



# LES EPICUR<sup>🍷</sup>EUSES

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,

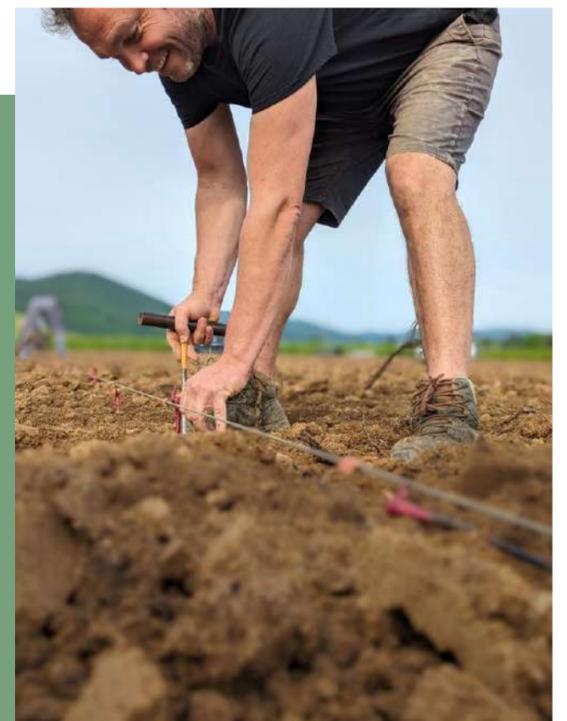
Les Épicurieuses proposent une **offre œnotouristique unique** et **haut de gamme**, combinant **science, gastronomie et sensorialité**.

## 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**.



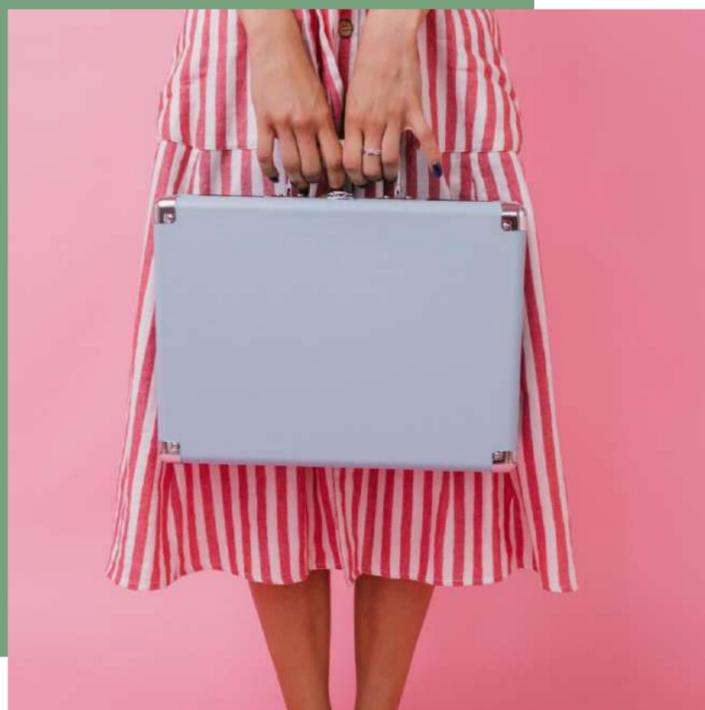
# DES ATELIERS POUR TOUS LES PUBLICS

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.





## 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.



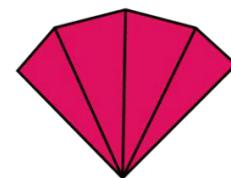
## Accord Vins & Chocolats : Découverte d'une synergie parfaite

- 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.





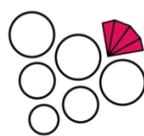
## UN ENGAGEMENT FORT POUR LA DURABILITÉ

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 vigneronns 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](mailto: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.

