

Le Costellan





Restez connecté avec le Costellan



Programme

Le programme détaillé des escapades « La Côtère autrement ».

↓ sur lecostellan.3cm.fr/16820-les-dernieres-publications.htm

Appli « 3CM & Moi »

L'appli « 3CM & Moi » vous donne accès en temps réel à un ensemble d'informations pratiques sur le territoire : offre culturelle et de loisirs, solutions de mobilité, horaires et fonctionnement des services locaux, qualité de l'air... Visiteurs ou habitants, personnalisez l'appli 3CM & Moi à votre guise ! Facilitez vos loisirs en choisissant par exemple votre restaurant selon sa cuisine et sa localisation ou en téléchargeant les parcours pédestres et cyclistes.

↓ sur Apple Store et Google Play

Poussez la porte de l'ancienne gare de Montluel et découvrez l'espace de vie de l'Office de Tourisme « Le Costellan » où producteurs, artisans d'art et commerçants sont à l'honneur au sein d'une salle d'exposition, un espace atelier et une boutique.

L'Office de Tourisme vous invite à une immersion en Côtère, à la découverte du territoire, de son patrimoine et de ses savoir-faire. L'équipe du Costellan se fera un plaisir de vous conseiller sur les escapades « nature », « culture » ou « gastronomique » à partager le temps d'une journée ou d'un week-end.

Newsletter

Féru de sorties et de rencontres, abonnez-vous à la newsletter mensuelle de l'Office de Tourisme « Le Costellan » qui recense tous les événements et les festivités de la Côtère.

↓ sur lecostellan.3cm.fr avec une possibilité d'abonnement

Instagram et Facebook

Suivez-nous sur Instagram pour profiter de la beauté des paysages de la Côtère. Sur Facebook, retrouvez toute l'actualité touristique et culturelle du territoire.

📷 📺 Le Costellan Office de Tourisme

Vivez la Côtère !

Chère lectrice, cher lecteur,

C'est avec une immense fierté que nous vous dévoilons ce nouveau numéro du Costellan. Imaginé pour les habitants de notre territoire comme pour les touristes de passage, ce magazine se veut le reflet d'une Côtère vibrante et chaleureuse. Niché entre plaine de l'Ain et étangs de la Dombes, notre beau territoire cultive au quotidien un art de vivre unique.

À travers ces pages, la 3CM réaffirme sa politique d'attractivité touristique fondée sur la proximité, l'authenticité et le tourisme à taille humaine. Nous mettons un point d'honneur à soutenir nos producteurs et commerçants locaux, tout en valorisant nos paysages et nos savoir-faire. Laissez-vous séduire par la richesse de notre patrimoine historique, l'émotion de nos rendez-vous culturels et gourmands, ou l'évasion de nos sentiers de randonnée à pied ou à vélo.

Et grâce aux conseils de notre Office de Tourisme et aux outils numériques comme l'application « 3CM & Moi », explorez la Côtère à votre rythme !

Bonnes découvertes et bonne lecture !

Philippe Belair

Président de la 3CM

Goutran Brozzoni

Vice-président de la 3CM
délégué au Tourisme et
à la Promotion du Territoire

ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE CE MAGAZINE

Directeur de publication :
Philippe Belair
Directeur de la rédaction :
Guillaume Richet
Coordination et gestion de projet :
Laure Bernard, Claire Garnot
à Grégory Prijac
Rédaction :
Office de Tourisme, service
Communication 3CM
Maquette à mise en page :
Résonance Publique
Crédit photos et illustrations :
Laurence Danière, Grégory Prijac,
M-Art Photographie, JetLag Studios,
Adobe Stock, Luth Médiation,
Studio Pertinence, Thomas Garcia
- ViaRhôna - collectif Léman-
Lyon, Fabrice Oudin photographie,
Paul Maunders, Maison Berthet,
Du Conseil à l'Assiette,
Guillaume Robert-Famy,
Laurent Madelon CC Bugey Sud,
Vojomag La Forestière, Luth Médiation
(p. 30), YM (photos aérienne p. 31).
Les photos de la page 17 et 19 ont été
modifiées par IA.

Parution : 2026 en 1 000 exemplaires

Sommaire

8

Portfolio

Les grandes itinérances à vélo	8
Les itinéraires cyclables 100 % aindinois	10

12

La Côtère originale

Méludo Café	12
La Nuit Costellane	13

14

Notre coup de cœur

Une habitante de la Côtère nous raconte son histoire avec le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle

16

Nouveautés

Découvrez les dernières nouveautés de l'Office de Tourisme



20

Leur Côtère

Nicolas Dagonaud, Hélène Callet et Nathalie Schmitt dévoilent leur attachement au territoire

26

Escapades

Patrimoine	28
Nature	30
Gourmande	32
Historique	34



36

Made in Côtère

Gérald Simart, la mosaïque pour passion

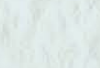
38

Shopping en Côtère

Des idées pour consommer local

le Costellan

LÉGENDE

-  Le Costellan Office de Tourisme
-  Espace Naturel Sensible
-  Coups de cœur touristiques
-  Points de vue
-  Départ des sentiers
-  Centre équestre
-  Centre nautique et baignade
-  Site de pêche
-  Golf
-  Autre activité
-  ViaRhôna
-  Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle
-  Limite 3CM
-  Limite Communes
-  Autoroute
-  Gare
-  Label « Saveurs de l'Ain »
-  Magasins de producteurs et boutiques spécialisées



3CM
l'interco
& vous

Portfolio

Escapades à vélo

Entre plaine, rivière et reliefs doux, la Côtière offre un terrain idéal pour les amateurs d'évasion à vélo. Traversé par de grands itinéraires cyclables et connecté à des parcours variés, le territoire invite à prendre le temps de découvrir ses paysages, ses villages et ses haltes gourmandes, au cours d'une balade, d'un week-end ou d'une véritable aventure en itinérance.

Les grandes itinérances à vélo

La Voie Bleue – Moselle-Saône à vélo

De la Bourgogne à Lyon, La Voie Bleue longe les rivières Saône et Moselle sur près de 700 km. Entre voies vertes, paysages bucoliques et patrimoine remarquable, cet itinéraire invite à une découverte douce et contemplative des territoires traversés.

Pratique

Profitez du nouvel itinéraire L'Escampette pour rejoindre la Voie Bleue à vélo depuis Niévroz, Montluel ou Sainte-Croix. Plus d'infos page 10.



Pratique

La ViaRhôna est directement accessible à Niévroz, depuis le pont de Jons.



La ViaRhôna – du Léman à la Méditerranée

La ViaRhôna borde le sud de la Côtière et propose une itinérance au fil du Rhône. Cette véloroute permet de rejoindre Lyon par le Grand Parc Miribel-Jonage, ou de partir pour une plus longue itinérance afin de rejoindre le lac Léman d'un côté, la mer Méditerranée de l'autre, tout en découvrant des villages de caractère et en profitant de magnifiques panoramas.

Les itinéraires cyclables 100 % aindinois



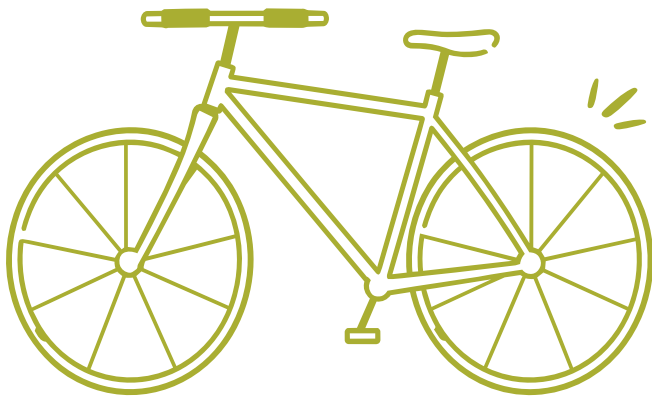
L'Escampette,
l'Ainsolite à vélo
entre Rhône
et Saône

Envie d'évasion en 2 coups
de pédale ? Prenez L'Escampette,
l'Ainsolite à vélo entre Rhône
et Saône ! Permettant de relier
la Voie Bleue à la ViaRhôna,
ce sont 130 km de dépaysement
à travers la Dombes pour
observer les oiseaux, faire
une pause dans les ruelles pavées
d'un village médiéval ou encore
savourer de bons produits locaux.



Pratique

Profitez d'escapades
pour cyclistes aguerris,
depuis Niévroz, Montluel
ou encore Sainte-Croix.



L'Ain à Vélo, la liberté en itinérance

Avec plus de 1100 km d'itinéraires
balisés, L'Ain à Vélo ouvre la voie
à toutes les envies d'évasion.
Des balades tranquilles
aux séjours itinérants de plusieurs
jours, ce réseau invite à découvrir
une mosaïque de paysages
entre Dombes, Bugey et vallée
du Rhône. Les secrets de l'Ain
se dévoilent au fil des kilomètres !

La Côtère originale

Méludo Café

Et le café devient un terrain de jeu



Les jeux de société, c'est le credo de Mélie ! Avec plus de 540 jeux dans son bar à jeux situé à Balan, il y a de quoi satisfaire petits et grands.

**MÉLIE
GUINET**
PROPRIÉTAIRE
DU MÉLU DO CAFÉ



Découvrez tout l'univers
du Méludo Café sur meludocafe.fr
1726 route de Lyon - 01360 Balan
f @

Êtes-vous originaire de la Côtère ?

Oui, je suis native de Miribel et ai grandi à Beynost. J'habite actuellement à Balan.

Qu'est-ce qui vous a amenée à créer Méludo Café ?

Après avoir travaillé pendant 20 ans en tant que directrice du Centre de Loisirs Gabi à Beynost, il était temps pour moi de me tourner vers de nouvelles aventures ! Le jeu a toujours été quelque chose de très présent dans mon quotidien, que ce soit durant mon enfance, lors de repas de famille ou encore avec les enfants du centre de loisirs. C'est en allant jouer au bar à jeux « Des Jus et des Jeux » situé à Ambérieu-en-Bugey que j'ai eu la chance de connaître et de sympathiser avec les gérants. Ce sont eux qui m'ont poussée à ouvrir mon propre bar à jeux. Chose amusante, je les avais déjà rencontrés quelques mois auparavant lors du Festival International des Jeux qui se tient chaque année à Cannes. Poussée également par ma famille, sans oublier l'aide de la municipalité de Balan et de la 3CM, j'ouvre donc ce café ludique en avril 2025. Nous venons de fêter nos 1 an très récemment. J'aime le contact avec les clients. Je sais que quand une personne pousse la porte de mon café, c'est pour passer un bon moment !

D'où vient le nom Méludo Café ?

C'est la contraction de mon prénom Mélie et de Ludothèque (et non du prénom Ludovic comme ont pu le penser plusieurs personnes !).

Quels types de jeux proposez-vous ?

Il y a des jeux pour toutes les envies et toutes les générations : on retrouve des jeux classiques mais aussi des jeux de coopération, des jeux de bluff et des jeux de réflexion. Chacun trouvera forcément celui qui lui correspond ! N'oublions pas non plus que nos visiteurs peuvent venir pour se restaurer et se régaler grâce à nos délicieuses pâtisseries maison, nos tapas ou juste boire un café.

Je crois que vous proposez également des animations ?

En effet. Depuis notre ouverture, je propose souvent des soirées *blind test*, des karaokés, des défis puzzle, mais aussi des soirées à thème comme Halloween ou encore des ateliers d'éveil musical pour les enfants. Une partie du café peut être privatisée pour des événements familiaux comme des mariages, des *team buildings* ou encore des *afterworks*.

La Nuit Costellane

Quand le patrimoine s'illumine

Chaque année, au mois de mars, la Côtère s'offre une parenthèse enchantée ! Le temps d'une soirée, monuments, places de villages et sites patrimoniaux se métamorphosent sous l'effet de la lumière, de la musique et du spectacle.



Née en 2024 et portée par la Communauté de Communes de la Côtère à Montluel (3CM) et son Office de Tourisme « Le Costellan », la Nuit Costellane poursuit un objectif simple : révéler les trésors patrimoniaux de la Côtère sous un regard nouveau. Chaque édition met en valeur une commune différente de la 3CM, offrant ainsi l'occasion de découvrir ou redécouvrir les richesses architecturales du territoire.

À la tombée de la nuit, les façades s'illuminent, les monuments se parent de couleurs et les rues deviennent le décor d'une déambulation poétique. Concerts à la bougie, spectacles vivants, récits contés, scénographies lumineuses et instants de convivialité ponctuent le parcours et invitent les visiteurs à prendre le temps de regarder autrement les lieux qui les entourent.



PROCHAINE ÉDITION :
**Samedi 6 mars
2027 à Dagneux !**

Dès sa première édition organisée autour du prieuré de La Boisse, plusieurs centaines de visiteurs avaient répondu présents pour découvrir un patrimoine sublimé par la lumière et les arts. Depuis, la manifestation ne cesse de grandir et rassemble chaque année un public toujours plus nombreux venu de toute la Côtère, de la Dombes et des environs.

Mais la Nuit Costellane est bien plus qu'une simple mise en lumière

de bâtiments remarquables. C'est avant tout une aventure collective, portée par l'engagement des communes, des artistes, des associations et des bénévoles du territoire. Une soirée où patrimoine, culture et partage se rencontrent pour créer une expérience unique, accessible à tous.

La Nuit Costellane invite chacun à porter un nouveau regard sur la Côtère. Une occasion rare de voir le patrimoine sortir de l'ombre et de vivre, le temps d'une soirée, un moment hors du temps au cœur d'un territoire riche de son histoire et de son dynamisme.

Notre coup de cœur



Originaire de Saint-André-de-Corcy, Paule Ravat est une fervente marcheuse. Que ce soit sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle ou sur les chemins de la Côtière, elle ne quitte jamais son bâton de pèlerin !

Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle

“ Ce qui m'attire dans le chemin de Saint-Jacques, c'est cette envie de marcher, bien que l'aspect religieux ne soit pas bien loin. J'ai eu l'occasion de faire 3 fois le chemin de Saint-Jacques entièrement, ce qui représentait environ 3 mois de marche et 1600 à 1700 km, soit 25 à 30 km par jour !



“ Avec mon compagnon et ma belle-sœur qui m'accompagnaient, nous partions à chaque fois de notre lieu d'habitation. C'est LE vrai départ pour le pèlerin ! Nous avons mis 1 an à nous préparer tant psychologiquement que physiquement. Nous nous entraînions tous les jours avec notre sac sur le dos. Il fallait une très bonne préparation car pour ma part, j'avais quand même 7 kg à porter par jour avec le strict nécessaire.



“ Depuis que je suis revenue vivre dans la région, j'ai fait partie de 2 clubs de marche. Je marche tous les jours jusqu'à 4 km. J'ai la chance de vivre sur la Côtière qui regorge de chemins de randonnée dont le chemin de Saint-Jacques que j'emprunte régulièrement.

Paule Ravat

Le saviez-vous ?

Le fameux chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle traverse la 3CM d'Est en Ouest, en passant par la forêt de Bressolles, le lac Neyton à Dagneux, et jusqu'à Montluel et La Boisse par le Chemin Henri IV.

Nouveautés

Les visites nocturnes du Costellan

Les visites nature

À la tombée du jour, lorsque les sentiers se vident et que les paysages s'enveloppent d'obscurité, une autre vie s'éveille discrètement dans les bois, les prairies et les zones humides de la Côtère. Pour partir à la découverte de ce monde souvent méconnu, l'Office de Tourisme « Le Costellan » s'associe à la Ligue de protection des oiseaux (LPO) de l'Ain et propose plusieurs sorties nature nocturnes, guidées par des spécialistes passionnés.

Ici, ce sont les sons qui guident les pas. Le bruissement des feuilles, les chants mystérieux venus de la forêt ou encore les déplacements furtifs des animaux composent une expérience immersive, propice à l'observation et à l'émerveillement.

Au cœur de l'été, une soirée est consacrée aux rapaces nocturnes. Les participants apprennent à reconnaître les appels des chouettes et des hiboux qui peuplent discrètement nos campagnes. Souvent invisibles mais bien présents, ces fascinants prédateurs témoignent de la richesse de la biodiversité locale. Cette sortie offre une immersion dans l'univers secret de ces oiseaux emblématiques.

Une autre espèce attire notre attention lorsque le soleil s'endort... Les chauves-souris, qui deviennent les reines de la nuit ! Longtemps entourées de mystères et de légendes, elles révèlent pourtant un monde fascinant. Accompagnés d'un guide nature, les visiteurs découvrent leur mode de vie, leur rôle essentiel dans l'équilibre des écosystèmes et les incroyables capacités qui leur permettent de se déplacer dans l'obscurité grâce à l'écholocation.

Pratique

Retrouvez toutes les visites nature sur le programme annuel de l'Office de Tourisme « La Côtère autrement ».

Les visites historiques

Lorsque le soleil se couche sur les toits de la vieille ville et que les ruelles s'apaisent, Montluel révèle une tout autre atmosphère. Cette année, le Comité Histoire et Patrimoine de Montluel invite habitants et visiteurs à vivre une expérience originale à travers une visite nocturne de l'ancienne cité fortifiée, aux portes de Lyon.

Pratique

Le Comité Histoire et Patrimoine de Montluel organise d'autres visites commentées de la ville en journée pendant l'année.

Infos auprès de l'Office de Tourisme : 04 72 25 78 54

À la lueur du soir, les façades anciennes, les passages étroits et les vestiges du passé prennent une dimension nouvelle. Guidés par les bénévoles passionnés de l'association, les participants sont conviés à un véritable voyage dans le temps, à la découverte des secrets qui se cachent derrière les pierres de la ville.

Au fil des rues et des places, l'histoire de Montluel se dévoile peu à peu. Ancienne place forte stratégique entre la Bresse, le Dauphiné et Lyon, la cité a vu défiler au cours des siècles seigneurs, commerçants, artisans,

pèlerins et voyageurs. Chacun a laissé son empreinte dans l'architecture et le patrimoine local, façonnant le caractère unique de la ville.

Au-delà des grands événements historiques, cette visite met également en lumière les petites histoires qui font le charme d'un lieu : anecdotes méconnues, détails architecturaux insoupçonnés, anciennes activités artisanales ou encore récits de personnages ayant marqué la vie montluiste. Un patrimoine vivant que les bénévoles prennent plaisir à transmettre avec passion et générosité.



Nouveau parcours historique de Montluel

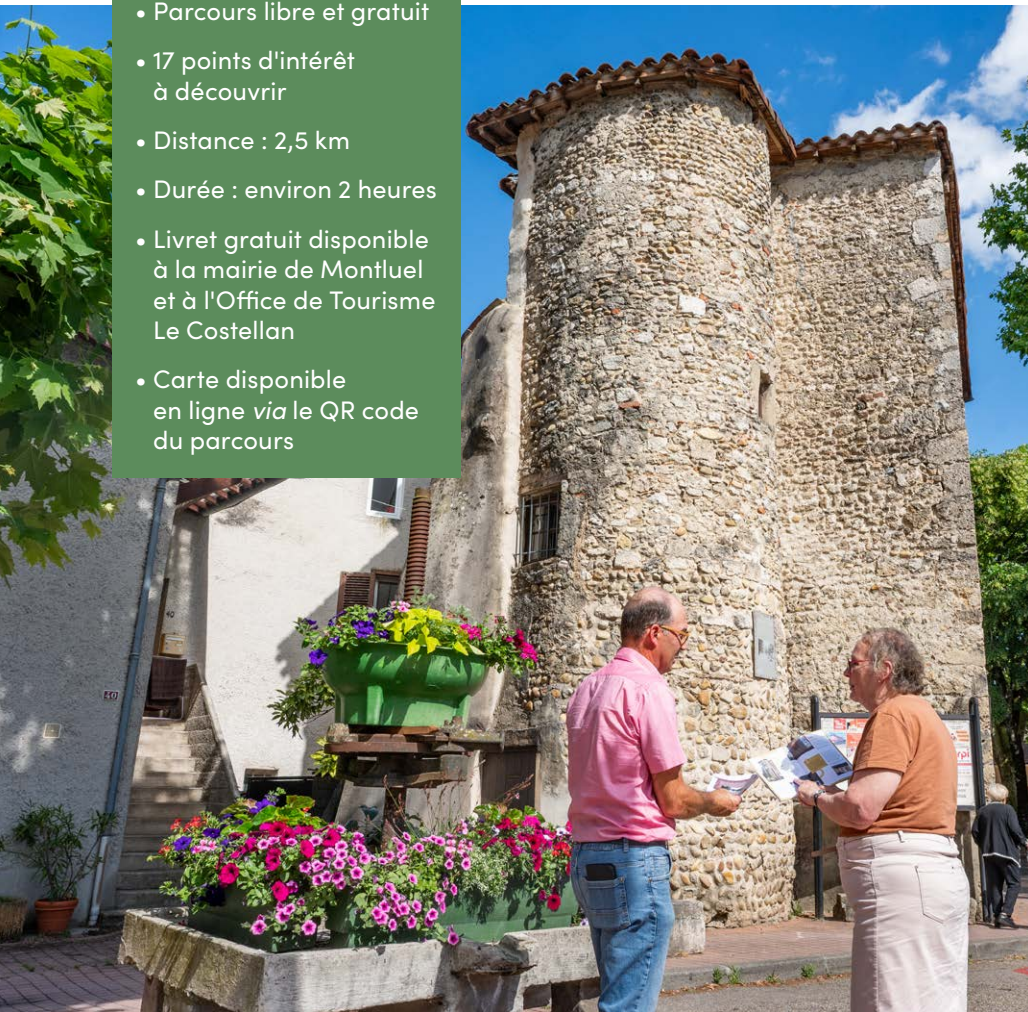
Une autre façon de découvrir plus de 1 000 ans d'histoire

L'Office de Tourisme Le Costellan, la Ville de Montluel et le Comité Histoire et Patrimoine proposent désormais un parcours historique inédit permettant de découvrir ou redécouvrir les richesses patrimoniales de Montluel.



Pratique

- Parcours libre et gratuit
- 17 points d'intérêt à découvrir
- Distance : 2,5 km
- Durée : environ 2 heures
- Livret gratuit disponible à la mairie de Montluel et à l'Office de Tourisme Le Costellan
- Carte disponible en ligne via le QR code du parcours



À travers ce nouvel itinéraire de visite, habitants et visiteurs sont invités à explorer les rues de Montluel sous un angle différent. Ancienne cité fortifiée aux portes de Lyon, Montluel a vu se succéder seigneurs, marchands, religieux et voyageurs qui ont façonné son histoire au fil des siècles. Aujourd'hui, ce patrimoine remarquable se dévoile grâce à un parcours spécialement conçu pour mettre en valeur les principaux sites historiques de la commune.

Ponctué de 17 étapes, ce nouveau circuit permet de découvrir les lieux emblématiques qui ont marqué l'évolution de la ville : vestiges des fortifications, bâtiments remarquables, édifices religieux et autres trésors parfois méconnus du patrimoine montluiste. À chaque étape, des informations historiques, des extraits de documents ou des reconstitutions grâce à l'intelligence artificielle permettent de mieux comprendre le passé de cette cité au riche héritage.

Accessible librement toute l'année, ce parcours s'adresse aussi bien aux habitants désireux de porter un nouveau regard sur leur commune qu'aux touristes souhaitant découvrir l'histoire locale. Cette initiative vient compléter l'offre de découverte proposée par l'Office de Tourisme Le Costellan et participe à la valorisation du patrimoine de la Côteière.

Les 9 familles de la 3CM

Un jeu de cartes pour découvrir les trésors des 9 communes

L'Office de Tourisme Le Costellan lance une nouvelle création originale pour partir à la découverte du territoire en s'amusant : le jeu des 9 familles de la 3CM.

Inspiré du célèbre jeu de cartes, ce support ludique et pédagogique invite petits et grands à explorer les richesses des 9 communes de la 3CM. Chaque famille est consacrée à une commune du territoire et permet de découvrir cinq facettes de son identité : patrimoine historique, patrimoine naturel, blasons et traditions, faune locale et activités de loisirs.

Au fil des parties, les joueurs voyageront ainsi de Balan à Sainte-Croix, en passant par Montluel, Dagneux ou encore Pizay. Ils feront connaissance avec des lieux emblématiques comme l'Apothicaire de Montluel, le château Chiloup de Dagneux ou les fours de Bressolles. Ils découvriront également des espaces naturels remarquables, des traditions locales parfois méconnues, ainsi que les animaux qui peuplent les milieux naturels de la Côteière.

Bien plus qu'un simple jeu de cartes, cette nouveauté permet d'apprendre en famille tout en développant son attachement au territoire. Les illustrations et les textes ont été conçus pour mettre en valeur l'histoire, le patrimoine et la biodiversité locale de façon accessible et amusante.

Une belle idée de cadeau, de souvenir ou tout simplement d'activité à partager pour redécouvrir la Côteière autrement !



Pratique

- Jeu bientôt disponible à l'Office de Tourisme Le Costellan
- Pour petits et grands joueurs



Leur Côtère



NICOLAS DAGANAUD

BRASSEUR CRÉATEUR DE LA SAINT-CRUZIENNE

Ingénieur touche-à-tout, bricoleur dans l'âme et créatif, Nicolas Dagnaud a lancé en novembre 2024 une gamme de bières 100 % locale, la Saint-Cruziennne. Installé dans son petit atelier à Sainte-Croix, ce passionné rencontre un certain succès sur la Côtère, privilégiant la vente directe.



Comment a démarré l'aventure de la Saint-Cruziennne ?

Ingénieur de formation, je me suis installé à Sainte-Croix il y a déjà quelques années. J'ai toujours eu envie de me lancer dans une activité artisanale, avec du sens, dans une logique respectueuse de l'environnement, en marge de mon activité professionnelle. J'ai expérimenté la production de savons, la création de lampes, mais qui me prenait beaucoup de temps et nécessitait une grande quantité de matériel... Puis j'ai eu l'idée de créer une micro-brasserie. Mais entre l'idée et le lancement d'une production de qualité, il m'a fallu plus d'une année pour expérimenter les recettes, dosages et maîtriser l'utilisation du matériel ! Après de nombreux essais, j'ai pu enfin lancer la vente de mes premières bouteilles en novembre 2024.

Vous travaillez dans un petit atelier, en marge de votre activité professionnelle... Comment organisez-vous vos productions ?

Je produis en très petite quantité, avec des brassins de 30 litres à chaque fois. Cela me permet d'embouteiller environ 24 bouteilles de 75 cl et une trentaine de bouteilles de 33 cl. Avec ce volume, j'ai besoin d'assez peu de matériel. Je me suis d'ailleurs amusé à bricoler moi-même une enceinte de fermentation, un moulin à malt et une embouteilleuse. Je produis trois brassins toutes les deux semaines, ce qui représente environ 4 à 5 jours de travail par mois. Car en parallèle, j'ai toujours une activité d'ingénieur dans l'électronique, en partie en tant que salarié, mais aussi à mon compte !



qui proviennent elles-mêmes à 100 % de la région et à 90 % environ de l'Ain. Je consigne également mes bouteilles de 75 cl : je récupère les bouteilles vides (en échange de 0,50 € de réduction par bouteille rendue, à valoir sur le prochain achat), retire les étiquettes, les nettoie, les désinfecte et les réutilise pour embouteiller les prochains brassins.

Comment voyez-vous l'avenir de votre micro-brasserie ?

Il faut que je stabilise mon activité, qui est finalement assez récente. Je propose 11 variétés, avec un beau succès pour l'ensemble de la gamme. Même si la blonde, très légère, rafraîchissante, avec des arômes équilibrés et très peu d'amertume, représente près de 50 % des ventes ! Je propose également des modèles plus « exotiques » comme framboise ou gingembre, qui rencontrent aussi un beau succès. Élargir la gamme me poserait des problèmes de stockage, mais pourquoi pas réfléchir à de nouvelles recettes à l'avenir, ou encore proposer la vente en fût, que certains clients me demandent...

Découvrez la production et l'ensemble des bières de Nicolas sur le site lasaintcruziennne.fr - @

Avec ces différentes activités, comment organisez-vous les ventes sur le territoire ?

J'ai quelques adresses en dépôt-vente, dans les Offices de Tourisme de Montluel et Miribel ou à la Ferme du Terray à Balan. Je me rends aussi sur les marchés locaux pour favoriser la vente directe. Je peux également vendre depuis mon atelier ou en livraison, grâce à mon site internet. Je fais très peu de com' mais j'ai la chance de bénéficier d'un bon bouche-à-oreille !

Vous intégrez aussi un volet écoresponsable dans le fonctionnement de votre activité ?

En effet, j'utilise des malts bio fabriqués dans une petite malterie de Savoie à partir de céréales

Leur Côtière



HÉLÈNE CALLET

ARTISTE PEINTRE

Originaire du département, Hélène Callet a développé très tôt une appétence pour le dessin et la peinture. Rencontre avec une passionnée.



Pourquoi cette attirance pour la peinture et les arts en général ?

Depuis toute jeune, je me suis passionnée pour le dessin. Déjà, mes dessins étaient affichés à l'école !

Je me suis formée dès l'adolescence avec des cours d'histoire du costume à travers les âges : je prenais des cours du soir (dessin de mode) et croquais des costumes que je mettais en couleurs ou pas.

Par la suite et parallèlement à mes études d'infirmière, j'ai pris des cours aux beaux-arts et arts appliqués à Genève en Suisse.

Mes études m'ont amenée à beaucoup m'occuper d'enfants en difficulté. J'ai utilisé les arts pour leur apprendre à s'ouvrir au monde et à se découvrir eux-mêmes. Ainsi, ils ont pu se réaliser au travers de différents modes d'expressions et supports (crayons, pâte à sel, pâte à modeler).



Comment peignez-vous ?

En règle générale, je prends une photo du paysage ou de la fleur que je souhaite peindre. Ces clichés s'effectuent lors de visites et de voyages.

Puis je les croque sur un carnet avant de reproduire les grandes lignes sur une toile. Je peins ensuite.

Chaque peinture est différente. Je n'aborde pas tout de la même façon. Pour travailler, j'ai besoin de me mettre dans une bulle. J'écoute de la musique classique.

Je peins presque tous les jours. Je ressens comme un manque si je ne peins pas ! Finalement pour moi la peinture est une amie, une fenêtre vers le beau et le divin.

Pourquoi avoir choisi la peinture à huile ?

J'ai commencé la peinture à l'huile dans les années 90. Je me suis beaucoup investie à la MJC de Montluel pour donner et prendre des cours de peinture à l'huile. Auparavant, j'avais touché à plusieurs techniques comme la gouache, le crayon, la craie. Mais l'huile est quelque chose que je voulais « toucher ». Dans l'huile, il y a une douceur, une suavité, une présence. Pour moi, c'est quelque chose de vivant. La peinture à l'huile m'aide à avancer !

Quels sont vos thèmes de prédilections ?

Suite à mon installation à Montluel au milieu des années 70, j'ai commencé à prendre des cours d'arts floraux. Mes réalisations picturales sont en lien avec la nature : ce sont des paysages, des ciels abstraits avec une préférence pour les fleurs. Étant en contact avec la nature et les fleurs depuis toute petite, j'aime respirer les fleurs, les sentir !





Leur Côtère

NATHALIE SCHMITT

CÉRAMISTE ET GÉRANTE
DE LA BOUTIQUE N'CÉRAMIQUE



Originaire de Suisse et d'Alsace, Nathalie Schmitt s'est installée sur la Côtère en 2015. D'abord à Miribel, puis à Montluel, elle finit par ouvrir sa boutique de créations artisanales en céramique en décembre 2025 dans le centre-ville de sa commune d'adoption.

Comment avez-vous commencé la céramique ?

Ma mère était céramiste. Elle avait un four et une pièce atelier à la maison. C'était très pratique pour moi, j'ai pu apprendre et faire de la poterie avec elle depuis toute petite ! Elle faisait essentiellement du modelage et utilisait la technique traditionnelle du colombin. Ce n'est donc pas avec elle que j'ai appris la technique du tournage, mais bien plus tard lors d'un stage d'apprentissage.

Est-ce devenu votre métier tout de suite ? Était-ce une évidence ?

Au départ non, j'ai fait des études de droit, j'ai eu une première carrière en tant que juriste. Puis j'ai eu besoin de changer d'horizon, de revenir à ma passion pour les loisirs créatifs. J'avais besoin de créer de mes mains, de libérer ma créativité et de m'exprimer à travers l'art. J'ai commencé par l'aquarelle pour m'apaiser. Ce sont d'abord les cercles, les formes qui tournent qui m'ont captivée. La passion pour la poterie est arrivée ensuite, lors d'un stage intensif sur un week-end de tournage en juillet 2024 qui a été une vraie révélation pour moi !



Quand l'aventure de N'Céramique a-t-elle commencé ?

J'ai commencé par répondre à des commandes de la famille, de mes amis. J'ai ensuite créé un compte sur Instagram pour pouvoir vendre mes créations à petite échelle. Voyant que les commandes fonctionnaient bien, j'ai finalement décidé de chercher un local pour vendre mes créations. J'ai fini par trouver le lieu idéal : un espace assez grand pour accueillir mon atelier et aménager une boutique, en plein centre de Montluel. Le temps de monter mon entreprise et d'aménager le local, j'ai ouvert le 2 décembre 2025.

Proposez-vous des cours de céramique ?

Je ne le faisais pas à mes débuts mais j'ai vite eu l'idée de proposer différents cours hebdomadaires ouverts à tous : des cours de modelage pour adulte et pour enfant, des cours de tournage pour ado/adulte, mais aussi des ateliers découverte le dernier samedi de chaque mois. Et bientôt, je pense ouvrir des ateliers de peinture sur céramique.

Quels types d'objets peut-on retrouver dans votre boutique ?

Dans ma boutique, on retrouve beaucoup d'art de la table : je crée des assiettes, des plats, des tasses, des théières... Mais j'aime aussi faire des objets de décoration tels que des vases ou des soliflores. Un peu plus original, je crée aussi des bijoux et des magnets. Je travaille beaucoup sur commande pour proposer des objets personnalisés et uniques.

Quelle est votre source d'inspiration ?

Ma première source d'inspiration est la nature. J'aime la matière brute, le naturel. Dans mes créations, vous verrez toujours au moins une partie de la terre brute que je travaille. J'aime la couleur de la terre et je veux qu'elle se voie sur mes objets. Je trouve que ce côté naturel renvoie un univers doux et chaleureux, qui me correspond bien.

Retrouvez les dernières actualités de la boutique sur les pages Facebook et Instagram de N'Céramique - [f](#) [@](#)





Escapades

PATRIMOINE
NATURE
GOURMANDE
HISTORIQUE

À Pizay, les chemins de randonnée vous invitent à ralentir et à vous évader.

Escapade patrimoine

Les Pièces du Patrimoine

Un voyage dans la mémoire de Béligneux



Au cœur du village de Béligneux, derrière les murs d'un bâtiment chargé d'histoire, se cache un lieu aussi surprenant qu'attachant. Les Pièces du Patrimoine invitent petits et grands à remonter le temps pour découvrir la vie quotidienne des habitants d'autrefois, à travers une immersion authentique dans l'histoire locale.

Créées et animées par l'association Béligneux Histoire et Culture, retrouvez cinq salles d'exposition qui témoignent de la volonté du collectif de préserver et de transmettre la mémoire du territoire. Chaque espace raconte une facette de la vie rurale qui a façonné l'identité du village au fil des générations.

LE VILLAGE DE BÉLIGNEUX

La visite débute par une salle consacrée à l'histoire de Béligneux, où cartes postales anciennes, photographies, documents et maquettes permettent de mesurer l'évolution du village. Plus loin, les visiteurs découvrent une impressionnante collection d'objets du quotidien : ancienne pompe à incendie, matériel agricole, bornes-fontaines ou encore bascule à céréales rappellent l'ingéniosité et les savoir-faire d'une époque révolue.

LA MAISON TRADITIONNELLE ET L'ÉCOLE D'AUTREFOIS

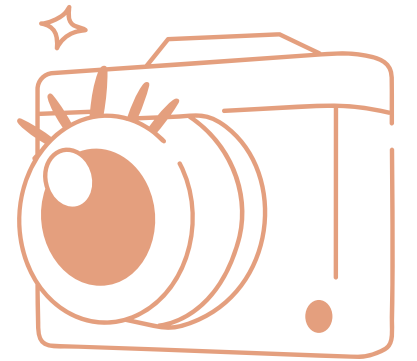
L'émotion est également au rendez-vous dans la reconstitution d'une cuisine traditionnelle, où l'évier en pierre, le buffet vaisselier et les ustensiles d'antan évoquent les repas familiaux d'autrefois.

Une salle entière est également consacrée à l'école des années 1950. Entre cartes murales, pupitres et diplômes anciens, chacun retrouve un morceau de son enfance ou découvre le quotidien des écoliers de la célèbre époque de « La Guerre des boutons ».

LA CAVE VOÛTÉE

L'un des temps forts de la visite demeure sans aucun doute la cave voûtée, véritable hommage au passé viticole de Béligneux. On y découvre pressoirs, cuves, tonneaux et outils légués par les habitants. Cette collection rappelle qu'au XIX^e siècle, les coteaux de la Côtière étaient largement couverts de vignes et que le vin du Bresset était réputé bien au-delà du village, jusqu'à Lyon. L'arrivée du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle marqua cependant le déclin de cette activité aujourd'hui disparue.

Bien plus qu'un simple musée, les Pièces du Patrimoine constituent un véritable lieu de rencontre et de transmission. Grâce à l'engagement passionné des bénévoles, chaque visite devient une occasion de partager anecdotes, souvenirs et connaissances sur l'histoire de la Côtière.



Pratique

- Les Pièces du Patrimoine se visitent en mai lors de la nuit des musées et en septembre pour les Journées Européennes du Patrimoine.
- Le reste de l'année, l'association propose des visites sur demande pour les groupes.

Contact : 06 77 18 81 18

Escapade nature

Flâner près de la lône de la Violette



Cadre de promenade agréable et zone préservée, la lône de la Violette vient de connaître un programme de restauration écologique qui vise à protéger la faune et la flore patrimoniale. Il est possible de la (re)découvrir grâce à de nouveaux panneaux d'interprétation.



Une lône est le bras d'un fleuve ou d'une rivière qui reste « en retrait » du lit principal. Elle est alimentée en eau par infiltration, depuis la nappe d'eau souterraine ou directement par le fleuve en période de crue, et peut donc fortement évoluer sous la puissance des remous et la quantité de sédiments déplacés. L'appellation « lône » est d'ailleurs très employée dans la grande région lyonnaise, en parlant du Rhône ou de quelques affluents.

Au départ du village de Balan, cheminez le long des lônes et au bord du Rhône, et découvrez une végétation typique de ce paysage humide.

Téléchargez le topoguide de visite des lônes en scannant ce QR Code :



LES LÔNES DE BALAN

Anciens bras fluviaux, les lônes représentent des vestiges du fonctionnement passé du Rhône. Le territoire de la Côtère en compte quatre : les lônes de la Ferrande, de la Chaume, du Grand Gravier et de la Violette, sur près de 345 hectares.

La Côtère dispose d'un patrimoine naturel d'exception en lien avec le Rhône, classé « Espace Naturel Sensible » par le département de l'Ain dans le cadre de sa politique de préservation et de valorisation des milieux naturels.

Cet environnement se compose de trois milieux différents qui abritent une grande diversité : les lônes donc, les forêts alluviales (qui bordent des cours d'eau) et les pelouses sèches qui abritent de magnifiques orchidées. Alimentées par la nappe phréatique, les lônes de Balan constituent de riches écosystèmes. Leurs découvertes, associées aux bords du Rhône et aux traversées de bois et prairies offrent une promenade résolument « nature » !



UNE ZONE PROTÉGÉE

Ce site fait partie intégrante d'un périmètre appelé « Natura 2000 », constitué de sites naturels, terrestres et marins, qui vise à assurer la survie à long terme d'espèces et d'habitats particulièrement menacés.

Ce site protégé concerne les communes de Balan et Niévroz, mais également les communes proches de Saint-Maurice-de-Gourdans et Villette-d'Anthon, cette dernière étant située dans le département de l'Isère.



DES TRAVAUX DE RÉNOVATION RÉCENTS

Des travaux de restauration de la lône de la Violette et de l'aval de Grand Gravier ont été entrepris en 2025. Ces travaux ont été conduits par le Conservatoire d'Espace Naturel Rhône-Alpes dans le cadre du projet « Life La Valbonne », porté par le ministère des Armées, et réalisés en concertation avec la commune de Balan.

La Lône de la Violette a ainsi bénéficié d'un programme de restauration écologique visant à optimiser son fonctionnement et à favoriser la faune et la flore patrimoniale. Située dans l'enceinte du camp militaire de La Valbonne, elle illustre la rencontre entre l'exigence opérationnelle du terrain militaire et la préservation de la biodiversité.

La mise en place de panneaux d'interprétation sur la parcelle communale de Balan, en bord de lône, est venue parachever ce projet, en reprenant ses grandes étapes et ses enjeux. N'hésitez pas à venir les découvrir !

À découvrir dans les lônes !



ORCHIDÉES SAUVAGES

La plupart des orchidées sauvages sont nommées en fonction de la forme de leur fleur qui rappelle des couvre-chefs (Orchis militaire, Orchis bouffon), des animaux (Orchis grenouille) ou encore des insectes (Ophrys mouche, bourdon, abeille).



GUËPIER D'EUROPE

Un oiseau démonstratif et particulièrement coloré... Comme son nom l'indique, guêpes, abeilles ou frelons constituent le gros de sa nourriture, qu'il chasse en général au vol, à la manière des hirondelles.



IRIS

Les lônes et ses forêts alluviales sont un environnement propice pour le fleurissement des iris jaunes. Un spectacle magnifique à observer au printemps !

Escapade gourmande

Maison Berthet

L'artisanat du goût au cœur de Dagneux

Au cœur de Dagneux, une nouvelle adresse attire les amateurs de bonne chère et de produits artisanaux. Derrière sa façade élégante aux teintes douces, la Maison Berthet incarne un savoir-faire authentique où qualité, passion et convivialité sont les maîtres-mots.



Pratique

Horaires d'ouverture : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 17 h à 19 h pour le retrait des commandes.

Adresse : 153 Rue Neuve 01120 Dagneux

Présent au marché de Dagneux, sous la Halle Didier, un samedi sur deux.

Créée par Nicolas Berthet, artisan charcutier-traiteur-conserveur, la Maison Berthet est née d'une reconversion aussi audacieuse que passionnée. Après plus de vingt ans dans le bâtiment, cet entrepreneur de la Côte d'Or a choisi de suivre sa passion pour la gastronomie et les métiers de bouche. Une aventure humaine qui se traduit aujourd'hui par une entreprise artisanale profondément ancrée dans son territoire.

Dans son laboratoire de production situé à Dagneux, Nicolas Berthet élabore une large gamme de charcuteries artisanales, de conserves et de spécialités maison. Chaque préparation est réalisée avec le souci du détail, dans le respect des traditions artisanales sans nitrites, sans colorants et sans conservateurs, et avec une sélection rigoureuse des matières premières.

Mais la Maison Berthet ne se limite pas à sa boutique. L'entreprise accompagne également de nombreux événements privés et professionnels grâce à son activité traiteur. Anniversaires, cocktails d'entreprise, inaugurations ou manifestations associatives : chaque prestation est pensée sur mesure afin d'offrir une expérience gourmande et conviviale.

L'esprit d'innovation fait également partie de l'ADN de la maison. Curieux et créatif, Nicolas Berthet développe régulièrement de nouvelles recettes et spécialités originales qui viennent enrichir une offre déjà diversifiée. Une démarche qui séduit aussi bien les amateurs de charcuterie traditionnelle que les gourmands en quête de découvertes.

Soucieuse de rester proche de ses clients, la Maison Berthet a également développé un site internet marchand. Véritable prolongement de la boutique, le site permet de découvrir l'ensemble des produits.



Toute l'offre y est référencée afin de permettre aux particuliers, entreprises et associations de préparer facilement leurs projets gourmands et de venir retirer directement leur commande en boutique.

Plus qu'une charcuterie-traiteur, c'est un lieu où l'on retrouve le goût des produits faits maison, le sens de l'accueil et la passion d'un artisan qui a choisi de donner une nouvelle dimension à son parcours professionnel.

Une belle escale gourmande à découvrir pour tous ceux qui apprécient les saveurs authentiques, locales et le travail bien fait.

Retrouvez la boutique en ligne sur www.maisonberthet.fr -

Escapade historique

Le château Chiloup



Derrière son allure néo-médiévale savamment retravaillée au XIX^e siècle se cache une riche histoire, témoin privilégié des mutations locales, depuis la maison forte du XIV^e siècle jusqu'à sa vocation culturelle d'aujourd'hui.

UNE MAISON FORTE AUX ORIGINES SÉCULAIRES

L'histoire du château débute au Moyen Âge. Vers 1330, Guichard de Chiloup, seigneur apparenté à la puissante famille de Montluel, érige une maison forte, idéalement située pour surveiller les axes stratégiques reliant Lyon, Genève et Bourg-en-Bresse. L'édifice possédait alors deux tours protectrices ; une seule subsiste aujourd'hui, précieux témoignage du XIV^e siècle.

L'HÉRITAGE SEIGNEURIAL AUX XVII^e ET XVIII^e SIÈCLES

Au XVII^e siècle, le domaine passe sous le contrôle de Guy de Crues, seigneur de Sainte-Croix, inhumé au sein de l'église Saint-Martin à Dagneux. Au XVIII^e siècle, le château devient la propriété de Pierre François du Breuil, désormais seigneur de Chiloup et de Sainte-Croix. Issu de l'alliance entre les familles du Breuil et de Crues par sa mère Claudine Marguerite



Le blason du Marquis de Ruolz.

(arrière-petite-fille de Guy de Crues), il est guillotiné à Lyon sous la Terreur. Marie Humberte, sa fille, épouse Charles Bataille de Mandelot, officier de cavalerie issu d'une famille originaire de Mandelot en Côte-d'Or, assurant la transmission de cet héritage.

L'ALLIANCE DES RUOLZ ET LA RECONSTRUCTION DE 1850

Au début du XIX^e siècle, leur fille, Anne Marie Bataille de Mandelot, s'unit au marquis François Xavier Marie de Ruolz Montchal, seigneur et maire de Francheville. Sous leur égide, le domaine se transforme radicalement.

En 1850, la maison forte médiévale est partiellement détruite pour laisser place à un château de style bourgeois et historiciste. Les Ruolz rattachent alors au corps de logis la tour restante du

XIV^e siècle. Les marquis, qui possèdent leur propre nécropole au cimetière de Dagneux, conserveront le domaine jusqu'en 1912, date à laquelle il sera vendu à deux familles d'agriculteurs de Dagneux, mettant fin à cette lignée de transmission continue.

UNE SILHOUETTE ARCHITECTURALE SINGULIÈRE

L'édifice principal se présente comme une grande bâtisse rectangulaire s'élevant sur trois niveaux, dont la façade principale est majestueusement rythmée par une imposante tour carrée centrale faisant office de donjon d'apparat. Celle-ci est flanquée de deux élégantes échauguettes.

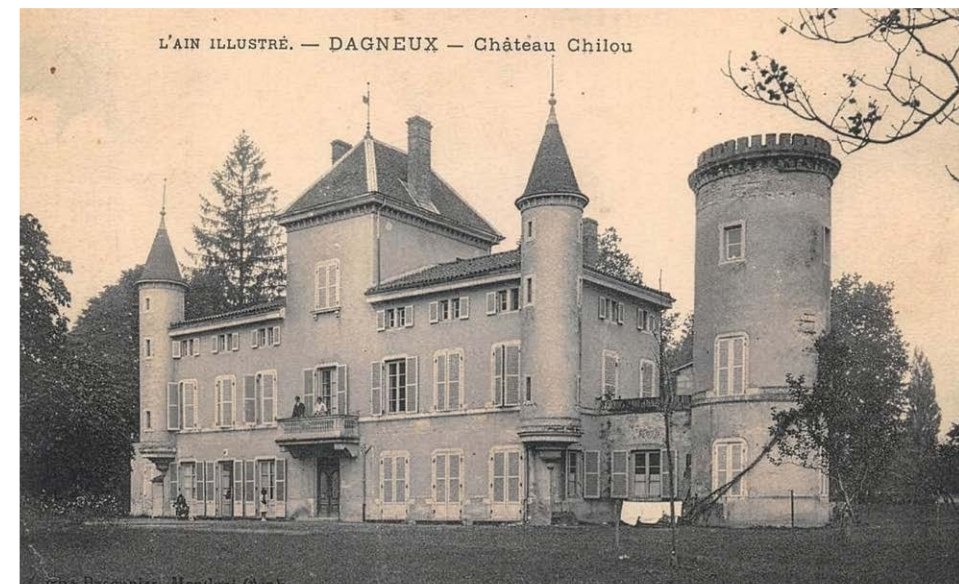


Contes en Côtier - édition 2019 - au Château Chiloup à Dagneux.

Le bâti révèle également les techniques de construction de la Côtier. L'édifice est constitué de carrons, briques d'argile rouge typiques de la région. Au-dessus des fenêtres, les linteaux en pierre de taille sont assemblés et jointoyés traditionnellement à la chaux vive, garantissant la solidité de cette élégante façade.

UN ÉCRIN POUR LES CONTES ET LA MÉMOIRE

Racheté par la mairie de Dagneux en 2001, le domaine de Chiloup vibre aujourd'hui surtout au rythme de la vie associative et culturelle. Le château et son parc ombragé constituent l'un des décors les plus prisés du célèbre festival « Contes en Côtier ». Chaque été, conteurs bénévoles et spectateurs passionnés s'y rassemblent pour faire revivre ensemble la richesse de la tradition orale. De plus, des parcours ludiques de découverte et des chasses aux indices y sont organisés pour initier le jeune public au patrimoine local. Des passionnés locaux, à l'image de Bernard Lobietti, ont passé de longues années à fouiller les archives communales et notariales pour reconstituer l'histoire et les usages du domaine. Ce joyau architectural, qui a su traverser les siècles et s'adapter à chaque époque avec élégance, demeure le symbole vivant d'une identité partagée et d'une richesse historique commune, prête à être transmise.



Made in Côtère

Gérald Simart

la mosaïque pour passion



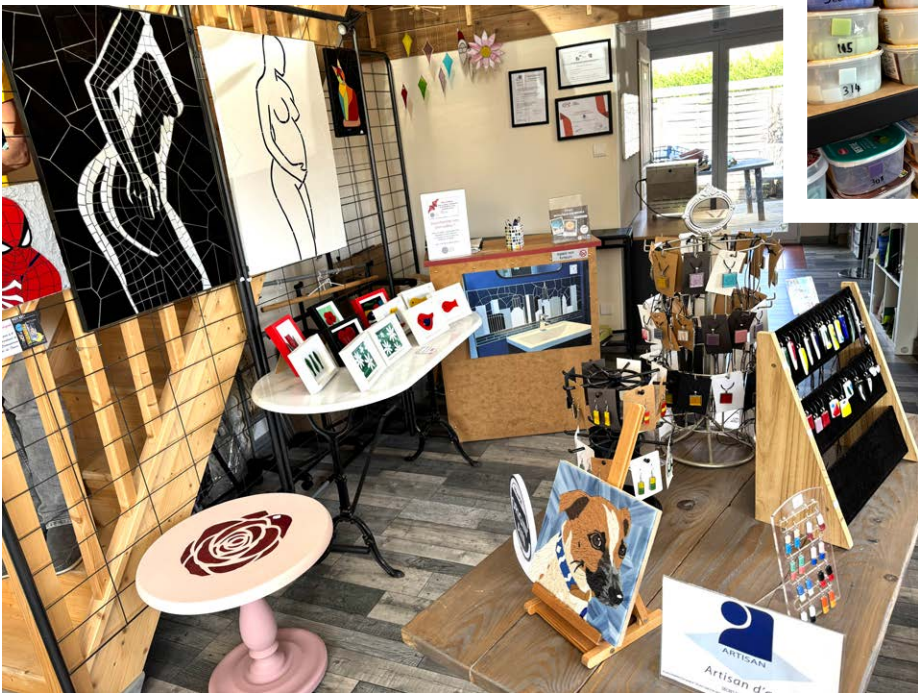
Ancien expert en merchandising, ce Nordiste d'origine a plaqué le commerce pour embrasser sa passion autodidacte : la mosaïque. Installé dans un joli atelier à Niévroz, le créateur d'« Ambiance Mosaïque et Meubles » façonne aujourd'hui des œuvres plébiscitées dans toute la France, tout en transmettant son savoir-faire avec une générosité débordante.



DE L'AGENCEMENT DES MAGASINS AUX « PUZZLES EN CARRELAGE »

Rien ne prédestinait initialement Gérald Simart à devenir l'une des figures de l'artisanat d'art de notre territoire. Originaire du Nord de la France, il a partagé les quinze premières années de sa vie professionnelle entre calculs d'espaces, optimisation et stratégie visuelle en tant qu'expert en merchandising pour de grandes enseignes. Un métier rigoureux mais qui laissait une part de sa créativité en sommeil.

Pendant son temps libre, Gérald s'adonnait en autodidacte à un passe-temps qui prenait vite les contours d'une dévorante passion : la création de ce qu'il nomme alors, avec une charmante naïveté, des « puzzles en carrelage ». À cette époque, l'homme ignore encore que ses assemblages de faïence portent un nom millénaire, gravé dans l'histoire de l'art : la mosaïque. Le besoin de créer de ses propres mains l'emporte sur les impératifs du commerce de détail... Gérald décide alors de sauter le pas, de quitter le confort de son emploi et de se diriger vers cette nouvelle trajectoire artistique. C'est la naissance de l'atelier Ambiance Mosaïque et Meubles.



L'atelier de Gérald propose un bel aperçu de ses créations à base de mosaïque ou de verre.

L'ENVOL D'UN TALENT BRUT RECONNU PAR SES PAIRS

Gérald Simart ne s'est pas contenté de ses acquis d'autodidacte. Parallèlement au lancement de son premier atelier, il choisit d'aller à la rencontre de professionnels chevronnés, enchaînant plusieurs stages de perfectionnement pour dompter la matière, affûter sa dextérité et s'approprier les secrets d'artistes mosaïstes.

Le succès ne se fait pas attendre, et le premier local ouvert en 2021 se révèle rapidement trop exigu face à l'afflux de projets et de matériaux... L'artisan pose ses valises et ses pinces à Niévroz, au cœur de la Côtère, dans un tout nouvel espace de travail, beaucoup plus vaste et lumineux, parfaitement adapté au développement de son activité.

Dès lors, la trajectoire de Gérald s'accélère de façon spectaculaire. Invité à participer à deux des plus grands événements hexagonaux dédiés à l'art de la mosaïque, il transforme rapidement l'essai en obtenant officiellement le précieux label d'« Artisan d'art ». Une reconnaissance qui vient asseoir sa légitimité professionnelle.

Puis la consécration devient nationale, en 2024, lorsque les caméras de l'émission « Météo à la carte », diffusée sur France 3, poussent les portes de son atelier de Niévroz pour lui dédier un reportage exclusif. L'an dernier, le département de l'Ain lui a décerné le label Origin'Ain, une distinction prestigieuse qui agit comme un formidable tremplin, lui offrant une visibilité territoriale majeure.

Aujourd'hui, son carnet de commandes ne désemplit pas, et ses créations voyagent aux quatre coins de la France.

PARTAGE, GOURMANDISE ET CONVIVIALITÉ AU CŒUR DE L'ATELIER

Ce que Gérald aime par-dessus tout, c'est le partage, la transmission du geste et voir la fierté briller dans les yeux de ceux qui s'essaient à son art. C'est pourquoi son atelier de Niévroz se transforme régulièrement en un lieu d'apprentissage et d'échange ouvert au grand public.

La gamme des ateliers proposés est aussi variée que les couleurs de ses tesselles. Les curieux peuvent s'initier lors de stages de découverte de 4 heures, tandis que les plus

mordus peuvent s'offrir une immersion d'une journée pour apprendre à travailler la faïence. Les jeunes ne sont pas en reste : l'artisan propose des sessions de pixel art, une déclinaison moderne et géométrique de la mosaïque particulièrement plébiscitée par les enfants. Pour les amateurs de transparence, des initiations spécifiques dédiées à la création de vitraux permettent d'explorer les jeux de lumière.

Toujours en quête de nouveauté, Gérald Simart innove en cette année 2026 en lançant des ateliers thématiques inédits. Le concept ? Apprendre, sur une durée de deux jours, à concevoir et réaliser une mosaïque directement sur un meuble, en l'occurrence un tabouret, mêlant ainsi art décoratif et utilitaire.



La véritable marque de fabrique d'un moment passé chez Ambiance Mosaïque et Meubles réside aussi dans l'accueil ! Gérald met un point d'honneur à régaler ses élèves en leur offrant une tasse de thé ou de café, accompagnée d'une part de gâteau qu'il a lui-même confectionné. Une parenthèse créative, chaleureuse et gourmande, à l'image d'un artisan d'exception qui fait rayonner le savoir-faire de la Côtère.

Ambiance Mosaïque et Meubles
geraldmosaique@gmail.com
Tél. : 06 25 58 50 62
297 rue Bourbuel - 01120 Niévroz - f i
ambiancemosaiqueetmeubles.fr

Shopping en Côtère



MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE SAINTE-CROIX

Depuis 2014, le premier samedi de chaque mois, de 16 h à 19 h, la halle de Sainte-Croix accueille un marché de producteurs majoritairement locaux. Pour beaucoup fidèles depuis sa création, on y retrouve :

- Les légumes du GAEC du Lanchet (Sainte-Croix)
- Les volailles et œufs de Corine Gonin (Sainte-Croix)
- Les charcuteries de la Ferme des Fresnes (Tramoyes)
- Le bœuf de Manon Durand (Le Montellier)

- La bière La Saint-Cruziennne (Sainte-Croix)
- Le vin du Bugey de la Maison Fusillet (Belley)
- Les farines et pâtes bio du Moul'Ain des Fourmy (Pizay)
- Les produits laitiers de l'EARL de la Buissonnière (Condeissiat)
- Les huiles des 3 frangins (Pizay)
- Le miel du Rucher des Charrons (Priay)
- Les biscuits de la Biscuiterie d'Hestia (Saint-Paul de Varax)
- Les bijoux fantaisie de CreaV Bijoux (Pizay)
- L'affûteur, Monsieur Chastang (Montanay)

La qualité des produits proposés, la convivialité autour de la buvette, tenue à tour de rôle par des associations

du village, le plaisir d'échanger entre Saint-Cruziens et chalandes des communes voisines font que le marché de Sainte-Croix rencontre toujours autant de succès.



DU CONSEIL À L'ASSIETTE

Derrière ce nom évocateur se cache Dimitri, chef cuisinier expérimenté qui a choisi de mettre son savoir-faire au service des particuliers et des professionnels du territoire. Après plus de dix années passées dans de prestigieux établissements parisiens, ce passionné de gastronomie a décidé de revenir à l'essentiel : proposer une cuisine généreuse, raffinée et personnalisée, élaborée à partir de produits frais soigneusement sélectionnés. Chaque prestation est pensée sur mesure pour répondre aux envies et aux besoins de ses clients.

Mariages, anniversaires, baptêmes, repas d'entreprise ou simples moments de convivialité entre proches : Du Conseil à l'Assiette accompagne tous les événements avec une large gamme de services, du cocktail au buffet, en passant par les plats à partager ou les plateaux-repas professionnels.

456 Rue de la Fabrique - 01120 Montluel
06 58 16 66 34 -
www.duconseilalassiette.fr

FROMAGERIE EMMA D.

À Montluel, la Fromagerie Emma D. est une adresse incontournable pour les amateurs de fromage et les gourmands en quête de découvertes. Emma sélectionne avec passion des fromages venus de France et d'ailleurs, privilégiant la qualité, l'authenticité et les saveurs qui sortent de l'ordinaire. Des grands classiques aux spécialités plus confidentielles, chaque produit est choisi pour offrir une véritable expérience gustative.

La boutique se distingue également par ses créations originales qui réinventent le fromage avec créativité. Éclair de chèvre, camembert façon tarte Tatin ou autres réalisations surprenantes : ici, le fromage se déguste autant avec les yeux qu'avec les papilles.

La Fromagerie Emma D. accompagne également les particuliers et les professionnels dans leurs moments de partage grâce à des compositions sur mesure, généreuses et élégantes, adaptées aussi bien aux réceptions intimistes qu'aux événements d'envergure.

Une boutique où chaque visite réserve son lot de découvertes gourmandes.

91 Grande Rue - 01120 Montluel
04 78 55 65 34 -
www.fromagerie-emmad.fr



Venir nous voir



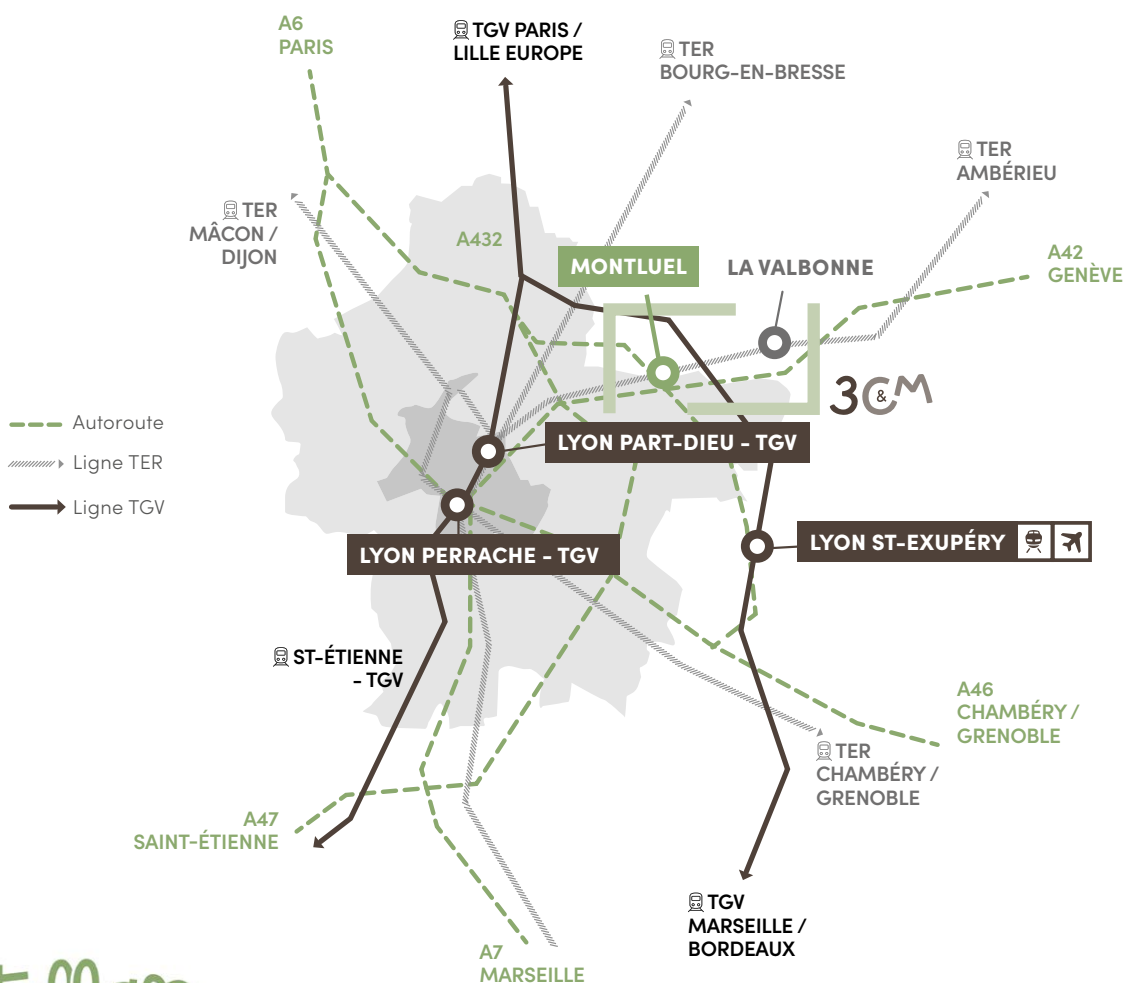
Au croisement des autoroutes
A42 et A432



À 20 minutes de l'aéroport
et de la gare TGV
de Lyon Saint-Exupéry



2 gares TER sur la ligne
Ambérieu - Lyon



Le Costellan

OFFICE DE TOURISME DE LA 3CM

Place de la Gare
01120 Montluel

☎ 04 72 25 78 54

✉ lecostellan-ot@3cm.fr

Du mardi au vendredi

9 h 30 – 12 h 30

14 h 15 – 17 h 15

Samedi

9 h 30 – 12 h 30

Fermé les jours fériés

lecostellan.3cm.fr

📱 Appli 3CM & Moi

Téléchargez l'application mobile
« 3CM & Moi, la Côtère sur
mesure » pour profiter de tous les
événements et des informations
pratiques du territoire.



3CM
l'interco
& vous