

• OCTOBRE 2025 •

The background image shows a close-up of a chef's hand in a white uniform sleeve, pouring a golden-brown sauce from a silver spoon onto a plated dish. The dish appears to be a stack of ingredients, possibly mushrooms and potatoes. A metal pot is visible next to the plate. The scene is lit with warm, orange-toned light, creating a professional kitchen atmosphere.

Festival
RTO

GASTRONOMIE &
SPECTACLE VIVANT

ROANNE TABLE OUVERTE

100 DATES GOURMANDES

23^e ÉDITION



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
 ÉVÉNEMENTIEL**

MAIL : rto@ville-roanne.fr

TÉL. : **04 77 23 21 77**

SITE INTERNET : roannetableouverte.fr

VOS SOIRÉES ÉVÈNEMENTIELLES

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

Billetterie en ligne sur roannetableouverte.fr et à
 Roannais Tourisme dès le 21 juillet.

FESTIVAL OFF

Les animations proposées dans le cadre du off
 sont à réserver et payer directement auprès des
 équipements et organisateurs (p. 37 à 51).

Suivez le festival

FACEBOOK : **@Roannetableouverte**

INSTAGRAM : **@roannetableouverte**

et partagez vos émotions en taguant vos
 publications **#roannetableouverte**

Édito

UN FESTIVAL ANCRÉ *dans une terre* DE GASTRONOMIE !

Tous vos sens seront en ébullition pour cette édition 2025 de RTO, seul festival en France alliant gastronomie et spectacle vivant.

Nous vous souhaitons de très belles découvertes parmi les 100 dates concoctées avec tous nos partenaires.

*Excellent festival
à toutes et tous !*



YVES NICOLIN

Maire de Roanne
Président de Roannais
Agglomération

JEAN-JACQUES BANCHET

Adjoint en charge de la
culture, de l'international et
de l'évènementiel
Vice-président du Conseil de
Quartier de l'Arsenal





Sommaire

Festival IN

*Vos rendez-vous
incontournables*

PAGES 6 > 33

LES SOIRÉES ÉVÈNEMENTIELLES

- P. 8 Soirée de lancement
Aux Halles Diderot
- P. 9 Soirée de clôture
Au Scarabée
- P. 10 Dîner dans le noir
Restaurant Ma Chaumière

LES DÎNERS-SPECTACLES ET AFTERWORKS

- P. 13 Les restaurants
- P. 26 Les artistes
 - P. 26 Chanson française
 - P. 27 Théâtre/Cabaret/Humour/Magie
 - P. 31 Pop/Folk/Blues
 - P. 32 Musiques du monde
 - P. 33 Jazz/Swing





Festival OFF

*Vos rendez-vous
autour de RTO*

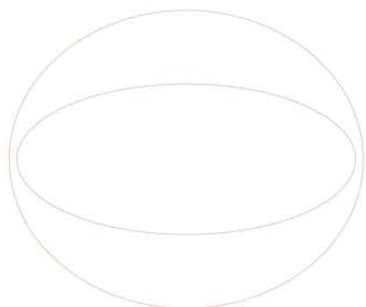
PAGES 36 > 51



- P. 38 L'AFTERWORK
DU THÉÂTRE
- P. 39 TOQUE NOTE UN ÉVÈNEMENT
DU CONSERVATOIRE
- P. 40 APÉRO-CONCERT ET DEGUSTATION
À L'AVEUGLE À LA CURE
- P. 42 DÉAMBULATION GOURMANDE
- P. 43 RTO DANS LES QUARTIERS
DE LA VILLE
- P. 44 RTO DANS LES CLUBS SENIORS
- P. 46 ATELIERS CUISINE, OENOLOGIE ET
ACCORDS THÉS & FROMAGES
- P. 48 MATINÉE GOURMANDE
DU CFA DU ROANNAIS
- P. 48 RENDEZ-VOUS DU TERROIR
- P. 49 CUTCUT FESTIVAL
- P. 49 CINÉ MIAM
- P. 50 RTO AU CENTRE HOSPITALIER
- P. 50 35 ANS DE L'ASSOCIATION
ESPOIR SANTÉ HARMONIE
- 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 DE CLÔTURE**

P. 10 **DÎNER DANS LE NOIR**

P. 11 **DÎNERS-SPECTACLES
ET AFTERWORKS**

p.13 • Les restaurants

p.26 • 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 Tatosax.

Rejoignez-nous pour une soirée pleine de joie et de gourmandise !



20€ 15€/tarif réduit

LUNDI 6 OCTOBRE

18h30 et 20h30 | Séances au choix

HALLES DIDEROT

12 rue Roger Salengro • 42300 Roanne

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

LES COMMERÇANTS DES HALLES DIDEROT :

Boucherie Vial
Cafés Thivoyon
Cerise et Potiron
Crèmerie des Halles
Demoras Fleurs
L'Armoire
La Fournée d'Antan
Le Bouchon des Halles
Le Flacon des Halles
Le Vivier des Halles
Maison Chavrier (MOF)
Maison Grisard
Maison Mons (MOF)
Maison Pralus
Pain Perdu
Pâtisserie Marcellin
Saveurs et gourmandises

ACCUEILLENT :

Auberge du Belvédère
Auberge du Crozet
Bertrand Chocolatier
Domaine de Champlong
L'Assiette Roannaise
L'Association Viticole Roannaise
L'Atelier Locavore
L'Étal Saint Haonnais
La Bastide de Châtel
Le Bel'Vue
Le Bouchon des Halles
Le Petit Prince
Les Agapes de Vinci
Les Gens Heureux
Ma Chaumière
Nhà Lăm
Papilles
Restaurant de la Loire

Billetterie en ligne sur
roannetableouverte.fr
et à Roannais Tourisme
à partir du 21 juillet.

Un cadeau offert par notre
partenaire.

carréblanc
PARIS

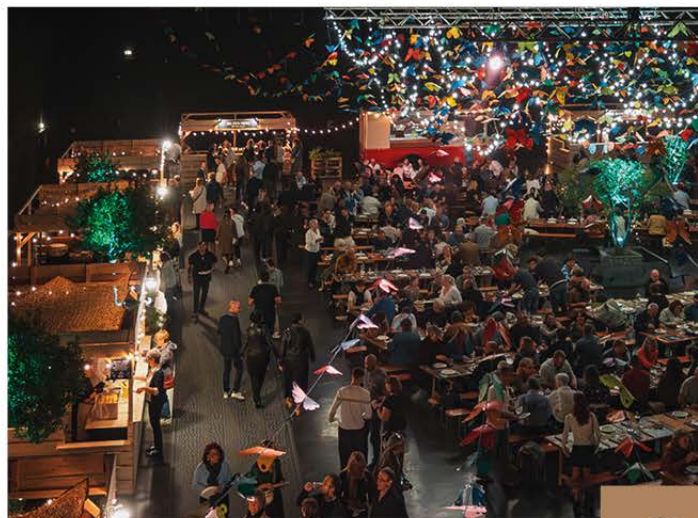
Avec

Les eaux minérales de St-Alban (Refresco)
La Roannaise de l'eau

SOIRÉE DE CLÔTURE *au* Scarabée

Réservez votre vendredi 31 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, l'Irlande sera à l'honneur : bienvenue à Temple Bar au cœur de Dublin ! Entre jig entraînantes, mélodies traditionnelles et danseurs de claquettes, le Scarabée va vibrer aux rythmes celtes ! Et pour clore cette belle édition, le dance floor vous attend pour danser et faire la fête jusqu'au bout de la nuit.

Ne manquez pas cette soirée inoubliable !



40€ /tarif unique

ÉVÈNEMENT CONCOCTÉ EN PARTENARIAT AVEC DES CHEFS ROANNAIS :

Auberge du Belvédère
Auberge du Crozet
L'Assiette Roannaise
Le Bel'Vue
Le Bouchon des Halles
Les Agapes de Vinci
Ma Chaumière
Restaurant de la Loire
Restaurant Le Petit Prince
Tambouille (Pierre Reure)
L'Étal Saint-Haonnais

VENDREDI 31 OCTOBRE

à 19h30

LE SCARABÉE

Rue du Marclèt • 42153 Riorges

Billetterie en ligne sur
roannetableouverte.fr
et à Roannais Tourisme
à partir du 21 juillet.



Les soirées de lancement et de clôture sont
co-organisées avec Les Tables Roannaises

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.



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.



45€

MA CHAUMIÈRE

3 rue St Marc • 42120 Le Coteau

VENDREDI 24 OCTOBRE

à 20h | TrioFF (soul jazz, voir p.33)

SAMEDI 25 OCTOBRE

à 20h | The Fallen Birds (folk intimiste, voir p.31)

—
INFOS ET RÉSERVATIONS

04 77 67 25 93



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.*

Ces chefs et ces tables roannaises incarnent «L'art de Vivre» au quotidien.
Nous souhaitons les mettre en lumière à travers ce festival.

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.

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).



Chanson française



Théâtre, Cabaret,
Humour, Magie



Pop, Folk, Blues



Musique du monde



Jazz, Swing



LES DÎNERS
Spectacles
ET AFTERWORKS

CHOISISSEZ
votre
RESTAURANT

P. 13 > 23



SAMEDI 11 OCTOBRE

Mariluce (p.27)



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

RÉSERVATION 04 77 62 96 04



JEUDI 9 OCTOBRE

Mariluce (p.27)



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



JEUDI 16 OCTOBRE

Cocktail Flamenco (p.32)



JEUDI 23 OCTOBRE

Les Mirabelles Kitchen (p.28)



AUBERGE DU BELVÉBÈRE

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 pléonasse, 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



AUBERGE DU CROZET

59, Place du Puits
LE CROZET



CHRISTOPHE ET NAZHA DÉRIRÉE

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 !

RÉSERVATION 04 26 54 63 22

MERcredi 8 OCTOBRE

Le show qui must go on (p.28)



MARDI 14 OCTOBRE

Les Michels (p.28)



MERcredi 22 OCTOBRE

Les Swingirls (p.29)



MARDI 28 OCTOBRE

Galite (p.26)



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

MARDI 28 OCTOBRE

Tristan Mago (p.30)



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 grès des étals du marché et des 4 saisons.

RÉSERVATION 04 77 62 81 09

LUNDI 6 OCTOBRE

Le show qui must go on (p.28)





LUNDI 13 OCTOBRE

Les Michels (p.28)



BRASSERIE 9-18

100, Chemin de la Chapelle
VILLEREST



50€

FABIAN GAYARD

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 Fabian Gayard, 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.

RÉSERVATION 04 77 69 69 69



VENDREDI 24 OCTOBRE

Les Tit'Nassels - 12h30 (p.26)



CFA DU ROANNAIS

155, Route de Briennon
MABLY



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, bistronomie, gastronomie...). La pédagogie devient une expérience gourmande !

RÉSERVATION 04 77 44 83 50



MERCREDI 15 OCTOBRE

Bazar et bémols (p.33)



CHÂTEAU D'ORIGNY

2210, Route de Roanne
OUCHES

★ GUIDE MICHELIN



149€

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



DOMAINE DE CHAMPLONG «LE CHÂTEAU»

100, Chemin de la Chapelle
VILLEREST



OLIVIER ET VÉRONIQUE BOIZET

JEUDI 9 OCTOBRE
Théâtre à la carte (p.29) 
VENDREDI 17 OCTOBRE
Régis Maynard (p.30) 
MARDI 21 OCTOBRE
Les Mirabelles Kitchen (p.28) 

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.

RÉSERVATION 04 77 69 69 69

DOMAINE DE CHAMPLONG «LE CUVAGE»

100, Chemin de la Chapelle
VILLEREST



OLIVIER ET VÉRONIQUE BOIZET



JEUDI 23 OCTOBRE
Mike & Riké (p.29)

RÉSERVATION 04 77 69 69 69



ENTRE DEUX Ô

72 bis Quai Commandant Lherminier
ROANNE



SÉBASTIEN BRISEBRAS ET RAPHAËL DESBROSSE

MERCREDI 29 OCTOBRE
Galite (p.26) 

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



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 groupées. 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

MERCREDI 8 OCTOBRE

Théâtre à la carte (p.29)



JEUDI 9 OCTOBRE

La pluie fait des claquettes (p.26)



JEUDI 16 OCTOBRE

Louis Mezzasoma (p.31)



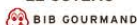
MERCREDI 22 OCTOBRE

Mike & Riké (p.29)



L'ATELIER LOCAVORE

2, Avenue de la Libération
LE COTEAU



GUILLAUME GOUTAUDIER

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

RÉSERVATION 04 77 68 12 71

MARDI 7 OCTOBRE

Théâtre à la carte (p.29)



MARDI 14 OCTOBRE

Cocktail Flamenco (p.32)



MARDI 21 OCTOBRE

Mike & Riké (p.29)



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

RÉSERVATION 04 77 68 01 15

VENDREDI 24 OCTOBRE

Les Swinggirls (p.29)





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 2 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 Nimois 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

MARDI 7 OCTOBRE

Le show qui must go on (p.28)



MARDI 28 OCTOBRE

Dorcha Cobs (p.32)



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

JEUDI 16 OCTOBRE

Ana Bela Fado (p.32)



JEUDI 30 OCTOBRE

Yvan Marc et Frédéric Bobin (p.27)



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. Nicolai, 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

MERCREDI 15 OCTOBRE

Les Michels (p.28)



MERCREDI 29 OCTOBRE

The Fallen Birds (p.31)





LE 202

3, Rue Georges Ducarre
ROANNE



VANESSA FARJOT

MERCREDI 22 OCTOBRE

Pour faire une bonne
chanson (p.30)



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



LE BEL'VUE

Le Bourg
LE CERGNE



LOÏC VAILLANT

JEUDI 16 OCTOBRE

Régis Maynard (p.30)



JEUDI 23 OCTOBRE

Tiny Shuttle (p.31)



SAMEDI 25 OCTOBRE

Les Tit'Nassels (p.26)



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



LE BISTROT

30, Place Prom. Populle
ROANNE



PASCAL ROCHETTE

MERCREDI 15 OCTOBRE

Régis Maynard (p.30)



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



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

MARDI 14 OCTOBRE

Ana Bela Fado (p.32)



MARDI 21 OCTOBRE

Gatane (p.27)



JEUDI 23 OCTOBRE

Les Swingirls (p.29)



MARDI 28 OCTOBRE

Yvan Marc et Frédéric Bobin (p.27)



LE GARDE MANGER

132, Avenue de la Libération
LE COTEAU



CATHERINE MORGUE

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.

RÉSERVATION 06 06 82 66 90

VENDREDI 17 OCTOBRE

Trioff (p.33)



VENDREDI 24 OCTOBRE

Tiny Shuttle (p.31)



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

VENDREDI 10 OCTOBRE

La pluie fait des claquettes (p.26)





LE PETIT PRINCE

2, Place du Marché
ROANNE



QUENTIN BILLAUD ET JEAN FRANÇOIS REURE

En trente-six ans, Max Reure a inscrit Le Petit Prince dans le paysage gastronomique roannais, le chef Quentin Billaud continue d'écrire l'histoire de l'établissement en apportant sa touche personnelle. 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 !

RÉSERVATION 04 77 65 87 13

MERCREDI 15 OCTOBRE

Cocktail Flamenco (p.32)



JEUDI 16 OCTOBRE

Les Tit'Nassels (p.26)



MERCREDI 22 OCTOBRE

Gatane (p.27)



MERCREDI 29 OCTOBRE

Yvan Marc et Frédéric Bobin (p.27)



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 bistrotonomique (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

VENREDI 10 OCTOBRE

Mariluce (p.27)



VENREDI 17 OCTOBRE

Tristan Otago (p.30)



MA CHAUMIÈRE

3, Rue Saint-Marc
LE COTEAU



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 trois 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

SAMEDI 11 OCTOBRE

La pluie fait des claquettes (p.26)



VENREDI 17 OCTOBRE

Louis Mezzasoma (p.31)



VENREDI 24 OCTOBRE

Trioff (dîner dans le noir, p.33)



SAMEDI 25 OCTOBRE

The Fallen Birds
(dîner dans le noir, p.31)





NHÀ LÀM

14, Place du Marché
ROANNE



LILOU MUOI NUGUE

LUNDI 20 OCTOBRE

Gatane (p.27)



La cuisine asiatique associée aux produits du terroir local. Telle est la volonté affichée du nouvel établissement installé en plein cœur de la place du Marché depuis avril 2023. Et lorsque l'on sait que « Nha Lam » en vietnamien signifie « fait maison », on sait d'avance que les valeurs culinaires chères à Guillaume Goutaudier, chef de l'Atelier Locavore et propriétaire de l'établissement, seront respectées. Quand le terroir local fait exploser en bouche les saveurs de la cuisine vietnamienne de la cheffe Muoi!

RÉSERVATION 04 87 23 06 83



O'TEMPO

42, Avenue Carnot
ROANNE



SANDRO GERACE

JEUDI 23 OCTOBRE

HOP (p.33)



JEUDI 30 OCTOBRE

Duo Niséis (p.33)



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 bistro-bonomique 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



PAPILLES

9, Place Georges Clémenceau
ROANNE



QUENTIN JANET ET ELÉA HUBRY

MARDI 21 OCTOBRE

Pour faire une bonne chanson (p.30)



MERCREDI 29 OCTOBRE

Tristan Mago (p.30)



Avec Papilles, leur établissement niché place Clemenceau, 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 bistro-bonomique 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



RESTAURANT DE LA LOIRE

30, Rue de la Berge
POUILLY-SOUS-CHARLIEU



★ GUIDE MICHELIN
ET ÉTOILE VERTE AU GUIDE MICHELIN

FABIEN ET MARIE RAUX

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.

RÉSERVATION 04 77 60 81 36

JEUDI 9 OCTOBRE

Tristan Mago (p.30)



JEUDI 16 OCTOBRE

Les Mirabelles Kitchen (p.28)



JEUDI 23 OCTOBRE

Pour faire une bonne chanson (p.30)



JEUDI 30 OCTOBRE

Galite (p.26)



TERROIRS LA TABLE

4, Place Georges Clémenceau
ROANNE



JEAN-MARC DURRIS ET CHRISTOPHE DECROIX

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

RÉSERVATION 09 75 78 77 25

MERCREDI 29 OCTOBRE

Dorcha Cobs Origin (p.32)





AFTER Work



35€

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

Les afterworks débutent à 19h30. Nous vous remercions de bien vouloir respecter ces horaires pour le bon déroulement des soirées.



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. Ici, les téléphones sont interdits. Pour mieux se retrouver ! Une décoration soignée, inspirée Art Déco et complétée par des matières dites chaudes, vous plonge dans un univers chaleureux appelant à la pause. Auprès de Marie et Greg, on a tout simplement envie de prendre le temps, de s'attarder, à n'importe quelle heure de la journée. Chez Entre Nous, le « comme à la maison » retrouve toutes ses lettres de noblesse.

RÉSERVATION 06 45 83 02 17

SAMEDI 11 OCTOBRE

The Fallen Birds (p.31)



JEUDI 30 OCTOBRE

Dorcha Cobs Origin (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 poule « 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

MERCREDI 15 OCTOBRE

Ana Bela FADO (p.32)



MERCREDI 29 OCTOBRE

Duo Ninéïs (p.33)





LES DÎNERS
Spectacles
ET AFTERWORKS

vos
ARTISTES

P. 26 > 33



Chanson française



- 28|OCT** • Auberge du Crozet (p.14)
29|OCT • Entre deux Ô (p.16)
30|OCT • Restaurant de la Loire (p.23)

GALITE

f galitemusic @ galiteofficiel
 # galitemusic.com

! NOUVEAU

CHANSON FRANÇAISE

Autrice-compositrice-interprète, Galite a cette voix précieuse qui invite à la contemplation et au voyage, quelque part entre Yaël Naïm et Alain Souchon.

Sa guitare nous entraîne vers des thèmes qui lui sont chers : le déracinement, le cœur des femmes, leurs sacrifices, par amour ou par habitude, mais aussi l'enfance et la grande liberté. Son leitmotiv, faire résonner la voix des femmes, et par extension la voix de tous ceux et toutes celles qui se heurtent à leur plafond de verre.

Avec ses chansons, Galite nous plonge au cœur d'orchestrations pop/world élégantes et d'arrangements vocaux organiques.



- 9|OCT** • L'Assiette Roannaise (p.17)
10|OCT • Le Tilia (p.20)
11|OCT • Ma Chaumière (p.21)

LA PLUIE FAIT DES CLAQUETTES

f Gommeetteprod @ gommeette_production
 # gommeette-production.com

CHANSON FRANÇAISE

Virginie Capizzi, entourée de Thomas Cassis et Michel Berelowitch, reprend le répertoire de Claude Nougaro en s'appuyant sur le livre-disque « Claude Nougaro enchanté » sorti aux éditions Des Braques. Transmettre ses chansons au public, quelle belle idée ! Car la gourmande poésie de ses mots et le swing ludique des musiques de ses compositeurs fétiches (Michel Legrand, Maurice Vander, Dave Brubeck ou Aldo Romano...), ont tout pour plaire aux oreilles des petits comme des grands. Il fallait donc un trio de choc pour faire résonner les airs hauts en couleur du crooner toulousain !



Crédit : Laurent Oubier

- 16|OCT** • Le Petit Prince (p.21)
24|OCT • CFA du Roannais (p.15)
25|OCT • Le Bel'Vue (p.19)

LES TIT'NASSELS

f titnassels @ les_tit_nassels

CHANSON FRANÇAISE

AxL, Sophie, Romain et David... Des vies que l'on suit d'album en album avec la même envie de les retrouver sur scène. Ce quatuor aux mélodies entraînantes et aux chansons engagées nous donne le sourire avec ses jeux de scènes facétieux. 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 avec le désir intact d'accorder autant d'importance à la musique et au texte.



Crédit: Audrey Chevalier



MARILUCE

[groupeamariluce](#)
[groupeamariluce](#)
[mariluce.fr](#)

CHANSON FRANÇAISE

Mariluce naît de la fusion de deux artistes, Marie et Lucie, dont la complicité est telle qu'elles finissent par ne faire qu'une. Un prénom pour deux femmes, deux voix pour un message. Un univers alternant extravagance et douceur, humour et poésie, réalité et idéaux...

Dans un style chanson française pop folk, Mariluce chante des histoires de vies ordinaires, et célèbre la liberté sous toutes ses coutures : une simplicité, et une douce audace qui vient, sans se prendre au sérieux, mettre les pieds dans le plat et réchauffer les cœurs. Un véritable tourbillon d'énergie.

Méfiez-vous, cette harmonie est contagieuse !

09|OCT • Auberge des Boisset (p.13)

10|OCT • Les Gens Heureux (p.21)

11|OCT • Au Four de Saint-Jean (p.13)



YVAN MARC ET FRÉDÉRIC BOBIN

CHANSON FRANÇAISE

Ce qui réunit Yvan Marc le chanteur pop algérien et Frédéric Bobin le folksinger lyonnais d'origine bourguignonne, c'est ce même amour des choses simples et ce goût pour les chansons chantées sur le ton de la confiance. Ils ont naturellement conçu un spectacle autour de l'amour. L'amour passion, l'amour déçu, l'amour impossible, l'amour cruel...

En une vingtaine de chansons, ils explorent les sentiments humains. Ils vous invitent à un moment de partage simple (deux voix, deux guitares) mais qui touche en plein cœur.

28|OCT • Le Bouchon des Halles (p.20)

29|OCT • Le Petit Prince (p.21)

30|OCT • La Bastide de Châtel (p.18)



Théâtre, Cabaret, Humour, Magie



GATANE

[gatane](#)
[gatane_officiel](#)
[gatane.com](#)

! NOUVEAU

HUMOUR MUSICAL

Ses études de sciences l'avaient rendu hypocondriaque, mais la musique l'a guéri. Alors cet agrégé de mathématiques a décidé de poser son piano et ses mots sur tous les maux. Face au cynisme et à la morosité, il oppose son optimisme et prescrit au piano des chansons humoristiques, des fables rythmées, incisives et émouvantes, avec un regard perçant sur nos états d'âme. Auteur-compositeur, pianiste et humoriste, Gatane explore dans son dernier one man show musical, les défis et les joies de la parentalité : « Itinéraire d'un papa gâteau », un spectacle poétique, drôle et virevoltant.

20|OCT • Nhà Lăm (p.22)

21|OCT • Le Bouchon des Halles (p.20)

22|OCT • Le Petit Prince (p.21)



Théâtre, Cabaret, Humour, Magie



- 06|OCT** • Bistrot les 4 sources (p.14)
07|OCT • L'Étal St Haonnais (p.18)
08|OCT • Auberge du Crozet (p.14)

LE SHOW QUI MUST GO ON

associationasvi.com

! NOUVEAU

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 : entres égos et imprévus le spectacle se passera-t-il comme prévu ?



Crédit : Fabrice Raina

- 13|OCT** • Brasserie 9-18 (p.15)
14|OCT • Auberge du Crozet (p.14)
15|OCT • La Place Rouge (p.18)

LES MICHEL

[les.michels.les.vrais](https://www.facebook.com/les.michels.les.vrais) [les.michels.les.vrais](https://www.instagram.com/les.michels.les.vrais)
les-michels.fr

! NOUVEAU

CHANSONS FRANÇAISES ALÉATOIRES HUMOUR

Duo poétique et loufoque, les Michels partagent contrebasse 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 !



Crédit : Michel Léant

- 16|OCT** • Restaurant de la Loire (p.23)
21|OCT • Domaine de Champlong
 «Le Château» (p.16)
23|OCT • Auberge du Belvédère (p.13)

LES MIRABELLES KITCHEN

[lesmirabelleskitchen](https://www.facebook.com/lesmirabelleskitchen) [lesmirabelleskitchen](https://www.instagram.com/lesmirabelleskitchen)

HUMOUR MUSICAL

Deux artistes qui n'ont eu aucune chance dans le milieu du show-biz. Mais qui sont vraiment Les Mirabelles Kitchen ? Ils s'agacent autant qu'ils s'adorent, et cette alchimie électrique propulse le public dans le tumulte d'un couple qui a traversé les montagnes russes du show-business. Une histoire à la fois touchante et hilarante. Mêlant avec brio sketches, parodies décapantes, compositions originales et reprises... ou presque, ce duo à l'énergie folle, vous promet un voyage inoubliable dans leur univers délicieusement déjanté.



Théâtre, Cabaret, Humour, Magie

Crédit : Florent Forrester



LES SWINGRILS

LesSwingirls @ les_swingirls
swingirls.fr

! NOUVEAU
Spectacle

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.

22|OCT • Auberge du Crozet (p.14)

23|OCT • Le Bouchon des Halles (p.20)

24|OCT • L'Aventure (p.17)



Crédit : Etienne Ruggeri



MIKE ET RIKÉ

MikeetRikedesinsemilia @ mikeetrike
mikerike.fr

! NOUVEAU

SPECTACLE MUSICAL

| Artistes du groupe Sinsémilia

Il y a de la musique mais ce n'est pas un concert... Beaucoup de rires mais ce n'est pas du stand up... C'est juste un moment de partage avec l'envie de plonger les spectateurs dans les souvenirs de tournée du groupe Sinsemilia : des moments intenses de rires et de fous rires vous attendent ! Mike et Riké, figures emblématiques du groupe, ont pensé ce spectacle pour jouer avec leur public mais surtout pour leur public dans des lieux intimistes et chaleureux... pour le plaisir. Un pur moment de bonheur : vous allez en redemander !

21|OCT • L'Atelier Locavore (p.17)

22|OCT • L'Assiette Roannaise (p.17)

23|OCT • Domaine de Champlong
«Le Cuvage» (p.18)



Crédit : Gaëlle Simon



THÉÂTRE À LA CARTE, Dégustation de scènes

dunacteurlautre.eu

! NOUVEAU

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. A table ! Ça va refroidir !

07|OCT • L'Atelier Locavore (p.17)

08|OCT • L'Assiette Roannaise (p.17)

09|OCT • Domaine de Champlong
«Le Château» (p.16)



Théâtre, Cabaret, Humour, Magie



TRISTAN MAGO

📍 tristan.mago 📧 tristan_mago
🌐 tristan-mago.com

MAGIE

Plongez dans l'univers magique de Tristan Mago ! Spécialiste du close-up et du mentalisme, Tristan enchante ses spectateurs avec des tours éblouissants et des expériences mentales fascinantes. Bluffant ! Avec son attitude bienveillante, Tristan crée une atmosphère magique où chaque spectateur est impliqué. Sa présence chaleureuse et son humour subtil font de ses spectacles un moment unique et inoubliable, où magie et mystère se rencontrent pour créer de magnifiques instants suspendus.

09|OCT • Restaurant de la Loire (p.23)

17|OCT • Les Gens Heureux (p.21)

28|OCT • Bistro Beaulieu (p.14)

29|OCT • Papilles (p.22)



POUR FAIRE UNE BONNE CHANSON...

📍 Le-Collectif-Animale

STAND UP POÉTIQUE ET MUSICAL

Quels sont les ingrédients qui composent une bonne chanson ? Une mélodie délicieuse ? Ou bien des textes copieux ? Un point de vue inattendu ? Ou un accompagnement riche et varié ? Une voix sucrée peut-être ?...

Louis Caratini, chanteur, acteur et musicien, nous embarque dans un concert gourmand, composé d'un florilège de petits mets, et nous questionne sur notre propre goût. Quand est-ce que « la musique est bonne » ?

Il nous invite aussi à trouver la bonne chanson et à la chanter en chœur ! Car si les auditeurs ont des chansons sur le bout de la langue, ils ne resteront jamais sur leur faim : ils repartiront avec de nombreux airs au creux du palais.

21|OCT • Papilles (p.22)

22|OCT • Le 202 (p.19)

23|OCT • Restaurant de la Loire (p.23)



RÉGIS MAYNARD

📍 regis.maynard 📧 regis_maynard

SEUL EN SCÈNE

Jipé a invité ses parents et sa sœur 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 sa feuve 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 se passer comme prévu.

15|OCT • Le Bistrot (p.19)

16|OCT • Le Bel'Vue (p.19)

17|OCT • Domaine de Champlong
«Le Château» (p.16)



Pop, Folk, Blues

Crédit : Alex Lacote Photography



LOUIS MEZZASOMA ! NOUVEAU

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. A 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.

16|OCT • L'Assiette Roannaise (p.17)

17|OCT • Ma Chaumière (p.21)



THE FALLEN BIRDS

f TheFallenBirds @ thefallenbirds

FOLK INTIMISTE

Ces deux membres du groupe Celkilt ont choisi de se tourner vers une musique empreinte de plus de douceur et ainsi former The Fallen Birds. C'est un duo, 2 voix, guitare, violon, looper, qui tisse une folk intimiste et chaleureuse. Ça sonnerait un peu comme Angus & Julia Stone, Jeff Buckley et Agnès Obel qui se confiaient sur leurs états d'âme, devant un chocolat chaud au coin du feu. Les voix d'Anaïs et Nico se succèdent, s'entremêlent, dansent et fusionnent avec délicatesse et mille précautions.

11|OCT • Entre Nous (afterwork, p.26)

25|OCT • Ma Chaumière (p.21)
(Dîner dans le noir)

29|OCT • La Place Rouge (p.18)



TINY SHUTTLE

f tinyshuttle @ tinyshuttle

POP FOLK

Tiny Shuttle, c'est un duo de folk douce-amère et coloré explorant tout aussi bien l'Angleterre victorienne que les chemins de crête de l'imaginaire. Deux voix complices, revêtant une élégance décalée, vous invitent dans une cosmologie de guitares aériennes, de percussions éclectiques et de claviers envoûtants. Toutes les saveurs et les surprises d'un duo haut en couleur qui perce les carapaces, électrise l'épiderme. Vous penserez peut-être en les écoutant à des artistes comme Syd Matters ou The Lumineers.

23|OCT • Le Bel'Vue (p.19)

24|OCT • Le Garde Manger (p.20)

Crédit : Jordan Garcia



Musique du monde



ANA BELA FADO

f Ana-Bela-FADO **@** anabela_artist

FADO

Escapada en Lisboa

Le son cristallin d'une guitare portugaise, une viola de Fado qui installe le décor puis la voix d'Ana Bela qui nous embarque dans les charmantes rues de Lisbonne pour se plonger, le temps d'un concert, dans son univers musical. Le Fado, c'est laisser résonner ces émotions fortes qui rythment notre vie, ces sentiments puissants, du plus triste au plus heureux. Un moment d'éloge de la saudade...

«A saudade é a poesia do fado» - La saudade c'est la poésie du Fado - Fernando Pessoa

14|OCT • Le Bouchon des Halles (p.20)

15|OCT • Le Coq et la Mule (afterwork, p.24)

16|OCT • La Bastide de Châtel (p.18)



COCKTAIL FLAMENCO

Formule trio

f Cocktail-Flamenco **@** cocktailflamenco

RUMBA FLAMENCA

En pleine ascension, le groupe nîmois est solidement assis sur le parvis de la rumba flamenca actuelle. Après de nombreuses premières parties telles que celles de Christophe Maé, Collectif Métissé, Chico and the Gipsies, le groupe se retrouve en finale de La Grande Battle sur France 2. Leur musique est un cadeau qui vient du cœur, avec de délicieuses reprises et compositions. Leurs guitares claquent, les percussions résonnent et vous transportent dans un merveilleux voyage culturel : un savoureux mélange de sonorités flamenca aux influences Latin Jazz et World Music

14|OCT • L'Atelier Locavore (p.17)

15|OCT • Le Petit Prince (p.21)

16|OCT • Auberge du Belvédère (p.13)



DORCHA COBS ORIGIN

f dorchacobs **@** dorchacobs

dorchacobs.com

FOLK IRISH

Dorcha Cobs Origin, c'est la version duo du groupe Dorcha Cobs. En provenance de Bretagne, Dorcha Cobs Origin puise son inspiration dans deux styles musicaux bien différents : entre Anthony Masselin venant de la culture bretonne avec ses bagadous et Topher Loudon, auteur-compositeur belfastois et guitariste rock, l'alchimie opère. A travers des compositions originales mais aussi des reprises incontournables, Dorcha Cobs Origin vous fera voyager sur les mélodies envoiées du Uilleann pipes et danser sur les accords de guitare de cet univers unique.

28|OCT • L'étal St Haonnois (p.18)

29|OCT • Terroirs la table (p.23)

30|OCT • Entre Nous (afterwork, p.24)



Musique du monde

Crédit : Pascal Hoyer



DUO NISÉIS

duoniseis @ duo_niseis
duoniseis.wixsite.com/duoniseis

! NOUVEAU

MUSIQUE À CORDES

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).

29|OCT • Le Coq et la Mule (afterwork, p.24)

30|OCT • O'tempo (p.22)



Jazz, Swing

Crédit : Thomas Mougeotte Photography



BAZAR ET BÉMOLS

BazaretBemols @ bazaretbemols
bazaretbemols.com

CHANSON FRANÇAISE SWING

Pour présenter les chansons de ses trois albums et de son nouvel EP Parfum des temps, le groupe de pop swing retrouvera sa forme originelle et le quartet redeviendra trio. Contrebasse, guitare jazz, classique ou manouche, trompette, congas se mélangeront tout au long du concert et la chanson française se transformera en tour du monde. Les trois musiciens-chanteurs et multitalentés rafraîchiront le public toute la soirée. Il en sortira embaumé d'un parfum d'été. C'est fin, c'est frais et ça revitalise !

15|OCT • Château d'Origny (p.15)



HOP TRIO

pachaffangeon.com/groupe/hoptrio

JAZZ

Crédit : Olivier Tréty



23|OCT • O'Tempo (p.22)

Hommage à Oscar Peterson (HOP): Pierre-Antoine Chaffangeon (piano), Thomas Belin (contrebasse) ainsi que Francis Decroix (batterie) rendent hommage aux compositions emblématiques de la figure tutélaire de ce pianiste canadien et à son héritage musical considérable. Trois cultures communes, trois volontés de perfection, trois envies de faire vivre cette musique et cette manière si singulière et communicative de la jouer. Un besoin presque organique et nécessaire que de transmettre ce message d'amour à Oscar Peterson.



TRIOFF

gumpforest.wixsite.com/trioff

! NOUVEAU

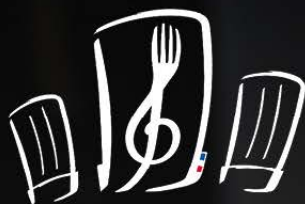
SOUL-JAZZ



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.

17|OCT • Le Garde Manger (p.20)

24|OCT • Ma Chaumière (p.21)
(Dîner dans le noir)



LA TABLE DES CHEFS

UNE WEB-SÉRIE ROANNE TABLE OUVERTE



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



**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

A chef in a white uniform is holding a silver tray. The letters 'RTL' are printed in large, bold, red font on the tray. The background is a plain, light color.

RTL

RTL 89.8 FM

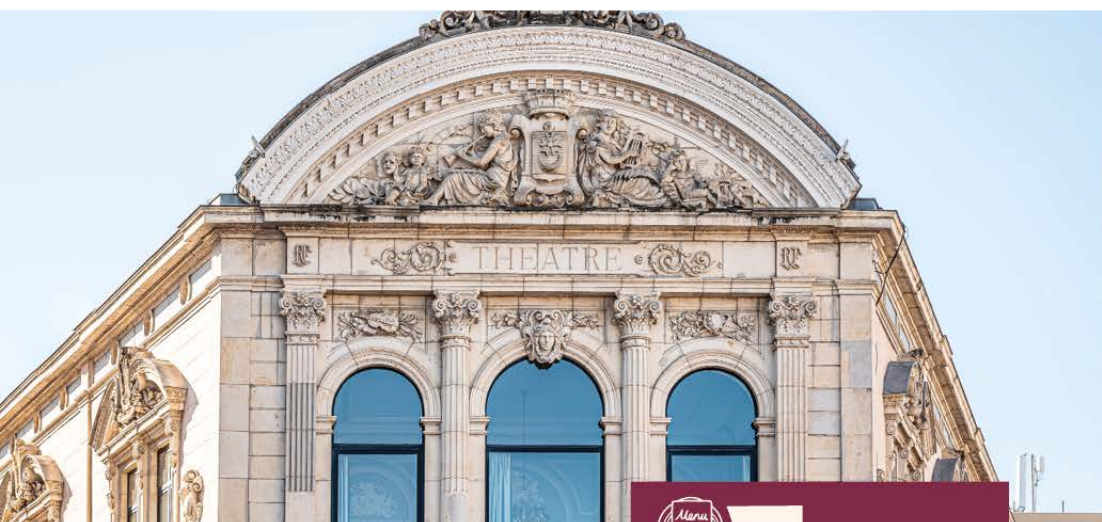




Festival OFF

-
- P. 38 AFTERWORKS DU THÉÂTRE
 - P. 39 TOQUE NOTE UN ÉVÈNEMENT
DU CONSERVATOIRE
 - P. 40 APÉRO-CONCERT ET
DÉGUSTATION À L'AVEUGLE
À LA CURE
 - P. 42 DÉAMBULATION GOURMANDE
 - P. 43 RTO DANS LES QUARTIERS
DE LA VILLE
 - P. 44 RTO DANS LE CLUB SENIORS
 - P. 46 INITIATION CUISINE,
OENOLOGIE, ACCORDS THÉS &
FROMAGES
 - P. 48 LES AUTRES RENDEZ-VOUS

AFTERWORK *au* Théâtre



BAZAR ET BÉMOLS

BazarBemols bazarbemols
 bazarbemols.com

CHANSON FRANÇAISE SWING

Pour présenter les chansons de ses trois albums et de son nouvel EP Parfum des temps, le groupe de pop swing retrouvera sa forme originelle et le quartet redeviendra trio. Contrebasse, guitare jazz, classique ou manouche, trompette, congas se mélangeront tout au long du concert et la chanson française se transformera en tour du monde. Les trois musiciens-chanteurs rieurs et multivitaminés rafraîchiront le public toute la soirée. Il en sortira embaumé d'un parfum d'été. C'est fin, c'est frais et ça revitalise !



25€

JEUDI 16 OCTOBRE

19H30

Au Bar du Théâtre
1 Rue Molière • 42300 Roanne



avec
**LA MAISON CHOULY
LE TOURDION**

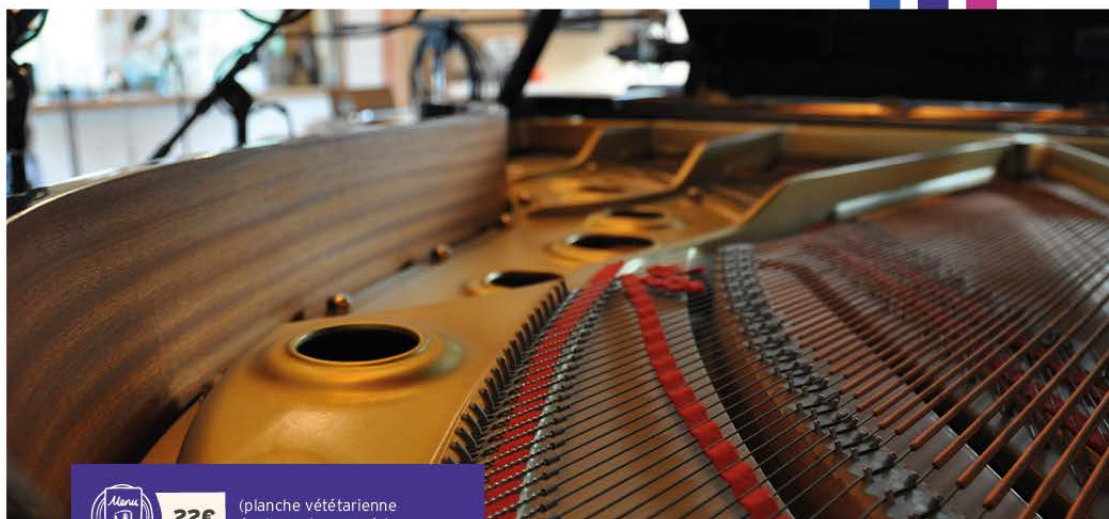
RÉSERVATION 04 77 70 84 58

ROANNE **THÉÂTRE**

TOQUE NOTE *par le* Conservatoire

Plongez dans une expérience sensorielle unique où la musique, la gastronomie, et la photographie s'unissent pour éveiller tous vos sens.

Le Parcours de Dégustation Musicale est une invitation à un voyage harmonieux, où chaque bouchée et chaque verre s'accompagnent d'une mélodie soigneusement choisie pour sublimer des saveurs. En écho, découvrez l'exposition « TOQUE NOTE » du Photo-Club de Roanne, clichés décalés mais de circonstance, illustrant avec humour et créativité des expressions culinaires ! Une expérience unique qui vous invite à mettre les pieds dans le plat !



22€

(planche végétarienne également proposée)

LUNDI 13 OCTOBRE

19H (1H)

Studio les Tontons Flingueurs
420 Route de St Romain • 42370 Renaison

RÉSERVATION
jusqu'au 10 octobre

Infos et réservations
04 77 71 01 74
conservatoire@roannais-agglomeration.fr

CONSERVATOIRE
MUSIQUE • DANSE • THÉÂTRE



Avec le traiteur
« À la table des arômes »

DURVENAY DENIS BERNARD
Saint-Rirand

—
Attention pas de places assises

APÉRO-CONCERT, dégustation & à l'aveugle à la Cure

La Cure, Pôle métiers d'art propose un apéro-concert énigmatique. Et puisque la couleur à l'honneur cet automne à La Cure est la Poétique du noir, il vous faudra parier sur le rouge pour remporter le tournoi de Poker-Wine orchestré par la Confrérie du Vieux Pressoir. Pour cette dégustation-mystère de vins du Roannais et du Forez, jouez de votre nez et de votre palais, trouvez les caractéristiques des vins et misez pour remporter la main ! Une partie précédée d'une visite de l'exposition et suivi d'un concert du trio MEG (jazz et chanson pop). La dégustation à l'aveugle est accompagnée d'une assiette gourmande.



TRIO MEG

JAZZ ET CHANSON POP



25€

SAMEDI 18 OCTOBRE

à 18h30

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)

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



EXPOSITION POÉTIQUE DU NOIR

DU 13 SEPTEMBRE AU
16 NOVEMBRE 2025

Mystérieux noir. Tantôt élégant et raffiné, tantôt dramatique et ténébreux, il attire tous les regards, suscitant admiration ou frayeur. Car le noir hypnotise celui qui prend le temps d'en observer les nuances pour voir jaillir sa luminosité et ses reflets. Un jeu de perception qui passe aussi par la matière. Grès, ardoises, lave ou bois, les quatre artisans présentés dans cette exposition dessinent chacun leurs variations au noir à l'aide de matériaux naturels.



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

—



Crédit : Christine Raïalo

PÔLE MÉTIERS D'ART
roannais
AGGLOMÉRATION



📍 | lacuremetiersd'art

lacure.fr

5^E ÉDITION Déambulation gourmande

Le Conseil de quartier des Bords de Loire organise la 5^{ème} édition de sa déambulation gourmande RTO, le dimanche 5 octobre 2025. Cette balade de 7 km le long de la Loire allie découvertes gustatives et visites insolites. Des chefs et artisans locaux (KE Embaucheur, Les Saveurs de Johann, la pâtisserie Clarissou et la boulangerie Rémi Mathieu), accompagnés des vignerons de la Côte Roannaise et Les Liqueurs Alice, proposeront des étapes gourmandes tout au long du parcours, qui seront animées par le Panoch'Band. Au programme également : l'atelier cuisine du centre social Bourgogne !



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

➤ **PRÉAU DE LA CAPITAINERIE**
au Port de Roanne

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



28€

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

DIMANCHE 5 OCTOBRE
à partir de 11h

INFOS ET RÉSERVATIONS :

Inscriptions à partir du 4 septembre
auprès du centre social Bourgogne

04 77 71 99 20.

Nombre de places limités à 150 personnes.

Nous remercions nos précieux partenaires pour leur soutien : le centre social Bourgogne, La Maison de Jeanne, l'Association des Plaisanciers du Port de Roanne, Lidl, ainsi que la Ville de Roanne.

Conseil de quartier
BORDS DE LOIRE

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 ». Ils proposent ensemble cette année un menu spécial RTO, en collaboration avec les chefs de Tables Roannaises et l'association les Marmitons roannais. Les recettes concoctées par les chefs vont se balader dans chaque quartier de la ville pour proposer des déjeuners partagés RTO, où la gastronomie se veut accessible et savoureuse. Au cours du repas, chaque centre proposera des interludes artistiques, mettant ainsi en exergue les talents et autres projets artistiques menés par chaque établissement.

« Les recettes des chefs se baladent dans les quartiers »



**Ouvert à tous (adhérents et non
adhérents des centres sociaux)**

**INSCRIPTION AUPRÈS DE CHAQUE CENTRE
SOCIAL À PARTIR DU 21 JUILLET**

Centre social Condorcet

04 77 44 90 45

Centre social Bourgogne (Marmitons Roannais)

04 77 71 99 20

Centre social Mulsant

04 77 72 11 19

Centre social de la Livatte*

04 77 71 33 60

*Atelier repas : si leur cœur vous en dit, vous
pouvez venir faire l'apprenti cuisinier et
préparer avec le chef du centre !

8€ Tarif accessible



10€ Tarif juste

12€ Tarif solidaire

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

12h30

VENDREDI 3 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL CONDORCET

Nombre de places limités à 30 personnes.

MARDI 7 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL BOURGOGNE

Nombre de places limités à 30 personnes.

VENDREDI 10 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL MULSANT

Nombre de places limités à 24 personnes.

VENDREDI 17 OCTOBRE

CENTRE SOCIAL DE LA LIVATTE

Nombre de places limités à 24 personnes.



En partenariat
avec les Tables
Roannaises et les
Marmitons Roannais

Douceur offerte par
Mademoiselle
DESSERTS

RTO DANS les clubs seniors



**MERCREDI 8
OCTOBRE**

CLUB

Paul Vernay

8 Pl. Victor Hugo,
42300 Roanne

**Les Mirabelles
Kitchen •**

Humour musical (p.28)

—
RÉSERVATION
AU 04 77 70 97 43



**MERCREDI 15
OCTOBRE**

CLUB

Jean Puy

**Guinguette en duo
voix •**

avec Maë Duvouly et
Valentin Buchet
Maë et Valentin vous proposent
un voyage musical dans le temps
avec une animation aux airs de
guinguette ! Avec un répertoire
des années 30 à 80, les deux
chanteurs reprennent des artistes
comme Piaf, Gainsbourg, Joe
Dassin et bien d'autres encore
pour un moment de partage en
musique !

—
RÉSERVATION
AU 04 77 70 97 44



**MERCREDI 22
OCTOBRE**

CLUB

Suzanne Lacore

29 Rue Bravard,
42300 Roanne

**Pour faire une bonne
chanson •**

Stand up poétique et musical
avec Louis Caratini (p.30)

—
RÉSERVATION
AU 04 77 70 97 41

gôûter offert par
mademoiselle
DESSERTS



VILLA BEAUSOLEIL



C'est bon
pour le
moral.

Ouverture en septembre
en face des Halles Diderot
04 87 79 02 38

Enfin notre Résidence
Services Seniors
à Roanne !

INITIATION...

Découvrez les ateliers !



CUISINE



150€

/personne.
6 places disponibles

Atelier cuisine suivi d'un repas

MERCREDI 29 OCTOBRE

à 14h15

L'ASSIETTE ROANNAISE

(p.17)

INFOS ET RÉSERVATIONS :

04 77 65 65 99.



175€

/personne.
10 places disponibles

Dégustation pour deux personnes (boissons comprises)

> à partir de 19h30, durée : 3h

**VENDREDI 3, 10 ET
JEUDI 16 OCTOBRE**

à 16h

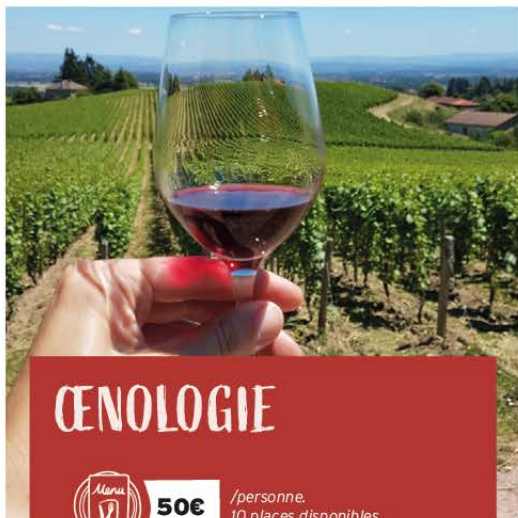
DOMAINE DE CHAMPLONG
LE «CHÂTEAU» (p.16)

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

INFOS ET RÉSERVATIONS :

04 77 69 69 69.





ŒNOLOGIE



50€

/personne.
10 places disponibles

DIMANCHE 12 OCTOBRE
à 11h (2h)

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

17, place Georges Clémenceau,
42300 Roanne

Partez à la découverte de vins d'exception avec Sébastien Etaix et Jean-Jacques Banchet. Dégustation conviviale, anecdotes, grands crus et belles surprises : un moment unique entre passion, terroir et plaisir. Réservez vite votre place !

INFOS ET RÉSERVATIONS :

**09 67 40 27 61 ou
sebastien.etaix@orange.fr**



18€

/personne.
15 places disponibles

SAMEDI 18 ET 25 OCTOBRE
à 15h30 (1h30)

ROANNAIS TOURISME

8, place du Maréchal de Lattre de Tassigny,
42300 Roanne

Explorez les vins AOC de la Côte Roannaise lors d'un atelier œnologie animé par la Confrérie du Vieux Pressoir. Les 18 et 25 octobre, vivez deux rendez-vous savoureux autour de notre terroir, entre découverte, gastronomie et passion du vin.

Roannais
Tourisme

RÉSERVATIONS OBLIGATOIRES
À ROANNAIS TOURISME OU EN
LIGNE SUR
www.roannais-tourisme.com



ACCORDS THÉS & FROMAGES



10€

/personne.
20 places disponibles

VENDREDI 10 OCTOBRE
de 10h30 à 12h

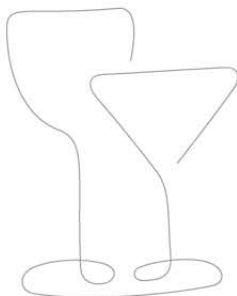
LA FABRIKATHÉ

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

La Fabrikathé vous invite à (re)découvrir une alliance aussi surprenante que raffinée : le thé et le fromage ! Nouvelles textures, arômes intenses, alternatives sans alcool aux accords classiques... Et si on troquait le verre de vin contre une tasse de thé d'exception ?

[FBKT]
LA FABRIKATHÉ
Atelier œnologique

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





MATINÉE GOURMANDE avec le CFA du Roannais

Partagez une matinée conviviale avec les apprentis du CFA du Roannais sur le marché des producteurs, place du Marché ! Au menu : démonstrations culinaires, dégustations et recettes savoureuses à base de produits frais et locaux. Un rendez-vous gourmand aux parfums d'automne au cœur du marché à ne pas manquer !



Gratuit



VENDREDI 10 OCTOBRE

De 9h à 12h

PLACE DU MARCHÉ



RENDEZ-VOUS Du terroir

Deux voix envoûtantes, un accordéon vibrant et des chansons pétillantes : un voyage musical entre émotion, passion et convivialité. Une soirée magique à ne pas manquer !

CONCERT

*Claudine Lebègue
et Pierre Luquet*
(de La Rue Ketanou)



30€

SAMEDI 18 OCTOBRE

À 19h30

FERME-AUBERGE LA GRANGE
À LIENS

7, Chemin de Dorthoray, 42470 Lay

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

06 78 90 57 53



CUTCUT Festival



Créé en 2016, le CUTCUT FESTIVAL fêtera ses 10 ans en 2026 ! En attendant, venez vivre une soirée drôle et décalée lors de RTO : courts-métrages humoristiques francophones, sketch inédit d'Henri Giraud et clin d'œil à Coluche. Humour, talent et bonne humeur garantis ! Repas concocté par l'Atelier Locavore.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

04 77 68 12 71 (L'Atelier Locavore)

Soirée limitée à 100 personnes



55€

dîner, spectacle et projections

JEUDI 23 OCTOBRE

À 20h

ESPACE DES MARRONNIERS

53, Rue Anatole France, 42120 Le Coteau



CONCERT / REPAS / PROJECTION Ciné Miam



Le nouvel Espace Renoir est plus que jamais un lieu culturel incontournable du nord du département. L'association Ciné Rivage, qui en a la charge, est fier de participer une nouvelle fois au festival RTO. L'esprit reste le même : un partenariat avec une bonne table roannaise, le restaurant Papilles, un moment musical avec Cabanes Duo et une toile.

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

Tout public

Soirée limitée à 150 personnes



40€

Repas, concert, et projection

JEUDI 23 OCTOBRE

À 18h30

CINÉMA ESPACE RENOIR

12, bis rue Jean Puy, 42300 Roanne



RTO AU Centre Hospitalier

Le Centre Hospitalier de Roanne se met aux couleurs de RTO pour la 23e édition. Les chefs des Tables Roannaises : Frédéric STALPORT et Loïc VAILLANT, les chefs de l'Institut LYFE (ex Paul BOCUSE) : Florent BOIVIN et Florian PANSIN et le pâtissier Pierre CLARISSOU s'associent à l'ensemble de l'équipe restauration du Centre Hospitalier de Roanne. Une journée d'échange autour de la gastronomie, du partage et de la solidarité, un moment de bonheur pour les papilles et un instant repas festif pour les patients hospitalisés.

JEUDI 16 OCTOBRE

CENTRE HOSPITALIER

RESTAURANT MA CHAUMIERE /Frédéric STALPORT
RESTAURANT LE BEL'VUE /Loïc VAILLANT
RESTAURANT SAISON - 1 Etoile
INSTITUT LYFE/Florian PANSIN
MOF CUISINE 2011- Chef Exécutif -INSTITUT LYFE /Florent BOIVIN
PATISSERIE CLARISSOU /Pierre CLARISSOU



35 ANS DE L'ASSOCIATION Espoir Santé Harmonie

Créée en 1990, l'association Espoir Santé Harmonie lutte contre le cancer sur le territoire roannais. Constituée uniquement de bénévoles, elle finance notamment l'achat de matériel médical pour les hôpitaux du Roannais, afin que les malades puissent être soignés sur place. Depuis sa création, plus de 1 700 000 € ont été investis pour améliorer le confort et les soins des patients. À l'occasion de ses 35 ans et du festival RTO, l'association organise une soirée festive le vendredi 17 octobre, à l'Espace Les Marronniers (Le Coteau). Venez nombreux soutenir cette belle cause ! Un rendez-vous gourmand aux parfums d'automne à ne pas manquer !



65€

250 personnes

VENDEDI 17 OCTOBRE

À 19h

ESPACE DES MARRONNIERS

53, Rue Anatole France, 42120 Le Coteau

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

06 28 30 14 41 ou

espoir-sante-harmonie@orange.fr

SOIRÉE EN FAVEUR DU Téléthon

Dîner-spectacle

JEUDI 4 DÉCEMBRE

ROANNE (SALLE FONTALON)

20H



(Dîner et spectacle)

RÉSERVATIONS AUPRÈS
DE ROANNAIS TOURISME
04 77 71 51 77

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

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

En partenariat avec

Roanne
les jardins des rochers

Roannais
tourisme



*Les Tables Roannaises
se mobilisent pour
le TÉLÉTHON...*

Au menu

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

Olivier Boizet, *Le Domaine de Champlong, Le Château*
Jean-Hugues Vandeville, *L'Étal Saint-Haonnais*
David Lardy, *Le Bouchon des Halles*

Blanc manger de truite « Les Sources de l'Oron » aromates, agrumes et vinaigrette japonaise

Christophe Guillon, *L'Assiette Roannaise*
et Frédéric Navez, *Les Agapes de Vinci*

Noix de joue de boeuf cuit basse température cœur foie gras et écrasé de pommes de terre truffées

Frédéric Stalport, *Ma Chaumière*
Loïc Vaillant, *Le Bel'Vue*
Quentin Billaud, *Le Petit Prince*

Trilogie de fromages et sa confiture, pain aux fruits secs

Edith Reynard, *Auberge du Belvédère*
Jérôme Sadot, *Maison MJ*

Indulgent café chocolat

Quentin Janet, *Papilles*
Christophe Désirée, *Auberge du Vieux Crozet*

SÉLECTION DES VINS DE LA CÔTE ROANNAISE

Café ou infusion

&

Douceurs

de Bertrand Chocolatier et
de Révillon Chocolatier

Le récap'

TOUTES LES DATES RTO

VENREDI 3/10

RTO DANS LES QUARTIERS DE LA VILLE • 8€/10€/12€

Centre social Condorcet (p.43)
12h30

> Infos et réservations **auprès du Centre social Condorcet**
04 77 44 90 45

DIMANCHE 5/10

DÉAMBULATION
GOURMANDE 2025 • 28€

(p.42)

> Infos et réservations à partir du 4 septembre **au Centre social Bourgogne**

LUNDI 6/10

SOIRÉE DE LANCEMENT • 20€
aux Halles Diderot (p.8)

2 séances au choix :
18h30 et 20h30

> Billetterie à partir du 21 juillet sur **roannetableouverte.com**

LE BISTROT LES 4 SOURCES • 50€
SAINT-ALBAN-LES-EAUX

04 77 62 81 09 (p.14)

 **Le Show qui must go on** • (p.28)
Spectacle musical humoristique

MARDI 7/10

L'ÉTAL SAINT-HAONNOIS • 65€
SAINT-HAON-LE-VIEUX

07 60 96 78 77 (p.18)

 **Le Show qui must go on** • (p.28)
Spectacle musical humoristique

L'ATELIER LOCAVORE • 68€
LE COTEAU

04 77 68 12 71 (p.17)

 **Théâtre à la carte** • (p.29)
Menu théâtral gastronomique

RTO DANS LES QUARTIERS DE LA VILLE • 8€/10€/12€

Centre social Bourgogne (p.43)
12h30

> Infos et réservations **auprès du Centre social Bourgogne**
04 77 71 99 20

MERCREDI 8/10

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE

04 77 65 65 99 (p.17)

 **Théâtre à la carte** • (p.29)
Menu théâtral gastronomique

AUBERGE DU CROZET • 48€
LE CROZET

04 26 54 63 22 (p.14)

 **Le Show qui must go on** • (p.28)
Spectacle musical humoristique

CLUB PAUL VERNAY (p.17)

 **Les Mirabelles Kitchen** • (p.28)
Humour musical

JEUDI 9/10

RESTAURANT DE LA LOIRE • 116€
POUILLY-SOUS-CHARLIEU

★ GUIDE MICHELIN

04 77 60 81 36 (p.23)

 **Tristan Mago** • (p.30)
Magie

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE

04 77 65 65 99 (p.17)

 **La pluie fait des claquettes**
Chanson française • (p.26)

AUBERGE DE BOISSET • 50€
NOTRE-DAME-DE-BOISSET

04 77 62 82 73 (p.13)

 **Mariluce** • (p.27)
Chanson française

DOMAINE DE CHAMPLONG

«LE CHÂTEAU» • 96€

VILLEREST

04 77 69 69 69 (p.16)

 **Théâtre à la carte** • (p.29)
Menu théâtral gastronomique

VENREDI 10/10

LES GENS HEUREUX • 50€

RENAISON

09 88 01 95 64 (p.21)

 **Mariluce** • (p.27)
Chanson française

LE TILIA • 70€

JOUX

04 74 05 19 46 (p.20)

 **La pluie fait des claquettes**
Chanson française • (p.26)

ATELIER

ACCORDS THÉS & FROMAGES

LA FABRIKATHÉ • 10€

POUILLY-LES-NONAINS

04 28 72 00 90 (p.47)

RTO DANS LES QUARTIERS DE

LA VILLE • 8€/10€/12€

Centre social Mulsant (p.43)

12h30

> Infos et réservations **auprès du Centre social Mulsant**
04 77 72 11 19

ATELIER DE CUISINE AU

CHÂTEAU DE CHAMPLONG • 175€

VILLEREST

04 77 69 69 69 (p.46)

MATINÉE GOURMANDE DU CFA

(gratuit)

ROANNE, PLACE DU MARCHÉ (p.48)

SAMEDI 11/10

MA CHAUMIÈRE • 45€

LE COTEAU • Dîner dans le noir

04 77 67 25 93 (p.10)

 **La pluie fait des claquettes**
Chanson française • (p.26)

AU FOUR DE SAINT-JEAN • 40€

SAINT-JEAN-SAINT-MAURICE

04 77 62 96 04 (p.13)

 **Mariluce** • (p.27)
Chanson française

ENTRE NOUS • 35€

ROANNE • Afterwork

06 45 83 02 17 (p.24)

 **The Fallen Birds** • (p.31)
Folk intimiste

DIMANCHE 12/10

ATELIER OENOLOGIQUE
TERROIRS ÉPICERIE FINE
CAVE À VIN • 50€
ROANNE
09 67 40 27 61 (p.47)

LUNDI 13/10

BRASSERIE 9-18 • 50€
VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.15)
Les Michels • (p.26)
Chanson française aléatoires

TOQUE NOTE
STUDIO LES TONTONS
FLINGUEURS • 22€
RENAISON
04 77 71 01 74 (p.39)

MARDI 14/10

LE BOUCHON DES HALLES • 55€
HALLES DIDEROT, ROANNE
04 77 70 02 38 (p.20)
Ana Bela • (p.32)
Fado

AUBERGE DU CROZET • 48€
LE CROZET
04 26 54 63 22 (p.14)
Les Michels • (p.26)
Chanson française aléatoires

L'ATELIER LOCAVORE • 68€
LE COTEAU
04 77 68 12 71 (p.17)
Cocktail Flamenco • (p.32)
Rumba flamenca

MERCREDI 15/10

CHÂTEAU D'ORIGNY • 149€
OUCHES
★ GUIDE MICHELIN
04 77 72 52 67 (p.15)
Bazar et bémols • (p.33)
Chanson française swing

LE PETIT PRINCE • 89€
ROANNE
04 77 65 87 13 (p.21)
Cocktail Flamenco • (p.32)
Rumba flamenca

LE COQ ET LA MULE • 35€
ROANNE • Afterwork
09 51 72 17 93 (p.24)
Ana Bela • (p.32)
Fado

LA PLACE ROUGE • 60€
ROANNE
06 19 31 70 96 (p.18)
Les Michels • (p.26)
Chanson française aléatoires

LE BISTROT • 50€
ROANNE
04 77 72 28 19 (p.19)
Régis Maynard • (p.26)
Seul en scène

CLUB JEAN PUY
GUINGUETTE EN DUO VOIX AVEC
MAÉ DUVOULY ET VALENTIN
BUCHET
04 77 70 97 44 (p.44)

JEUDI 16/10

AUBERGE DU BELVÉDÈRE • 50€
COMMELE-VERNAVY
04 77 72 94 55 (p.13)
Cocktail Flamenco • (p.32)
Rumba flamenca

LA BASTIDE DE CHÂTEL • 59€
SAINT-HAON-LE-CHÂTEL
04 77 66 91 60 (p.18)
Ana Bela • (p.32)
Fado

RESTAURANT DE LA LOIRE • 116€
POUILLY-SOUS-CHARLIEU
★ GUIDE MICHELIN
04 77 60 81 36 (p.23)
Les Mirabelles Kitchen • (p.28)
Humour musical

L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€
SAINT-FORGEUX-LESPINASSE
04 77 65 65 99 (p.17)
Louis Mezzasoma • (p.31)
Dirty old Blues

LE BEL'VUE • 60€
LE CERGNE
04 74 89 87 73 (p.19)
Régis Maynard • (p.26)
Seul en scène

LE PETIT PRINCE • 89€
ROANNE
04 77 65 87 13 (p.21)
Les Tit'Nassels • (p.26)
Chanson française

ATELIER DE CUISINE AU
CHÂTEAU DE CHAMPLONG • 175€
VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.46)

VENDREDI 17/10

LES GENS HEUREUX • 50€
RENAISON
09 88 01 95 64 (p.21)
Tristan Mago • (p.30)
Magie

MA CHAUMIÈRE • 45€
LE COTEAU • Dîner dans le noir
04 77 67 25 93 (p.10)
Louis Mezzasoma • (p.31)
Dirty old Blues

LE GARDE-MANGER • 40€
LE COTEAU
06 06 82 66 90 (p.20)
Trioff • (p.33)
Soul Jazz

DOMAINE DE CHAMPLONG
«LE CHÂTEAU» • 96€
VILLEREST
04 77 69 69 69 (p.16)
Régis Maynard • (p.26)
Seul en scène

35 ANS ESPOIR SANTÉ
HARMONIE • 65€
LE COTEAU • Espace des marronniers
06 28 30 14 41 (p.50)

RTO DANS LES QUARTIERS DE
LA VILLE • 8€/10€/12€
Centre social Livatte (p.43)
12h30
> Infos et réservations auprès du
Centre social Livatte
04 77 71 33 60

SAMEDI 18/10

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE ET
APÉRO-CONCERT • 25€
LA CURE PÔLE MÉTIERS D'ART
04 77 62 96 84 (p.40)

ATELIER OENOLOGIQUE
DÉCOUVERTE DES VINS DE LA
CÔTE ROANNAISE • 18€/pers
ROANNAIS TOURISME
04 77 71 51 77 (p.47)

RDV DU TERROIR
FERME-AUBERGE LA GRANGE
À LIENS • 30€
LAY
06 78 90 57 53 (p.48)
Concert Claudine Iebège
& Pierrot de la Rue Ketanou

LUNDI 20/10

NHÀ LÀM • 42€
ROANNE
04 87 23 06 83 (p.21)
Gatane • (p.27)
Humour musical

MARDI 21/10

LE BOUCHON DES HALLES • 55€
ROANNE
04 77 70 02 38 (p.20)
Gatane • (p.27)
Humour musical

L'ATELIER LOCAVORE • 68€

ROANNE

04 77 68 12 71 (p.17) **Mike & Riké** • (p.29)

Spectacle musical

PAPILLES • 59€

ROANNE

04 77 60 24 43 (p.22) **Pour faire une bonne**

chanson... • (p.29)

Stand up poétique et musical

DOMAINE DE CHAMPLONG

«LE CHÂTEAU» • 96€

VILLEREST

04 77 69 69 69 (p.16) **Les Mirabelles Kitchen** • (p.28)

Humour musical

MERCREDI 22/10**L'ASSIETTE ROANNAISE • 60€**

SAINT-FORGEUX-LESPINASSE

04 77 65 65 99 (p.17) **Mike & Riké** • (p.29)

Spectacle musical

AUBERGE DU CROZET • 48€

LE CROZET

04 26 54 63 22 (p.14) **Les Swingirls** • (p.29)

Spectacle musical

LE PETIT PRINCE • 89€

ROANNE

04 77 65 87 13 (p.21) **Gatane** • (p.29)

Humour musical

LE 202 • 60€

ROANNE

09 82 29 06 85 (p.19) **Pour faire une bonne**

chanson... • (p.29)

Stand up poétique et musical

CLUB SUZANNE LACORE **Pour faire une bonne**

chanson... • (p.29)

Stand up poétique et musical

JEUDI 23/10**AUBERGE DU BELVÈDÈRE • 50€**

COMMELLE-VERNAY

04 77 72 94 55 (p.13) **Les Mirabelles Kitchen** • (p.28)

Humour musical

RESTAURANT O'TEMPO • 70€

ROANNE

04 77 63 10 52 (p.22) **Hop** • (p.33)

Trio Jazz

RESTAURANT DE LA LOIRE • 116€

POUILLY-SOUS-CHARLIEU

★ GUIDE MICHELIN

04 77 60 81 36 (p.23) **Pour faire une bonne**

chanson... • (p.29)

Stand up poétique et musical

LE BEL'VUE • 60€

LE CERGNE

04 74 89 87 73 (p.19) **Tiny Shuttle** • (p.31)

Pop folk

LE BOUCHON DES HALLES • 55€

HALLES DIDEROT, ROANNE

04 77 70 02 38 (p.20) **Les Swingirls** • (p.29)

Spectacle musical

DOMAINE DE CHAMPLONG

«LE CUVAGE» • 59€

VILLEREST

04 77 69 69 69 (p.16) **Mike & Riké** • (p.29)

Spectacle musical

CINÉ MIAM • 40€

ROANNE • Cinéma Espace Renoir

04 77 70 25 65 (p.49)**CUTCUT FESTIVAL • 55€**

LE COTEAU • Espace des marronniers

04 77 68 12 71 (p.49)**VENDREDI 24/10****CFA DU ROANNAIS • 48€**

MABLY

04 77 44 83 50 (p.48) **Les Tit'Nassels** • (p.26)

Chanson française

MA CHAUMIÈRE • 45€

LE COTEAU • Dîner dans le noir

04 77 67 25 93 (p.10) **Trioff** • (p.33)

Soul Jazz

LE GARDE MANGER • 40€

LE COTEAU

06 06 82 66 90 (p.19) **Tiny Shuttle** • (p.31)

Pop folk

L'AVENTURE • 85€

ROANNE

04 77 68 01 15 (p.17) **Les Swingirls** • (p.29)

Spectacle musical

SAMEDI 25/10**MA CHAUMIÈRE • 45€**

LE COTEAU • Dîner dans le noir

04 77 67 25 93 (p.10) **The Fallen Birds** • (p.31)

Pop folk

LE BEL'VUE • 60€

LE CERGNE

04 74 89 87 73 (p.19) **Les Tit'Nassels** • (p.26)

Chanson française

ATELIER OENOLOGIQUE

DÉCOUVERTE DES VINS DE LA

CÔTE ROANNAISE • 18€/pers

ROANNAIS TOURISME

04 77 71 51 77 (p.47)**MARDI 28/10****BISTRO BEAULIEU • 55€**

RIORGES

04 77 23 12 27 (p.14) **Tristan Mago** • (p.28)

Magie

L'ÉTAL ST HAONNOIS • 65€

SAINT-HAON-LE-VIEUX

07 60 96 78 77 (p.18) **Dorcha Cobs Origin** • (p.32)

Folk irish

LE BOUCHON DES HALLES • 55€

HALLES DIDEROT, ROANNE

04 77 70 02 38 (p.20) **Yvan Marc et Frédéric Bobin**

Chanson française • (p.27)

AUBERGE DU CROZET • 48€

LE CROZET

04 26 54 63 22 (p.14) **Galite** • (p.26)

Chanson française

MERCREDI 29/10**ENTRE DEUX Ô • 68€**

ROANNE

04 77 23 91 03 (p.16) **Galite** • (p.26)

Chanson française

LE PETIT PRINCE • 89€

ROANNE

04 77 65 87 13 (p.20) **Yvan Marc et Frédéric Bobin**

Chanson française • (p.27)

TERROIRS LA TABLE • 54€

ROANNE

09 75 78 77 25 (p.23) **Dorcha Cobs Origin** • (p.32)

Folk irish

PAPILLES • 59€

ROANNE

04 77 60 24 43 (p.22)

 **Tristan Mago** • (p.30)
Magie

LE COQ ET LA MULE • 35€

ROANNE • Afterwork

09 51 72 17 93 (p.35)

 **Ninéïs** • (p.30)
Musique à cordes

LA PLACE ROUGE • 60€

LE COTEAU • *Dîner dans le noir*

06 19 31 70 96 (p.10)

 **The Fallen Birds** • (p.31)
Pop folk

ATELIER DE CUISINE

L'ASSIETTE ROANNAISE • 150€

SAINT-FORGEUX-LESPINASSE

04 77 65 65 99 (p.46)

JEUDI 30/10

LA BASTIDE DE CHÂTEL • 59€

SAINT-HAON-LE-CHÂTEL

04 77 66 91 60 (p.18)

 **Yvan Marc et Frédéric Bobin**
Chanson française • (p.27)

RESTAURANT O'TEMPO • 70€

ROANNE

04 77 63 10 52 (p.22)

 **Niséïs** • (p.33)
Musique à cordes

RESTAURANT DE LA LOIRE • 116€

POUILLY-SOUS-CHARLIEU

★ GUIDE MICHELIN

04 77 60 81 36 (p.23)

 **Galite** • (p.26)
Chanson française

ENTRE NOUS • 35€

LE COTEAU • Afterwork

06 45 83 02 17 (p.24)

 **Dorcha Cobs Origin** • (p.32)
Folk irish

VENDREDI 31/10

SOIRÉE DE CLÔTURE • 40€

aux *Scarabée* (p.9)

> Billetterie à partir du 21 juillet sur
roannetableouverte.com

TOUT LE MOIS D'OCTOBRE

EXPOSITION POÉTIQUE DU NOIR

La Cure pôle métiers d'art

SAINT-JEAN-ST-AURICE-SUR-LOIRE

04 77 62 96 84 / Gratuit (p.41)





Un Festival gourmand

CONCOCTÉ PAR LA VILLE DE ROANNE

Roanne
Le goût de bien vivre

avec le soutien de



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

roannais
AGGLOMERATION



et nos partenaires.



roannetableouverte.fr