTE

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 !

RÉSERVATION 04 77 72 28 19

MER. 21 OCTOBRE|20h
Au menu ce soir (p.28)



MER. 28 OCTOBRE|20h
Morjane Ténéré (p.32)



LE BOUCHON DES HALLES

HALLES DIDEROT
12, Rue Roger Salengro
ROANNE



AUDREY ET DAVID LARDY

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 plus de 10 ans, l'ambiance authentiquement bistrot et multigénérationnelle du lieu en fait un incontournable pour tous les mordus du terroir.

RÉSERVATION 04 77 70 02 38

JEU. 15 OCTOBRE|20h
Duo Niséis (p.33)



MAR. 20 OCTOBRE|20h
Tout le monde écrit des chansons (p.31)



JEU. 22 OCTOBRE|20h
Au menu ce soir (p.28)



MAR. 27 OCTOBRE|20h
Morjane Ténéré (p.32)



LE COQ ET LA MULE

63 Rue Albert Thomas
ROANNE



MARTA MULET MOLINS

Hola Bienvenido chez Marta, catalane et fière de l'être ! En poussant la porte de l'établissement, vous êtes immédiatement happés par l'ambiance chaleureuse des lieux et les personnalités solaires du personnel. Le coq (en référence à la France, pays de son mari) et la mule (animal emblématique de la Catalogne), c'est une plongée en terre catalane ! L'incontournable de la carte ? Le poulpe « à la Marta », que tout convive se doit de déguster au moins une fois. Ici, la cuisine est une fête et elle se savoure avec générosité.

RÉSERVATION 09 51 72 17 93

VEN. 16 OCTOBRE|20h
Diogo Cadaval (p.33)



LUN. 26 OCTOBRE|20h
Morjane Ténéré (p.32)





LE DÔME - LA BRASSERIE

62 Cr de la République
ROANNE



LAURENT REYMERI ET GEOFFREY MAISONHAUTE

Deux salles, deux ambiances face à la gare de Roanne ! Au Dôme, vivez une double expérience culinaire dans un même lieu. Deux univers s'offrent à vous, unis par une même passion du goût. Le restaurant bistrannique, moderne et créatif, confectionne des menus renouvelés chaque semaine où chaque plat se veut raffiné. Tandis qu'une brasserie reprend les grands classiques de la gastronomie, avec une cuisine française généreuse et réconfortante. À chaque salle son histoire et son atmosphère pour satisfaire toutes les envies !

RÉSERVATION 04 58 98 08 25

MER. 28 OCTOBRE|20h

Théâtre à la carte (p.31)



LE PETIT PRINCE

28, Rue des Marronniers
SAINT-ALBAN-LES-EAUX



BENJAMIN ET MARYLOU BAYLOT
ET JEAN FRANÇOIS REURE

C'est dans le joli village de Saint-Alban-les-Eaux, au cœur de la Côte Roannaise, terre de vignes et de gastronomie que se niche Le Petit Prince. L'établissement, devenu en près de 40 ans une institution pour les locaux, comme une adresse incontournable de la clientèle de passage, a accueilli en ce début d'année, un nouveau duo de chefs au parcours étoilé, Marylou et Benjamin Baylot vont vous faire vivre une expérience culinaire unique ! Leur cuisine est à l'image de leur génération : créative, vivante, engagée, mêlant raffinement, gourmandise et voyages !

RÉSERVATION 04 77 65 87 13

JEU. 8 OCTOBRE|20h

Les Swingirls (p.30)



MER. 14 OCTOBRE|20h

Le show qui must go on (p.30)



MER. 21 OCTOBRE|20h

Cécile Corbel (p.33)



MER. 28 OCTOBRE|20h

Duo Canopée (p.34)



LE PRIEURÉ

11 Rue de la Mairie
AMBIERLE



ARMAND FAUQUET ET YANN GONZALEZ

Au cœur du village d'Ambierle, une cuisine de sens se dévoile avec discrétion et éclat ! Restaurant haut de gamme repris depuis un an par Yann Gonzalez et son équipe, le Prieuré accueille ses convives dans une atmosphère intimiste et propice à la déconnexion. Ce lieu de gastronomie célèbre le territoire : chaque détail de sa cuisine est pensé pour sublimer l'instant. Au rythme des saisons, les menus composent une fusion sensible des saveurs, avec un goût certain pour l'essentiel. Laissez-vous surprendre !

RÉSERVATION 04 74 17 10 69

MAR. 20 OCTOBRE|20h

Cécile Corbel (p.33)



LE TILIA

Place du Plaisir
JOUX



ANDRÉ CHOUVIN

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.

RÉSERVATION 04 74 05 19 46

VEN. 30 OCTOBRE|20h

Baptiste Dupré (p.28)



LES DOCKS RESTAURANT

45 Quai Commandant Lherminier
ROANNE



THIERRY ET GÉRALDINE FERNANDES

Vue imprenable sur le canal. Poussons la porte du restaurant bistrannique, accueillis par Géraldine, la femme du chef. Dans une ambiance intimiste, découvrons une cuisine raffinée, de saison, qui ne se prend pas au sérieux ! Pensé avec des produits frais selon les arrivages, le menu du midi évolue chaque semaine et favorise le circuit court. Le soir, place au partage avec une sélection de planches à partager, à déguster autour d'un verre, dans une atmosphère plus libre et conviviale !

RÉSERVATION 04 81 17 10 46

JEU. 15 OCTOBRE|20h

Chirose (en trio avec

Raoul Chichin) (p.32)



LES GENS HEUREUX

15, Rue du Tacot
RENAISON



SANDRINE FOUILLAND ET STÉPHANE SUBRIN

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 bistrannique (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.

RÉSERVATION 09 88 01 95 64

VEN. 9 OCTOBRE|20h

Le Caribou Volant (p.28)



JEU. 15 OCTOBRE|20h

Le show qui must go on (p.30)





MA CHAUMIÈRE

3, Rue Saint-Marc
LE COTEAU

Menu 48€



FRÉDÉRIC STALPORT

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.

RÉSERVATION 04 77 67 25 93

JEU. 8 OCTOBRE|20h

Le Caribou Volant (p.28)



VEN. 9 OCTOBRE|20h

Marie Armande
(dîner dans le noir, p.11)



VEN. 16 OCTOBRE|20h

Vincent Prémel (p.29)



SAM. 17 OCTOBRE|20h

Duo Niséis
(dîner dans le noir, p.11)



O'TEMPO

42, Avenue Carnot
ROANNE

Menu 60€



SANDRO GERACE

En plein cœur du centre-ville, découvrez l'univers du chef Sandro Gerace en vous invitant à la table d'O'Tempo ! D'inspiration franco-italienne, sa cuisine bistrannique est une cuisine gourmande élaborée à partir de produits frais et dégustée dans une ambiance décontractée. Chez O'Tempo, le rythme est trouvé et les plats sont servis selon les saisons. La petite touche en plus... le chef travaille en étroite collaboration avec un chef pâtissier expérimenté.

RÉSERVATION 04 77 63 10 52

VEN. 9 OCTOBRE|20h

Enzo Stark (p.30)



PAPILLES

9, Place Georges Clémenceau
ROANNE

Menu 59€



QUENTIN JANET ET ELÉA HUBRY

Avec Papilles, leur établissement niché place Clémenceau, Quentin et Eléa ont souhaité régaler leurs convives dans le respect de la planète. Chaque midi, dans la vaisselle chinée, leurs convives découvrent des plats savoureusement originaux et raffinés. Un menu bistrannique unique élaboré à partir de produits locaux, dans le respect du zéro perte cher à ce couple de trentenaires. Car ici, la cuisine se vit et se déguste, sans artifice. Le bonheur de savourer en toute authenticité !

RÉSERVATION 04 77 60 24 43

MER. 7 OCTOBRE|20h

Marie Armande (p.34)



JEU. 15 OCTOBRE|20h

Vincent Prémel (p.29)



RESTAURANT D'APPLICATION DU CFA DU ROANNAIS

155, Route de Briennon
MABLY

Menu 48€



DAVID PIQUET ET LAURENT DUPUY

Depuis plus de 15 ans, les apprentis du CFA du Roannais de la filière restauration (cuisine et service) disposent d'un terrain privilégié pour faire leurs armes : un restaurant d'application ouvert au public sur réservation. Sous l'égide de David Piquet et Laurent Dupuy, les apprentis apprennent à maîtriser les secrets de la gastronomie selon des thématiques précises (brasserie, bistrannique, gastronomie...). La pédagogie devient une expérience gourmande !

RÉSERVATION EN LIGNE SUR

cfa.fr/prestations/restaurant-pedagogique

VEN. 23 OCTOBRE|12h30

O'Tridal (p.34)



RESTAURANT DE LA LOIRE

30, Rue de la Berge
POUILLY-SOUS-CHARLIEU

Menu 139€

★ GUIDE MICHELIN
ET ÉTOILE VERTE AU GUIDE MICHELIN



FABIEN ET MARIE RAUX

En novembre 2021, Marie et Fabien Raux insufflaient un nouvel élan à cette adresse du Roannais. Moins d'un an plus tard : une étoile Michelin, suivie de l'étoile verte pour leur engagement durable, puis 3 toques et 15,5/20 au Gault & Millau. Aujourd'hui, la cuisine de Fabien se décline en menus 3, 5, 6 ou 7 temps. Chaque produit est travaillé avec précision et sincérité, en lien étroit avec les producteurs locaux. Les légumes, eux, viennent directement de leur propre jardin.

RÉSERVATION 04 77 60 81 36

JEU. 8 OCTOBRE|20h

Enzo Stark (p.30)



VEN. 16 OCTOBRE|20h

Duo Niséis (p.33)



JEU. 22 OCTOBRE|20h

Tout le monde écrit des
chansons (p.31)



JEU. 29 OCTOBRE|20h

Baptiste Dupré (p.28)





AFTER *Work*

Une formule idéale pour partager un moment festif autour de planches à déguster entre copains ou en bonne compagnie.



ENTRE NOUS

10, Place des Promenades Populle
ROANNE



MARIE VALTY ET GRÉGORY PEREIRA

Entre Nous est une invitation à la convivialité, au partage et aux échanges. Une décoration soignée, inspirée Art Déco et complétée par des matières dites chaudes, vous plonge dans un univers chaleureux appelant à la pause. Au près de Marie et Greg, on a tout simplement envie de prendre le temps, de s'attarder, à n'importe quelle heure de la journée. Ici, le « comme à la maison » retrouve toutes ses lettres de noblesse.

RÉSERVATION 06 45 83 02 17

SAM. 17 OCTOBRE | 19h30

Diogo Cadaval (p.33)



SAM. 24 OCTOBRE | 19h30

O'Tridal (p.34)



LE NOTA BENE

8 Pl. du Marché
ROANNE



FRANÇOIS PASSEMARD ET LAURENT GRISGLIONE

Deux frères, une même passion : celle de recevoir comme à la maison ! En plein cœur de ville, le Nota Bene propose une cuisine traditionnelle, gourmande et raffinée. Autour d'une table généreuse, la maison cultive un véritable esprit de convivialité. Du mardi au samedi, le restaurant propose chaque midi une carte resserrée. À l'heure de l'apéro, les verres se remplissent et les planches gourmandes se partagent du jeudi au samedi. Bienvenue chez eux... comme chez vous.

RÉSERVATION 04 77 23 05 98

MER. 7 OCTOBRE | 19h30

Louis Mezzasoma (p.32)



LE FOODCOURT DES DOCKS

45 Quai Commandant Lherminier
ROANNE



THIERRY ET GÉRALDINE FERNANDES

Un tour du monde culinaire en cinq étapes ! Concept inédit dans le nord de la Loire, ce foodcourt nouvelle génération autour des cuisines du monde vous invite à l'évasion. Dans une ambiance festive face au port de Roanne, l'établissement vous propose les tendances street food, spécialités étrangères qui vous feront saliver. Déambulez parmi les cinq comptoirs thématiques (Afrique, Amérique, Asie, Europe et desserts du monde) et laissez vos papilles voyager !

RÉSERVATION 04 81 17 10 46

MAR. 6 OCTOBRE | 19h30

Les Tit'Nassels (p.29)



LES DÎNERS
Spectacles
ET AFTERWORKS

CHOISISSEZ
votre
AMBIANCE

P. 27 > 34



Chanson française

Crédit : Tom Guenot



AU MENU CE SOIR ! NOUVEAU

📍 virginiecapizzirenojoao 📍 aumenucesoir_leduo
🌐 virginiecapizzi.com

CONCERT À DÉGUSTER POUR PAPILLES AUDITIVES

Grands classiques de la chanson française arrangés à leur sauce avec talent et humour, et raretés musicales à la saveur inégalable composent ce menu d'exception. Des *Artichauts* pratiques chantés par Georges Milton aux *Haricots* poétiques de Bourvil, de l'incroyable *Vache à mille francs* racontée par Jean Poiret au *Coq mitonné* par Claude Nougaro quand la pendule sonne l'heure du repas, Virginie et Reno réveillent vos papilles et vos oreilles à coups de notes savoureuses. Desserts et douceurs ne sont pas oubliés. Que vous craquiez pour *La confiture* des Frères Jacques ou préféreriez les glaces *d'Aragon et Castille de B.* Lapointe, vous trouverez votre bonheur, c'est sûr ! Côté boissons, le vin est à l'honneur avec quelques grands crus comme *Je bois* (B. Vian) ou *Je suis sous* (Cl. Nougaro) mais *L'eau à la bouche* (S. Gainsbourg) reste une saine option pour les déshydratés. Un *Couleur café* pour finir en beauté et vous aurez peut-être droit... à la surprise des chefs.

20 OCT|20H • L'Étal Saint Haonnois (p.19)

21 OCT|20H • Le Bistrot (p.21)

22 OCT|20H • Le Bouchon des Halles (p.21)



Crédit : Stéphanie Tripot



BAPTISTE DUPRÉ ! NOUVEAU

📍 baptiste.dupre.official
🌐 arianeproductions.com/baptiste-dupre

CHANSON FOLK

Avec « Pour la beauté du geste », Baptiste Dupré revient à l'essence de son art. Un spectacle d'une simplicité profonde où tout coule : mots, flow, émotions. Balades folks aux touches jazzy, slam percutant, boucles enivrantes : sa plume tendre et lucide relie l'intime à l'universel, avec humour. Pour la première fois, il est accompagné de Johanne Mathaly, dont le violoncelle et les chœurs subliment ses chansons.

28 OCT|20H • La Place Rouge (p.19)

29 OCT|20H • Restaurant de la Loire (p.25)

30 OCT|20H • Le Tilia (p.23)



LE CARIBOU VOLANT ! NOUVEAU

📍 caribou.volant 📍 le_caribou_volant_officiel
🌐 lecaribouvolant.com

CHANSON FRANÇAISE

« Bohème théorie »
Du Paris bohème aux cimes italiennes en passant par le souffle du Québec, Le Caribou Volant embrasse une chanson libre, voyageuse et pleine de joie. Ses chansons sont nourries de voyages et d'histoires, mêlant violon, mandoline, guitare, clavier et flûte traversière à des voix complices et naturelles. Des toits de Paris à l'appartement de Jano le Québécois en passant par les sentiers d'une Baïta italienne, leurs histoires s'entremêlent avec tendresse, coup de théâtre et éclats de rire. Yoan Giansetto & Ninon Moreau voguent entre jazz, reggae et musique folk, créant un son éclectique profondément ancré dans l'art de la chanson. Un concert lumineux à ne pas rater !

8 OCT|20H • Ma Chaumière (p.24)

9 OCT|20H • Les Gens Heureux (p.23)

10 OCT|20H • Au Four de Saint-Jean (p.14)



Chanson française

Crédit : Fabrice Rana



LES MICHEL

📍 les.michels.les.vrais 📍 les.michels.les.vrais
🌐 les-michels.fr

CHANSONS FRANÇAISES HUMORISTIQUES

Duo poétique et loufoque, les Michels partagent contrebas et ukulélé pour revisiter avec humour et élégance le répertoire du patrimoine culturel francophone. Ils interprètent à la demande du public des chansons de chanteurs décédés, comme Michel Brassens, Michel Nougaro, Michèle Piaf, Michel Dassin ou même Michel Delpech. Ils peuvent chanter aussi en yaourt si les gens le réclament vraiment. Interactif et transgénérationnel, leur répertoire permet à tous de se retrouver autour de chansons que l'on redécouvre dans une simplicité étonnante, émouvante et jubilatoire !

6 OCT|20H • Bistro Beaulieu (p.16)

7 OCT|20H • Le 202 (p.20)

8 OCT|20H • L'Étal Saint Haonnois (p.19)

9 OCT|20H • Auberge du Crozet (p.15)



Crédit : Laurent Oubier



LES TIT'NASSELS

📍 titnassels 📍 les_tit_nassels
🌐 greenpiste-records.com/artistes/les-tit-nassels

CHANSON FRANÇAISE

Avec 26 ans de carrière au compteur, Les Tit'Nassels, nous reviennent au Festival RTO présenter leur 12^e album studio intitulé « Les Autres ». Dans un monde qui tend à se refermer sur lui-même, le titre de leur nouvel opus résonne comme un rappel essentiel : « sans les autres, nous ne sommes rien » ! Axl et Sophie, reprennent ainsi le singulier récit de leurs vies, de nos vies, de l'entrelacement de celles-ci, en se tournant encore plus vers ce qu'ils penchaient déjà : *Les Autres*. En poésie et tout en tendresse, sur des mélodies et des arrangements musicaux qui les rendent reconnaissables dès les premières notes, les « enfants du pays », pour le plus grand bonheur de nos oreilles, sont de retour !

6 OCT|19H30 • Le Foodcourt des Docks (p.26)

20 OCT|20H • Domaine de Champlong
(Le Cuvage) (p.17)

29 OCT|20H • Auberge de Boisset (p.14)



VINCENT PRÉMEL ! NOUVEAU

📍 vincentpremelofficiel 📍 vincent_premel
🌐 vincentpremel.fr

MORCEAUX INTIMISTES ET ODES À LA FÊTE

De retour d'un voyage au long-cours en Amérique du Sud, le chanteur voyageur Vincent Prémel revient avec un 3^e album *Café Campesino* retraçant ses escalas, sa burlingue et ses histoires. Après *Fleurs de béton* et *Un café, une bière ou un tour du monde*, il continue de composer la bande-originale de sa vie avec une gouaille et une humanité simple et généreuse.

14 OCT|20H • La Place Rouge (p.19)

15 OCT|20H • Papilles (p.24)

16 OCT|20H • Ma Chaumière (p.24)



Théâtre, Cabaret, Humour, Magie



ENZO STARK

! NOUVEAU

Facebook: [Enzostarkmagie](#) Instagram: [enzo_stark_magicien](#)
Website: [enzostarkmagie.com](#)

MAGIE

Magie visuelle et mentalisme se rencontrent pour créer un moment simple, direct et surprenant. Les cartes changent sous vos yeux, les objets apparaissent ou disparaissent, et vos pensées semblent parfois se lire à voix haute. Pas besoin d'y croire pour être surpris. Juste l'envie de se laisser étonner quelques minutes. Un instant clair, impactant et mémorable, à partager ensemble.

8 OCT|20H • Restaurant de la Loire (p.25)

9 OCT|20H • O'Tempo (p.24)

10 OCT|20H • Le Bel'Vue (p.20)

27 OCT|20H • L'Étal St Haonnois (p.19)



LE SHOW QUI MUST GO ON

Website: [associationasvi.com/show-qui-must-go-on](#)

SPECTACLE MUSICAL HUMORISTIQUE

Patrick et Gaby ne se connaissent pas. Musiciens, chanteurs, bruiteurs, ils vont devoir jouer ensemble. Un véritable show à l'américaine, ou presque !

Le seul souci, c'est que le technicien n'a pas fini de tout installer et le public va bientôt arriver. Ils doivent donc préparer le spectacle : réglages des instruments, des lumières et surtout le choix des chansons à faire pour plaire au public. Patrick (Guillaume Nocturne) a une culture de variétés et de chansons françaises tandis que Gaby (Xavier Vilsek) a une culture anglo-saxonne, rock/jazz : entre égos et imprévus le spectacle se passera-t-il comme prévu ?

13 OCT|20H • L'Étal St Haonnois (p.19)

14 OCT|20H • Le Petit Prince (p.22)

15 OCT|20H • Les Gens Heureux (p.23)



LES SWINGRILS

Facebook: [LesSwingirls](#) Instagram: [les_swingirls](#)
Website: [swingirls.fr](#)

SPECTACLE MUSICAL

Imaginez des banderoles où seraient écrits leurs rages, leurs rêves, leurs espoirs, ceux qui se nichent dans le tout petit quotidien comme dans les grands moments, ceux qui font rire, et rire aux larmes même, quand il n'y a plus que ça à faire pour résister et avancer : ce sont les Swingirls... Ces 3 filles survoltées à l'humour décapant reviennent pour notre plus grand plaisir nous présenter leur nouveau spectacle : « Révolutions », c'est plus qu'un concert, c'est un véritable show musical et humoristique, fort en gueule et tout tendre.

5 OCT|20H • Bistrot les quatre sources (p.16)

6 OCT|20H • Domaine de Champlong
(La Table L'Essentiel) (p.17)

7 OCT|20H • L'Assiette Roannaise (p.18)

8 OCT|20H • Le Petit Prince (p.22)



Théâtre, Cabaret, Humour, Magie



Crédit : Gaëlle Simon

THÉÂTRE À LA CARTE

Website: [dunacteurlautre.eu/theatre-a-la-carte](#)

MENU THÉÂTRAL GASTRONOMIQUE

On choisit ce que l'on mange, alors pourquoi pas ce que l'on voit ? Le concept est simple : une carte digne d'un grand restaurant et le spectateur choisit son propre menu théâtral parmi une déclinaison d'entrées classiques, de plats burlesques et de desserts contemporains, sans oublier menu enfant et autres mets inattendus... Tous les 3 toqués de la scène, Julien Nacache, Louis-Aubry Longerey et Lola Letarouilly vous interpréteront à la carte des scènes d'auteurs cultes. À table ! Ça va refroidir !

26 OCT|20H • Brasserie 9-18 (p.17)

27 OCT|20H • L'Aventure (p.18)

28 OCT|20H • Le Dôme (p.22)



Crédit : Ludovic Letot

TOUT LE MONDE ÉCRIT DES CHANSONS

! NOUVEAU

Facebook: [Julien-Joubert-Pro](#) Instagram: [julienjoubert](#)
Website: [linktree/julienjoubert](#)

ONE MAN SHOW PÉDAGOGIQUE ET MUSICAL

Sous la douche, en marchant ou dans la voiture : Tout le monde écrit des chansons ! Cette séance publique ne donnera pas la recette pour écrire un tube mais elle permettra à chacun, qu'il soit musicien ou non, de pénétrer de manière ludique et théâtrale les mystères de la composition. À l'issue de cette soirée, harmonie, mélodie, prosodie, modulation... n'auront plus de secrets pour vous.

En 1h10 environ, vous aurez : composé une chanson, traversé l'histoire de la musique, pénétré un peu la vie d'un compositeur vivant, mais surtout, vous aurez ri !

Une séance pour petits (à partir de 7 ans) et grands (jusqu'à 2,08 m).

20 OCT|20H • Le Bouchon des Halles (p.21)

21 OCT|20H • L'Aventure (p.18)

22 OCT|20H • Restaurant de la Loire (p.25)





Folk, Blues

Crédit : Gaëlle Simon



CHIROSE

! NOUVEAU

BLUES & FOLK

Chirose, c'est le point de ralliement de trois âmes vagabondes : Raoul Chichin, Pacôme Rotondo et Théo Serres. Ensemble, ils sculptent une folk habitée, un blues aux pieds nus qui puise sa force dans les racines du bayou.

Ici, la musique est une conversation à trois voix et six mains. À la fois guitaristes et chanteurs, les trois complices jouent avec les nuances de l'intimité : tantôt une voix s'élève seule, brute et sans fard ; tantôt elles se cherchent en duos complices, avant de se fondre dans une puissance chorale à trois voix. Ces harmonies vocales s'entrelacent aux vibrations des cordes, créant une texture sonore organique qui respire à l'unisson. Leurs voix et guitares s'entrelacent avec une simplicité touchante, pas d'artifice, juste l'essence du son.

- 13 OCT|20H** • Domaine de Champlong (La Table L'Essentiel, en duo) (p.17)
- 14 OCT|20H** • Entre Deux Ô (en duo) (p.18)
- 15 OCT|20H** • Les Docks Restaurant (en trio) (p.26)



Crédit : Alexy Lacote Photography



LOUIS MEZZASOMA

f louismezzasomablues @ louismezzasoma
louismezzasoma.fr

DIRTY OLD BLUES

Louis Mezzasoma galope au pays des musiques qui grattent, entre blues ouvert à tous les vents, country-folk et roots-rock. À l'instar des Rory Gallagher, Robert Johnson, Seasick Steve - songwriters cabossés qu'il affectionne tant, le Stéphanois de vingt-sept ans sonde l'âme du blues, y capture l'esprit, remonte jusqu'à sa source. Sans nostalgie exacerbée. Sans recréer un son du passé. Il ressent un besoin d'expulser l'intime, de faire jaillir l'ombre et la lumière. Le plaisir du jeu aussi, la recherche d'une harmonie, d'un langage commun entre les instruments et le chant.

- 7 OCT|19H30** • Nota Bene (p.26)
- 8 OCT|20H** • Auberge du Crozet (p.15)



MORJANE TÉNÉRÉ

! NOUVEAU

f morjanetenere @ morjanetenere
morjanetenere.com

FOLK BLUESY

Morjane Ténéré est une autrice-compositrice-interprète à l'univers envoûtant et intimiste. En Tamasheq, langue Touarègue, "Ténéré" signifie désert. Morjane porte ce nom comme un talisman, imprégnant ses compositions d'un rapport fort à la nature, aux éléments et aux animaux. Entre blues et folk, guitare acoustique et électrique, une voix-catharsis qui fige les auditeurs et fait pleurer.

- 26 OCT|20H** • Le Coq et la Mule (p.21)
- 27 OCT|20H** • Le Bouchon des Halles (p.21)
- 28 OCT|20H** • Le Bistrot (p.21)



Musique du monde



CÉCILE CORBEL

! NOUVEAU

f cecilecorbelmusic @ cecilecorbel
cecile-corbel.com

MUSIQUE CELTIQUE

Après avoir dévoilé son 9^e opus « Graal » à l'automne 2024, Cécile Corbel est sur scène en 2025/2026 explorant l'univers des légendes arthuriennes.

Harpiste, chanteuse, compositrice, auteure de chansons puisant dans l'imaginaire, les landes de son Finistère natal ou encore dans les univers manga, cette vraie fée s'est exprimée lors de nombreux concerts en France, au Japon, en Chine. En ce début d'année, elle s'est notamment illustrée dans une magnifique interprétation de la bande originale du film d'animation « Les Légendaires ».

- 20 OCT|20H** • Le Prieuré (p.22)
- 21 OCT|20H** • Le Petit Prince (p.22)
- 22 OCT|20H** • Auberge de Boisset (p.14)



DIOGO CADAVAL TRIO

! NOUVEAU

f diogocadaval @ diogocadaval
linktr.ee/diogocadaval

MUSIQUE BRÉSILIENNE

Diogo Cadaval est un auteur-compositeur-interprète brésilien issu de la scène indépendante de la musique populaire brésilienne (MPB) de Rio de Janeiro.

Sur scène, le Diogo Cadaval Trio propose une approche contemporaine de la chanson brésilienne : un mélange solaire de modernité et traditions afro-brésiliennes, influencé par le jazz et le funk.

Le Trio s'articule principalement autour des compositions de l'auteur et réunit : Diogo Cadaval (guitare, voix), Gilbert Carreras (pandeiro et percussions) et Julien Sarazin (basse).

- 15 OCT|20H** • Auberge du Crozet (p.15)
- 16 OCT|20H** • Le Coq et la Mule (p.21)
- 17 OCT|19H30** • Entre Nous (p.26)



DUO NISÉIS

f duoniseis @ duo_niseis
duoniseis.wixsite.com/duoniseis

AIRS TRADITIONNELS SCANDINAVES

Hymnes anciens et traditionnels, Niséis invite à la poésie et au raffinement. Sur les monts du Velay, Elodie et Anthony ont croisé leurs cordes de harpe et de nyckelharpa pour une musique à cordes, sensible et empreinte de liberté. Quelques compositions sont également présentes dans leur répertoire. Niséis s'est produit notamment au festival international de harpe celtique de Dinan (2023).

- 15 OCT|20H** • Le Bouchon des Halles (p.21)
- 16 OCT|20H** • Restaurant de la Loire (p.25)
- 17 OCT|20H** • Ma Chaumière (dîner dans le noir, p.11)



Crédit : Eric Legret



MARIE ARMANDE ! NOUVEAU

📍 mariearmandeduo 📧 duo.marie.armande
🌐 mariearmande.com

CHANSONS INSULAIRES

Marie Armande ce sont les voix de Laura Marteau et Sarah Amiel. Inspiré par les maloya de La Réunion, en passant par le sega, la biguin' des Caraïbes ou encore le calypso, le duo fait entendre ses chansons inventées ou ré-inventées pour deux voix et cordes, en mettant l'accent sur les mélodies, les harmonies vocales et les subtilités rythmiques. Un univers doux et feutré qui laisse toute la place à la poésie.

- 7 OCT|20H** • Papilles (p.24)
- 8 OCT|20H** • La Bastide de Châtel (p.19)
- 9 OCT|20H** • Ma Chaumière (dîner dans le noir, p.24)



Crédit : Serj Phlouze



O'TRIDAL ! NOUVEAU

📍 OTridal 📧 o.tridal
🌐 otridal.bzh

MUSIQUE BRETONNE

O'Tridal, c'est la réunion de trois musiciens unis autour d'une musique bretonne résolument moderne et fermement ancrée. Conjuguant compositions, airs traditionnels et musiques improvisées, ces gars-là inventent un chemin qui leurs ressemble. La musique de chez eux est un passeport vers l'ailleurs, une invitation à la danse, à la transe, les deux si le corps vous en dit. Doués d'une sensibilité et d'une imagination débordante, ils propulsent les différents répertoires dans un univers singulier où se mêlent virtuosité, énergie et expressivité. Flûte virevoltante, guitare polymorphe, percus hypnotiques vous embarquent dans un voyage où les sons qui font vibrer leur pays se marient aux grooves qui rythment leurs imaginaires.

- 22 OCT|20H** • L'Assiette Roannaise (p.18)
- 23 OCT|12H30** • Restaurant d'application du CFA du Roannais (p.25)
- 24 OCT|19H30** • Entre Nous (p.26)



PANDORA DUO ! NOUVEAU

MUSIQUE LATINE

Quand les chemins de l'Espagne et du Venezuela se croisent et donnent naissance à une fusion latine envoûtante et étonnante ! Ouvrez la boîte de Pandora et laissez-vous emporter par la musique de Federico et Victor, qui vous emmèneront sur les routes de leurs cultures mais pas que...

- 15 OCT|20H** • L'Assiette Roannaise (p.18)
- 17 OCT|20H** • Le Bel'Vue (p.20)
- 27 OCT|20H** • Layali (p.20)
- 29 OCT|20H** • La Bastide de Châtel (p.19)



Jazz, Swing

Crédit : Thomas Mougelle Photography



SWING GAMBLERS ! NOUVEAU

📍 Swinggamblers
🌐 theswinggamblers.wixsite.com/trio

JAZZ MANOUCHE

The Swing Gamblers c'est le charme d'un air que l'on connaît qui nous transporte et nous rappelle la caresse d'une brise d'un soir d'été ou l'odeur de l'herbe fraîchement coupée. C'est le bonheur de se retrouver entre amis, en famille, et l'envie de partager de jolis souvenirs teintés de la sonorité à la fois douce et énergique du trio. Les envolées du chant associés à la chaleur de l'orgue hammond et aux rythmes fringants de la guitare manouche feront de ce concert un moment convivial et chaleureux. À consommer sans modération !

- 21 OCT|20H** • Château d'Origny (p.16)
- 22 OCT|20H** • Auberge du Crozet (p.15)



TRIOFF ! NOUVEAU

📍 gumpforest.wixsite.com/trioff

SOUL-JAZZ

Le groupe reprend la formule phare du soul-jazz des années 60 : le trio guitare - orgue Hammond - batterie. Emmené par le guitariste François Forestier, accompagné de ses compères David Bessat à l'orgue et Josselin Perrier à la batterie, le trio propose des compositions originales qui s'inscrivent dans la tradition de cette musique tout en restant ouvert à des déclinaisons stylistiques plus contemporaines.

- 8 OCT|20H** • Auberge du Belvédère (p.15)
- 16 OCT|20H** • Brasserie 9-18 (p.17)
- 29 OCT|20H** • Au Jardin Gourmand (p.14)



Musique classique

Crédit : François Grateau



DUO CANOPÉE ! NOUVEAU

📍 duocanopee 📧 duocanopee
🌐 duocanopee.com

MUSIQUE CLASSIQUE

Le Duo Canopée est né de la rencontre entre la guitariste Laura Rouy et la violoncelliste Pauline Ngolo. Ensemble, elles décident d'explorer les sonorités originales de leurs instruments. Leur répertoire, riche en dynamisme et en couleurs expressives, mêle des musiques d'Amérique latine avec des œuvres de Piazzolla et Villa-Lobos à des pièces de Schubert et Tchaïkovski. Désireuses de proposer un répertoire éclectique, elles interprètent également des œuvres contemporaines de Ourkouzounov, Duplessy et Basset, offrant ainsi un voyage à travers des rythmes variés, des harmonies et des techniques de jeu innovantes.

- 27 OCT|20H** • Domaine de Champlong (La Table L'Essentiel) (p.17)
- 28 OCT|20H** • Le Petit Prince (p.22)



LA TABLE DES CHEFS

UNE WEB-SÉRIE ROANNE TABLE OUVERTE



▶ Lecture



Recommandé à 100%

2026

Découvrez quatre portraits intimes de chefs passionnés, cette série documentaire explore les coulisses de quatre restaurants d'exception et leurs relations avec les éleveurs et producteurs de notre territoire.

Épisodes



Épisode 1



Épisode 2



Épisode 3



Épisode 4

RETROUVEZ TOUS LES ÉPISODES DE LA SÉRIE,
SUR LA CHAÎNE YOUTUBE DE LA VILLE DE ROANNE,
ou en scannant ce QRcode



RTL PARTENAIRE
DE ROANNE TABLE OUVERTE

RTL

RTL 89.8 FM



Festival OFF

- P. 40 SOIRÉES DU THÉÂTRE
- P. 41 CINÉ MIAM
- P. 42 PARCOURS FASCINANT & GOURMAND À LA CURE
- P. 44 DÉAMBULATION GOURMANDE
- P. 45 RTO DANS LES QUARTIERS DE LA VILLE
- P. 46 RTO DANS LES CLUBS SENIORS
- P. 47 MATINÉE GOURMANDE DU CFA DU ROANNAIS
- P. 47 RENDEZ-VOUS DU TERROIR
- P. 48 LES ATELIERS
- P. 50 RTO AU CENTRE HOSPITALIER
- P. 50 FÊTE DE LA SCIENCE
- P. 51 SOIRÉE EN FAVEUR DU TÉLÉTHON

SOIRÉES au Théâtre

ROANNE
THÉÂTRE



MARDI 6 OCTOBRE
19h30

Au Bar du Théâtre
1 Rue Molière • 42300 Roanne



ART & VIN

CABARET GOURMAND - ALADIN REIBEL

Un spectacle de partage entre musique, poésie & dégustation. Un moment d'humeur musicale, d'humour ponctué par des dégustations de vins et par une formule proposée par la Maison Chouly-Le Tourdion. À la lueur des bougies, Aladin Reibel propose un partage d'émotions et de saveurs.



avec
LA MAISON CHOULY
LE TOURDION

RÉSERVATION
04 77 70 84 58



Crédit : Art&Vin / Aladin Reibel

DE 7€ À 26€

SAMEDI 17 OCTOBRE
20h

GARÇON UN KIR !

THÉÂTRE BURLESQUE - COMPAGNIE LES ENCOMBRANTS

Une grande table recouverte d'une nappe blanche : cinq serveurs sont là pour préparer le vin d'honneur sous la direction d'un chef de rang autoritaire. Malheureusement, pour lui, ses serveurs ont un mal fou à exécuter ses ordres... ! Spectacle comique et visuel, un pur moment de bonheur et de rire à partager, comme le kir que vous pourrez déguster avec les artistes à l'issue du spectacle. À consommer sans modération !

De Didier Guyon / Mise en scène Etienne Grebot & Didier Guyon / Avec Julien Barbazin, Emile Faure, Etienne Grebot, Julien Jobert, Benjamin Mba & Matthieu Verbeke.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS
04 77 71 05 68 / theatrederoanne.fr

CONSERVATOIRE
MUSIQUE • DANSE • THÉÂTRE



CINÉMA
ESPACE
RENOIR



CONCERT / COCKTAIL / PROJECTION *Ciné Miam*

Le cinéma Espace Renoir s'associe avec le restaurant Papilles et le Conservatoire Roannais Agglomération pour un moment musical autour du film *La Petite Cuisine de Mehdi* le temps d'une soirée.

Vous connaissez certainement l'expression « faire sa cuisine » : c'est un peu l'idée au sens propre comme au figuré du film d'Amine Adjina ! La projection sera précédée d'un concert inspiré par la musique du film (composée par Amine Bouhafa) et sera portée par le chœur Amplitude dirigé par Armelle Loppin et Aurélie Baudet ainsi que l'atelier des percussions du monde animé par Victor-Hugo Villaroel et Aurélien Galichet, tous artistes et professeurs au Conservatoire.



JEUDI 8 OCTOBRE

18h30
Cocktail dinatoire et concert

20h30
Projection de *La Petite Cuisine de Mehdi*
(film de Amine Adjina)

CINÉMA ESPACE RENOIR
12 bis, rue Jean Puy, 42300 Roanne

RÉSERVATIONS AUPRÈS DE L'ESPACE RENOIR
04 77 70 25 65
espacerenoir@gmail.com

PARCOURS FASCINANT & gourmand à la Cure

La Cure, pôle Métiers d'art, vous invite à un voyage au cœur de la matière. Un parcours fascinant entre les ateliers Métiers d'art, l'exposition temporaire « Dompter la matière », et gourmand avec la délicatesse des créations salées du Comptoir Spilmont et Millot et des vins associés.

Après la partie gustative, dans un cadre intimiste, deux musiciens vous emmènent aux confins d'un voyage rythmé et jubilatoire ! Une heure de chants où vous serez tour à tour spectateur et acteur. TÉKLASH provoque la surprise en se jouant de la matière sonore et musicale. Le duo mêle harmonies du chant et percussions corporelles, composant des arrangements originaux pour offrir des versions souvent inattendues et réjouissantes de chansons d'ici et d'ailleurs.

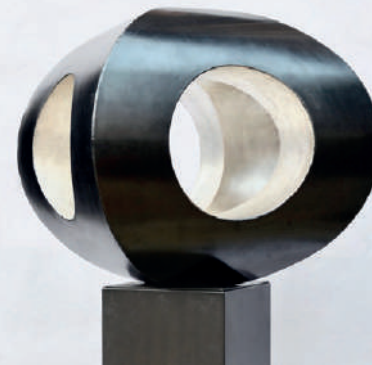
EXPOSITION

DOMPTER LA MATIÈRE

**DU 12 SEPTEMBRE AU
6 DÉCEMBRE 2026**

Du matériau brut, faire naître des courbes, des pleins, des vides. Le geste de l'artisan s'apparente à celui du dompteur. Car la matière, qu'elle soit végétale, minéral ou métal, résiste. S'agit-il de l'appivoiser ou de la faire plier ?

Pour cette troisième exposition de l'année, La Cure invite Pascal Verchère, céramiste, Ulysse Lacoste, dinandier, et Jean-Rémy Guiriec, vannier : trois artistes, trois matières, trois manières d'aborder la mise en forme de l'oeuvre, parfois monumentale.



Crédit : Ulysse Lacoste



CONCERT TEKLASH
à 14h

DUO FRAPPÉ-CHANTÉ



Programme proposé en lien
avec « Vignobles en scène »,
label Vignobles & Découvertes



25€

Dégustation debout
à travers le parcours

DIMANCHE 18 OCTOBRE

de 12h à 15h

LA CURE PÔLE MÉTIERS D'ART

Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire

04 77 62 96 84

**RÉSERVATION
EN LIGNE SUR [LACURE.FR](https://lacure.fr)**

OU AU 04 77 62 96 84

Limitée à 50 personnes



**ENTRÉE LIBRE
pour l'exposition**

La Cure vous accueille du mardi au samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h

**LA CURE,
PÔLE MÉTIERS D'ART
DE ROANNAIS AGGLOMÉRATION
SAINT-JEAN-ST-MAURICE-SUR-LOIRE
04 77 62 96 84**

PÔLE MÉTIERS D'ART
roannais
AGGLOMÉRATION



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

lacure.fr

*La Cure vous propose
une pause hybride et pétillante !*

6^E ÉDITION Déambulation gourmande

Le Conseil de Quartier des Bords de Loire est heureux d'annoncer la sixième édition de sa déambulation gourmande RTO, qui se déroulera le dimanche 4 octobre 2026.

Cet événement incontournable est une véritable célébration des saveurs locales et du patrimoine roannais. Mêlant découvertes gustatives et occasion unique de flâner à travers des lieux parfois méconnus entre verdure et eau, tout en savourant un repas gastronomique concocté par des chefs et artisans passionnés.



Une balade de 7 kilomètres le long de la Loire, à la rencontre de lieux insolites entre faune et flore, ponctuée d'étapes gourmandes concoctées par nos partenaires restaurateurs et producteurs locaux :

KE Traiteur "Les p'tites poêles dans les grandes" • Les Saveurs de Johann • la pâtisserie Marcellin • la boulangerie Rémi Mathieu • Les vignerons de la Côte Roannaise • les liqueurs Alice • L'atelier cuisine du Centre Social Bourgogne • Petit marché de producteurs

Ne manquez pas cette occasion unique de faire de belles découvertes gustatives, tout en profitant d'un cadre inattendu au bord de l'eau !



28€

Tarif réduit : 10€ pour les moins de 10 ans.

DIMANCHE 4 OCTOBRE
à partir de 11h

Départs toutes les 30 minutes
(11h, 11h30, 12h et 12h30)

INFOS ET RÉSERVATIONS :
Inscriptions à partir du 8 septembre
auprès du centre social Bourgogne
04 77 71 99 20.
Nombre de places limité à 180 personnes.

Conseil de
**Quartier
BORDS DE
LOIRE**

Nous remercions nos précieux partenaires pour leur soutien : le Centre Social Bourgogne (CSB), La Maison de Jeanne, Cosmo Café, l'association APPR Plaisanciers du Port de Roanne, ainsi que la Ville de Roanne.

RTO DANS les quartiers de la ville

Lieux de partage et de convivialité par excellence, les centres sociaux de la ville ont notamment pour mission la promotion du « bien manger ». En collaboration avec cinq chefs des Tables Roannaises, leurs équipes de salariés et de bénévoles proposent, pour la deuxième année consécutive, cinq menus différents. Les recettes concoctées permettront de proposer des déjeuners partagés où la gastronomie se veut accessible et savoureuse. Au cours du repas, chaque centre proposera des interludes artistiques.

« Les recettes des chefs se baladent dans les quartiers »



8€ Tarif accessible

10€ Tarif juste

12€ Tarif solidaire

12h30

Le tarif comprend le repas
(entrée-plat-dessert-eau et café)

MARDI 6 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL MULSANT

Quentin Janet / Papilles

Nombre de places limités à 24 personnes

04 77 72 11 19

VENDREDI 9 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL BOURGOGNE

Pierre Reure / Tambouille

Nombre de places limités à 25 personnes

04 77 71 99 20

SAMEDI 10 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL CONDORCET

Sandrine Fouilland / Les Gens Heureux

Nombre de places limités à 32 personnes

04 77 44 90 45

VENDREDI 16 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL DE LA LIVATTE

Fabien Raux / Restaurant de la Loire

Nombre de places limités à 24 personnes

04 77 71 33 60

SAMEDI 17 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL MOULIN À VENT

Olivier Boizet / Domaine de Champlong

Nombre de places limités à 25 personnes

04 77 68 07 11

Douceur offerte par
maisonelle
DESSERTS



EN PARTENARIAT AVEC

Les tables roannaises

RTO DANS les clubs seniors



**MERCREDI 14
OCTOBRE**

CLUB

Paul Vernay

8 Pl. Victor Hugo,
42300 Roanne

Tristan Mago

12h
Magie

RÉSERVATION
AU 04 77 70 97 43



**MERCREDI 21
OCTOBRE**

CLUB

Jean Puy

20 rue Émile Noirot,
42300 Roanne

Swing Gamblers

12h
Jazz manouche (p.35)

RÉSERVATION
AU 04 77 23 88 97



**MERCREDI 28
OCTOBRE**

CLUB

Suzanne Lacore

29 Rue Bravard,
42300 Roanne

Pandora Duo

12h
Musique latine (p.33)

RÉSERVATION
AU 04 77 70 97 41

goûter offert par
mademoiselle
DESSERTS



MATINÉE GOURMANDE le CFA du Roannais avec

Les apprentis pâtissiers et cuisiniers du CFA investissent la place du Marché. Ils cuisineront sous les yeux de passants les produits achetés sur le marché le matin même. Dégustation en fin de matinée des mets préparés et temps d'échange avec les apprentis.



*Les recettes seront reversées
au profit de l'association
« Femme avant tout ».*



3€

Nombre de places
limitée à 60 personnes.

VENREDI 9 OCTOBRE

Dégustation à 11h30

PLACE DU MARCHÉ

Réervations auprès de Roannais Tourisme



35€

RENDEZ-VOUS du terroir

CONCERT

Des Fourmis dans les Mains

Duo Laurent Fellot et Camille Durieux

(chant, piano, contrebasse & batterie)

SAMEDI 10 OCTOBRE

À 19h30

FERME-AUBERGE

LA GRANGE À LIENS

7, Chemin de Dorthoray, 42470 Lay

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

06 78 90 57 53

Musicien inclassable à l'univers musical bien à lui, Laurent Fellot et ses fourmis distillent leur musique depuis plus de 25 ans. Il compose et écrit. *Les Fourmis dans les Mains* font la jonction entre cette musique immémoriale et des sons plus contemporains.

INITIATION... Découvrez les ateliers !



CUISINE



90€

/personne.
6-8 places disponibles

150€

atelier avec repas
pour deux personnes

**JEUDI 8 ET
MERCREDI 28 OCTOBRE**

à partir de 14h

L'ASSIETTE ROANNAISE
(p.18)

INFOS ET RÉSERVATIONS :
04 77 65 65 99.



175€

Ateliers pour une pers.
10 places disponibles

Dégustation pour deux personnes (boissons
comprises)
> à partir de 19h30, durée : 3h

**VENDREDI 2, 9, 16
ET 23 OCTOBRE**

à 16h

DOMAINE DE CHAMPLONG
LE «CHÂTEAU» (p.17)

Concoctez un menu complet
entrée - plat - dessert avec le chef.
La personne de votre choix vous
rejoindra à 19h30 pour la dégustation.

INFOS ET RÉSERVATIONS :
04 77 69 69 69 ou
contact@chateau-de-champlong.com



CŒNOLOGIE



50€

/personne.
10 places disponibles

DIMANCHE 11 OCTOBRE
à 11h (2h)

TERROIRS «ÉPICERIE FINE
& CAVE À VIN»
17, place Georges Clémenceau,
42300 Roanne

Plongez au cœur du vignoble français
lors d'une dégustation unique, guidée
par Sébastien Etaix caviste et Jean-
Jacques Banchet sommelier***. Que
vous soyez amateur ou connaisseur,
laissez-vous surprendre par des
accords subtils et des histoires de
terroirs.

INFOS ET RÉSERVATIONS :
09 67 40 27 61



ÉCRITURE

« Madeleine de Proust »



25€

/personne.
8 places disponibles
Pâtisserie offerte

VENDREDI 9 OCTOBRE
à 17h (1h30)

LA FAMILLE EN TOUTES
LETTRES & LES
MERVEILLES DE MARIE
10 Rue Maréchal Foch, 42300 Roanne

Un plat, une odeur font surgir en vous
des souvenirs heureux ? Et si vous
écriviez une lettre à celui ou celle qui
a éveillé vos papilles ? La famille en
toutes lettres vous donne rendez-vous
dans le salon de thé Les Merveilles
de Marie pour cet atelier d'écriture
inédit !

INFOS ET RÉSERVATIONS :
07 89 06 83 70
ou peguet.elisabeth@outlook.fr

PÂTISSERIE



75€

/personne.
10 places disponibles

SAMEDI 10 OCTOBRE
à 15h

PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE PILATI
15 Bis Av. de Paris, 42300 Roanne

Apprenez à créer un éclair raffiné, en
travaillant l'alliance des textures et des
saveurs gourmandes.

INFOS ET RÉSERVATIONS :
04 77 71 26 40
ou patisserie.fernandes@gmail.com

DÉGUSTATION THÉ & GÂTEAUX DE VOYAGE



10€

/personne.
20 places disponibles

VENDREDI 9 OCTOBRE
à 10h

LA FABRIKATHÉ
354, Route de Roanne,
42155, Pouilly-les-Nonains

La FBKT vous invite à découvrir l'art
subtil des accords thés et gâteaux de
voyage. Car madeleines, financiers,
cakes et autres classiques de la
pâtisserie française révèlent toute leur
richesse lorsqu'ils sont associés aux
bons thés.

INFOS ET RÉSERVATIONS :
04 28 72 00 90 ou
cc@fbkt.fr





DÉJEUNER AU Centre Hospitalier

Le Centre Hospitalier de Roanne se met aux couleurs de RTO pour la 24^e édition. Les chefs des Tables Roannaises et Lyonnaises s'associent à l'ensemble de l'équipe restauration du CHR. Une journée d'échange autour de la gastronomie, du partage et de la solidarité, un moment de bonheur pour les papilles et un instant festif pour les patients hospitalisés.

JEUDI 15 OCTOBRE

CENTRE HOSPITALIER
28 Rue de Charlieu, 42300 Roanne



FÊTE DE LA SCIENCE « Saveurs savantes »

Dans le cadre de la Fête de la Science, des chefs de l'association Les Tables Roannaises proposeront des démonstrations culinaires en continu autour des sciences et des techniques appliquées à la création gastronomique.

Au programme

Découverte d'outils et de procédés utilisés en cuisine créative et dégustation.



Atelier proposé par l'association
Les Tables Roannaises

GRATUIT

MERCREDI 7 OCTOBRE

de 14h30 à 17h30
Salle Fontalon, Roanne

ATELIER PROPOSÉ
PAR L'ASSOCIATION
LES TABLES ROANNAISES
Organisé par Roannais Agglomération



SOIRÉE EN FAVEUR DU Téléthon

Dîner-spectacle

JEUDI 3 DÉCEMBRE

ROANNE (SALLE FONTALON)

-
20H



(Dîner et spectacle)

RÉSERVATIONS AUPRÈS
DE ROANNAIS TOURISME
04 77 71 51 77

**8, Place Maréchal de Latte
de Tassigny, Roanne**

*L'intégralité des
bénéfices sera
reversée au profit
du Téléthon.*

EN PARTENARIAT AVEC



Les Tables Roannaises
se mobilisent pour
le TÉLÉTHON...

Au menu

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

David Lardy, Le Bouchon des Halles

Edith Reynard, Auberge du Belvédère

Jean-Hugues Vandeville, L'Étal Saint-Haonnais

Biscuit Mirlitons à l'huile d'olive, confit d'agrumes aux poivres de Timut et onctueux parmesan

Olivier Boizet, Le Domaine de Champlong, Le Château
Quentin Janet, Papilles

Tourte de canard et pommes de terre à l'Auvergnate façon patia

Rémy Gardon, L'Estando

Quentin Janet, Papilles

Pierre Reure, Tambouille

Trilogie de fromages, confiture maison banane rhum, pain aux graines

Christophe Désirée, Auberge du Vieux Crozet

Jean-Hugues Vandeville, L'Étal Saint-Haonnais

Crousti peps praliné yuzu

Christophe Guillon, L'Assiette Roannaise

Frédéric Stalport, Ma Chaumière

SÉLECTION DES VINS DE LA CÔTE ROANNAISE

Café ou infusion

&

Douceurs

de Révillon Chocolatier

Le récap'

TOUTES LES DATES RTO

VENDREDI 2 OCTOBRE

COURS DE CUISINE • 175€
DOMAINE DE CHAMPLONG
VILLEREST (p.48)
16h
04 77 69 69 69

DIMANCHE 4 OCTOBRE

DÉAMBULATION GOURMANDE • 28€
DU CONSEIL DE QUARTIER
BORDS DE LOIRE (p.44)
11h
04 77 71 99 20

LUNDI 5 OCTOBRE

SOIRÉE DE LANCEMENT • 25€
LES HALLES DIDEROT (p.8)
2 séances au choix :
18h30 ou 20h30
> Billetterie sur
roannetableouverte.fr

LE BISTROT LES 4 SOURCES • 50€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX (p.16)
04 77 62 81 09
 **Les Swingirls • 20h**
Spectacle musical
humoristique (p.30)

MARDI 6 OCTOBRE

BISTRO BEAULIEU • 60€
RIORGES (p.16)
04 77 23 12 27 (p.46)
 **Les Michels • 20h**
Chansons françaises
humoristiques (p.29)

LE FOODCOURT DES DOCKS • 35€
ROANNE (p.26)
04 81 17 10 46
 **Les Tit'Nassels • 19h30**
Chanson française (p.29)

DOMAINE DE CHAMPLONG,
LA TABLE L'ESSENSIEL • 98€
VILLEREST (p.17)
04 77 69 69 69

 **Les Swingirls • 20h**
Spectacle musical
humoristique (p.30)

MERCREDI 7 OCTOBRE

LE 202 • 59€
ROANNE (p.20)
 **Les Michels • 20h**
Chansons françaises
humoristiques (p.29)
09 82 29 06 85

PAPILLES • 59€
ROANNE (p.24)
 **Marie Armande • 20h**
Chansons insulaires (p.34)
04 77 60 24 43

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE (p.18)
 **Les Swingirls • 20h**
Spectacle musical
humoristique (p.30)
04 77 65 65 99

LE NOTA BENE • 23€
ROANNE (p.26)
 **Louis Mezzasoma • 19h30**
Dirty old Blues (p.31)
04 77 23 05 98

FÊTE DE LA SCIENCE • GRATUIT
ROANNE (p.50)
sur le thème « Saveurs savantes »

JEUDI 8 OCTOBRE

AUBERGE DU BELVÉDÈRE • 55€
COMMELLE-VERNAY (p.15)
 **Trioff • 20h**
Soul Jazz (p.35)
04 77 72 94 55

AUBERGE DU CROZET • 45€
LE CROZET (p.15)
 **Louis Mezzasoma • 20h**
Dirty old Blues (p.32)
04 26 54 63 22

LA BASTIDE DE CHÂTEL • 62€
SAINT-HAON-LE-CHÂTEL (p.19)
 **Marie Armande • 20h**
Chansons insulaires (p.34)
04 77 66 91 60

LE PETIT PRINCE • 92€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX (p.22)
 **Les Swingirls • 20h**
Spectacle musical
humoristique (p.30)
04 77 65 87 13

RESTAURANT DE LA LOIRE • 139€
POUILLY-SOUS-CHARLIEU (p.25)
 **Enzo Stark • 20h**
Magie (p.30)
04 77 60 81 36

L'ÉTAL SAINT HAONNOIS • 64,90€
SAINT-HAON-LE-VIEUX (p.19)
 **Les Michels • 20h**
Chansons françaises
humoristiques (p.29)
07 60 96 78 77

MA CHAUMIÈRE • 48€
LE COTEAU (p.24)
 **Le Caribou Volant • 20h**
Chansons françaises (p.28)
04 77 67 25 93

COURS DE CUISINE • 90€
L'ASSIETTE ROANNAISE,
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE (p.18)
04 77 65 65 99

CINÉ MIAM • 40€
ESPACE RENOIR, ROANNE (p.41)
en partenariat avec le Conservatoire
18h30
04 77 70 25 65

VENDREDI 9 OCTOBRE

MA CHAUMIÈRE • 48€
LE COTEAU • *Dîner dans le noir* (p.11)
 **Marie Armande • 20h**
Chansons insulaires (p.34)
04 77 67 25 93

AUBERGE DU CROZET • 45€
LE CROZET (p.15)
 **Les Michels • 20h**
Chansons françaises
humoristiques (p.29)
04 26 54 63 22

O'TEMPO • 60€
ROANNE (p.24)
 **Enzo Stark • 20h**
Magie (p.30)
04 77 63 10 52

LES GENS HEUREUX • 50€
RENAISON (p.23)
 **Le Caribou Volant • 20h**
Chansons françaises (p.29)
09 88 01 95 64

COURS DE CUISINE • 175€
DOMAINE DE CHAMPLONG,
VILLEREST (p.48)
16h
04 77 69 69 69

MATINÉE GOURMANDE
DES APPRENTIS DU CFA • 3€
PLACE DU MARCHÉ, ROANNE (p.47)
> Billetterie sur
roannetableouverte.fr

ATELIER ÉCRITURE
«MADELEINE DE PROUST» • 25€
LES MERVEILLES DE MARIE,
ROANNE (p.48)
avec La famille en toute lettre
17h
07 89 06 83 70

DÉGUSTATION THÉS ET
GÂTEAUX DE VOYAGE • 10€
FABRIKATHÉ (p.49)
10h
04 28 72 00 90

SAMEDI 10 OCTOBRE

LE BEL'VUE • 60€
LE CERGNE (p.20)
 **Enzo Stark • 20h**
Magie (p.33)
04 74 89 87 73

AU FOUR DE SAINT-JEAN • 40€
SAINT-JEAN-SAINT-MAURICE (p.14)
 **Le Caribou Volant • 20h**
Chansons françaises (p.28)
04 77 62 96 04

REPAS-SPECTACLE • 35€
FERME-AUBERGE LA GRANGE À
LIENS, LAY (p.47)
19h30
06 78 90 57 53

COURS DE PÂTISSERIE • 75€
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE PILATI,
ROANNE (p.48)
15h
04 77 71 26 40

DIMANCHE 11 OCTOBRE

DÉGUSTATION VIN • 50€
ÉPICERIE TERROIRS, ROANNE (p.33)
11h
09 67 40 27 61

LUNDI 12 OCTOBRE

SOIRÉE 3 ÉTOILES • 200€
THÉÂTRE DE ROANNE (p.9)
> Billetterie sur
roannetableouverte.fr

MARDI 13 OCTOBRE
L'ÉTAL SAINT-HAONNOIS • 64,90€
SAINT-HAON-LE-VIEUX (p.19)
 **Le show qui must go on • 20h**
Spectacle musical
humoristique (p.30)
07 60 96 78 77

DOMAINE DE CHAMPLONG, LA
TABLE L'ESSENSIEL • 98€
VILLEREST (p.17)
 **Chirose • 20h**
Blues & folk (p.32)
04 77 69 69 69

MERCREDI 14 OCTOBRE

LA PLACE ROUGE • 60€
ROANNE (p.19)
 **Vincent Prémel • 20h**
Morceaux intimistes
et odes à la fête (p.29)
06 19 31 70 96

LE PETIT PRINCE • 92€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX (p.22)
 **Le show qui must go on • 20h**
Spectacle musical
humoristique (p.30)
04 77 65 87 13

ENTRE DEUX Ô • 68€
SAINT-HAON-LE-VIEUX (p.23)
 **Chirose • 20h**
Blues & folk (p.31)
04 77 23 91 03

DÉJEUNER-SPECTACLE
CLUB PAUL VERNAY, ROANNE (p.46)
12h
04 77 70 97 43

JEUDI 15 OCTOBRE

LE BOUCHON DES HALLES • 55€
ROANNE (p.21)
 **Duo Niséis • 20h**
Airs traditionnels
scandinaves (p.33)
04 77 70 02 38

PAPILLES • 59€
ROANNE (p.24)
 **Vincent Prémel • 20h**
Morceaux intimistes
et odes à la fête (p.33)
04 77 60 24 43
AUBERGE DU CROZET • 45€
LE CROZET (p.15)
 **Diogo Cadaval • 20h**
Musique brésilienne (p.33)
04 26 54 63 22

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE (p.18)
 **Pandora Duo • 20h**
Musique latine (p.34)
04 77 65 65 99

LES GENS HEUREUX • 50€
RENAISON (p.23)
 **Le show qui must go on • 20h**
Spectacle musical
humoristique (p.30)
09 88 01 95 64

LES DOCKS RESTAURANT • 55€
ROANNE (p.23)
 **Chirose • 20h**
Blues & folk (p.32)
04 81 17 10 46

DÉJEUNER
CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE
(p.50)

VENDREDI 16 OCTOBRE

MA CHAUMIÈRE • 48€
LE COTEAU (p.24)
 **Vincent Prémel • 20h**
Morceaux intimistes
et odes à la fête (p.33)
04 77 67 25 93

BRASSERIE 9-18 • 55€
VILLEREST (p.17)
 **Trioff • 20h**
Soul Jazz (p.35)
04 77 69 69 69

LE COQ ET LA MULE • 49€
ROANNE (p.21)
 **Diogo Cadaval • 20h**
Musique brésilienne (p.33)
09 51 72 17 93

RESTAURANT DE LA LOIRE • 139€
POUILLY-SOUS-CHARLIEU (p.25)
 **Duo Niséis • 20h**
Airs traditionnels
scandinaves (p.33)
04 77 60 81 36

COURS DE CUISINE • 175€
DOMAINE DE CHAMPLONG,
VILLEREST (p.48)
16h
04 77 69 69 69

SAMEDI 17 OCTOBRE

MA CHAUMIÈRE • 48€
ROANNE • *Dîner dans le noir* (p.11)
 **Duo Niséis • 20h**
Airs traditionnels
scandinaves (p.33)
04 77 67 25 93

ENTRE NOUS • 35€

ROANNE (p.26)

 **Diogo Cadaval • 19h30**
Musique brésilienne (p.33)

06 45 83 02 17**LE BEL'VUE • 60€**

LE CERGNE (p.20)

 **Pandora Duo • 20h**
Musique latine (p.34)

04 74 89 87 73**SPECTACLE • DE 6 À 26€**

THÉÂTRE DE ROANNE (p.40)

DIMANCHE 18 OCTOBRE

PARCOURS FASCINANT

& GOURMAND • 25€

LA CURE, PÔLE MÉTIER D'ART
SAINT-JEAN-SAINT-MAURICE-
SUR-LOIRE (p.42-43)

12h

04 77 62 96 84**MARDI 20 OCTOBRE**

L'ÉTAL SAINT HAONNOIS • 64,90€

SAINT-HAON-LE-VIEUX (p.19)

 **Au menu ce soir • 20h**
Concert à déguster pour
papilles auditives (p.28)

07 60 96 78 77**LE BOUCHON DES HALLES • 55€**

ROANNE (p.21)

 **Tout le monde écrit
des chansons • 20h**
One man show pédagogique
et musical (p.31)

04 77 70 02 38**LE PRIEURÉ • 100€**

AMBIERLE (p.22)

 **Cécile Corbel • 20h**
Musique celtique (p.33)

04 74 17 10 69**DOMAINE DE CHAMPLONG, LE**

CUVAGE DU CHÂTEAU • 59€

VILLEREST (p.17)

 **Les Tit'Nassels • 20h**
Chanson française (p.29)

04 77 69 69 69**MERCREDI 21 OCTOBRE**

CHÂTEAU D'ORIGNY • 149€

OUCHES (p.16)

 **Swing Gamblers • 20h**
Jazz manouche (p.35)

04 77 72 52 67**LE BISTROT • 50€**

ROANNE (p.21)

 **Au menu ce soir • 20h**
Concert à déguster pour
papilles auditives (p.28)

04 77 72 28 19**L'AVENTURE • 88€**

ROANNE (p.18)

 **Tout le monde écrit
des chansons • 20h**
One man show pédagogique
et musical (p.31)

04 77 68 01 15**LE PETIT PRINCE • 92€**

SAINT-ALBAN-LES-EAUX (p.22)

 **Cécile Corbel • 20h**
Musique celtique (p.33)

04 77 65 87 13**DÉJEUNER-SPECTACLE**

CLUB JEAN PUY, ROANNE (p.46)

12h

04 77 23 88 97**JEUDI 22 OCTOBRE**

LE BOUCHON DES HALLES • 55€

ROANNE (p.21)

 **Au menu ce soir • 20h**
Concert à déguster pour
papilles auditives (p.28)

04 77 70 02 38**AUBERGE DU CROZET • 45€**

LE CROZET (p.15)

 **Swing Gamblers • 20h**
Jazz manouche (p.35)

04 26 54 63 22**L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€**

SAINT-FORGEUX-LESPINASSE (p.18)

 **O'Tridal • 20h**
Musique bretonne (p.34)

04 77 65 65 99**AUBERGE DE BOISSET • 50€**

NOTRE-DAME-DE-BOISSET (p.14)

 **Cécile Corbel • 20h**
Musique celtique (p.33)

04 77 62 82 73**RESTAURANT DE LA LOIRE • 139€**

POUILLY-SOUS-CHARLIEU (p.25)

 **Tout le monde écrit
des chansons • 20h**
One man show pédagogique
et musical (p.31)

04 77 60 81 36**VENDREDI 23 OCTOBRE**

RESTAURANT D'APPLICATION DU

CFA DU ROANNAIS • 48€

MABLY (p.25)

 **O'Tridal • 12h30**
Musique bretonne (p.34)

> Réservation sur cfa.fr

COURS DE CUISINE • 175€

DOMAINE DE CHAMPLONG,
VILLEREST (p.48)

16h

04 77 69 69 69**SAMEDI 24 OCTOBRE****ENTRE NOUS • 35€**

ROANNE (p.26)

 **O'Tridal • 19h30**
Musique bretonne (p.34)

06 45 83 02 17**LUNDI 26 OCTOBRE****BRASSERIE 9-18 • 55€**

VILLEREST (p.17)

 **Théâtre à la carte • 20h**
Menu théâtral
gastronomique (p.31)

04 77 69 69 69**LE COQ ET LA MULE • 49€**

ROANNE (p.21)

 **Morjane Ténéré • 20h**
Folk bluesy (p.32)

09 51 72 17 93**MARDI 27 OCTOBRE****L'ÉTAL SAINT HAONNOIS • 64,90€**

SAINT-HAON-LE-VIEUX (p.19)

 **Enzo Stark • 20h**
Magie (p.30)

07 60 96 78 77**LE BOUCHON DES HALLES • 55€**

ROANNE (p.21)

 **Morjane Ténéré • 20h**
Folk bluesy (p.32)

04 77 70 02 38**L'AVENTURE • 88€**

ROANNE (p.18)

 **Théâtre à la carte • 20h**
Menu théâtral
gastronomique (p.31)

04 77 68 01 15**DOMAINE DE CHAMPLONG, LA**

TABLE L'ESSENSIEL • 98€

VILLEREST (p.17)

 **Duo Canopée • 20h**
Musique classique (p.35)

04 77 69 69 69**RESTAURANT LAYALI • 70€**

ROANNE (p.20)

 **Pandora Duo • 20h**
Musique latine (p.34)

04 77 78 42 24**MERCREDI 28 OCTOBRE****LA PLACE ROUGE • 60€**

ROANNE (p.19)

 **Baptiste Dupré • 20h**
Chanson folk (p.28)

06 19 31 70 96**LE BISTROT • 50€**

ROANNE (p.21)

 **Morjane Ténéré • 20h**
Folk bluesy (p.32)

04 77 72 28 19**LE PETIT PRINCE • 92€**

SAINT-ALBAN-LES-EAUX (p.22)

 **Duo Canopée • 20h**
Musique classique (p.35)

04 77 65 87 13**LE DÔME • 40€**

ROANNE (p.22)

 **Théâtre à la carte • 20h**
Menu théâtral
gastronomique (p.31)

04 58 98 08 25**COURS DE CUISINE • 90€**L'ASSIETTE ROANNAISE,
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE (p.48)**04 77 65 65 99****DÉJEUNER-SPECTACLE**CLUB SUZANNE LACORE,
ROANNE (p.46)

12h

04 77 70 97 41**JEUDI 29 OCTOBRE****LA BASTIDE DE CHÂTEL • 62€**

SAINT-HAON-LE-CHÂTEL (p.19)

 **Pandora Duo • 20h**
Musique latine (p.34)

04 77 66 91 60**AUBERGE DE BOISSET • 50€**

NOTRE-DAME-DE-BOISSET (p.14)

 **Les Tit'Nassels • 20h**
Chanson française (p.29)

04 77 62 82 73**RESTAURANT DE LA LOIRE • 139€**

POUILLY-SOUS-CHARLIEU (p.25)

 **Baptiste Dupré • 20h**
Chanson folk (p.28)

04 77 60 81 36**AU JARDIN GOURMAND • 70€**

ROANNE (p.14)

 **Trioiff • 20h**
Soul Jazz (p.35)

04 77 67 18 52**VENDREDI 30 OCTOBRE****SOIRÉE DE CLÔTURE • 40€**

SCARABÉE, RIORGES (p.10)

19h30

> Billetterie sur
roannetableouverte.fr

LE TILIA • 70€

JOUX (p.23)

 **Baptiste Dupré • 20h**
Chanson folk (p.28)

04 74 05 19 46



Un Festival gourmand

CONCOCTÉ PAR LA VILLE DE ROANNE



avec le soutien de



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



et nos partenaires.



roannetableouverte.fr