



## *Bilan*

### ***Lyon Tasting 2023 : la 6<sup>e</sup> édition du festival épicurien lyonnais a refermé ses portes après un week-end d'émulation au Palais de la Bourse***

**Clap de fin pour cette sixième édition de Lyon Tasting ! Le festival des grands vins a investi le Palais de la Bourse les 7 et 8 octobre derniers, où près de 3 500 épicuriens se sont donnés rendez-vous pour vivre un week-end de fête, avec la passion pour la gastronomie et le vin comme leitmotiv. Retour sur les temps forts de cet événement qui ne cesse de prendre de l'ampleur chaque année.**



## Un bel engouement rencontré chez les visiteurs comme chez les exposants



Avec un succès qui s'affirme d'année en année, l'événement s'impose désormais comme l'un des **rendez-vous incontournables de la gastronomie et du vin en France**.

Cette année, **3 500 visiteurs** se sont succédé sur les deux jours du festival, venus à la rencontre de la centaine de vignerons présents sur le salon.

À la sortie de ces deux jours de festivités, exposants comme visiteurs avaient le sourire, enthousiasmés par les rencontres, les échanges et les découvertes du week-end. De belles expériences vécues qui nous rappellent que l'univers du vin est d'abord celui de la culture, du partage et de l'art de vivre.

*« C'est notre première participation à Lyon Tasting, et nous sommes ravis ! C'est une superbe opportunité de venir au contact des particuliers et des professionnels et de leur faire (re)découvrir le beaujolais, qui revient en grâce auprès des lyonnais. Cette participation est aussi pour nous une occasion de continuer à créer de la proximité avec le domaine, puisque depuis 3 ans nous ouvrons les portes du domaine avec des visites et*

des ventes au public. Pour nous Lyon Tasting est synonyme de rencontre et c'est très enrichissant. »

**Geneviève Bonifacio**, Château des Jacques - Responsable commerciale

## Un festival dynamique et une programmation alléchante

Le succès grandissant du festival repose aussi sur la diversité des animations proposées, rendues possible par les fidèles partenaires de l'événement : le Syndicat général des vigneron de la Champagne présents sous la bannière « Champagne de vigneron », Vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes, Riedel, Inter Rhône, Chateaunet, Diam, Maïa, la SAFER et le Lycée hôtelier François Rabelais de Dardilly. Les **quatre master classes** de prestige, animées par des experts renommés, ont éclairé les visiteurs sur les subtilités de la dégustation et les secrets de l'art culinaire. Encadrés avec une approche ludique, les **huit ateliers de découverte** ont offert aux participants l'occasion de découvrir les secrets des Côtes du Rhône, une appellation phare de la région lyonnaise. Et pour les amateurs de vin avides de tester leurs talents de dégustateurs, le **Châteaunet Challenge** a été le terrain de jeu d'un concours de dégustation palpitant.

*« L'engouement pour Lyon Tasting s'est confirmé pour cette 6<sup>e</sup> édition avec un public très important de jeunes actifs, curieux et soucieux d'épaissir leurs connaissances et d'aller au contact des vignerons brillants qui sont au cœur du festival. Les ateliers ludiques et les master classes de prestige confirment cette volonté du public d'épaissir ses connaissances. 2024 devra accompagner cette grande confiance que nous accorde le public lyonnais en lui apportant toujours de l'expérience et aussi des surprises comme des évolutions. »*

**Rodolphe Wartel**, directeur de Terre de vins



## Un festival de bonnes chères... résolument lyonnais



Parmi les nouveautés de cette sixième édition, l'ouverture du **Bistrot Lyon Tasting** a été largement plébiscitée. Tenu par les élèves du Lycée hôtelier François Rabelais à Dardilly, cet espace de restauration éphémère a permis aux visiteurs de découvrir de nombreuses spécialités lyonnaises sur le temps du déjeuner, avec deux services par jour.

Une belle occasion de découvrir des accords mets et vins gourmands autour de produits de la région, et de profiter de cet instant de convivialité pour échanger avec les vignerons qui ont pu passer de table en table présenter leurs cuvées.

*« Nous avons adoré le contact privilégié avec les vignerons qui nous ont permis de passer un moment unique. Les accords mets et vins étaient très bien choisis et très bien conseillés. C'était délicieux ! Nous avons trouvé le format convivial grâce aux tables partagées et avec les vignerons qui viennent s'asseoir à notre table. Nous avons vraiment adoré découvrir des vins et des produits locaux ! »*

**Roxane**, 32 ans, visiteur de Lyon Tasting

*« J'ai encore vécu une très belle expérience sur cette nouvelle édition du festival Lyon Tasting ! La diversité des domaines représentés permet à la fois de goûter de grands crus de grandes maisons, mais aussi de faire des découvertes étonnantes ! J'ai notamment eu un coup de cœur pour un champagne élaboré par une jeune maison ; il est tout juste sorti de cave et s'apprête à être commercialisé pour la première fois ! Les rencontres sur les master classes sont tout aussi intéressantes, elles donnent l'occasion d'échanger avec des professionnels et d'avoir des échanges de fond, toujours avec un discours abordable. Quant au Bistrot Lyon Tasting, c'est une super idée, qui permet là encore de goûter de belles choses à un prix très raisonnable ! Et une très bonne idée aussi d'avoir intégré les jeunes [du lycée hôtelier de Dardilly] dans l'aventure ! »*

*« [...] La diversité des domaines représentés permet à la fois de goûter de grands crus de grandes maisons, mais aussi de faire des découvertes étonnantes ! [...] »*

**Cyril Montégu**, ambassadeur lyonnais de la gastronomie et du vin ([à suivre sur @cyril\\_mntg](#)).