



Saint-Sylvestre oblige,
on se met sur son 31.
Mais pour le reste, vous êtes
plutôt paillettes, Champagne
ou éclats de rire ? Lever
de rideau sur les coulisses
de trois soirées qui vous
attendent pour changer
de millésime.

Anne Pagnotte-Biel



Paillettes, danse et gourmandise au Moulin du Lac (Trivy)

Le cabaret revêt plus que jamais ses habits de fête pour le réveillon ! Depuis son ouverture en 2019, c'est une tradition que de changer d'année autour d'un repas spectacle plus festif encore que les revues proposées toute l'année. « *Mes parents proposaient déjà une soirée dansante dans leur restaurant, le réveillon est donc incontournable pour moi, j'aime proposer ce moment privilégié à mon public* », précise Baptiste Nesme, le directeur artistique du Moulin du Lac qui s'active dès le début de l'été en coulisses pour préparer un show grandiose. Il imagine et met en scène plusieurs numéros uniques, qui ne seront proposés que les 31 décembre et

1^{er} janvier. Des « *numéros bonbons* » comme il aime les appeler car, rares et empreints à la fois de chant, danse et magie, ils se dégustent. Tout comme le menu élaboré spécialement par le chef, avec notamment un fondant d'écrevisses aux crevettes flambées, une noisette de veau et une gourmandise glacée, pour que les papilles soient elles aussi émoussillées. Pour servir les 150 convives tout en assurant 2 belles heures de spectacle, une équipe renforcée s'active en coulisses... et pas seulement le jour J ! Il faut en effet préparer la tombola, décorer la salle et dresser spécialement les tables pour offrir ce temps de partage festif cher à Baptiste,

répéter les nouveaux numéros, et recruter des extras en cuisine pour concocter les mets, dresser les assiettes et servir. « *Nous avons la chance d'avoir à la fois du personnel fidèle qui vient travailler avec nous pendant toute la haute saison, et la troupe du cabaret avec 8 artistes très autonomes pour l'habillage, le maquillage...* », précise le directeur artistique. Qui stresse tout de même lors du filage complet la veille, mais qui est le plus heureux quand vient l'heure d'accueillir personnellement chaque spectateur et de lancer le décompte de la nouvelle année en communion avec son public. 3, 2, 1... bonne année !

Chic, neige et DJ avec les Plaisirs Cha l'heureux, à la Maison des vins (Mâcon)

Renouer avec la tradition du réveillon en apportant une touche de modernité à l'issue de la rénovation du restaurant était un souhait de la Maison des vins pour le passage à 2025. Challenge relevé en beauté avec 240 convives réunis dans une ambiance savoyarde chic et festive par Charline Guillermin, fondatrice des Plaisirs Cha l'heureux. Succès oblige : rendez-vous est de nouveau donné le 31 décembre avec un nouveau thème : après-ski. Sortez les fourrures et venez festoyer en intérieur et en terrasse avec DJ, saxo, Champagne, aligot... et animations surprise, dans une décoration

de Noël dont la réputation n'est plus à faire. « *Notre volonté, avec Tom, cogérant du restaurant qui organise la soirée à mes côtés, est de proposer une soirée conviviale, très festive, avec un plat réconfortant, dans un budget accessible au plus grand nombre* » explique la jeune femme. Préparer une telle soirée demande « *surtout de la coordination dès le début de l'automne, car nous sommes une dizaine à intervenir aux côtés de l'équipe de la Maison des vins pour l'animation et la communication* ». Charline Guillermin, bien connue des Mâconnais pour les nombreux événements festifs qu'elle organise,

relaie en effet moult vidéos et photos sur les réseaux sociaux avant, pendant et après chaque rendez-vous. « *C'est particulièrement stressant pour le réveillon car c'est une date emblématique, je n'ai pas droit à l'erreur !* » L'autre défi en coulisses pour organiser cette soirée est l'enchaînement des services. Car si de fidèles saisonniers viennent avec grand plaisir travailler avec nous, il faut ranger, nettoyer et redresser la salle dans un temps record entre la fermeture à 4 h et le déjeuner du 1^{er} janvier ! Les réservations ouvrent début décembre : préparez boots et chapkas !

pour 3 ambiances et 3 réveillons !



Cabaret Le Moulin du Lac, à Trivy ©Max Pommier



Les Plaisirs Cha l'heureux

Apéritif, rire et comédie au Kezaco (Mâcon)

Quoi de mieux pour commencer la soirée de réveillon que de partager un spectacle entre amis ? Car au Kezaco, on lance les festivités dès 17 h 15 ! Trois spectacles sont au menu du café-théâtre mâconnais ce 31 décembre : *L'Abribus*, une comédie romantique créée par Florence Foresti, délicieuse mise en bouche avant *l'Emmerdeur* de Jacques Veber interprétée notamment par Aurélien Portehaut (*Kamelott*), pour terminer sur une note pétillante et douce-amère avec *Sexe, magouille et culture générale*,

signée Laurent Baffie. De quoi alimenter les conversations et les rires pour le reste de la soirée ! Mais comment enchaîner trois spectacles dans une même salle ? « *C'est sport*, avouent Aurélien Timoner et Bastien Bernal, cogérants. *Mais on met tous la main à la pâte, staff au complet et comédiens, et ça fonctionne ! On ajuste les pistes en régie, on change le décor pendant qu'on vide la salle, puis on accueille et place de nouveau 150 personnes.* » Pour l'occasion, le Kezaco fait salle comble, donc exit tables et

planches à déguster puisque le public dîne à la maison, mais le bar fonctionne avec quelques boissons spécifiques pour cette soirée de fête. Les bureaux se transforment en loges pour les changements de costume et le catering des comédiens « *même si en fait, on préfère partager un dîner festif tous ensemble... et faire un kezaquizz (jeu imaginé par la troupe et proposé lors des séminaires d'entreprise) en fin de soirée.* ». Un relâchement bienvenu après des mois de travail : le choix des pièces est effectué dès juin pour s'assurer de la disponibilité des acteurs, car si la troupe du Kezaco joue bien sûr ce soir-là, elle ne peut en aucun cas enchaîner trois spectacles ! La communication est lancée dès octobre et boostée en novembre. Les derniers jours de l'année sont dédiés aux ultimes répétitions, ajustements des lumières et des bandes-son... en parallèle des spectacles jeunesse proposés pendant les vacances !

Le 31 décembre 2025 sera le 5^e réveillon du Kezaco, un défi de proposer du spectacle vivant sur un soir traditionnellement consacré à la fête. « *Pas du tout, réplique Bastien, c'est une tradition dans le monde du spectacle. On va au théâtre, c'est une parenthèse humoristique au cœur d'une soirée festive.* » Les deux gérants ne comptent pas s'arrêter là : leur liste de projets étant plus longue que celle au Père Noël, de belles années sont à venir.



Spectacle L'Abribus ©Kezaco

J'ai testé pour vous... le spa du Panorama 360



Anne a goûté aux plaisirs des sens offerts par une session au spa du Panorama 360, à Mâcon. Lisez... réservez !

Jour de brouillard et de fraîcheur : quoi de mieux qu'une matinée coconing pour remonter température et moral ? Direction le spa de l'hôtel Panorama 360**** en plein cœur de Mâcon. « L'espace bien-être [...] est un espace intimiste de 200 m² dédié à la relaxation et à la sérénité qui offre une parenthèse chaleureuse », promet le site Internet de l'établissement. Allons vérifier ensemble dans l'idée, pourquoi pas, de mettre un bon cadeau au pied du sapin pour prendre soin de mes proches également.

On lâche prise...

Dans le beau hall de l'ancienne Poste, Perrine me souhaite la bienvenue avant de m'accompagner au vestiaire où chaussons, serviette et peignoir blancs m'attendent. Je peux ensuite profiter à mon gré des installations dans une lumière tamisée avec musique douce pour plonger d'emblée dans la détente ! Le bassin de relaxation à 29°C est un excellent commencement pour décontracter les muscles en douceur. J'enchaîne avec le hammam, délicatement parfumé, puis le sauna où la lumière orangée rappelle les rayons du soleil : chaleur et douceur font leur effet sur le corps, mais aussi sur l'esprit ! Je lâche complètement prise avec un long moment de détente dans le jacuzzi entre éclairages aux couleurs de l'arc-en-ciel, bulles délicates et jets plus puissants pour masser le dos en profondeur. Un petit salon avec thé à la menthe et infusion est à disposition de la



douzaine de personnes qui peuvent accéder simultanément à l'espace bien-être, également privatisable, afin de profiter complètement de cette coupure avec le quotidien.

...et l'on déconnecte à 100 %

Perrine me propose de poursuivre la matinée avec un massage sur mesure. Après avoir vérifié que je n'aie aucune contre-indication médicale, elle m'installe dans l'une des deux cabines doubles et me fait choisir le parfum de l'huile de soin. Elle commence par appliquer une serviette chaude sur les pieds puis masse la voûte plantaire qui reçoit notre poids au quotidien, relance la circulation dans les jambes, remonte sur le dos et les cervicales, le tout avec douceur et fermeté à la fois. Un sixième sens lui permet de ressentir les nœuds musculaires et les tensions nerveuses sans que je n'aie rien à préciser : elle décrit ces zones avec une grande précision et un savoir-faire rarement ressenti, qui me permet de déconnecter complètement. La délicatesse du massage apporte surtout un grand apaisement cérébral : après seulement quelques minutes, je me sens sur un nuage ! Un thé au jasmin vient clore cette matinée d'évasion, la première au spa du Panorama 360**** mais sans au-

cun doute pas la dernière : les bienfaits immédiats et durables à la fois m'incitent à revenir avec un proche pour tester le massage ayurvédique, promesse de détente par le rééquilibrage des énergies. Ouf, Noël n'est plus que dans quelques jours !

Anne Pagnotte-Biel

Panorama 360

4, rue Paul-Gateaud à Mâcon
www.hotelmacon-panorama360.com



Mélanie Guth : du parquet au grand écran

La comédienne installée à Cluny sera prochainement de retour sur le petit écran avec la série *Espionne*, diffusée le printemps prochain sur TF1, aux côtés d'Isabelle Nanty et de Stefi Celma. Portrait.

► Yeux bleus pétillants et sourire permanent, Mélanie Guth rayonne, surtout quand elle partage sa passion pour la danse et le théâtre. Son visage ne vous est sans doute pas étranger, puisqu'elle a partagé nos soirées pendant 6 ans en tant que maman d'Emma dans *Plus belle la vie*, un rôle de composition où elle a dû troquer sa douceur pour la maltraitance et la bipolarité « *au point, parfois, de me faire insulter dans la rue !* » On a également pu la voir au cinéma cet automne dans *Deux pianos*, long métrage d'Arnaud Desplechin où elle donne la réplique à François Civil et Charlotte Rampling dont elle joue l'une des conquêtes. « *Ce film a sans doute été ma plus belle expérience, car j'ai eu le privilège de jouer avec de grands artistes. Un sacré défi et un vrai cadeau ! Nous avons tourné peu après la sortie de l'Amour ouf. François Civil était au sommet de sa gloire ; pour autant, il reste humble, passionné et généreux, comme Charlotte Rampling qui est très drôle sous son apparence froide. J'ai beaucoup appris auprès d'eux. Cette immersion m'a nourrie.* »

Que de superbes réussites ! Mais comment devient-on actrice ?

Alsacienne, j'ai quitté mes parents à 11 ans pour intégrer une école de danse qui me permettait de poursuivre ma scolarité en parallèle, à Montpellier. À 16 ans, j'ai gagné un concours de mannequin qui m'a ouvert de nombreuses portes. Pendant 2 ans, j'ai voyagé dans le monde entier pendant mes congés pour l'agence Karin Models avant de rejoindre Paris à 18 ans pour suivre des études d'histoire de l'art et de socio-psychologie, une mineure très utile dans mon métier d'actrice, tout en poursuivant mannequinat et tournages de publicités avec plus de 150 spots de tous types à mon actif, surtout pour la télévision. Leslie Bevilard, actrice et metteuse en scène, m'a offert une grande opportunité en début de carrière avec un rôle-clé au théâtre dans *Complètement givrées*, une comédie qui m'a fait sortir de ma zone de confort et permis de me lancer sur les planches parisiennes et en tournée. J'ai aussi été repérée par Jean-Luc Azoulay et ai tourné dans les *Vacances de l'amour* et d'autres sitcoms qui faisaient référence à l'époque. Sans oublier le soutien de mes parents, qui a été très important !

(66) Ma(g)ville Mâcon • Fêtes 2025



© Camille-Étisa photographies.

Comment prépare-t-on un rôle, d'autant plus quand on alterne les styles ?

Il faut avoir une grosse capacité de travail ! J'échange avec les acteurs et réalisateurs, je mène des recherches personnelles sur les personnages et, surtout, j'apprends à aimer le mien malgré ses travers. J'essaie de comprendre ses failles et son humanité profonde.

On peut donc vivre du métier d'actrice, même en vivant en province ?

Je suis restée à Paris ou en région parisienne jusqu'en 2019, avant de m'installer dans l'Ain puis à côté de Cluny. C'est plus simple bien sûr d'être proche de la capitale, mais depuis le Covid, le milieu a changé, les tournages et les castings se développent en région. De mon côté, j'ai aussi eu envie de transmettre. Le théâtre est un formidable outil de développement pour les jeunes et dans les milieux défavorisés. Je joue toujours, bien sûr, et en parallèle je partage ma passion et mon savoir-faire, notamment à l'École professionnelle des arts de la scène (EPAS) à Mâcon. Je reprends aussi des cours de danse : c'est fondamental d'apprendre tout au long de la vie !

Votre plus belle rencontre ?

Il y en a eu beaucoup... Damien Acoca a été mon premier coach et surtout mon « déclencheur » pour oser. J'étais très timide et il m'a poussée à m'autoriser à être actrice. Oser, c'est le mot à ne jamais oublier !

Anne Pagnotte-Biel

L'ABC du casting

Ce métier fait rêver, mais il requiert beaucoup de travail et de détermination. Faire un casting demande de garder du naturel et de la fraîcheur bien sûr, mais il faut être formé. Soit un agent vous invite à faire un essai, soit, et c'est le plus fréquent, vous démarchez en envoyant photos, CV, bande démo et self tape : un essai réalisé en autonomie à la maison, ce qui demande encore plus de rigueur et de technique d'acting comme de tournage ! Le chemin peut être long avant d'atteindre le strass et les paillettes...

Voyage gustatif du 14 au 17 novembre à Mâcon au **Marché des plaisirs gourmands**



© Comité des salons et concours de Mâcon



© Comité des salons et concours de Mâcon

Depuis plusieurs années, on y dégustait déjà la vanille de Madagascar, des épices, le rhum arrangé et les acras réunionnais de la Ferme du Tremblay, le couscous d'El Mansour ou encore les préparations pour cocktails et mocktails de Flor de Mojito. En cette année de lancement du Concours des Grands Vins du Monde, le salon fera la part belle aux stands de spécialités étrangères.



Un tour du monde des gourmandises

Pays particulièrement reconnu pour sa gastronomie, l'Italie sera représentée par deux nouveaux produits : l'huile d'olive et les vins calabrais. Autres saveurs méridionales qui feront leur entrée sur le salon : le Porto, les vins et alcools portugais. Le Comité de jumelage de Mâcon a choisi de mettre la Hongrie à l'honneur en 2025, l'occasion de découvrir des plats peu connus en France ! Sirop d'érable en bouteille ou en gâteaux, whisky artisanal, préparation pour poutine : une gamme variée de produits canadiens sera également proposée à la dégustation et à la vente. La traditionnelle dégustation prestige s'ouvre elle aussi aux vins du monde ! Vendredi 14 novembre à 18h30, le producteur de la Quinta do Têdo viendra tout spécialement du

Portugal pour partager sa passion et sa connaissance des Portos et des vins de la vallée du Douro lors d'une session ouverte à tous (sur réservation, nombre de places limité).

La convivialité, ingrédient essentiel

Prenez une centaine de stands de charcuterie, fromages et foie gras, confitures et miels, pognes et cookies, vins, bières et spiritueux, ajoutez les poêlées géantes de tartiflette, choucroute, paella et autres quenelles, ravioles ou brêchets à déguster sur les immenses tablées des 4 000 m² du salon, saupoudrez d'une bonne quinzaine de démonstrations culinaires et d'animations variées autour du thé, des cocktails ou de la gaufrette mâconnaise : vous avez la recette d'un délicieux week-end !

Anne Pagnotte-Biel

Marché des plaisirs gourmands

Parc des expositions de Mâcon,
Halls A et B, du 14 au 17 novembre.
198, avenue Pierre-Bérégovoy à Mâcon
Tarif : 5€ (gratuit entre 12h et 13h)



© Ferme du Tremblay



© Comité des salons et concours de Mâcon



Les Gambettes mâconnaises donnent rendez-vous à tous les marcheurs et coureurs le 29 juin au Spot pour ce qui sera déjà la 11^e édition de l'événement solidaire des cancers féminins. Plus de 6 mois de travail sont nécessaires pour organiser cette matinée : Christine Rondière, bénévole des 1000 pattes, nous dévoile les coulisses de la vague rose.

“ 6 mois, 17 organisateurs, 70 bénévoles... et jusqu'à 3 600 participants ”

► Dimanche 29 juin 2025, 10 h : comme chaque année depuis 2013, le départ sera donné sans doute par Jean-Patrick Courtois, maire de Mâcon, à plus de 3 000 coureuses et coureurs (puisque l'événement est ouvert aux hommes depuis ses 10 ans en 2024) rassemblés dans la bonne humeur sur le parvis du Spot. Mais remontons le temps... car c'est en décembre 2024 que l'équipe de bénévoles de l'association des 1000 pattes, initiatrice des Gambettes mâconnaises, s'est mise au travail pour préparer la marche-course solidaire qui se tiendra 6 mois plus tard. Six mois qui ne sont pas de trop pour les 17 bénévoles répartis en 3 commissions et appuyés pour la première fois par une assistante administrative qui joue aussi le rôle de capitaine d'équipe :

→ **Commission partenaires** : organiser un événement coûte cher. Sécurité, nettoyage, gestion des inscriptions, animation, matériel... Malgré l'aide importante des ser-

vices de la Ville, il est indispensable de bénéficier de dons financiers et matériels (ravitaillements, eau, etc.) 30 à 40 partenaires répondent présent chaque année aux sollicitations de la commission en charge des sponsors, *« même si c'est plus compliqué cette année, on sent que le contexte n'est pas simple pour les entreprises »* avoue Christine Rondière.

→ **Commission sécurité** : avec une affluence bien au-delà de 3 000 personnes, une attention toute particulière est portée à la sécurité. Des bénévoles se chargent de coordonner le dispositif avec la Ville et la Préfecture. Validation du tracé, demande des autorisations administratives, organisation des secours, définition des points-clés à sécuriser sur le plan routier comme de malveillance, gestion du stationnement et bien sûr mobilisation des équipes présentes le jour J : la mission est longue, minutieuse et stratégique !



de la vague rose



Près de 70 bénévoles sont présents le jour J !

Notamment des signaleurs qui balisent le parcours très tôt le matin, puis encadrent les participants et surveillent les espaces. Cette année, ils seront en lien permanent grâce à un dispositif mis en place par les organisateurs sur WhatsApp.

→ **Commission déco & animation** : pour marquer les esprits afin de sensibiliser à la nécessité de dépister et accompagner les cancers féminins, les bénévoles innovent chaque année pour décorer l'esplanade du Spot. La guirlande de soutien-gorge restera sans doute gravée dans les mémoires ! L'animation, c'est aussi l'échauffement, les groupes de musique qui redonnent un peu de pep's sur le parcours, le lien avec la Ville pour bénéficier de structures décoratives mises en place par les Espaces verts. Des mois de réflexion, de travail manuel, et le rush final pour récupérer tous les objets avant d'installer l'ensemble le samedi dès que l'accès aux espaces est possible. Sans oublier une après-midi de démontage une fois la course finie... et quelques jours de rangement !



Une centaine d'heures de réunion...

sont nécessaires pour gérer l'organisation des Gambettes mâconnaises.

Une belle récompense

C'est donc un travail conséquent pendant de longs mois pour une équipe de bénévoles, mais c'est aussi « *une belle satisfaction quand on voit les sourires des participants et qu'on remet le chèque à la Ligue contre le cancer* », nous confie Christine Rondière. L'an passé, 35 000 €, correspondant au montant des inscriptions, ont été versés à l'association pour l'aider dans la recherche et surtout l'accompagnement des personnes touchées par la maladie.

Anne Pagnotte-Biel

Infos

Inscriptions ouvertes sur le site de Yaka Events ou via la page Facebook : Les Gambettes mâconnaises.



Les Gambettes de 2013 à 2025

En 2013, devant l'engouement féminin pour la course à pied, Jean-Pierre Berton, alors président des 1000 pattes, propose de lancer une course pour les femmes en reversant les bénéfices à une association. L'idée est accueillie avec enthousiasme : les Gambettes mâconnaises sont nées ! Après avoir collectivement donné ce nom à l'événement, une cinquantaine de bénévoles se mettent à l'ouvrage, comme aujourd'hui, notamment pour une première recherche de soutiens financiers. 863 coureuses ont répondu présent dès la première édition qui s'élançait alors de l'esplanade Lamartine. L'événement prend de l'ampleur et déménage au Spot dès la 4^e édition. Le Covid chamboule l'organisation ; une course est annulée et la suivante reportée en octobre dans un brouillard glacial, mais la vague rose ne flanche pas ! Preuve en est le grand rendez-vous du printemps 2024 où 3 600 femmes, accompagnées d'hommes pour la première fois, ont pris le départ, battant ainsi le record de 3 200 coureuses en 2019. Le chiffre grossira-t-il encore en 2025 ? Réponse le 29 juin !



De Cluny à Givry : la première Voie verte de

Vélodyssée,
Vélo Francette, ViaRhôna...
On ne compte plus
les voies vertes aménagées
en France pour le plus
grand bonheur des cyclistes
avertis comme des familles.
Saviez-vous que
la première d'entre elles
a été aménagée
en Saône-et-Loire en 1997 ?
Pneus gonflés,
casque attaché : départ
de Cluny pour pédaler
ensemble jusqu'à Givry
sur le tronçon historique.



Château de Cormatin.

► L'ancienne gare d'où nous partons est un peu à l'écart de la ville que nous contournerons à parfaite distance pour profiter d'une vue d'ensemble sur le cœur ancien dont bien sûr l'abbaye et ses tours emblématiques. Une extension de la voie cyclable permet de rejoindre le centre en toute sécurité : nous nous promettons de nous accorder un instant plaisir au retour ce soir pour flâner entre Haras, commerces et expos !

Mais profitons déjà de la belle lumière matinale qui rayonne sur la vallée de la Grosne. Chevaux d'Équivalence et vaches charolaises paissent paisiblement dans le bocage : on est bien en Bourgogne ! Un village de pierre dressé sur la colline apparaît sur notre gauche. Taizé, bourg spirituel qui attire des pèlerins du monde entier et village gourmand avec ses fromages et ses productions à base de fruits, mérite un petit crochet pour mollets affutés.

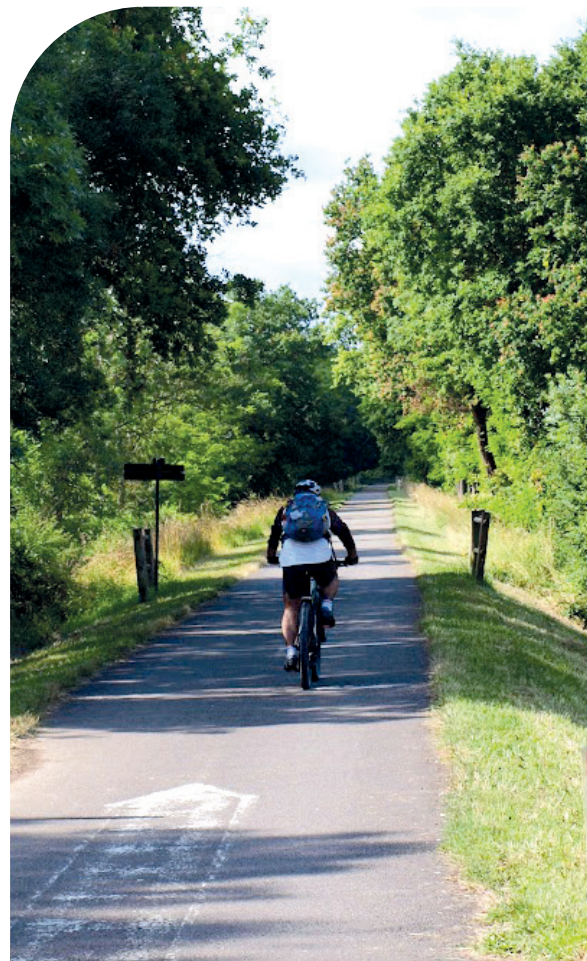
Quelques kilomètres plus loin, la pause s'impose. Le château de Cormatin est l'étape à ne pas manquer, que ce soit pour une promenade bucolique dans les jardins, entre pièces d'eau, potager, parterres fleuris labyrinthe et gloriette, ou pour une visite des appartements richement décorés : il offre l'un des exemples

les plus remarquables de l'architecture du XVII^e siècle.

Nous enfourchons de nouveau les bicyclettes pour rejoindre Saint-Genoux-le-National, autre pépite médiévale de Bourgogne du Sud grâce à l'influence de l'Abbaye de Cluny en son temps. Un verre en terrasse sur la place du village nous revigore avant de prendre le temps de pique-niquer sur l'aire parfaitement aménagée en bord de voie verte. Nous voici prêts à attaquer la dernière ligne droite, avec des paysages qui évoluent. Les vignobles s'imposent progressivement : nous voici en côte chalonnaise ! À l'ouest, au-delà de la plaine de Bresse, nous nous régalaons de belles échappées sur les montagnes du Jura jusqu'à notre arrivée à Givry, un nom qui ne manquera pas d'évoquer de belles saveurs aux amateurs de vins de Bourgogne...

Entre nature et culture, cette journée de plein air a ravi corps et cœurs, et nous nous promettons de poursuivre le parcours, sur la voie des Vignes, le long du canal du Centre ou sur la célèbre Voie bleue un prochain week-end...

Delphine Soliman



EN PRATIQUE



→ ALLER SIMPLE : 43 km / 2h15

- Départ : parking de l'ancienne gare à l'entrée sud de Cluny (location de vélos en saison).

- Arrivée à Givry.

- Retour : à Cluny possible par le même tracé ou en suivant la boucle de Bourgogne du sud qui rejoint la Voie bleue Moselle-Saône à Chalon puis longe la rivière vers le Sud jusqu'à Mâcon avant de retrouver la voie verte pour Cluny via le château de Berzé et le tunnel cycliste du Bois Clair - boucle recommandée sur 2 à 3 jours (144 km).

→ **POSSIBILITÉ DE REVENIR EN CAR DE GIVRY À CLUNY** : ligne Mobigo 701 – 1h15 environ – 2€ (vélos en soute sous réserve de place suffisante une fois les bagages déposés).

→ **PLUSIEURS BOUCLES SONT ÉGALEMENT BALISÉES** autour de la Voie verte pour découvrir châteaux, villages, paysages et gastronomie.

Tous les tracés sont à retrouver sur : www.francevelotourisme.com ou www.destination-saone-et-loire.fr



Abbaye de Cluny.

La Légende de l'oiseau bleu un spectacle poétique et magique au Parc des oiseaux

À compter du 19 avril
et jusqu'au 9 juin, Medrano
s'installe au Parc des oiseaux.

► Le célèbre Raoul Gibault Medrano installera pour la première fois son chapiteau dans le parc d'ornement pour un spectacle poétique et enchanteur : *La Légende de l'oiseau bleu*. Une expérience féerique, idéale pour le Parc des oiseaux, où se mêlent tous les arts du cirque (sans animaux), pour offrir un moment inoubliable à toute la famille.

Une histoire fascinante pour petits et grands

Ce spectacle raconte l'histoire d'un oiseau bleu légendaire aux plumes éclatantes, symbole de liberté et d'espoir, qui offrirait la prospérité à quiconque gagnerait son amitié... Ce même oiseau est émerveillé par sa rencontre avec une troupe d'artistes talentueux - jongleurs, acrobates, clowns. À défaut de faire tomber l'or du ciel, leur talent transmet une énergie telle qu'elle transforme leur art en un spectacle éblouissant.

À travers cette histoire, Medrano invite le public à un voyage célébrant la liberté, l'amitié, le rêve et l'acceptation de l'autre. D'une durée de 45 minutes, le spectacle sera proposé aux visiteurs du parc pendant les vacances de Pâques, les mercredis et les week-ends.

Chloé Chevasson

La Légende de l'oiseau bleu
Du 19 avril au 9 juin,
au Parc des oiseaux
à Villars-les-Dombes

Durée : 45 minutes
Accès inclus dans le billet d'entrée
Jours et horaires des représentations
sur www.parcdesoiseaux.com



Dans les coulisses...

du 88^e Grand gala de Cluny



Le Bal des Gadzarts est devenu un événement incontournable de la région. Entrons dans les coulisses avec Timothée Giraud, coprésident et étudiant à l'Ensam.

Installée depuis le début du XX^e siècle dans l'abbaye de Cluny, l'école d'ingénieurs a toujours fêté la fin de cursus de ses étudiants. Privée au départ, la cérémonie s'est ouverte au grand public dès les années 30 comme événement rassembleur de la population clunyoise. Même la guerre n'a pas eu raison des festivités puisque les étudiants de l'époque, alors tout juste bacheliers, étaient trop jeunes pour rejoindre les rangs de l'armée ! Seul le Covid a mis le bal sur pause en 2020 et 2021. Le 7 juin, le Grand gala fêtera donc sa 88^e édition. De simple bal de fin d'année, la soirée devient prestigieuse au milieu du siècle dernier à l'instar de la réputation grandissante de l'école. C'est à la fin des années 1980 qu'il prend le nom de Grand gala des Arts & Métiers de Cluny.

Un an de travail, 16 salles, 16 ambiances... et 16 promos !

À peine le Gala terminé, les festivités de l'année suivante sont relancées pour permettre la passation aux futurs 2^e année, en charge de l'intégralité du projet. Gestion financière, communication, logistique, protocole, mais aussi création des décors : rien n'est laissé au hasard et une année de préparation n'est pas de trop. D'autant plus que chaque bal apporte sa touche de nouveauté : un thème est en effet associé à chacune des éditions. En 2025, ce sera le parfum. Le président d'honneur sera un ancien de l'Ensam dont la carrière est liée à la thématique. La soirée propose pas moins de 16 salles thématiques aux convives, au

cœur même de l'abbaye. Chacune est entièrement agencée grâce à un décor créé par une promotion d'élèves ingénieurs, aménagement soigneusement rangé à l'issue de la soirée pour être réinstallé l'année suivante. Chaque ambiance est ainsi recyclée 15 fois après son année de création. À chaque atmosphère son voyage gastronomique : soupe à l'oignon, crêpes, mignardises, burgers... Tout est cuisiné maison par les jeunes avec l'aide des cantiniers de l'Ensam. Le voyage est aussi musical, allant du rock dans la grande galerie au cabaret, en passant par le jazz, des DJ sets et une scène au centre du cloître pour le concert des étudiants, le spectacle son & lumière et le feu d'artifice.

Delphine Soliman

Bal des Gadzarts

Infos & réservation :

<https://cluny.grand-gala.org>

Compter environ 50€ l'entrée hors consommations. Possibilité de réserver en sus des tables ou le dîner gastronomique dans le Farinier.

Les clés du Gala

Qui peut participer ? L'événement est ouvert à tous sous réserve d'avoir 16 ans révolus et de respecter le dress code ! Plus de 5 000 personnes se retrouvent ainsi chaque année dans le somptueux cadre de l'abbaye de Cluny, des simples curieux aux fidèles, sans oublier les étudiants d'autres campus... et les anciens qui retrouvent la « grande famille » des Arts & Métiers.

• **The place to be ?** Miss France, footballeurs internationaux, figures politiques... La presse relaie souvent les photos de personnalités présentes au Gala. Les organisateurs ont à cœur de recevoir les partenaires institutionnels, patrimoniaux, économiques de l'événement et de l'école, mais l'ouverture au grand public reste fondamentale dans l'esprit du bal.

• **Dress code :** pour perpétuer l'image de standing de l'Ensam, smoking sombre et nœud papillon ou robe de soirée sont requis pour accéder au bal. Seuls les Gadzarts dérogent à la règle... pour porter leur traditionnelle blouse !

• **Prestige et solidarité :** tenue de soirée, exposition de voitures de luxe, tapis rouge et accueil par les étudiants en haie d'honneur donnent le ton. Mais il ne faut pas occulter l'objectif solidaire de la soirée : l'argent récolté finance les événements inter promotions pendant de longues années, permettant ainsi de garder le lien au sein d'une cohorte et avec le réseau des Gadzarts. De nombreux sponsors sont sollicités pour réussir ce défi.

• **Médaille d'argent :** le Grand Gala des Arts & Métiers de Cluny est le deuxième plus grand gala civil de France après celui de Polytechnique !



À quoi ressemblent
les fêtes hors de nos
frontières ?

Rencontre avec Augustin Muñoz,
Linda Carlino, Alessandra Pagani &
Roberto Arino, et Thuy & Thi le Thu
Lam qui racontent leur Noël
respectivement en Espagne,
en Norvège, en Italie
et au Vietnam.

Bon voyage !



Augustin Muñoz

Les Saveurs d'Espagne



► Le fumet de sa paëlla réveille nos papilles sur les marchés de Mâcon, Charnay-lès-Mâcon et Pont-de-Vaux. Augustin Muñoz, né en France de parents espagnols ayant fui la dictature franquiste dans les années 60, n'a appris le français qu'à l'école maternelle ! Il passait l'année scolaire dans l'Hexagone, mais tous les étés dans la famille en Espagne. Il a grandi entre deux cultures... mais toujours dans les saveurs espagnoles, le nom qu'il a aujourd'hui donné à ses société de traiteur et commerce de produits ibériques.

Son Noël aujourd'hui ?

À la mode espagnole, bien sûr ! Avec un gigot et un poulet à la madrilène, et surtout beaucoup de biscuits : mantecados aux amandes, nougats durs (turrón) ou mous d'Alicante, polvorones et gâteaux secs à l'anis.

Sa recette pour ensoleiller votre table de fêtes ?

Le poulet à la madrilène. Une volaille mijotée avec de la moultarde, des champignons, du safran, du vin blanc sec d'Espagne, et servi avec des pommes de terre vapeur, tout simplement. Ce plat est également disponible sur les marchés au stand des Saveurs d'Espagne !

Les Saveurs d'Espagne

248, chemin de la Brevette à Arbigny

www.les-saveurs-espagne.com

Alessandra Pagani & Roberto Arino La Locanda

► Experts comptables de métier, Alessandra et Roberto ont découvert Cluny en voyageant en camping-car. Entre coup de cœur pour cette petite ville dynamique et envie de changer de vie pour renouer avec leur passion de la cuisine et de la pâtisserie, ils s'y installent fin 2015 et ouvrent La Locanda en 2016. Leur credo : partager leur amour des produits de qualité et de la cuisine italienne authentique, traditionnelle.

Leur Noël aujourd'hui ?

Aux fourneaux du restaurant ! La Romaine et le Piémontais s'accordent malgré tout un dîner italien en tête-à-tête avec le traditionnel poisson pour le réveillon, et des tortellini en deux façons le 25, à la sauce tomate, et au bouillon. Ces plats sont d'ailleurs proposés à la carte du restaurant en fin d'année, tout comme des pâtes maison à la truffe noire des Abruzzes ou du panettone artisanal à la crème de mascarpone.

Leur recette pour ensoleiller votre table de fêtes ?

Un chapon farci de saucisse, jambon, raisins secs, pignons, pain et fromage, qui se déguste couramment à Naples, terre d'origine de la maman d'Alessandra, accompagné d'un verre de vin italien. On allège le repas avec une salade de fenouil, oranges et olives, avant de terminer sur de savoureux struffoli napolitains (que l'on retrouve aussi en décembre à la Locanda) : des boules de pâte aromatisées au limoncello et garnies de zestes de citron et d'orange, frites et nappées de miel.

La Locanda

8, rue de la République à Cluny - Facebook : La Locanda





Linda Carlino Le Bergen

► Son peps et son sourire illuminent le Bergen. Linda Carlino est arrivée en 2001 en France, mais pour les fêtes de fin d'année, c'est sans appel : son cœur est 100% norvégien ! Point de guirlandes clignotantes ni de Père Noël aux fenêtres, mais des sapins, des maisons ouvertes, la douce odeur de la viande mijotée durant des heures et beaucoup de douceur !

Son Noël aujourd'hui ?

Une escapade en famille à... Bergen (!) Il ne fait jour que de 10 h à 17 h, mais la Lune, la neige et les lumières de Noël apportent leur lot de magie à la fête. Le 24 décembre, toutes les boutiques ferment à midi ; on se retrouve à 17 h pour chanter, discuter entre voisins, avant de rentrer manger et d'ouvrir les cadeaux au pied du sapin pendant des heures.

Sa recette pour ensoleiller votre table de fêtes ?

Le pinnekjøtt : des côtes d'agneau salées pendant 3 semaines, puis trempées 24 h et cuites à la vapeur plusieurs heures au-dessus de branches de bouleau. Pas besoin d'entrée pour garder tout son appétit pour cette viande que l'on ne déguste qu'une fois par an, accompagnée de pommes de terre et d'une purée de rutabagas et servies avec de la bière. Pour terminer, on s'accorde un fort digestif, l'Aka 8, avec le dessert traditionnel : un riz au lait aux baies norvégiennes.

Le Bergen

17 place aux Herbes à Mâcon - Facebook : Le Bergen



Thuy & Thi le Thu Lam Le Petit Lac



► Ils vont déjà fêter les 20 ans du restaurant ! Thi le Thu Lam et son mari sont arrivés du Vietnam en 1989. Après avoir dirigé un restaurant asiatique à Antibes, ils ont l'opportunité de reprendre l'affaire mâconnaise et s'y installent en 2004. Monsieur cuisine, madame est en salle, et le week-end, leurs quatre enfants prêtent main-forte avec plaisir. Le plaisir de partager la gastronomie de la terre de leur famille enrichie de touches savoureuses d'autres contrées d'Asie du Sud-Est.

Leur Noël aujourd'hui ?

Un repas typiquement français, avec foie gras et huîtres. Car même si, culturellement, Noël ne se fête pas au Vietnam, c'est devenu depuis quelques années une date incontournable commercialement, mais aussi un agréable prétexte pour se retrouver en famille. On attend toutefois le Nouvel an chinois (le 29 janvier en 2025) pour concocter un repas spécial.

Leur recette pour ensoleiller votre table de fêtes ?

Le porc au caramel qui reste LE plat de fêtes par excellence (et que l'on peut découvrir au Petit Lac) : des travers de porc longuement caramélisés avec sucre, sauce poisson et eau de coco, accompagnés d'œufs durs et de riz blanc, à déguster avec du vin rouge... ou du thé ! En dessert, on préparera un chuoï ou che : ce porridge est composé de perles de tapioca, sucre, banane et lait de coco, et nappé de lait de coco et de cacahuètes.

Le Petit Lac

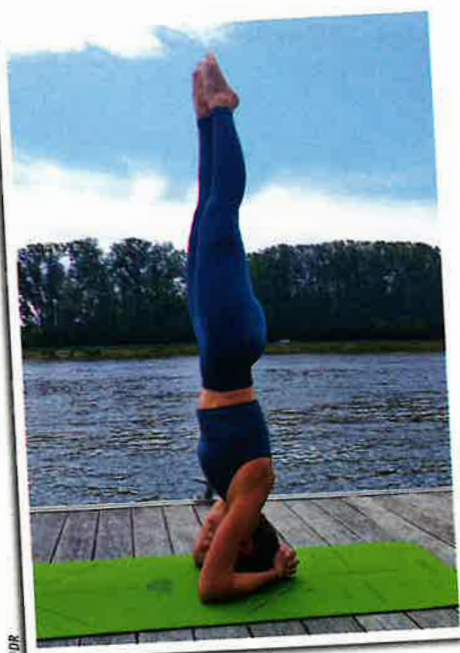
10, rue de Strasbourg à Mâcon

<https://restaurantlepetitlac.wixsite.com/lepetitlacmacon>



Yoga, sport et bien-être : suivez le sourire de Géraldine

Même en plein « bateau », « arbre » ou « guerrier », elle ne se départit jamais de son sourire. Toujours positive, elle applique au quotidien les valeurs du yoga et les transmet avec naturel et persuasion : impossible de ne pas se laisser emmener sur son chemin zen.



► Mâconnaise d'origine, Géraldine Gallais a pratiqué la gymnastique rythmique et sportive (GRS) à haut niveau : médaillée aux championnats de France l'année de son Bac, elle s'inscrit en fac de sport option activités adaptées santé à Dijon. Une orientation qui la conduit à Bourg-en-Bresse pour son premier poste partagé entre la JL où elle entraîne les jeunes en GRS et l'Institut des enfants sourds où elle intervient comme éducatrice sportive. Une manière de lier ses passions : le sport, la santé et la jeunesse après des années d'animation de centres aérés et de colos. Cinq années passionnantes durant lesquelles Géraldine apprend même en autodidacte la langue des signes. Mais l'envie de relever de nouveaux défis, d'appliquer au management les préceptes du sport où chacun peut apporter ses forces pour aller ensemble vers un objectif partagé, se fait sentir. C'est ainsi qu'elle intègre les équipes encadrantes de Décathlon à Mâcon puis à Roanne pour deux années de challenge toujours vécu à 300 %. La pratique sportive lui manque et Géraldine se lance une nouvelle fois un défi de taille : elle revient sur Mâcon en tant que responsable d'une salle de sport, l'idéal pour jumeler pratiques sportive et managériale.

Le rêve devient réalité

2020... Le Covid arrive, les salles de sport sont fermées pendant de longs mois.

NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE 2023

- **Yoga kids** (mercredi après-midi - Ayama Mâcon)
- **Kid cross ou cross training** pour les enfants du CE1 au CM1 (mercredi 17 h 30/18 h 15 - Rencontres & loisirs Hurigny)
- **Yoga dynamique** (mercredi 18 h 30/19 h 30 - Rencontres & loisirs Hurigny)
- **Pilates et yoga** (mercredi midi et jeudi matin - Appart Fitness Mâcon)



Une difficulté ? Bien sûr que non : juste l'opportunité idéale pour rebondir ! Géraldine en profite pour accomplir deux autres rêves : se former au yoga, qu'elle pratiquait en amateur depuis plusieurs années, et créer sa propre entreprise. Dès juillet 2021, elle propose ainsi des sessions ponctuelles de yoga, notamment à la Maison des Ateliers, avant de tourner complètement la page à la rentrée 2022. Exit la salle de sport, recentrage sur le yoga avec des cours au Studio de Pont-de-Veyle, au centre bien-être Ayama à Mâcon, à l'Atelier danse, en extérieur certains dimanches, et en tant que bénévole auprès des Fées papillons. Elle complète sa palette avec des séances de coaching sur mesure qui allient renforcement musculaire, perte de poids et/ou yoga pour particuliers et entreprises.

D'autres projets s'annoncent pour cette rentrée avec de nouveaux cours et événements ponctuels : Géraldine Gallais aime voir les yeux qui brillent, elle souhaite que chacun mette du mouvement dans sa vie selon ce qui lui correspond et le motive. Autant d'occasions de développer sa bulle de bien-être en s'offrant une parenthèse de sport sourire !

📍 Delphine Soliman

Programme & contact :
www.facebook.com/Geraldine.yoga.71
www.instagram.com/geraldine.yoga/

Une pépite à découvrir : *la Chapelle des Moines*

La route touristique et la voie verte de Mâcon à Cluny offrent une vue exceptionnelle sur le château médiéval de Berzé. Mais saviez-vous qu'une autre pépite mérite le détour à seulement 4 kilomètres de la forteresse ?

► Créé par l'abbé de Cluny Hugues de Semur, le prieuré couramment appelé Chapelle des Moines permettait de recevoir des visiteurs de marque, à l'instar du pape Pascal II, hors de l'agitation de la cité abbatiale. La domination de Cluny imposait également des fonctions sécuritaires à ses « antennes » : la chapelle faisait ainsi office de point de contrôle sur l'axe commerçant avec Mâcon.

À la mort d'Hugues, profondément attaché à ce lieu, le prieuré perd de son importance à en croire la faible documentation existante, jusqu'à la fin du XIX^e siècle où le curé de la paroisse découvre les peintures murales. Car le décor était à la hauteur des missions et des hôtes de la chapelle : les fresques du XII^e siècle sont remarquables tant par leur style inspiré des milieux romains que par les sujets évoqués adaptés aux dogmes religieux clunisiens de réforme et d'indépendance de l'église. Plusieurs pans d'origine sont encore



visibles aujourd'hui et sont d'ailleurs les seuls témoins de la peinture monumentale clunisienne ! L'œuvre majeure que l'on peut toujours admirer est le Christ en majesté de 4 m de haut avec plusieurs spécificités picturales ou clins d'œil locaux : les pieds sont posés sur une colline verdoyante, les mains dépassent de la mandorle, une illustration représente le fleuve paradis personnifié et plus de 40 personnages sont peints dans

une abside pourtant exigüe ! De quoi donner envie de sortir des sentiers battus...

Anne Pagnotte-Biel

En pratique

Ouvert cet été les jeudis, vendredis, samedis et dimanches de 9 h 15 à 12 h 15 et de 14 h 15 à 18 h. Billet seul ou jumelé avec l'abbaye et le musée de Cluny. www.chapelle-des-moines.fr