



LES EPICUR^EEUSES

L'œnotourisme Engagé et Insolite en Beaujolais



Brochure Entreprise 2026

PRÉSENTATION DES ÉPICURIEUSES

Basées à Lyon, Anaïs et Inès sillonnent le Beaujolais et ses environs pour décroisonner le monde du vin et mettre en lumière la richesse du terroir de manière ludique, pédagogique et immersive.

Elles proposent aux particuliers et aux entreprises des ateliers interactifs et accessibles à toutes et tous.

L'ÉQUIPE

Anaïs BURNICHON

Fille de vigneron

Expertise en communication et en médiation œnotouristique



Inès DELMOTTE

Ingénieure œnologue

Expertise en développement durable



LEURS ENGAGEMENTS

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



Mise en avant des
vignerons
locaux pour un
tourisme durable



Sensibilisation
aux pratiques
respectueuses de
l'environnement



Supports éco-conçus
pour une bonne
compréhension du vin

DES ATELIERS POUR TOUS

Les Épicurieuses offrent **des expériences sur-mesure** à travers deux formules :

EN IMMERSION – A PARTIR de 720€HT

Chez l'un de nos 8 domaines partenaires, immersion de 2h30 dans le vignoble pour mieux comprendre le monde viticole à travers 3 temps forts

Visite des vignes
Travail du vigneron



Visite du chai
Vinification



Dégustation de 3 vins
Atelier thématique



SUR UN LIEU DE SÉMINAIRE – A PARTIR DE 500€HT

En **nomade**, les Epicurieuses font découvrir le Beaujolais et son univers en se déplaçant chez des entreprises ou sur des lieux de séminaire pour proposer une dégustation thématique de 1h30.

DES ATELIERS THÉMATIQUES ORIGINAUX

Dégustation et analyse sensorielle de 3 vins

Les ateliers gourmands



Accord Vins & Chocolats :

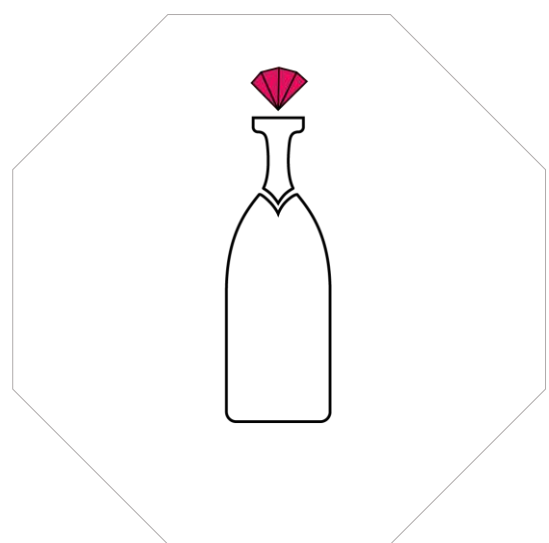
- Expérience gustative inédite avec des chocolats artisanaux locaux.
- Exploration des fusions et des interactions entre les saveurs du vin et du cacao.



Accord Vins & Pâtés en croûte :

- Recettes uniques de pâtés en croûte faits maisons créées avec un traiteur local.
- Accord avec un produit phare de la gastronomie lyonnaise.
- Version végétarienne possible.

Les ateliers ludiques



Atelier Assemblage de vin

- Immersion dans l'art de créer un vin unique.
- Atelier interactif incluant la dégustation, l'analyse sensorielle de 3 vins et la création d'une cuvée personnalisée.



Découverte des sensations tactiles en bouche

- Une approche unique alliant géologie et dégustation pour comprendre l'impact du terroir sur le vin.
- Approche tactile de la dégustation

VOUS ACCOMPAGNER À CHAQUE ÉTAPE

EN PHASE D'ORGANISATION, VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE



Des partenaires transporteurs,
traiteurs et balade à vélo



Nos offres en nomade ou
immersif, durée modulable



Anglais
courant

DURANT L'ÉVÈNEMENT



Des connaissances techniques
de la vigne au verre



Ludique et
pédagogique



Un format propice à
l'échange et la cohésion

LES ACTIONS DURABLES



Version « sans-alcool »
possible



Sensibilisation RSE et
écoconception



Ethylomètres à
disposition

UNE APPROCHE INCLUSIVE



Alternative « Sans-Alcool » possible sans surcoût

Conception d'infusions uniques avec une entreprise locale
pour conserver la pédagogie et le plaisir des sens

Nombre de personnes concernées à spécifier en amont

OPTION ATELIERS RSE – 30min supplémentaires



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

ILS NOUS FONT CONFIANCE



CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Lyon Cite Internationale



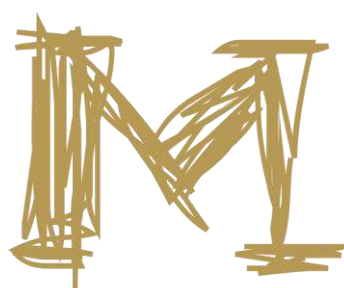
LES
AUBERGISTES
LYONNAIS®

les lanternes
L'Ermitage Hôtel Lyon

l'ermitege
Hôtel**** Lyon

Le Causoir

RÉUNIR AUTREMENT



MAPIÈCE

MAISONS D'HÔTES POUR ENTREPRISES Espace Events & Business



LES EPICURIEUSES



+336 98 93 68 95



info@epicurieuses.fr



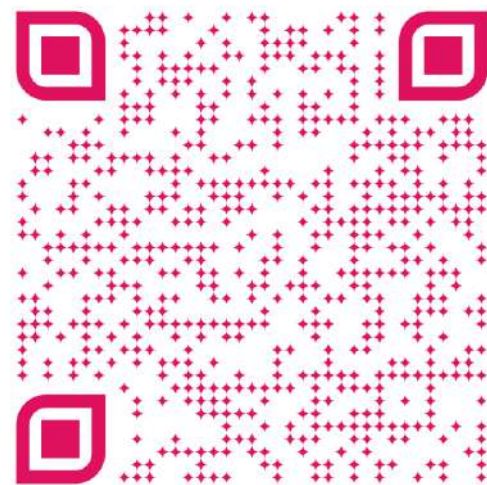
<https://www.epicurieuses.fr>

LOCALISATION

16 rue Cuvier 60006 LYON

Basées à Lyon,

Interventions dans le Beaujolais et au-delà.



En entreprise ou au vignoble, faites découvrir à vos salariés le monde du vin avec une entreprise engagée.

