



LES EPICUR^EEUSES

L'œnotourisme Engagé et Insolite en Beaujolais



Dossier de presse
Novembre 2025

SOMMAIRE

PAGE 3 : Présentation des Épicurieuses

PAGE 4 : Un œnotourisme Innovant et Engagé

PAGE 5 : L'œnotourisme en pleine réinvention

PAGE 6 : Les Epicurieuses en chiffres – Saison 2025

PAGE 7 : Anaïs Burnichon & Inès Delmotte

PAGE 8 : Des ateliers pour tous les publics

PAGE 9 : Des ateliers originaux haut de gamme

PAGE 10 : Un engagement fort pour la durabilité

PAGE 11 : 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**.

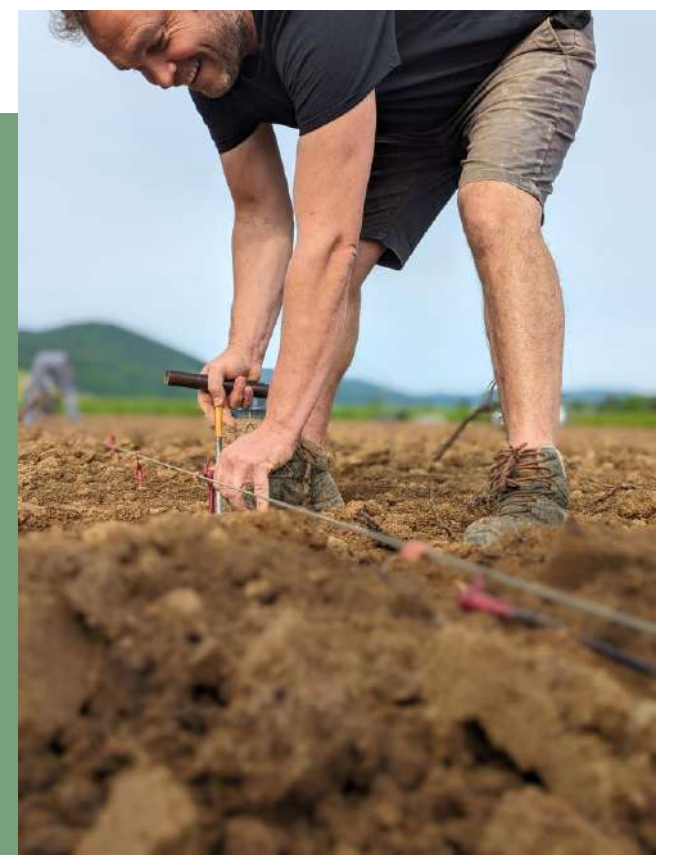
LEURS OBJECTIFS



©Les Epicurieuses

Valoriser les vigneronnes et vignerons
et leur savoir-faire.

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



©Les Epicurieuses

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



©Les Epicurieuses

L'ŒNOTOURISME EN PLEINE RÉINVENTION

Face à un monde qui sature de numérique, le public cherche **le retour à la matière, au vrai et au local**. Les Epicurieuses s'inscrivent au cœur de 3 mutations majeures :

LA GÉO-SENSORIALITÉ

Le consommateur ne veut plus seulement « boire un verre », il veut **comprendre l'influence du sol** sur son ressenti.

On observe le passage de la dégustation technique à la dégustation émotionnelle.



©Les Epicurieuses



©Les Epicurieuses

LA PROXIMITÉ LYONNAISE

Le Beaujolais, véritable "Toscane française", devient le refuge des urbains en quête de déconnexion. À moins de **30 minutes de Lyon**, il est possible d'avoir une immersion totale sans l'empreinte carbone d'un long voyage.

LA SOBRIÉTÉ EPICURIENNE : LE NO-LOW

La découverte d'un terroir n'est plus indissociable de la consommation d'alcool. Aujourd'hui, **l'inclusion** est la règle : 13% de nos participants choisissent l'alternative sensorielle **sans alcool** pour partager le moment sans compromis sur le plaisir aromatique.



©Les Epicurieuses





490 PERSONNES QUI ONT TESTÉ

Près de 500 curieux ont déjà testé et approuvé l'approche de Les Épicurieuses, que ce soit lors d'ateliers immersifs en domaines ou via nos corners de dégustation insolites.



8 DOMAINES VITICOLES

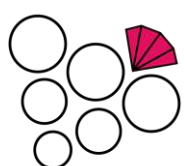
Un maillage territorial complet, de Chiroubles au Nord jusqu'à Chessy-les-Mines au Sud.

Cela nous permet de couvrir toute la diversité géologique du Géoparc mondial UNESCO du Beaujolais.



DÉJÀ 10 LIEUX DE SEMINAIRE PARTENAIRES

Un succès pour nos ateliers Team Building, prouvant que le vin est un puissant vecteur de lien social et de pédagogie durable en entreprise.



0 DÉCHET, 100% FLEURS

100% de nos supports pédagogiques sont éco-conçus, une preuve concrète de notre engagement : chez nous, même votre invitation finit par fleurir.



LES FONDATRICES



©Les Epicurieuses

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,



©Les Epicurieuses

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.



©Les Epicurieuses

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 :

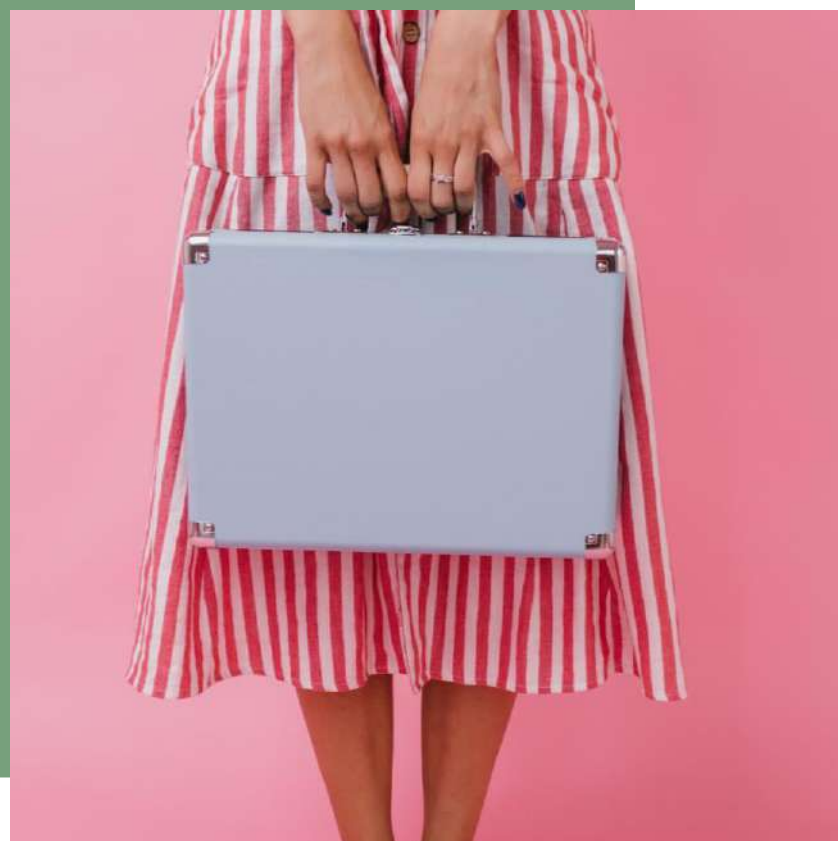
- * La **découverte du travail de la vigne** lors de la visite commentée d'une parcelle.
- * L'**exploration de la vinification** lors de la visite commentée au cœur du chai
- * La **dégustation thématique** pour appréhender le vin autrement.



©Les Epicurieuses

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 THÉMATIQUES ORIGINAUX

Dégustation et analyse sensorielle de 3 vins

Les ateliers gourmands



Accord Vins & Chocolats :

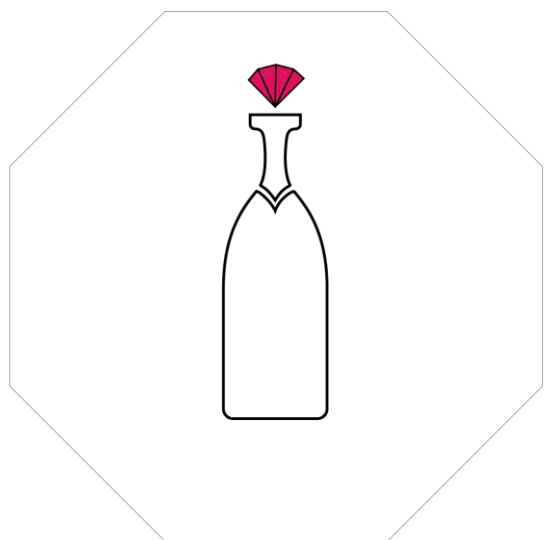
- Expérience gustative inédite avec des chocolats artisanaux locaux.
- Exploration des fusions et des interactions entre les saveurs du vin et du cacao.



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.



Géosens du vin-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



©Les Epicurieuses

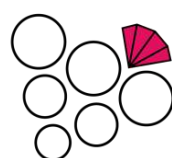
UN ENGAGEMENT FORT POUR LA DURABILITÉ

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 EPICUR^EEUSES



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.

