

## Charnay-lès-Mâcon

## Dîner dans le noir, une expérience insolite

110 personnes ont participé, jeudi à l'espace La Verchère, au repas dans le noir proposé par la Ville en partenariat avec l'association Valentin Haüy de Mâcon et le restaurant Le Moulin du gastronome.

À la queue leu leu, masque sur les yeux et munis d'un tablier de protection, les convives ont pénétré dans la salle obscure guidés par les élus, Marie-Pierre Beaudet, Maguy Monnery et Marie-Thérèse Thomas, ainsi que les représentantes du Pôle culture et communication de la Ville et les bénévoles de l'association Valentin Haüy.

Bénéficiant des recommandations précieuses des serveurs, chapeautés par Yannick Cornu du Moulin du gastronome, chacun a pris place pour partager le repas-surprise avec des personnes déficientes visuelles.

## « Déstabilisant »

Privé de la vue, il devient compliqué de reconnaître les délicieux mets concoctés par le chef Mathieu Fauquembergue. Cette année, il s'est attaché à intégrer des aliments permettant de préserver la santé visuelle.



Chacun a pris conscience des difficultés du quotidien des personnes déficientes visuelles. Photo Monique Péhu

Ainsi, oméga 3, vitamines A, C et E se retrouvaient dans le maquereau, la patate douce, le citron ou encore l'avocat.

« C'est une expérience déstabilisante mais enrichissante que je recommande », a confié Claire. Quant à Laure, elle a réalisé l'importance que revêt la vue. Son absence exige une grande faculté d'adaptation et de concentration.

« L'association Valentin Haüy, qui compte près de 3 500 bénévoles et 570 salariés, a pour vocation d'aider les aveugles et les

malvoyants à sortir de leur isolement et de leur apporter les moyens de mener une vie normale. Les missions sont nombreuses : informer, contribuer à la formation professionnelle, proposer des activités culturelles, sportives et de loisirs », a indiqué Marie-Claude Feschet, vice-présidente du Comité de Mâcon.

## ● Monique Péhu (CLP)

Plus d'infos sur l'association Valentin Haüy au 07 63 44 06 41, 06 63 35 11 47 ou 06 65 01 66 56, comite.macon@avh.asso.fr, www.comite.macon.avh.asso.fr

## Hurigny ● 3 890 € remis à l'association Les Fées Papillons grâce à la collaboration de deux associations



Catherine Sangouard reçoit 3 890 € pour l'association Les Fées Papillons. Photo Maryline Puybaret

L'association Rencontres et Loisirs et le club de football du HLS se sont une nouvelle fois mobilisés dans le cadre d'Octobre rose, campagne nationale dédiée à la prévention et au dépistage du cancer du sein.

Le 12 octobre, Rencontres et Loisirs a organisé un tournoi de badminton à l'espace multisports d'Hurigny, mis gracieusement à disposition par la commune. Une vente de thé, menée en partenariat avec la Brûlerie de Mâcon et le Restaurant des 2 Roches, est venue compléter l'opération. L'ensemble de ces actions a permis de récolter 1 510 €. Parallèlement, le club de foot a mené plusieurs initiatives autour de son pôle féminin, notamment une action de sensibilisation lors du match de l'équipe première le même jour. Une partie des bénéfices des buvettes du mois d'octobre, associée à une tombola et à la vente de produits dérivés, ont permis de réunir 2 380 € supplémentaires.

Au total, 3 890 € ont été reversés à l'association Les Fées Papillons, engagée dans l'accompagnement des personnes touchées par le cancer. La remise du chèque s'est tenue au stade de La Palisse à Hurigny, en présence des bénévoles et représentants des associations.

Contact : 06 77 21 23 83 ou asso.lesfeespapillons71@gmail.com  
Site : www.lesfeespapillons71.com ; permanences les lundis, de 9 h 30 à 12 heures, 1 608 avenue du Général-de-Gaulle à Mâcon.



# Repas dans le noir

Cette année, le chef,  
en coopération avec  
l'association Valentin  
Haüy, s'est attaché  
à intégrer des aliments  
permettant de préserver  
la santé visuelle.

Ainsi, oméga 3,  
vitamines A, C et E  
se retrouvent-ils dans  
ses assiettes au travers  
le maquereau, la patate  
douce, le citron  
ou encore l'avocat.



Le repas dans le noir est organisé depuis 2018  
par la Ville de Charnay en partenariat  
avec le restaurant  
le Moulin du Gastronome et l'association  
Valentin Haüy.

## LE MOULIN DU GASTRONOME

Créé en 1989 par Sylvie et Philippe Goineau, la Maison  
établie dans une bâtisse du XIX<sup>e</sup> siècle puise ses  
racines et son inspiration au cœur du Mâconnais.  
Mathieu Fauquemberg et Yannick Cornu ont  
aujourd'hui repris le flambeau sans trahir l'esprit du  
Chef avec le souci de perpétuer l'accueil, la cuisine et  
la sincérité qui font la renommée de la Maison.

*Moulin du Gastronome*  
540 route de Cluny - 71850 Charnay-lès-Mâcon  
03 85 34 16 68 / [moulindugastronome@wanadoo.fr](mailto:moulindugastronome@wanadoo.fr)

## L'ASSOCIATION VALENTIN HAÜY

Depuis 130 ans, l'association qui compte près de 3500  
bénévoles et 570 salariés a pour vocation d'aider les  
aveugles et les malvoyants à sortir de leur isolement et  
de leur apporter les moyens de mener une vie normale.  
Les missions sont nombreuses : informer, contribuer  
à la formation professionnelle, proposer des activités  
culturelles, sportives et de loisirs. C'est à ce titre que  
le Comité de Mâcon est associé à cette expérience de  
repas dans le noir.

*Comité Valentin Haüy de Mâcon*  
78, rue des Épinoches - 71000 Mâcon  
07 63 44 06 41 / [comite.macon@avhasso.fr](mailto:comite.macon@avhasso.fr)



*Repas dans le noir*

à Charnay-lès-Mâcon



UNE MANIFESTATION ORGANISÉE PAR LA VILLE  
DANS LE CADRE DE LA SAISON CULTURELLE 2025/2026

## MENU

*Crémant Impérial  
de la Cave de Charnay*

*Tarte fine aux champignons /  
pistou d'herbes / maquereau  
grillé fumé / salade*

*Vin Blanc Mâcon Charnay Franclieu  
Domaine Jean Manciat*

*Longe de porc cuite à basse  
température rôtie au barbecue /  
jus de viande, olives kalamata  
et anchois / purée de patate douce  
à l'huile de noix / chou kale frit*

*Mâcon rouge Didier Tripoz*

*Sablé breton / crème citron et  
guacamole d'avocat / glace fromage  
blanc et meringue citron vert*

*Vin de France Ambre  
de Nadine Ferrand*

*Café*





27-11-25





