

— La Tournée —

Le magazine du commerce, de l'artisanat et des services tournusiens



DE LA
RENTRÉE



TOURNUS

À Tournus

ON SE DÉPLACE FACILEMENT !

P 700 places
de stationnement
gratuites à 5 minutes
à pied du centre-ville

24 arceaux vélos
disponibles aux 4 coins de Tournus

ON EST SOLIDAIRE !

2700
masques
distribués

110 kits
de reprise

(masques lavables, solution
hydroalcoolique et affiches)
fournis aux commerçants,
artisans et entreprises
de moins de 10 salariés

Terrasses

Exonération exceptionnelle
de la redevance et périmètre
d'installation élargi

Vitrine habillée par
Patrick Auberger



ON A LA FIBRE
ARTISTIQUE !

14 œuvres

du plasticien tournusien
Patrick Auberger habillent
les vitrines du centre-ville

ON VOUS
ACCOMPAGNE EN
CAS DE PROJET !

De l'idée

jusqu'à la création de votre
entreprise (aide pour trouver
un local adapté, avec de
nombreuses opportunités en
centre-ville ; accompagnement
administratif ; mise en relation
avec le tissu économique local...)

La Tournée

Place de l'Hôtel de Ville
71700 Tournus
Tél. : 03 85 27 03 20
www.tournus.fr

Directeur de la publication /
Rédacteur en chef :

Bertrand Veau
Conception / Rédaction :
Bureau Francine
CAPE Studio de création
Blue Hannah

Crédits photos : Zenon
Pasic, Ville de Tournus,
Jean-Luc Delrieu,
Ludovic Bruillot, Zanin
Gautheron Architectes
Tournus, AMD Architectes-
Ingénieurs TORCY

Impression : Tiré en 3 500
exemplaires à Tournus
par l'imprimerie Schenck

ÉDITO



Belle rentrée

La ville de Tournus peut être fière de son tissu commerçant, artisanal et d'entreprises de services. Ils sont une part essentielle de la vitalité et de l'attractivité de notre cité. Dans un contexte économique difficile, ils tiennent bon, et à Tournus plus qu'ailleurs : avec près de 110 commerces de proximité, nous sommes sur la bonne voie pour réussir le pari de la revitalisation du centre-ville. Bien sûr des vitrines demeurent vacantes, mais nous avons voulu créer ce magazine pour mettre en valeur ceux qui animent notre ville au quotidien. Nous avons choisi de le faire non pas à travers un simple répertoire, mais sous la forme d'un magazine régulier de témoignages, d'expériences, d'idées et de bons plans : c'est l'objectif de La Tournée, dont vous découvrez le premier numéro en cette rentrée 2020. 2020, une année ô combien particulière qui a encore plus mis en lumière le rôle essentiel de nos commerces et de nos entreprises locales dans le quotidien de nos concitoyens. Belle rentrée à tous !

ANNE MERMET

4^e adjointe en charge de la Revitalisation du centre-ville

Un pique-nique gourmand

AU MOIS DE SEPTEMBRE FLOTTE ENCORE LA DOUCEUR DE L'ÉTÉ. POUR EN PROFITER, ON VOUS A CONCOCTÉ UN PROGRAMME 100% TOURNUS. AVANT DE FILER SUR LES BORDS DE SAÔNE, PARTONS À LA RENCONTRE DES ARTISANS DE BOUCHE POUR CONSTITUER UN PANIER PIQUE-NIQUE QUI RÉGALERA PETITS ET GRANDS.



MUSCAT & CŒUR DE BŒUF

Dans son Verger, Jean-Daniel a sélectionné pour nous une belle grappe de muscat du Ventoux et quelques tomates cœur de bœuf de Condrieu (Rhône). Charnues et peu juteuses, elle sont parfaites pour agrémenter des sandwiches. On aime aussi les déguster entières, avec une petite pointe de fleur de sel.

Au Verger de l'Abbaye
4, place du Champ de Mars
levergerdelabbaye.fr

Bon plan :
La boutique possède un drive, faites vos courses en ligne!

BETTERAVES & CHÈVRE FRAIS

Pour préparer une entrée expresse, on a demandé conseil à Edwige. On repart avec des betteraves produites à moins de 30 km de Tournus, des chèvres frais de la ferme de Blanot et une recette savoureuse : « Coupez les betteraves en cubes. Émiettez le chèvre frais. Assaisonnez et c'est prêt ! ».

Chez Edwige Gibaud
Alimentation
16, rue Alexis Bessard



PÂTÉ CROÛTE & JAMBON PERSILLÉ

Titillés par une envie de charcuterie, on est passé chez Laetitia et Frédéric. À nous le pâté croûte et le jambon persillé, élaborés à partir de porcs fermiers Label Rouge, élevés en Auvergne.

A la Charcuterie
Traiteur des Gourmets
11, rue Désiré Mathivet

Et pour trinquer ?
Le Mâcon-Lugny de François-Xavier Delorme (Tournus).

Et pour trinquer ?
Le Vivé Clessé de Raphaël Sallet (Uchizy).

MÂCONNAIS & COMTÉ

Pour le fromage, on a fait une halte chez Sébastien. Nouvellement installé, il a glissé dans notre panier, un petit chèvre mâconnais AOP au lait cru et un morceau de comté 36 mois, affiné par Seignemartin.

A la Fromagerie Tournusienne
63, rue du Docteur Privéy



FRAMBOISES & CHOCOLATS

Sûrs d'avoir encore une place pour le dessert, on a craqué pour la tarte aux framboises de Benjamin et le cake au chocolat de Gilles. On a aussi aimé la tablette de chocolat noir à l'effigie de l'Abbaye (Dulor) et les délices tournusiens (Lathuilière), des chocolats au lait fourrés praliné-cointreau.

A la Pâtisserie Dulor
66, rue de la République

A la Pâtisserie Lathuilière
55, rue du Docteur Privéy
patisserie-lathuiliere.fr



Bon plan :
Tous les produits sont bios et équitables!



THÉ GLACÉ & BARRES ÉNERGÉTIQUES

Notre parcours s'achève dans l'Atelier de Roselyne où on fait le plein de thé glacé au citron et de barres énergétiques pour garder la forme toute la journée.

A l'Atelier des Saveurs
48, rue de la République
saveurs-tournus.fr

Et aussi...

TOUS LES MERCREDIS, ENTRE 16H ET 18H, RENDEZ-VOUS AU MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX ET BIO, PLACE CARNOT.



LES CONSEILS
D'HERVÉ DE
CYCL'AUTO !



Avant de partir

Pour pédaler en toute sécurité :

Contrôlez :

- ✓ La pression des pneus : l'indice de référence est inscrit sur le flanc du pneu
- ✓ L'efficacité des freins
- ✓ Le fonctionnement des dérailleurs
- ✓ L'éclairage avant et arrière. Même en pleine journée, ils doivent être fonctionnels.

N'oubliez pas :

- ✓ Votre casque
- ✓ Votre pompe
- ✓ Votre kit de réparation
- ✓ Votre gilet jaune pour rester visible même dans l'obscurité

POUR UN CHECK-UP COMPLET
RENDEZ-VOUS CHEZ :

Cycl'auto Vandroux
8, rue de Saône
garage-auto-velo-tournus.fr

Balade à vélo

LE PANIER DÉSORMAIS BIEN
REMPLE, IL EST TEMPS D'ÉVEILLER
VOTRE APPÉTIT ! EN ROUTE POUR
UNE BALADE À VÉLO.

L'itinéraire proposé par David de Zig Zag Vélos

Vous êtes prêts ? En selle ! David a imaginé le parcours idéal pour vous faire (re) découvrir le patrimoine naturel exceptionnel situé à quelques kilomètres seulement du centre-ville.

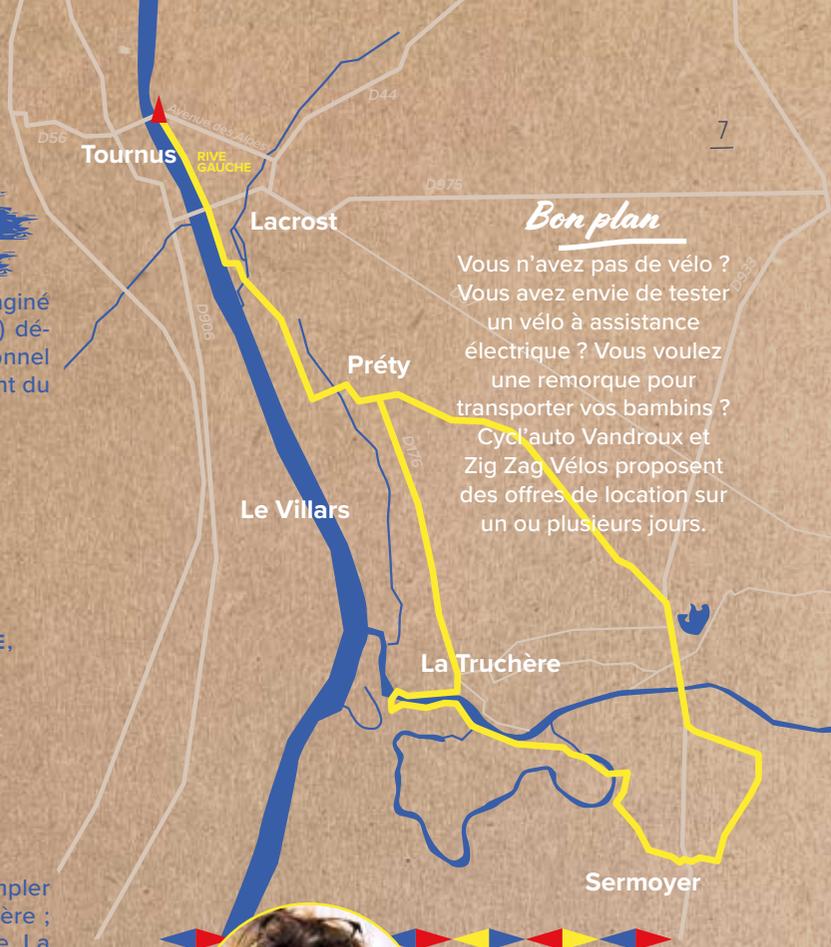
- ▲ Départ et arrivée :
Rive Gauche de Tournus
- ▲ Distance : 22 km
- ▲ Niveau : facile, faible dénivelé
- ▲ Type de voie : route et chemin

POUR D'AUTRES IDÉES DE BALADE,
RENDEZ-VOUS CHEZ :

Zig Zag Vélos
Zone d'Activité du Pas Fleury
zigzagvelos.fr

♥ Ce qu'on a aimé

Longer la Saône et la Seille ; contempler les bateaux dans le port de La Truchère ; traverser la réserve naturelle de La Truchère-Ratenelle qui abrite près de 70 espèces d'oiseaux et 250 espèces de plantes ; admirer les Dunes de Charmes, formées il y a plus de 5000 ans par la force du vent.



Bon plan

Vous n'avez pas de vélo ?
Vous avez envie de tester un vélo à assistance électrique ? Vous voulez une remorque pour transporter vos bambins ? Cycl'auto Vandroux et Zig Zag Vélos proposent des offres de location sur un ou plusieurs jours.



Pas de panique !

Vous avez fait un accroc sur votre pantalon préféré ? Passez voir Véronique à la mercerie, elle a tout ce qu'il faut pour faire la retouche adéquate. Et, si vous y prenez goût, elle trouvera la bonne idée pour vous initier à la broderie ou au tricot.

RENDEZ-VOUS À :

La mercerie de Tournus
54, rue Docteur Privey
mercerie-tournus.fr



ESCAPADE AU BORD DE L'EAU

APRÈS L'EFFORT, LE RÉCONFORT ! ON VOUS PROPOSE UNE PAUSE LITTÉRAIRE AU BORD DE L'EAU, AVANT DE REPARTIR POUR DE NOUVELLES AVENTURES AQUATIQUES.

Lectures



Gilles et Gaëlle nous ont confié leurs trois coups de cœur de l'été :

Pour les adultes

L'ÉNIGME DE LA CHAMBRE 622, DE JOËL DICKER

« Un meurtre a été commis dans un grand hôtel Suisse. Quelques années plus tard, l'auteur séjourne sur le lieu du crime et tente de comprendre. Au cœur de l'intrigue, Joël Dicker écrit son livre devant nous, avec nous. C'est déroutant, c'est une vraie fiction. Bref, une réussite totale que l'on referme trop vite ! »



Pour les ados

LES CAHIERS D'ESTHER DE RIAD SATTOUF

« Avec Les cahiers d'Esther, Riad Sattouf dessine les histoires vraies de la fille d'un couple d'amis. Il parle de sa vie, de sa famille, de ses copines, des stars, de l'école... Toujours avec une touche d'humour. Dans le tome 5, Esther entre en 4^e. La vie devient plus compliquée, ou plus intéressante, en grandissant, à chacun son point de vue ! »



Pour les enfants

JUSTE UN FRAISIER D'AMANDINE LAPRUN

« Juste un fraisier, c'est LA jolie surprise d'après confinement ! Dans ce très grand album, les dessins sont à l'échelle, réalistes. On suit la vie de pieds de fraises, au fil des saisons. Leur évolution et la vie de tous les animaux qui vivent autour. Un régal pour les yeux ! »



À retrouver à la Librairie Les Arcades

15, rue de la République
librairie-les-arcades.com 

Canoë



MIGUEL
GUILLEN



Vous avez retrouvé un peu d'énergie ? Alors, on sort les maillots de bain et on rejoint Miguel Guillen pour faire du canoë.

La Tournée : On n'a jamais fait de canoë, que pouvez-vous nous proposer ?

Miguel : N'ayez aucune inquiétude, les parcours sont accessibles à tous. Il n'y a aucune difficulté. Si vous aimez vous baigner, on part pour 10 kilomètres sur la Saône, en direction d'Uchizy et on fait une escale sur la plage de La Truchère. Retour en bus ou en vélo.

La Tournée : Super ! Il paraît qu'on peut voir des nénuphars et des martins-pêcheurs dans le coin...

Miguel : Exact ! Mais c'est plutôt sur la Saône. Départ de Cuisery pour 3 heures de navigation en direction de La Truchère. Le cadre est bucolique, c'est magnifique !

La Tournée : C'est dur de faire un choix !

Réservez votre sortie chez Tournus canoë

4, quai Georges Bardin
tournus-canoë.fr 

Bon plan

Pour célébrer un événement ou organiser une session team building originale, pensez au canoë ! Miguel propose un parcours avec bivouac à l'écluse de Loisy ou au camping de Cuisery. Vous pourrez également séjourner au Camping de Tournus.

Après-midi shopping

RETOUR SUR LA TERRE FERME POUR FLÂNER DANS LES RUELLES DU CENTRE-VILLE ET FAIRE QUELQUES EMPLETTES.



CAFÉ-BROCANTE

Au milieu des objets chinés par Valérie, on voyage dans le temps. Jetez votre dévolu sur une pièce ancienne, sur un sac rétro de marque française ou sur un bijou en alu recyclé. Pour entretenir votre intérieur, achetez de la broserie et des produits ménagers en vrac. Nous, on a eu envie de profiter du lieu. Alors, on s'est confortablement installé pour boire un verre et goûter un sorbet bio du Jardinier glacier.

Café-brocante La Ferronnerie
12, rue du Docteur Privey
et place du Champ de Mars

BIJOUX



Vous êtes plutôt bijouterie traditionnelle ou fantaisie ? Julien, lui, aime les deux ! Pour offrir ou pour vous faire plaisir, faites un détour par l'une de ses boutiques...

L'écu d'or (fantaisie)

24, rue de la République

Bijouterie Favier (traditionnelle)

28, rue de la République
bijouterie.de-tournus.com

***Insolite :**
Pendant le confinement, il s'est lancé, avec son épouse dans la création de bracelets en pierres naturelles aux vertus thérapeutiques. Attention, ils sont produits en quantité limitée!*

TOILE

Aujourd'hui, on a pris beaucoup de photos ! Pour les imprimer sur des supports originaux, on est passé à La Petite Fabrique. Mug, porte-clé, tee-shirt... Claire et sa fille vous aideront à trouver la bonne idée ! Nous, on a opté pour une toile, entièrement fabriquée à Tournus.

La Petite Fabrique
39, rue Désiré Mathivet
lapetitefabrique-tournus.com



***Insolite :**
Sur son site internet, La Petite Fabrique héberge la boutique de plusieurs associations. Allez y faire un tour!*

DÎNER ORIENTAL, DÎNER ÉTOILÉ

POUR CLORE CETTE BELLE JOURNÉE, POUSSONS QUELQUES-UNES DES PORTES DES CUISINES TOURNUSIENNES. RENCONTRES AVEC CÉSAR & RIMA ASFAR, PROPRIÉTAIRES DES DÉLICES D'ALEP, ET AVEC YOHANN CHAPUIS, CHEF DE L'ÉCRIN ET DU BOUCHON BOURGUIGNON.



Vos sources d'inspiration ?



César & Rima Asfar : Nous avons beaucoup regardé nos mères qui cuisinaient.

Yohann Chapuis : Ma grand-mère. Elle cuisinait pour un marquis et pour les enfants de l'école de son village.

Votre histoire ?



César & Rima Asfar : Nous sommes arrivés en France en 2014. En Syrie, j'étais professeure d'arts plastiques et César, directeur commercial. Quand on s'est installé à Toul (Meurthe-et-Moselle), nous avons eu des difficultés à trouver du travail. On a commencé à cuisiner, à essayer de nouvelles recettes, sans imaginer qu'on ouvrirait un jour un restaurant. En 2015, César a vu une annonce sur internet : un couple voulait céder son restaurant à des personnes en recherche d'emploi. Il a pris la

voiture et est parti les rencontrer. Ce projet c'était une lueur d'espoir. En décembre 2016, nous avons ouvert les Délices d'Alep et reçu un accueil chaleureux de la part des tournusiens.

Yohann Chapuis : Je rêvais d'être footballeur professionnel. Mais à l'âge de 15 ans, ça n'a pas marché. Au foot, je voulais jouer en Ligue 1. Quand j'ai choisi, la cuisine, j'ai gardé cet objectif. Alors, j'ai travaillé dans de grandes maisons et notamment chez Lameloise à Chagny. En 2007, l'emblématique restaurant Greuze a fermé. Natif de la région, de grands chefs français m'ont encouragé à le reprendre. Pour moi c'était un vrai challenge ! Nous avons ouvert en 2008. Après plus de dix ans dans ce lieu chargé d'histoire, nous avons décidé de relever un nouveau défi. Aujourd'hui cohabitent dans ces murs, l'Écrin (une étoile Michelin), restaurant gastronomique et le Bouchon Bourguignon (Bib gourmand), table conviviale.

Votre cuisine, en un mot ?



César & Rima Asfar : Syrienne-libanaise. Nous souhaitons faire découvrir à nos clients les saveurs de ces deux traditions culinaires qui ont de nombreux points communs.

Yohann Chapuis : Renouvellement. Je n'aime pas faire toujours la même chose, j'aime faire évoluer ma cuisine. Les produits de saison me guident : si un producteur a une pintade de qualité, je vais faire de la pintade. Quand il n'y en a plus, je passe à autre chose. Ici le pâté croûte est un incontournable, mais là aussi j'aime varier, je n'ai pas qu'une recette.

Vos produits ?



César & Rima Asfar : Pour faire découvrir la saveur originelle de la cuisine syrienne et libanaise nous importons certains produits que nous ne trouvons pas ici. Nous ne voulons pas tricher avec

YOHANN CHAPUIS



L'ÉCRIN

Restaurant gastronomique
1, rue Thibaudet
restaurant-greuze.fr

DÉLICES D'ALEP

Spécialités syriennes et libanaises
5, rue de la République



CÉSAR ET RIMA ASFAR

le goût, nous voulons réellement faire voyager notre clientèle.

Yohann Chapuis : Près de nous, il y a de nombreux producteurs qui font un travail magnifique : des escargots, de la volaille, du cochon, du bœuf, des légumes, du miel... Ce sont ces produits que je privilégie depuis toujours.

Votre recette à faire à la maison ?



César & Rima Asfar : L'aubergine est très utilisée dans notre cuisine, nous vous proposons le moutabal (ou caviar d'aubergines). Faites cuire deux aubergines au four pendant 30 minutes environ. À la sortie du four, retirez la peau et écrasez les finement. Ajoutez de la sauce de sésame, du jus de citron, de l'huile d'olive, salez et mélangez. Servez avec quelques graines de grenade et idéalement du pain syrien.

Yohann Chapuis : J'aime associer les légumes de saison, comme l'aubergine, avec l'œuf. C'est un produit simple mais c'est aussi un véritable exhausteur de goût. Vous pouvez par exemple faire un mélange aubergines, tomates, cassez un œuf par dessus et parsemez d'estragon pour une petite touche de fraîcheur.

Et aussi...

RESTAURANT ITALIEN

Pour prolonger notre escapade méditerranéenne, faisons escale chez LVCIA. Pasta, prosciutto, ricotta... Nous voilà en Italie !

LVCIA

1, rue Désiré Mathivet
lvcia.eatbu.com

TABLE GASTRONOMIQUE

Aux Terrasses c'est avant tout un restaurant étoilé où vous vous régalez ! Mais pour vous faire partager leur amour du bon goût, Jean-Michel et Amandine Carrette ont également ouvert une épicerie fine et une boutique dédiée aux arts de la table. À ne pas manquer !

Aux Terrasses

18, avenue du 23 Janvier
www.aux-terrasses.com

Votre fidélité récompensée!

CETTE JOURNÉE VOUS A PLU ? PLANIFIEZ VOTRE TOURNÉE ! POUR EN PROFITER PLEINEMENT N'OUBLIEZ PAS VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ !

Idee cadeau

Les chèques Tournus, vous pouvez les gagner... mais vous pouvez aussi les offrir ! C'est la solution idéale pour faire plaisir et soutenir le commerce local. D'une valeur de 10 €, ils sont valables un an et peuvent être utilisés dans n'importe quel commerce participant à l'opération.

A retrouver chez

Zest Boutique

55, rue de la République 

CARTE DE FIDÉLITÉ

Privilégiez le commerce local, vous avez tout à y gagner ! Le 1^{er} juillet 2020, l'association Commerce du Tournugeois a lancé son programme de fidélité, avec le soutien de la Ville de Tournus. Le principe est simple :

► **Demandez votre carte de fidélité dans l'un des soixante commerces adhérents.**

Retrouvez la liste complète sur la page facebook Commerce du Tournugeois.

► **Cumulez des tampons à chaque passage en caisse :**

- De 5 à 100 € d'achat : 1 tampon
- De 100 à 200 € d'achat : 2 tampons
- Au delà de 200 € d'achat : 3 tampons

► **Dès que vous avez obtenu 12 tampons, déposez votre carte de fidélité dans l'urne située à l'entrée du Cinéma La Palette.**

Tous les mois un tirage au sort est réalisé. À la clé, 2 chèques Tournus de 50 € et 3 chèques Tournus de 30 € pour faire vos courses chez les commerçants partenaires.



Pour en savoir plus, rendez vous sur : commercedutournugeois.fr 

Merci

À tous les commerçants tournusiens d'avoir répondu favorablement à nos sollicitations pour réaliser ce magazine. La Tournée, est une initiative de la Ville, fabriquée en étroite collaboration avec les artisans tournusiens :

Imprimerie Schenck

5, rue Raymond Dorey
www.imprimerie-schenck.fr 

Photo Pasic

29, rue de la République
www.photopasic.fr  

À bientôt pour la prochaine tournée ! Nouveaux commerçants, nouvelles expériences, nouveaux bons plans !

UNE SALLE MULTIFONCTIONNELLE ZONE DU PAS FLEURY



C'EST QUOI ?

Une salle gérée par la commune.
500 m² pour vous accueillir : lotos,
mariages, salons, spectacles...

C'EST POUR QUAND ?

Les travaux ont démarré au mois
de juillet dernier. Les premiers mois
seront consacrés à des opérations
de démolition et de terrassement.
La livraison est prévue pour juin 2021*.

Une maîtrise d'œuvre locale :

AMD architectes-ingénieurs, Torcy

Un projet co-financé : Ville de Tournus,
Communauté de Communes Mâconnais-
Tournugeois, Département de la Saône-et-Loire,
Région Bourgogne-Franche-Comté, État



TOURNUS



*Calendrier prévisionnel hors aléas de chantier, climatiques ou sanitaires

OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE INSTALLATION EN COURS SUR UN NOUVEAU SITE



3, rue Gabriel Jeanton 71700 Tournus



**MÂCONNAIS
TOURNUGEOIS**
Communauté de communes