

LE CHAROLAIS-BRIONNAIS

un patrimoine d'exception !



PAYSAGE

Le bocage bientôt inscrit à l'UNESCO

PATRIMOINE

Voyage au cœur de l'art roman

SAVOIR-FAIRE

Pleins feux sur la céramique !

GASTRONOMIE

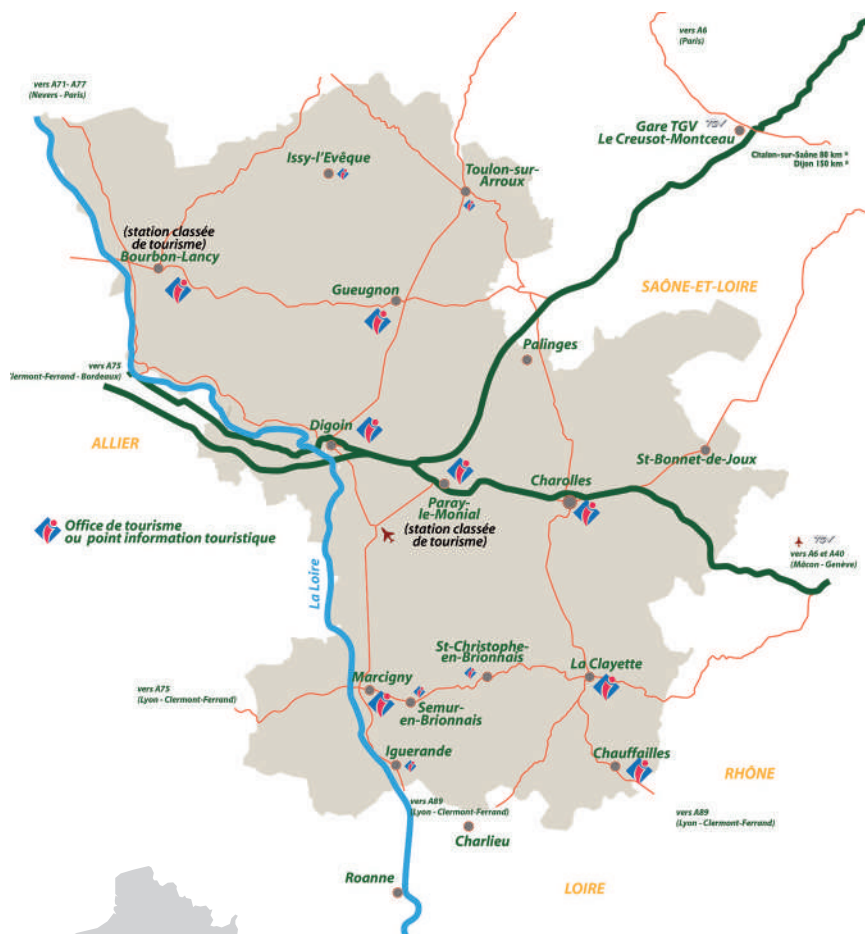
Le charolais : AOP viande et fromage

BIENVENUE

en Charolais-Brionnais !

En Bourgogne du sud, le Charolais-Brionnais est un écrin de verdure situé à l'ouest de la Saône-et-Loire, aux portes de Lyon !

A 2h de Paris – A 4h de la Méditerranée – A 1h30 de Lyon – A 2h20 de Genève



Crédits photos :

Une : PETR/DSL/COMZY ; p. 3 : J.-L. Petit, PETR/DSL/COMZY ; p.4-5 : PETR/DSL/COMZY ; CCEALS, R. Millet ; p. 6-7 : PETR/DSL/COMZY, Dudarev Mikhail-stock.adobe.com ; p. 8-9 : O. Champagne, PETR/DSL/COMZY, R. Millet, J.-L. Petit ; p. 10-11 : PETR/DSL/COMZY ; PCB, J.-L. Petit, R. Millet, G. Cimetière ; p. 12-13 : PETR/COMZY ; p. 14-15 : R. Millet, COMZY, J.-P. Gobillot, APERAM ; p. 16-17 : J.-L. Petit ; p. 18-19 : J.-L. Petit, stock.adobe.com, autres DR ; p. 20-21 : J.-L. Petit, O. Champagne, PCB/COMZY ; p. 22-23 : G. Cimetière, J.-L. Petit, M. Joly, S. Bouillard-stock.adobe.com, Escargots Brionnais ; p. 24 : R. Millet

Rédaction : Romain Millet, Marie Dury, Aurélien Michel

Conception graphique : Romain Millet

Impression : Neuville Impressions
Édition 2023

LE CHAROLAIS-BRIONNAIS, UN PAYS D'ART ET D'HISTOIRE



Le Charolais-Brionnais a tout pour plaire ! Et ce ne sont pas ses habitants qui vous diront le contraire. Imaginez, un paysage de bocage admirable et authentique, un patrimoine roman séculaire, des châteaux à foison et des saveurs et savoir-faire historiques.

Pour toutes ces raisons le territoire a obtenu en 2007, le label «**Villes et Pays d'art et d'histoire**». La promesse ? Des actions de valorisation des patrimoines auprès de tous les publics, habitants et touristes, adultes et scolaires. Année après année, ce sont des dizaines de visites guidées, expositions, conférences, ateliers pédagogiques et évènements autour du patrimoine qui sont proposés.

ÊTES-VOUS PRÊTS À FAIRE DE BELLES DÉCOUVERTES ?

LE MENU DÉCOUVERTE:





50 NUANCES DE VERT

Bienvenue dans un paysage préservé. Des monts aux vallons, des forêts aux prairies bocagères, la promesse d'un moment hors du temps vous tend les bras.

Des points de vue....

Le Charolais-Brionnais est parsemé de collines, de 500 à 800 mètres d'altitude, offrant de jolis points de vue, facilement accessibles, sur la campagne environnante. Ces lieux de défense naturels ont accueilli très tôt une occupation humaine, parfois dès l'âge de fer, comme c'est le cas au Mont Dardon ou la montagne de Dun.

Aujourd'hui, de nombreux points de vue sont équipés de tables d'orientation et de tables de pique-nique, ce qui en fait des lieux privilégiés pour des activités de pleine nature telle la randonnée.



La butte de Suin



Le Mont Dardon

... et de l'eau

Plus long fleuve de France (1013 km), la Loire délimite à l'ouest une frontière naturelle avec le Bourbonnais. Ses affluents dont l'Arroux, l'Arconce et le Sornin ainsi que les ruisseaux, sources et autres mares font de l'eau un élément majeur de nos paysages.



Coucher de soleil sur la Loire



Méandres de l'Arconce

CHAROLAIS-BRIONNAIS BOCAGE DE L'ÉLEVAGE BOVIN

CANDIDAT AU PATRIMOINE MONDIAL



Le paysage de bocage lié à l'élevage bovin est candidat au patrimoine mondial. Inscrit sur la liste indicative de la France depuis 2018, il s'est constitué à partir de la fin du XVII^e siècle et présente une intégrité exceptionnelle, une véritable valeur patrimoniale et historique. Sa préservation est primordiale pour l'avenir de l'élevage et l'environnement.

LE TOP 3 DES INGRÉDIENTS DU BOCAGE !



Mosaïque de verts

Le territoire offre un paysage de bocage remarquablement préservé, un grand patchwork de nuances de vert.

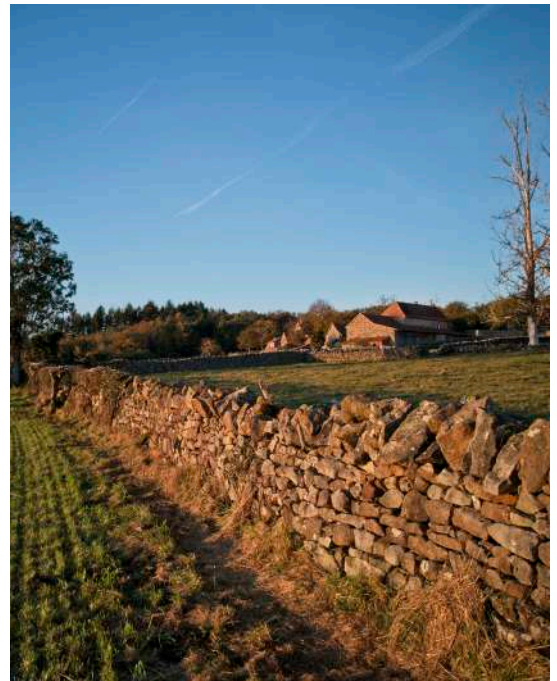
Les parcelles sont closes par des haies. Celles-ci permettent de délimiter les propriétés et enclorent les animaux.

Elles contribuent à leur bien-être (ombrage et brise vent), jouent un rôle dans le maintien des sols et l'infiltration des eaux et abritent une biodiversité très riche.

Des murets dans les prés

Assemblage de pierres sans mortier, les murets en pierres sèches clôturent également certains prés. La commune de Saint-Germain-en-Brionnais en possède le plus bel ensemble. Il date de la première moitié du 18^e siècle, époque où l'élevage bovin commence à se développer.

Par endroit, les murets cotoient les haies, véritable alliance entre le végétal et le minéral.





De l'eau, encore

L'eau est une composante forte de ce paysage. Rivières, ruisseaux, mares, sources le jalonnent et permettent d'abreuver les animaux d'élevage et la faune sauvage.

Ces points d'eau ont été aménagés par les éleveurs pour les rendre accessibles aux vaches.

Les besoins en eau sont aussi importants pour les habitants. L'abondance de sources alimentant puits et lavoirs a permis à l'Homme de créer un habitat dispersé.

LA RANDO, ÇA VOUS BOTTE ?

Nos suggestions pour se dégourdir les jambes !

Amateurs de belles balades, bienvenue chez nous ! Le Charolais-Brionnais offre de nombreux circuits pour marcher, peu importe votre niveau ! De sentiers en points de vue, de haies en prairies, toutes nos idées pour découvrir le paysage de l'élevage bovin se trouvent dans ce flyer.

*FLYER À RÉCUPÉRER AUPRÈS
DES OFFICES DE TOURISME !*





VOYAGE DANS LE TEMPS

De l'art roman au patrimoine industriel, ici le passé vous raconte son histoire...

Terre d'églises...

Vous l'entendez vous aussi, la douce mélodie des cloches ? Elles sont nombreuses en Charolais-Brionnais. Et pour cause, ce jardin millénaire semé de clochers compte pas moins de 80 églises et chapelles romanes.

Au détour d'un virage, il n'est pas rare de tomber sur un clocher fièrement élancé...

Le Charolais-Brionnais offre un véritable catalogue de l'art roman. Que vous aimiez la sculpture, la peinture, les grandes églises à l'architecture monumentale ou les recoins cachés, vous ne serez pas déçu.

La fièvre religieuse qui anime la France au Moyen Age, entraîne la création « d'un blanc manteau d'église » comme aimait à le dire le chroniqueur Raoul Glaber. Cette envie de construire impulsée localement par l'abbaye de Cluny ou l'évêché d'Autun a entraîné l'apparition en moins de 200 ans d'un vaste réseau d'églises paroissiales, de prieurés, de chapelles, nous léguant un remarquable patrimoine.

L'histoire de ces églises, c'est l'histoire des bâtisseurs, qui sans cesse essayent de nouvelles techniques. A l'époque romane, la voûte de pierre se généralise dans les édifices. Les églises prennent de plus en plus d'ampleur. Enfin, le décor évolue. La mosaïque carolingienne laisse place à la fresque tandis que la sculpture se développe.



Nef de l'église d'Issy-L'Évêque.



Ancien prieuré de Paray-le-Monial



Façade de l'église de Semur-en-Brionnais

Les églises à ne pas manquer

- Basilique du Sacré-Cœur de Paray-le-Monial
- Collégiale St-Hilaire de Semur-en-Brionnais
- Église prieurale d'Anzy-le-Duc
- Église St-Pierre de Varenne-L'Arconce
- Église St-Jacques d'Issy-L'Évêque
- Église de la Nativité de Bois-Sainte-Marie
- Église St-Paul de Châteauneuf

... et de châteaux

Autre patrimoine incontournable, les châteaux forment un réseau d'une centaine d'édifices en Charolais-Brionnais. Si les églises témoignent du passé religieux, les châteaux témoignent d'un pouvoir morcelé entre plusieurs seigneurs.

L'aspect fortifié des châteaux du Moyen Age a laissé place à l'élégance des châteaux de la Renaissance et au raffinement du classicisme (17^e et 18^e siècles). Au 19^e siècle apparait le charme pittoresque des parcs à l'anglaise ou encore de l'architecture néogothique.



Château-fort de Semur-en-Brionnais



Château de Chassy



Château de Drée à Curbigny



Château de Digoine à Palignes

Patrimoine en ville

Si la majorité de nos églises et nos châteaux se trouvent dans les villages, les villes du Charolais-Brionnais ont elles aussi beaucoup à offrir.
Voici une sélection de pépites à découvrir !

La ville de Bourbon-Lancy conserve son ancien bourg castral, aujourd'hui appelé « quartier médiéval ». Il conserve de belles demeures du Moyen Age à l'image de la « maison de bois », construite en pans de bois et briques vers 1468. Le quartier était clos par une enceinte fortifiée dont il subsiste d'intéressants vestiges à l'image du beffroi, ancienne porte fortifiée. **Ne manquez pas le beurdin installé en haut du beffroi dans les années 1980. Il s'agit d'un automate qui tire la langue à chaque heure...**



Le centre ancien de Paray-le-Monial conserve un riche patrimoine. L'hôtel de ville, ancienne maison de Pierre Jayet, marchand de textile possède une magnifique façade construite dans les années 1520, marquant la transition entre l'art gothique et l'art de la Renaissance italienne. Face à lui, l'ancienne église Saint-Nicolas est aujourd'hui un espace d'exposition. Elle fut durant longtemps la seule église paroissiale de la ville fortifiée.

Ne manquez pas le musée du Hiéron et sa collection d'art sacré. Il abrite la *Via Vitae*, œuvre classée Trésor National.



A Marcigny, un prieuré de moniales rattaché à l'abbaye de Cluny est fondé en 1049. Tout autour, c'est un véritable bourg composé d'îlots qui prend forme. Aujourd'hui encore la ville possède un bel ensemble de maisons construites en pans de bois. La place des Halles ou encore l'impasse de la Boucherie en possèdent d'intéressants exemples.

Ne manquez pas la Tour du Moulin, musée installé dans l'ancien moulin fortifié du prieuré clunisien des Dames de Marcigny.





Semur-en-Brionnais est un bourg castral perché sur son promontoire rocheux. Lieu de naissance du 6^e abbé de Cluny, Hugues de Semur, la commune dispose d'un riche patrimoine (château-fort, chapelle et église romane, hôtels particuliers). La commune est la seule à bénéficier du classement au Plus Beaux Villages de France dans le département de Saône-et-Loire.



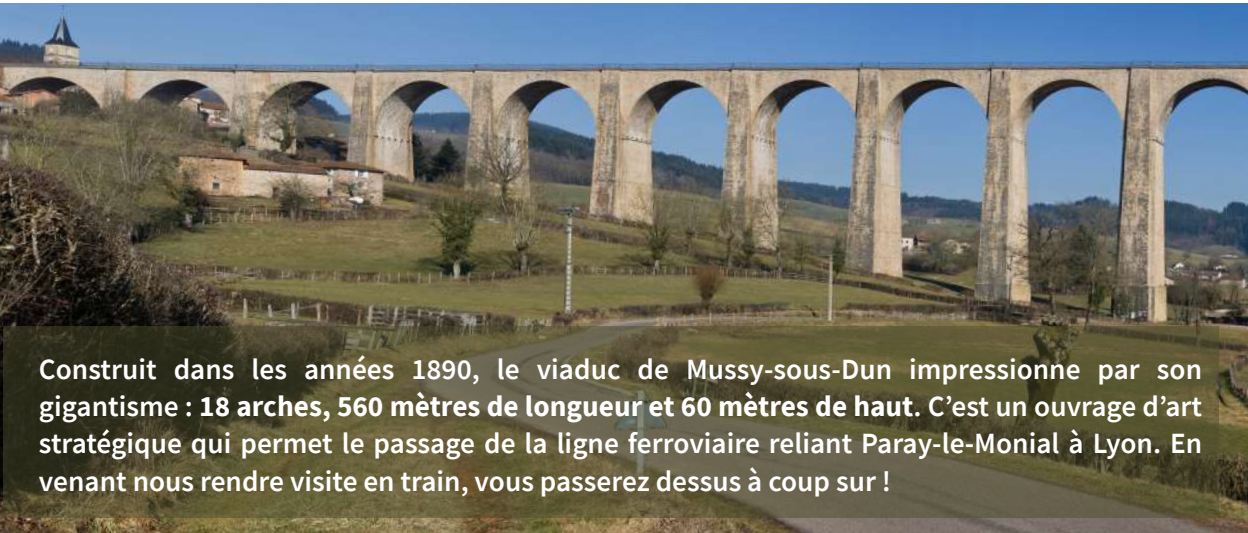
Patrimoine industriel

L'industrie participe à l'identité du Pays Charolais-Brionnais. Elle a permis de le faire connaître au delà de ses frontières. Certaines productions ont acquis une notoriété internationale, telles les mosaïques de Charnoz ou encore les machines agricoles Puzenat primées dans plusieurs expositions internationales à la fin du 19^e et au début du 20^e siècle...

Aux fours à chaux de Vendennesse-lès-Charolles construits en 1879, le calcaire est transformé en chaux vive par combustion. Après avoir ajouté de l'eau, on obtient une chaux éteinte qui est broyée pour en faire une poudre qui sert notamment à réaliser le mortier. L'édifice, remarquable avec ses cheminées en briques de 7 m de haut, inscrit aux Monuments historiques est un des derniers de ce type recensé en France.



Le pont-canal de Digoin, construit dans les années 1830 est un intéressant ouvrage d'art permettant au canal du Centre de rejoindre deux autres canaux tout en franchissant la Loire : le canal latéral à la Loire et le canal de Roanne à Digoin. Mesurant 238 mètres de long et emprunté par les péniches, il sert aujourd'hui au tourisme fluvial ainsi qu'aux promeneurs qui peuvent l'emprunter...



Construit dans les années 1890, le viaduc de Mussy-sous-Dun impressionne par son gigantisme : **18 arches, 560 mètres de longueur et 60 mètres de haut**. C'est un ouvrage d'art stratégique qui permet le passage de la ligne ferroviaire reliant Paray-le-Monial à Lyon. En venant nous rendre visite en train, vous passerez dessus à coup sur !



Au delà des ressources des territoires, la réussite de certaines entreprises est aussi due à l'audace et l'ingéniosité de quelques hommes tel Emile Puzenat (1842-1919), modeste forgeron qui développe une vaste industrie de fabrication de machines agricoles commercialisées dans le monde entier. Au début du 20e siècle, il abandonne ses ateliers d'origine pour aménager une vaste usine au hameau de Saint-Denis, encore en activité et qui appartient aujourd'hui à FPT (Fiat Powertrain Technologies).

A Gueugnon, c'est un maréchal de France, Jean-Hector de Fay (1678-1764) qui fonde les forges en 1728. Rachetée en 1845 par Pierre-Joseph Campionnet, l'usine connaît un développement sans précédent. A sa mort, plus de 600 ouvriers y travaillent. Ils dépassent le millier après 1900. La société De Wendel et Cie débute en 1931 la spécialisation dans la production de tôles en acier inoxydable. Aujourd'hui, le site appartient à la Société APERAM (ARCELORMITTAL) et s'étend sur plus de 34 hectares.





PLEINS FEUX SUR LA CÉRAMIQUE

Ici, les savoir-faire sont vivants. Ils se perpétuent et se transmettent, la céramique en est un bon exemple...

La céramique, un savoir-faire qui se perpétue

Vous êtes amateur de faïence, poterie, mosaïque ou grès ? Alors laissez-vous conter l'incroyable épopée de la céramique en Charolais-Brionnais. C'est un patrimoine vivant qui se transmet...

Le long de l'axe Digoin - Paray-le-Monial - Charolles, vers 1900, on comptait pas moins d'une quarantaine de manufactures, chacune possédant un savoir-faire spécifique. La présence de matières premières et les infrastructures (canal du Centre) permettant l'exportation des productions ont rendu possible l'éclosion de cette industrie. Aujourd'hui, le savoir-faire de la céramique en Charolais-Brionnais perdure grâce à trois entreprises historiques, labellisées **«Entreprises du Patrimoine Vivant»**.



A **Charolles**, la faïencerie est fondée en 1844. Les premières productions sont utilitaires et se composent de pièces de vaisselle. Le dernier quart du 19e siècle voit arriver Elisabeth Parmentier qui va initier un style «artistique». Les pièces produites sont blanches et décorées d'insectes et d'éléments végétaux. C'est cette production qui va faire la renommée de l'entreprise pendant plus d'un siècle. Quelques années plus tard, Alfred Molin prend la tête de l'entreprise. La famille y restera jusqu'en 1989. Le Maghreb et l'Orient fourniront de nouvelles sources d'inspiration aux propriétaires.

Rachetée par la famille Terrier, l'entreprise prend un nouvel essor. La marque FdC est créée et la production se distingue par un design contemporain et épuré. Aujourd'hui, la faïencerie fait appel à des designers pour donner le jour à de nouvelles collections.





C'est en 1850 que Jacques Henri fonde son atelier à **Marcigny**. Tourneur de profession, il lance une gamme de céramique culinaire dédiée notamment à la cuisson. Au fil du temps la technique se développe : tour mécanique au gaz, puis à la vapeur ou encore des fours à charbons. L'entreprise développe une importante clientèle, notamment à Paris.

La marque Emile Henry est fondée dans les années 1980, par le petit fils du fondateur. De nos jours, la manufacture exporte sa production dans 50 pays. Sa production est renommée et se caractérise par une grande résistance thermique et mécanique et ses émaux aux couleurs vives et variées.

Enfin, à **Digoin**, c'est en 1875 que la manufacture de grès et poteries est fondée. Entreprise artisanale et familiale, elle bénéficie d'un emplacement idéal entre le canal du Centre et la voie ferrée et se spécialise dans la production d'objets utilitaires pour le stockage.

La matière première, la pâte grès est produite sur place à partir de matériaux brut français. Grâce à ses techniques de fabrication et sa cuisson haute température, les pièces produites ont la particularité d'être non-poreuse.

Au fil des années la manufacture a développé deux collections de poteries en grès, la première pour la conservation des aliments (cruchons à eau, pots à vinaigre, plats à terrine, etc.) et la seconde pour l'activité horticole avec une riche collection de pots à fleur.

Les pièces sont fabriquées à la main ou grâce à des moules dont certains sont plus que centenaires. La manufacture en possède encore plusieurs centaines de formes et usages variées.





Le céramiste Paul Charnoz à Paray-le-Monial

Ce portrait de la céramique en Charolais-Brionnais serait incomplet sans évoquer le céramiste Paul Charnoz. Il fonda son usine à Paray-le-Monial en 1877 et est à l'origine de 128 ans de carrelage en céramique. Pour garder la mémoire de cette production d'excellence, un musée a été créé en 1993. Il retrace l'histoire et les techniques de fabrication des carreaux dessinés par incrustation, à partir de poudres d'argiles colorées et déposées dans des réseaux cloisonnés en laiton.

Parmi ses collections, le musée conserve deux mosaïques classées aux Monuments historiques et primées aux Expositions universelles de 1889 et 1900 : *la fresque 1889* et *la rosace 1900*.

POUR VISITER LE MUSÉE, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME DE PARAY-LE-MONIAL





LE MEILLEUR POUR LA FAIM !

AOP Bœuf de Charolles, AOP fromage de chèvre charolais, chocolats savoureux... Ici vos papilles seront ravies !

Le race charolaise, à la conquête du monde !

Qui n'a jamais vu cette vache emblématique de notre territoire ? Avec sa belle robe blanche et ses muscles généreux, elle est la star des races à viande...
Sa capacité d'adaptation lui a permis de conquérir le monde !



La race charolaise

La charolaise est réputée pour sa fertilité, son instinct maternel et sa docilité. Sa capacité d'adaptabilité à des milieux très différents lui confère le qualificatif de race «rustique». De l'Allemagne à l'Espagne, du Mexique à la Suède, du Canada au Zimbabwe, ses qualités bouchères hors pair font l'unanimité. La viande charolaise juteuse et tendre, persillée et peu grasse est convoitée par les meilleures tables. Toutes ses qualités ont été récompensées par **l'AOP Bœuf de Charolles** qui garantit une viande de qualité.

Le marché de Saint-Christophe-en-Brionnais

C'est en 1488 que le marché est créé par lettre patente de Charles VIII. Mais c'est au XIX^e siècle qu'il devient le plus gros marché aux bovins du territoire. Ouvert aux animaux maigres en 1960, il a connu son apogée entre 1975 et 1991. Plus de 100 000 bovins y étaient vendus chaque année. Lieu très animé et accueillant de nombreux curieux, il s'est maintenu malgré les crises qui ont suivi et connaît un nouveau dynamisme grâce au marché au cadran inauguré en 2009. Depuis 2005, il a lieu les mercredi.

L'info en +

Le marché se visite le mercredi matin. Au programme, son histoire, les infrastructures et le marché au cadran.

Renseignements au point
informations touristiques de
Saint-Christophe-en-Brionnais
(03 85 25 98 05)



Des produits stars en Charolais-Brionnais

Ici, producteurs, éleveurs et restaurateurs ne ménagent ni leur temps ni leurs efforts pour développer des produits de qualité !
Amis épicuriens, cette page est pour vous !

Une multitude de saveurs

En Charolais-Brionnais, tous les goûts sont dans la nature. Il suffit de visiter un marché ou un magasin de producteurs pour s'en rendre compte. Si la race charolaise remporte les honneurs, elle n'est pourtant pas la seule à profiter des vertus de nos pâturages. Les troupeaux de chèvres aussi en profitent ! La qualité du terroir alliée au savoir-faire des producteurs a donné naissance au **fromage de chèvre Charolais**, auréolé d'une AOP en 2014.

Le charollais, c'est aussi un mouton d'exception apprécié pour ses qualités bouchères, croisement entre une race locale et des béliers Leicester.

Le sucré n'est pas oublié, **le chocolat** est une aventure de famille. Père et fils se retrouvent autour du bon, pour émousser vos papilles. **Bières** et **vins** accompagneront vos instants gourmands et sublimeront notre généreux terroir. Tous ces mets se retrouvent sur les tables de nos restaurants.



Mon marché en Charolais-Brionnais

- Entrecôtes AOP Bœuf de Charolles
- AOP Fromages de chèvre charolais
- Chocolats (Dufoux ou Puillil)
- Huiles Leblanc
- Escargots Brionnais
- Vins de la Roche des Bancs
- Kura de Bourgogne
- Moutons charollais



Rencontre avec Frédéric Doucet

Maison Doucet et Bistrot du Quai

C'est au cœur de la ville racée de Charolles, cité du Téméraire, que le jeune étoilé Frédéric Doucet porte haut sa fierté d'être Charollais. Mais au-delà du savoir-faire, c'est la passion du beau produit, l'esprit d'équipe, et le souci du « bien recevoir » qui l'anime. Une savante équation qu'il manie avec finesse, pour en faire de l'or dans l'assiette.

Son parcours

Chez Frédéric Doucet, la gastronomie est une affaire familiale. Sous l'œil avisé de son père Daniel, Frédéric commence tout jeune à mettre la main à la pâte : d'abord une verrine, puis une mignardise, une assiette...

Après une formation hôtelière, le jeune chef fait ses armes auprès de grands noms : Pierre Orsi à Lyon, Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or, Michel Troisgros à Roanne, puis il rencontre Alain Ducasse en 2005.

Sa vision de la cuisine

« ... Jamais figée ! » Frédéric définit sa cuisine comme un mouvement perpétuel, une recherche permanente, associée et repensée pour être dans la continuité de la cuisine moderne. Son parti pris : l'excellence du produit. Et pour le choix de ses créations, Frédéric veille à respecter l'ordre naturel des choses : le producteur, le produit, la saison, « et l'envie ! », souligne-t-il en riant.

Son étoile

Un dimanche soir de retour de vacances, début 2012, le téléphone sonne. C'est son confrère et ami Yohann Chapuis, chef du restaurant Greuze à Tournus qui lui apprendra la nouvelle. Il trouvera au bout du fil un Frédéric incrédule. Et pourtant. Une équipe irréprochable, une cuisine méticuleuse, un décor soigné et l'accueil du public lui vaudront cette première étoile. A sa grande fierté, celle de son entourage... mais aussi des Charollais !

Frédéric vous recommande...

Si vous cherchez l'incontournable charolais : l'entrecôte de bœuf sur plaque en fonte. « Exceptionnelle. Nous faisons maturer la viande une quarantaine de jours, ce qui lui permet de dévoiler toutes ses saveurs ».

Son coup de cœur, le jardin de légumes (selon saison et carte) : « Un mélange de légumes de jardin et de petits fruits avec un jeu de vinaigrettes. A partir de produits simples du potager, on en vient à une explosion en bouche. Et un dressage digne d'un tableau de maître ! ».





ON SE FAIT UNE P'TITE VISITE ?

Le programme de visites

Chaque année, de juin à septembre, le Pays d'art et d'histoire propose des visites guidées animées par des **guides-conférenciers**.

Avec eux, parcourez les villages, les monuments ou arpentez les paysages à l'occasion de randonnées. Visites exceptionnelles et insolites viendront compléter votre instant découverte du Charolais-Brionnais...

Où se procurer vos billets ?

Le Charolais-Brionnais dispose de **6 offices de tourisme**. C'est auprès d'eux que vous pourrez acheter vos billets, sur internet ou directement sur place.

Demandez le programme de visite « Rendez-vous en Charolais-Brionnais ».



PETR du Pays Charolais-Brionnais
7, rue des Champs-Seigneurs 71600 PARAY-LE-MONIAL
03.85.25.96.36 - contact@charolais-brionnais.fr
www.tourismecharolaisbrionnais.fr
www.patrimoinecharolaisbrionnais.fr

