



Savoir-faire Du Pays de l'Arbresle

Journée sur les communes de
Saint-Pierre-la-Palud, Courzieu, Saint-Julien-sur-Bibost et Bessenay

Tarif : à partir de 23.50 € par adulte.

*Tarifs calculés selon les informations connues au 26.10.11,
et valables à partir de 20 personnes.*



Salle minéralogique du Musée de
la Mine © OT

Les Savoir-faire du Pays de L'Arbresle sont variés : extraction de minéraux, gastronomie, architecture, culture maraîchère ou élevage... venez les découvrir lors de cette journée

Contact et réservation

Office de Tourisme du Pays de L'Arbresle

18, place Sapéon 69210 L'Arbresle

Tél. 04 74 01 48 87 Fax. 04 78 64 98 53

Email : josiane.otparbresle@orange.fr

www.arbresletourisme.fr



www.le-lyonnais.org

Programme détaillé

MATIN

9h30 : Visite guidée du Musée de la Mine

Le musée de la mine est implanté sur l'ancien site minier d'exploitation de pyrite de fer et de cuivre de Saint-Pierre-la-Palud. Exploitée dès le Moyen Age pour le cuivre, la mine connut son essor de 1840 à 1972, année de fermeture, avec l'extraction de la pyrite de fer riche en soufre. Elle fut à l'origine de l'industrie chimique lyonnaise. Vous visiterez les galeries et les chantiers miniers reconstitués, observerez l'exposition de minéraux, de matériels miniers, de lampes de mine et de documents d'archives, et vous pourrez accéder au site minier.



Sculpture © Musée de la Mine



La Ferme Reverdy © OT

APRES-MIDI

15h00 : Visite guidée de la Ferme Reverdy

Caractéristique de l'habitat rural en Monts du Lyonnais, cette ferme de St-Julien-sur-Bibost (qui n'est plus en exploitation) est restée dans un état de conservation et d'authenticité exceptionnel. Elle est meublée selon les habitudes de l'époque. La visite offre une évocation fidèle de la vie quotidienne dans la campagne lyonnaise il y a une centaine d'années.

Si vous le souhaitez, vous pourrez y déguster des produits du terroir : nectar, vin, saucisson ou fromage.

17h30 : Direction la Ronde Paysanne

Point de vente collectif du Pays de l'Arbresle, où vous pourrez vous procurer des produits du terroir (miel, jus de fruit, vins, fromages, charcuteries, fruits et légumes de saison...)



La Ronde Paysanne © OT

Chaque prestation sera réglée séparément. Le programme peut-être modulable selon vos envies. Les tarifs ne comprennent pas le transport ni les dépenses personnelles. Réservation : minimum 3 semaines à l'avance.

MIDI

12h30 : Déjeuner au Restaurant Commarmond

Au pied des Monts du Lyonnais, Christian Commarmond vous accueillera dans une belle maison datant de 1900, abritant un cadre coquet.

Menu Restaurant Commarmond

Servi avec une bouteille pour 4 personnes

Salade de foie de volaille à l'huile de noix.

Lapin à la moutarde avec sa garniture

Fromage blanc

Œuf à la neige

Café