



LES EPICUR^EEUSES

L'œnotourisme Engagé et Insolite en Beaujolais



Dossier de presse
Avril 2025

SOMMAIRE

PAGE 3 : Présentation des Épicurieuses

PAGE 4 : Un œnotourisme Innovant et Engagé

PAGE 5 : Anaïs Burnichon & Inès Delmotte

PAGE 6 : Des ateliers pour tous les publics

PAGE 7 : Des ateliers originaux haut de gamme

PAGE 8 : Un engagement fort pour la durabilité

PAGE 9 : Informations pratiques et contact

PRÉSENTATION DES ÉPICURIEUSES

Les Épicurieuses est **une entreprise d'œnotourisme** nouvelle génération qui propose de découvrir le Beaujolais sous un angle unique et sensoriel.



Fondée par deux expertes de la viticulture :

Anaïs Burnichon et **Inès Delmotte**, cette initiative vise à décroiser le monde du vin et à mettre en lumière la richesse du terroir de manière ludique, pédagogique et immersive.

Basées à Lyon, Anaïs et Inès sillonnent le Beaujolais et ses environs pour proposer des expériences inédites aux particuliers et aux entreprises.

Grâce à **des ateliers interactifs** et accessibles à toutes et tous, elles permettent aux participants de mieux comprendre l'impact du sol et des accords de saveurs sur la dégustation.



LE CONCEPT

UN ŒNOTOURISME INNOVANT ET ENGAGÉ

Face à un engouement croissant pour le monde du vin,

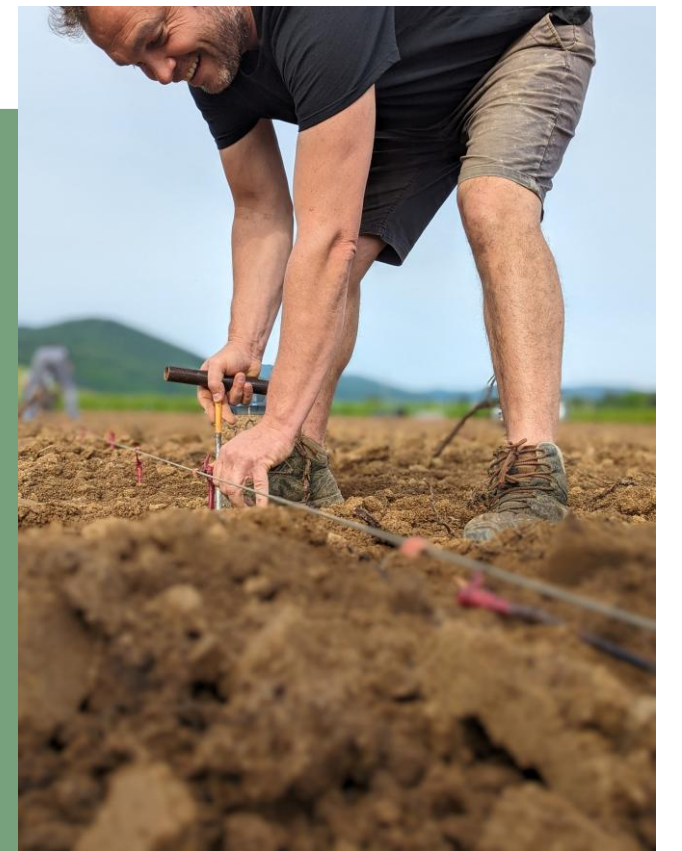
Les Épicurieuses proposent une **offre œnotouristique unique** et **haut de gamme**, combinant **science, gastronomie et sensorialité**.

LEURS OBJECTIFS



Rendre accessible l'univers du vin à travers des **expériences ludiques et pédagogiques**.

Valoriser les vigneronnes et vignerons et leur savoir-faire.



Sensibiliser le public aux spécificités du terroir et aux enjeux du développement durable.



LES FONDATRICES



Anaïs BURNICHON

Expériences : Responsable d'œnotourisme dans une cave coopérative, spécialisée dans la création d'ateliers de dégustation

Atouts : Connexion forte avec le terroir, expertise en communication et en médiation œnotouristique,

Inès DELMOTTE

Expériences : Œnologue et ingénieure agronome, spécialisée dans le conseil viticole et la durabilité.

Atouts : Maîtrise des processus de vinification, approche scientifique de la dégustation et engagement pour le développement durable.



Le **duo complémentaire** de ces deux entrepreneuses permet d'aborder la dégustation sous un angle à la fois **sensoriel** et **technique**.



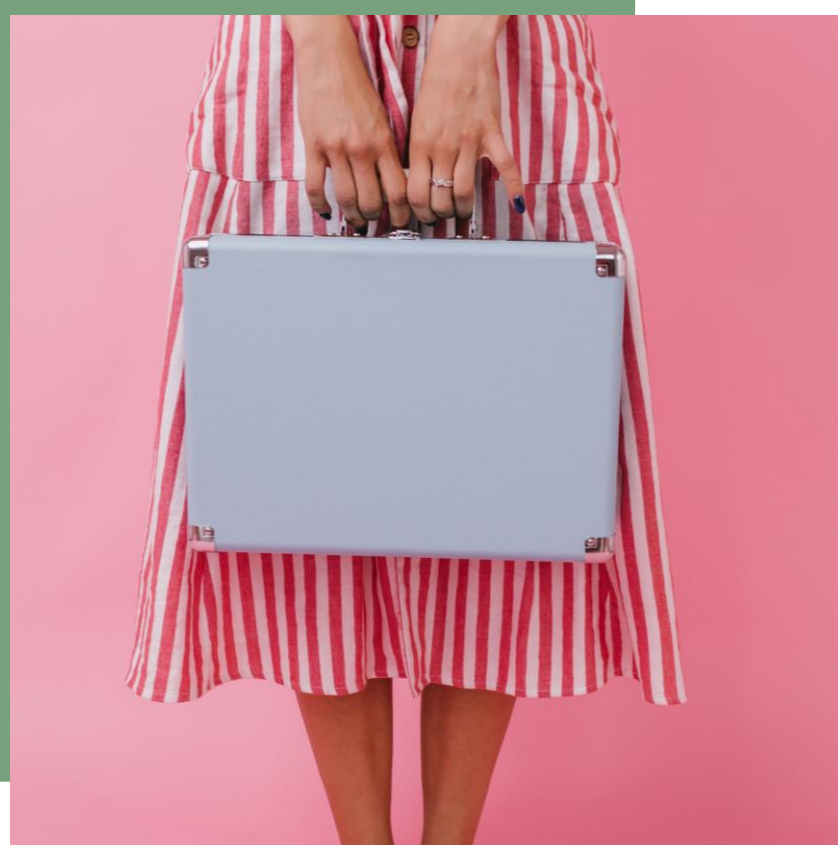
DES ATELIERS POUR TOUS LES PUBLICS

Les Épicurieuses offrent **des expériences sur mesure** pour divers types de publics :

LES PARTICULIERS :

Réservation d'ateliers de dégustations immersives chez les domaines partenaires, pour comprendre la globalité du monde viticole à travers :

- * La **découverte du travail de la vigne** lors de la visite commentée d'une parcelle.
- * L'**exploration de la vinification** lors de la visite commentée au cœur du chai
- * La **dégustation thématique** pour appréhender le vin autrement.



LES ENTREPRISES :

En **immersif** dans le vignoble ou en **nomade** dans la structure, les Epicurieuses font découvrir le Beaujolais et son univers en accueillant les participants ou bien en se déplaçant chez les entreprises.



DES ATELIERS ORIGINAUX HAUT DE GAMME



Dégustation Sols et Vins : Découverte des sensations tactiles en bouche

- Une approche unique alliant géologie et dégustation pour comprendre l'impact du terroir sur le vin.
- Ateliers développés en partenariat avec des experts en géologie.



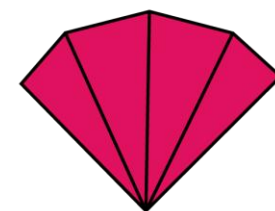
Accord Vins & Chocolats : Découverte d'une synergie parfaite

- Création d'une expérience gustative inédite avec un artisan chocolatier local.
- Exploration des fusions et des interactions entre les saveurs du vin et du cacao.



Ateliers RSE pour entreprises

- Sensibilisation aux enjeux du développement durable dans la viticulture.
- Approche interactive et pédagogique pour les équipes.



Expériences sur-mesure

- Organisation de séminaires et événements privés.
- Animation de dégustations dans les domaines viticoles, hôtels et autres lieux exclusifs.





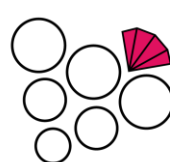
UN ENGAGEMENT FORT POUR LA DURABILITÉ

Les Épicurieuses placent **la responsabilité sociétale des entreprises** (RSE) et la durabilité au cœur de leur projet.

LEURS ENGAGEMENTS :



Mise en avant du terroir et des vignerons locaux pour favoriser un **tourisme durable**.



Sensibilisation aux pratiques respectueuses de l'environnement



Utilisation de supports pédagogiques éco-conçus et immersifs pour rendre la compréhension du vin **accessible à tous**.





LES EPICURIEUSES



info@epicurieuses.fr



+336 98 93 68 95



<https://www.epicurieuses.fr>



LOCALISATION

16 rue Cuvier 60006 LYON

Basées à Lyon,

Interventions dans le Beaujolais et au-delà.



DISPONIBILITÉS

Réservation via le site internet toute l'année.

