

MAPIÈCE

COLLECTION

2024-2025

AUTOMNE HIVER

Bien plus que des lieux de réunion,
découvrez les expériences phares de
MAPIÈCE pour cette saison.



N°3



MAPIÈCE
MAISONS D'HÔTES POUR ENTREPRISES

LA SAISON DU (RE)NOUVEAU



Il y a un an, MAPIÈCE vous invitait à explorer sa toute première Collection d'expériences signatures. Un magazine pensé pour vous (re)véler toutes les facettes de nos lieux, qui sont bien plus que des lieux de réunions : des écrins autour desquels nous créons avec vous des moments de complicité, de réflexion, d'émotions, de gratitude...

Pour la création de cette Collection Automne Hiver 2024-2025,
notre source d'inspiration demeure la même : VOUS.

Nous savons à quel point vous avez hâte de (re)spirer, de vous (re)trouver, de vous (re)découvrir, c'est pourquoi cette nouvelle saison pour MAPIÈCE est celle du (re)nouveau.

Un nouveau MAPIÈCE Bellecour, de nouvelles expériences inédites, une nouvelle adresse :
MAPIÈCE Beaujolais...
Nous avons tant à partager avec vous.

Belles découvertes !

Céline, Elsa, Floriane, Justine, Laurène et Laurine

(Re)décorer :
MAPIÈCE Bellecour
P04 - 05

Inspirations
d'Automne
P06 - 13

Inspiration
d'hiver
P14 - 21

Bonus
P22 - 23





**Caractéristiques de
MAPIÈCE BELLECOUR**

210 m² / De 16 à 100 personnes. / 5 pièces

UN NOUVEAU CADRE POUR MAPIÈCE BELLECOUR

Il y a plus de dix ans, notre première Maisons d'hôtes pour entreprises, MAPIÈCE Bellecour, vous ouvrait grand ses portes. Dix ans d'émotions, d'échanges et d'expériences partagées dans ses 210 m² au cœur de Lyon, entièrement dédiés à vos événements. À la rentrée 2024, redécouvrez notre appartement iconique, entièrement rénové et redécoré par l'architecte d'intérieur Véronique Vincent.



3 questions à Véronique Vincent, Architecte d'intérieur

En quelques mots, comment décririez-vous l'ambiance du nouveau MAPIÈCE Bellecour ?

C'est un cocon chaleureux, chic, élégant et surtout intemporel.

Qu'est-ce qui change à MAPIÈCE Bellecour avec cette rénovation ?

En dix ans d'exploitation, l'équipe MAPIÈCE a appris beaucoup de l'usage de ce lieu par ses clients. Nous avons gardé ce qui le définit : ses volumes, la circulation, certaines pièces de mobilier emblématiques... Et nous avons fait évoluer le reste vers plus de modernité, avec des matières plus nobles,

des couleurs plus lumineuses et de beaux objets. Essentiellement, nous avons remis de la cohérence, en ajoutant de la lumière et de la chaleur.

Vous aviez travaillé sur MAPIÈCE Bellecour à sa création déjà. Qu'est-ce qui vous plaît tant avec ce lieu ?

Pour moi, c'est un projet très singulier, un lieu que j'ai pensé comme une maison de particuliers, avec les contraintes d'un lieu public. C'est un espace qui doit pouvoir plaire à tout le monde, mais avec une véritable âme. Il raconte une histoire que l'équipe MAPIÈCE fait vivre au quotidien.



(RE)LANCER

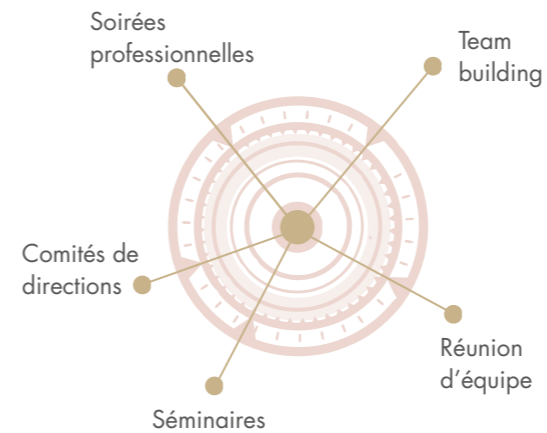
CAP VERS 2025 !



BELLECOUR (16 à 100 personnes)

RÉUNION DE RENTRÉE

La rentrée pour MAPIÈCE est synonyme d'énergie vibrante, d'exploration, de créativité. Avant que les températures rafraîchissent, c'est le moment idéal pour réunir votre équipe et préparer ensemble votre feuille de route ! Rendez-vous à Lyon, au cœur de la ville des lumières, pour une réunion sur-mesure. Brainstormez, co-créez, planifiez, en vous laissant porter par l'ambiance MAPIÈCE. Pour que vous vous concentriez sur l'essentiel, profitez de tous les services que nous mettons à votre disposition.



JACOBINS (jusqu'à 20 personnes)



À MAPIÈCE, on sait à quel point les moments d'inspiration et de prise de recul sont essentiels pour continuer à se (re)nouveler. C'est pourquoi cette saison, nous lançons un cycle de conférences hors du commun. Pour recevoir la programmation, inscrivez-vous sur notre newsletter :

➔ www.mapiece.fr/abonnement-newsletter

(RE)DESSINER

UNE PARENTHÈSE CONFIDENTIELLE

WORKSHOP
STRATÉGIQUE

Un accompagnement de A à Z

Mettre en pause la course effrénée du quotidien et se retrouver, loin des sollicitations, pour réfléchir, décider et (re)définir un cap. Ces respirations sont précieuses pour **les dirigeants et leurs Comités de Direction**, indispensables pour prendre du recul et aligner les stratégies.

C'est pourquoi l'équipe MAPIÈCE vous accompagne dans l'organisation de votre workshop stratégique de A à Z, pour créer les conditions parfaites pour vos échanges, en toute confidentialité. Pour transformer votre réunion en une expérience unique et gagner en performances, rendez-vous à MAPIÈCE Bellecour ou MAPIÈCE Jacobins.



Au déjeuner, savourez un menu d'automne créé spécialement pour vous par l'un de nos chefs, composé uniquement de produits de saison, soigneusement sélectionnés et issus de circuits courts. Nous veillons à ce que nos repas d'affaires soient frais et équilibrés, pour votre plaisir et votre santé. Pour découvrir les talents qui font vivre MAPIÈCE :

➔ www.mapiece.fr/se-regaler-2

SE (RÉ)GALER

LA RECETTE DE MONSIEUR CANAILLE



L'ŒUF EN MEURETTE

Pour 2 personnes
préparation 15 min | repos 1 h | cuisson 20 min

INGRÉDIENTS

4 oeufs • Lardon : 100 g • Oignons grelots : 15
Pain de mie : 2 tranches • Farine de blé : 15 g
Beurre doux : 10 g • Champignons de Paris : 50 g • Sel & poivre

PRÉPARATION

- Dans une casserole bien chaude, faites revenir les lardons à feu moyen dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
- Quand les lardons sont bien mignons, ajoutez la farine (singer) et faites cuire une petite minute avant d'ajouter le vin. C'est le secret pour une sauce bien liée.
- Faites réduire de moitié à feu doux une quinzaine de minutes, ajoutez 15g de beurre, mélangez et réservez au chaud.
- Faites griller 2 belles tranches de pain sous le grill et frotter avec un peu d'ail à la sortie du four. Réservez.
- Faites pocher les oeufs, un à un dans une grande casserole d'eau additionnée de 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc.
- Faites revenir les petits oignons grelots à feu moyen dans 10g de beurre pendant 10 minutes.
- Disposez une tranche de pain grillée et frottée à l'ail au fond d'une assiette creuse.
- Posez dessus les 2 oeufs pochés par personne et ajoutez une généreuse louche de sauce meurette (il faut être généreux) !
- Disposez harmonieusement vos petits oignons glacés, les champignons de Paris crus coupés en lamelle, quelques peluches de persil, un peu de ciboulette et si c'est la fête quelques belles fleurs comestibles (pas celles du jardin hein).



(RE)SPIRER



MAPIÈCE  BEAUJOLAIS

Au rythme DE LA VIGNE

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

Au fil des jours d'automne, les vignes revêtent de nouvelles couleurs : rouge cardinal, orange cuivré, jaune ambré... Un séminaire résidentiel à MAPIÈCE Beaujolais offre l'occasion parfaite pour se (re)connecter, (re)découvrir la métamorphose des vignes qui s'endorment, et profiter de la quiétude du domaine.

Séjournes pour une nuit ou plus dans l'une de nos 7 chambres supérieures.

Profitez des salles de travail, du caveau, de la salle de créativité...

Vivez pleinement l'expérience MAPIÈCE Beaujolais, en la personnalisant à 100% : location de vélos électriques, dégustation de vin, rencontre avec un producteur, création de votre cuvée, show cooking, etc.

Pour un groupe à partir de 10 personnes*



Découvrez MAPIÈCE Beaujolais en images

*MAPIÈCE organise l'hébergement sur place et avec ses partenaires dans les environs, ainsi que les déplacements.

(RÊ)VER

SOIRÉE IMMERSION CHEZ UN GALÉRISTE



CONFÉRENCE ET COCKTAIL

Et si vous partagiez une expérience unique, collective et inspirante, le temps d'une soirée ? S'immerger dans la galerie SLIKA pour une conférence avec vos clients, vos partenaires et/ou vos collaborateurs, entourés des œuvres d'art. Notre collaboration exclusive avec SLIKA vous permet de vous (re)trouver pour un événement professionnel hors du commun, avec un menu pour votre buffet proposé en résonance avec l'univers de l'artiste exposé.

LES PROCHAINES EXPOSITIONS À VENIR :



Maite y Manuel,
du 02/09/24 au 05/10/24



Nicolas Jullien,
du 10/10/24 au 23/11/24



Jean Jullien,
du 28/11/24 au 18/01/25

Pour profiter en exclusivité des vernissages de SLIKA, inscrivez-vous :

➡ www.mapiece.fr/adresses/slika



Et pourquoi ne pas offrir à vos invités une expérience inédite ? À votre demande, un illustrateur capturera en direct l'essence des participants à travers des portraits uniques, que vos invités pourront emporter avec eux.

MAPIÈCE

Bien + QUE DES LIEUX DE RÉUNION

En choisissant MAPIÈCE,
vous ne réservez pas juste un lieu.

Découvrez ce qui fait notre singularité

LE SAVOIR-FAIRE MAPIÈCE

Avec MAPIÈCE, vous faites le choix d'une équipe prévenante, qui connaît parfaitement les besoins de ses clients. Nous vous accompagnons dans la conception, la création et l'organisation de votre événement, avec une attention minutieuse à chaque détail, un souci constant de l'excellence et une grande flexibilité. C'est pourquoi choisir MAPIÈCE, c'est l'assurance d'un événement plus que réussi, c'est faire le choix de vivre une expérience, créée entièrement à votre image et en cohérence avec vos besoins et vos objectifs.

DES LIEUX CHALEUREUX ET ÉLÉGANTS

Les lieux MAPIÈCE sont pensés pour que vous vous y sentiez bien. Avec pour chacun, une décoration soignée et une ambiance intimiste. Que ce soit une réunion stratégique, un séminaire ou une soirée, tous nos espaces sont aménagés pour favoriser vos échanges et votre bien-être, avec tous les équipements dont vous avez besoin. À MAPIÈCE nous sommes bien loin des salles de réunions basiques, chaque lieu a une âme, des histoires à raconter. À vous d'écrire la vôtre !

UNE CUISINE DE CHEFS

Pour chaque événement, MAPIÈCE fait appel à un chef pour régaler vos équipes. Que ce soit pour un cocktail, un déjeuner, un dîner assis ou un buffet, la cuisine à MAPIÈCE se distingue par son raffinement et son originalité. Exits les plateaux repas, les recettes que l'on trouve partout, nos chefs se réinventent en permanence pour créer pour vous des moments de découverte, de partage, et de gourmandise, et ça vous le retrouverez uniquement à MAPIÈCE.

SE (RE)TROUVER POUR SE (RÉ)INVENTER

Happés par les sollicitations du quotidien, nous avons tous du mal parfois à trouver de nouvelles idées, à nous (ré)inventer.

Mais avez-vous déjà remarqué comme les perspectives s'ouvrent lorsque vous vous (re)trouvez, lors d'un moment privilégié, avec vos équipes ou vos clients ?

À MAPIÈCE, nous croyons au super-pouvoir de l'intelligence collective, qui se décuple lorsque l'on se retrouve dans un cadre propice. Nous croyons à cette énergie qui se crée lors d'un échange stimulant et inspirant, qui donne une bouffée d'air. Cette énergie fait naître les idées originales qui nous font avancer et nous permet de prendre des décisions impactantes, de définir un cap.



QUELLE EST LA RECETTE SECRÈTE POUR SE RÉINVENTER ?

Prendre le temps, tout simplement... Mettre la **temporalité** au cœur de son événement pour respirer ensemble, partager un bon repas, écouter un expert et débattre ensuite ; à la fin de la journée, repartir en ayant le sentiment de s'être nourri de nouvelles idées, d'approches différentes et de liens.



À LA DÉCOUVERTE DE LA VILLE LUMIÈRE !

(RE)DÉCOUVRIR

SOIRÉE COCKTAIL

À MAPIÈCE, le 8 décembre est l'un de nos jours préférés de l'année ! C'est LE rendez-vous à ne pas manquer en fin d'année, pour être aux premières loges de cet événement si festif...

Retrouvez vos clients dans un appartement donnant sur les deux plus belles places lyonnaises, Bellecour ou Jacobins, ou dans la galerie d'art SLIKA pour un cocktail, avant d'aller arpenter les rues illuminées. De 15 à 100 convives, nous concevons la soirée d'entreprise 100% parfaite pour vous !

Et quel que soit votre nombre, des guides de l'Office du tourisme viennent vous chercher à MAPIÈCE pour vous accompagner dans votre découverte et vous faire profiter en exclusivité de cette fête unique.

➡ Pour réserver votre 8 décembre c'est ici :

www.mapiece.fr/contact



Fête
des Lumières
2024

du jeudi 5
au dimanche 8
décembre

PÈRE NOËL PAS SI SECRET !

DÉJEUNER D'ÉQUIPE

En fin d'année, avec votre équipe, si vous organisiez votre **secret santa à MAPIÈCE** ? Autour d'une table joliment décorée, nos chefs mettent les petits plats dans les grands pour un déjeuner inoubliable, avant de découvrir votre Père Noël Secret autour du sapin, un chocolat chaud à la main !

LA FÉÉRIE D'HIVER

JOURNÉE À FONTANIÈRES

Découvrez la magie hivernale de **MAPIÈCE Fontanières**, au cours d'une après-midi qui vous immerge dans un conte de Noël. Rassemblez-vous au coin du feu dans une atmosphère douce et réconfortante, pour profiter d'un moment hors du temps. Laissez-vous inspirer autour d'un bon chocolat viennois avec une tranche de panettone de Duclef, en créant votre propre histoire de Noël. Accompagnés d'un écrivain, MAPIÈCE vous invite à laisser libre court à votre imagination pour faire naître le conte de votre entreprise. Perchés sur les hauteurs de Lyon, vivez cette journée de féerie pour créer des souvenirs enchanteurs à vos équipes.



Jusqu'à **12 personnes** en journée



Format **demi-journée** ou **journée** de réunion

ATELIER
milo
céramique . café . boutique

Et si vous déposiez une de vos créations en céramique sous le sapin ? À MAPIÈCE, c'est possible grâce à notre partenaire exclusif Atelier Milo. Personnalisez un mug, un duo de tasses avec les différentes techniques du décor par émaillage pour en faire une pièce unique. Toutes les pièces de l'Atelier Milo sont fabriquées en France dans leurs ateliers de Lyon ou dans le sud de la France.



(RE)ENCHANTER

ESCAPADE HIVERNALE DANS LE BEAUJOLAIS

JOURNÉE TEAM BUILDING

À MAPIÈCE Beaujolais, prenez le temps de ralentir et de savourer la magie d'une journée de Noël dédiée à réenchanter vos liens. Ici, se retrouver et créer de la cohésion se fait dans une ambiance chaleureuse, comme à la maison. Dégustez votre vin chaud, baladez-vous dans les vignes enneigées et cuisinez ensemble lors d'un atelier de pâtisserie. L'occasion de se (re)trouver autour de la création d'une maison en pain d'épices avant de décorer votre propre sapin de Noël sur le thème de votre choix ou aux couleurs de votre entreprise.



Découvrez MAPIÈCE Beaujolais en images

SOIRÉE DE FIN D'ANNÉE

Beaujolais
LE DÎNER
DE GALA

6 à 120 convives

Slika
LA SOIRÉE
DJ SET

20 à 80 convives

Jacobins
LA SOIRÉE CINÉMA

5 à 20 convives

Bellecour
LE CONCERT
BAROQUE

16 à 100 convives

LYON

Voir page suivante ●●●

SOIRÉE DE FIN D'ANNÉE



Jacobins

Plutôt envie d'une
soirée cocooning ?

Rendez-vous à MAPIÈCE Jacobins pour une projection exclusive, avec les courts-métrages primés à FILMORAMAX, le festival International du Court-Métrage de Lyon dont MAPIÈCE est partenaire.

Canapés moelleux, plaid, confort food et popcorn, installez-vous confortablement et laissez-vous emporter dans le 7^{ème} art.



LA SOIRÉE CINÉMA



Bellecour

Plutôt envie d'une
soirée intimiste ?

Pour la fin d'année, offrez à vos clients un moment exceptionnel avec le Concert de l'Hôtel Dieu à MAPIÈCE Bellecour.

Une expérience envoûtante, au rythme du répertoire Baroque, accompagnée d'un cocktail dinatoire raffiné, réalisé par un de nos chefs.



LE CONCERT BAROQUE



Beaujolais

Plutôt envie d'une
soirée de gala ?

MAPIÈCE Beaujolais accueille jusqu'à 64 convives assis pour un dîner exceptionnel, ou 120 personnes debout pour une soirée de fin d'année.

Avec un menu de fêtes conçu spécialement pour vous, nos chefs mettent les petits plats dans les grands pour régaler tous les gourmands.



LE DÎNER DE GALA

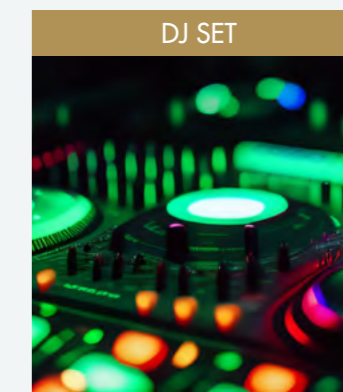


Slika

Plutôt envie d'une
soirée festive ?

Célébrez les fêtes de fin d'année avec un DJ set unique dans la galerie Slika.

Entre art contemporain et électro, soirée inoubliable en vue pour vous et vos invités ! Avec champagne et petits fours bien sûr.



DJ SET



IMAGINÉ & INSPIRÉ PAR MAPIÈCE

ICI, VOUS DÉCIDEZ !

MODULABLE, FLEXIBLE, DIGITALISÉ



Au choix, une demi-journée, une journée ou même plus.
Vous êtes un petit groupe, vous avez envie de vous poser dans un espace coloré où tout a été pensé pour vous simplifier la vie ?

Avec ou sans l'accompagnement d'un expert.
À COLORIAJ, vous gérez votre temps et vous êtes en totale autonomie.
Pour votre déjeuner, découvrez Eat Man de Dealer 2 Cook.
Tout est jetable. Zéro gaspi !



Et si vous avez envie de combiner un temps à MAPIÈCE et à COLORIAJ,
TOUT EST POSSIBLE.



Coloriaj

Je réserve



— Trouvez les 7 différences. —





M A P I È C E

MAISONS D'HÔTES POUR ENTREPRISES



4 Rue Paul Lintier, 69002 Lyon

+ 33 (0)4 72 41 79 88

mapiece@mapiece.fr

www.mapiece.fr

Suivez-nous, taguez-nous
et faites vivre la communauté MAPIÈCE

