*(crédit photos Monique Haehl)*

## AUTOMNE 2022 « *Spécial gastronomie* »

## ►ACTUALITES FRANCE-SUISSE◄

### *L'Edito de la rédaction*

***La parenthèse estivale s'est refermée depuis plusieurs semaines déjà nous laissant des souvenirs pleins la tête de tous ces moments joyeux partagés avec les amis et la famille. Vous trouverez dans nos articles un dossier « spécial gastronomie » pour nous préparer un hiver serein et des idées pour continuer à vous concocter des repas équilibrés, sains, économiques tout en restant créatifs…sans oublier nos informations culturelles toujours très présentes dans nos articles tant en France et qu'en Suisse. Profitons pleinement de l'explosion des couleurs flamboyantes que nous offre la nature en cette saison pour nous évader, juste là, à côté de chez nous… Retrouvons-nous vite pour la période des fêtes ! (M&F.H)***

## Gastronomie lyonnaise : 20 siècles d'histoire

Selon notre confrère et ami **Yves Roueche**, Lyon reste la capitale mondiale de la gastronomie malgré le départ de **Paul Bocuse**, les dissensions dans la sphère culinaire lyonnaise, la perte des derniers **« 3 étoiles »** et les nouvelles habitudes culinaires.
Depuis les romains **Lugdunum** (Lyon) est devenu le carrefour des voies reliant toute la **Gaule** et fut le principal axe de communication. Les foires de la **Renaissance** ont amené les marchands **italiens** avec les épices et leurs recettes. Les premiers livres culinaires voient le jour, écrits par **Rabelais** et **Nostradamus.** L'industrie de la soie a créé le « **repas d'affaires »** et ce, jusqu'aux années 30, et c'est à cette période qu'émergent les **mères Lyonnaises** comme la **mère Fillioux** et la **mère Brazier, première femme** à obtenir **3 étoiles** dans ses deux restaurants. De nombreux chefs célèbres y ont fait leur apprentissage tel **Paul Bocuse**, Lyon fut consacré en **1935** par **Curnonsky** ***« capitale mondiale de la gastronomie »***

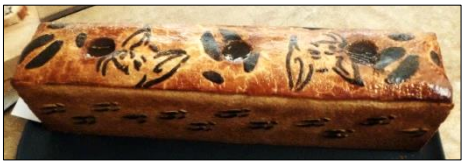
Le début du tourisme *(85% des visiteurs à Lyon veulent découvrir les spécialités lyonnaises)* et le dynamisme de **Paul Bocuse** qui a sillonné la planète pour faire connaitre la gastronomie française et lyonnaise ont fait la renommée de cette **ville gourmande**. *(Crédit photos Monique Haehl)*

*Lyon compte aujourd'hui :*

- **19** bibs gourmands (2ème ville de France)
- **40** confréries
- **20** plats populaires servis dans les bouchons
- **10** plats gastronomiques régionaux
- **20** spécialités charcutières, pâtissières et confiserie
- **100** meilleurs ouvriers de France ont été élus depuis 1949

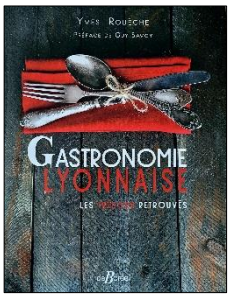
Tout ceci ne serait possible sans l'abondance des **produits régionaux** : fruits et légumes de la **vallée du Rhône**, viandes du **Charollais**, volailles de **l'Ain**, poissons de la **Saône** et des **Dombes**, salaisons de **l'Isère** et de **l'Ardèche**, fromages de vache et de chèvre, vins du **Beaujolais** et de la **vallée du Rhône**, en tout **63 AOP, 36 IGP, 81 Label Rouge**.

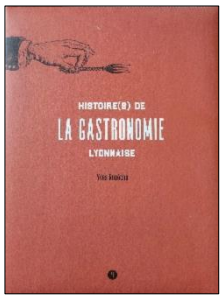
Si l'on rajoute à cet inventaire des **écoles de formation** remarquable comme le Lycée Hôtelier **F. Rabelais** à Dardilly, **l'Institut Paul Bocuse**, **l'Ecole Tsuji** et maintenant le **CFA de Marcy l'Etoile** qui permettent ainsi de former de nombreux jeunes qui iront faire rayonner l'image de la gastronomie française dans le monde entier sans oublier des évènements internationaux comme le **Sirha** qui attire tous les 2 ans de nombreux chefs du monde, **le Bocuse d'Or**, la **coupe du monde de la pâtisserie** et le **championnat du monde du pâté croûte**, on voit bien vite que Lyon ne s'endort pas sur ses lauriers.
*(crédit photos Monique Haehl)*



L'évolution de la gastronomie régionale passe aujourd'hui par la création de la **Vallée de la gastronomie** qui, de **Dijon à Marseille**, traverse l'ensemble d'un terroir qui a nourri Lyon pendant des siècles : **400 kms de vignobles, 25000 restaurants, 90 chefs étoilés, 90 bibs gourmands, 160 AOP, 70 IGP ; 35 entreprises du patrimoine vivant** et **15 sites remarquable du goût,** qui peut dans le monde s'enorgueillir de faire mieux ? www.valleedelagastronomie.com

Lyon rejoint d'autres capitales régionales dans le cadre de la création de la vallée mondiale de la gastronomie pour 2025




Nous tenons à remercier bien vivement notre confrère **Yves Roueche,** pour les informations apportées dans ce dossier. Auteur culinaire, conférencier et chroniqueur gastronomique passionné, il nous promène au fil des pages de ses ouvrages dans un **Lyon éternel et gourmand**…(*« Gastronomie Lyonnaise » avec d'authentiques recettes et « Histoire de la Gastronomie Lyonnaise »)*

## Centre Formation des apprentis de la gastronomie à Marcy l'Etoile (69)

Leur but : offrir un avenir à tous les jeunes.
Ouvert à tous les plus de 15 ans et aux adultes en reconversion, le seul critère d'admission est la **motivation** avec 3 rentrées par métier pour cibler le bac pro et le CAP
Le CFA se distingue des autres écoles hôtelières par ses **innovations** : nouveau rythme d'apprentissage, expérience avec immersion au sein des restaurants d'application, 50%de la formation en digital, coach dédié…
Il forme **4 métiers** : **cuisine, service, pâtisserie** et la **boulangerie**.

Présidé par le chef **Christian Tetedoie**, c'est l'unique CFA en France à combiner **gratuité** de **l'apprentissage** et **positionnement « gastronomie ».**
Situé aux portes de Lyon dans le **château de Croix Laval**, le CFA est ouvert au grand public avec ses **5 restaurants d'application** : gastronomique, bistronomique, salon de thé, café et salons de réception dédiés aux évènements *(crédit photos Monique Haehl)*
www.cfa-gastronomie.com

# AGENDA GOURMAND

## 96ème marché aux vins de Fleurie (69) du 14 au 16 octobre 2022

Vins du **Beaujolais**, **Mâconnais** et **Chalonnais** sont au rendez-vous : présentés par 45 vignerons passionnés qui vous ferons déguster leurs pépites. Restauration sur place avec plateau de charcuteries, fromages et même un food-truck
*En même temps se tiendra le 15ème salon du livre essentiellement culinaire et gastronomique.*
www.marcheauxvins.fr

## Concours du meilleur caviste de France les 16 et 17 octobre à Avignon

Le 12 septembre dernier, à l'issue des qualifications (42 candidats) huit finalistes ont été retenus pour concourir au titre de **meilleur caviste de France**.
Parmi eux, deux professionnelles de la région Auvergne Rhône Alpes sont parmi les finalistes :
**Laetitia Coniglio** de Rhône Magnum à Pont de l'Isère **Léa Perret** des vins Nicolas à Loyettes.
Après le chanteur Thomas Dutronc, c'est l'actrice et productrice **Julie Gayet** qui sera la marraine de cette édition organisée par **Terre de vins**. *(crédit photo Monique Haehl)*

Cette finale se tiendra les 16 et 17 octobre au **Grand Hôtel d'Avignon** suivie de la remise des prix au palais des Papes. Nous adressons aux deux finalistes régionales tous nos vœux de réussite.

## 5ème édition de Toquicimes à Megève du 20 au 23 octobre 2022

Le village le plus gourmand des Alpes invite les passionnés de la cuisine de montagne à venir découvrir ces journées parrainées par **Pierre Hermé**.
Au programme marché de producteurs, démonstrations de grands chefs, dégustations, librairie gourmande, menus partenaires chez les restaurateurs mégevans, finale de la meilleure fondue.
**Toquicimes** va sublimer le savoir-faire de la gastronomie alpine et dévoiler l'excellence de ses produits du terroir
www.toquicimes.com

## 32ème salon des vignerons indépendants à Lyon du 27 au 31 octobre

*« Le vigneron indépendant travaille sa vigne, vinifie et élève son vin, le met en bouteille et le commercialise. »* Ce chef d'entreprise parle ainsi avec ses mots, son accent, son histoire et ses projets le tout avec amour.
Toutes les **régions françaises sont représentées** et les visiteurs viennent tous les ans pour rencontrer leurs vignerons et faire de nouvelles découvertes.
Muni d'un verre de dégustation INAO (fourni à l'entrée et le cas échéant d'un chariot pour transporter vos achats qui vous sera prêté par l'organisation) vous pourrez déguster les vins présentés par les vignerons eux-mêmes afin de découvrir de véritables pépites

Arrêt incontournable : **les vins du Sud-Ouest** et notamment le **domaine de la Haille *(stand A38)*** où **Jean Luc Lapeyre,** toujours très **créatif,** vous fera découvrir ses nouveautés : les **cuvées « Authentique », la cuvée « Louis »** puis**,** après la création de ses vodkas originales *(élaborées à partir de purées et pulpes de fruits auxquelles on rajoute la vodka*), il présente 2 nouvelles liqueurs qui sont déjà des Best Sellers le **« Mojito gascon »** *(Liqueur prête à l'emploie à 16,6%, à base de citron vert, de menthe, de sucre de canne et de Blanche d'Armagnac)* et le **« Coq au lait »**. (*Liqueur à 18 % à base de lait entier non pasteurisé (de la ferme voisine), d'Armagnac, de caramel salé et de vanille).* *(crédit photo Domaine de la Haille)*
www.lahaille.com
www.vigneron-independant.com

## 1er Mondial de la praline du 28 au 30 octobre au CFA de la gastronomie au Château de Lacroix-Laval à Marcy-L'Etoile

*Comme tous les Lyonnais, fondez pour la praline, à découvrir sous toutes ses formes et voyez la vie en rose…*
Le Centre de formation des Apprentis de la gastronomie organise ce premier concours afin de récompenser :

- ✓ *La meilleure brioche à la praline*
- ✓ *La meilleure tarte à la praline*
- ✓ *La meilleure création culinaire originale à la praline*

Pendant ces 4 jours, vous pourrez découvrir l'histoire de la praline, parcourir le **marché rose** (40 exposants), suivre des cours de pâtisserie l'animation caritative au profit de l'association « **Courir POUR ELLES** »

**Tout au long du mois d'octobre,** bonbons, tartes, brioches, éclairs, …. Les pâtissiers, boulangers, restaurateurs… partenaires du label reverseront à l'association l'intégralité de leurs bénéfices sur les ventes de ces produits « roses »,.
Grâce au Mondial de la Praline, à l'instar de **Pralus**, ou encore des **Chocolats Voisin**... de nombreux professionnels ont rejoint le label afin de soutenir l'association et de l'accompagner dans ses actions. *Découvrez toutes les animations autour de la praline, et le programme détaillé sur le site* www.mondialdelapraline.com

## La 25ème édition du Salon Gastronomique Mer et Vigne ouvrira ses portes du 10 au 13 novembre à La Palmeraie de La Tour de Salvagny.

80% des exposants présents travaillent en circuit-court et sont eux-mêmes producteurs, artisans, viticulteurs, ostréiculteurs…
***Scarlette le Corre, « mer et saveurs »,*** marin pêcheur au Guilvinec (29) - au pays Bigouden - en Bretagne, est également **algoculteu**r. Elle récolte et transforme les algues alimentaires depuis plus de 20 ans, et, *comme chaque année, y présentera ses produits originaux élabores à base d'algues. (Soupes et rillettes de poissons, moutardes, tartare d'algues…)*www.alguerie.com
www.mer-et-vigne.fr

## Un automne à la Cité du Chocolat Valrhona

Une nouvelle scénographie en l'honneur des **100 ans Valrhona** avec une toute nouvelle création le chocolat **komuntu 80%**, la **thématique d'halloween** dans les **ateliers** et dans les activités sur le parcours de visite, une nouvelle carte dans leur espace de restauration.

Il est proposé pour ces premières vacances de l'année où la gourmandise et la pâtisserie sont à l'honneur des jeux, des ateliers créatifs originaux à l'Ecole Gourmet pour petits et grands, une belle idée de sortie. Programme détaillé sur le site : www.citeduchocolat.com

## Salon Goûts et Terroirs à l'Espace Gruyère à Bulle du 30 novembre au 4 décembre.

**22ème édition** pour ce salon qui réunit plus de **280 artisans-producteurs** de toute la Suisse et des pays voisins.
**L'Amuse-Bouche**, **l'école du goût destiné aux enfants**, concours, exposition sur la pomme de terre, nombreuses animations sont au programme pour vous faire passer de très agréables et gouteuses journées. *(crédit photos Monique Haehl)*

Invités d'honneur cette année : **l'Espagne** et surtout le musée de plein air de **Ballenberg.**
Le musée de **Ballenberg**, situé dans **l'Oberland Bernois** au bout du lac de **Brienz**, regroupe **109 bâtiments historiques** de toutes les régions de suisses (notamment beaucoup de maisons et chalets anciens typiques), **200 animaux de ferme**, l'artisanat ancien et les spécialités culinaires de la Suisse d'antan … *une belle immersion dans le passé*
www.ballenberg.ch

*Une visite qui vous permettra de découvrir de nombreux produits et mets et de commencer déjà vos courses de Noel*

www.gouts-et-terroirs.ch

*Profitez de la visite du salon pour visiter la* ***région de Fribourg*** *avec son sublime panorama sur les Préalpes, et les multiples randonnées à explorer dans la vallée. Vous apprécierez aussi les spécialités locales, « les menus gibier » mais aussi, régalez-vous car, tous les dimanches d'automne,* ***la Bénichon*** *bat son plein : les arômes de Jambon de la Borne AOP et de Cuchaule AOP envahissent le canton de Fribourg.*
www.fribourgregion.ch

**C'est la tradition : les Beaujolais Nouveaux arrivent le 3ème jeudi de novembre. Rendez-vous le 17 novembre pour fêter le savoir-faire des vignerons du Beaujolais !**

Les Beaujolais Nouveaux et Beaujolais Villages Nouveaux sont dégustés dans **110 pays**. France, Japon, États-Unis ou encore Allemagne : vous trouverez forcément proche de chez vous des amis pour trinquer au premier vin de l'année.
www.beaujolaisnouveau.fr

## Salon du chocolat Centre de Congrès de Lyon du 11au 13 novembre 2022
https://lyon.salon-du-chocolat.com

### 13ème édition du championnat mondial du pâté croûte à Lyon le 5 décembre

Les pré-sélections en cours se feront à **Tokyo, Montréal, Papeete** et **Paris** pour désigner les **14 finalistes** qui s'affronteront à **Lyon le 5 décembre**.
Le président de cette édition est **Pierre Hermé**, héritier de **4 générations** de boulangers pâtissiers **alsaciens**, **meilleur pâtissier du monde en 2016, « roi du macaron » ...** *Nous vous donnerons les résultats dans la prochaine NL (crédit photo Monique Haehl)*

www.championnatdumondepatecroute.com

### Direction le Gers, pour la fête de l'armagnac à Labastide d'Armagnac les 29 et 30 octobre 2022

Chaque année, c'est à **Labastide d'Armagnac** que s'ouvre la campagne tant attendue de la distillation avec « **l'Armagnac en Fête »** le dernier week-end d'octobre.

Ensuite, ce sont les producteurs des **Landes d'Armagnac** qui prennent le relais. Pour une soirée ou pour un week-end, ils vous invitent au **pied de l'alambic** à vivre l'instant magique de **la coulée de la blanche** ! *(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)*

**De villages en chais**, les festivités seront nombreuses jusqu'en décembre. Sortez vos agendas, conviez vos amis et réservez vos soirées, ces moments inoubliables se partagent. *(crédit photo Monique Haehl)*
www.tourisme-landesdarmagnac.fr
www.labastide-armagnac.fr

*A noter dans vos agendas :*

**Le SIRHA 2023 se tiendra à Lyon du 19 au 23 janvier 2023**
**Rendez-vous mondial** de l'hôtellerie, restauration, métiers de bouche et alimentation, cette édition, comme d'habitude, sera ponctuée par les concours internationaux comme de **Bocuse d'Or** et la **coupe du monde de la pâtisserie.**
www.sirha-lyon.com

## ANNNIVERSAIRES

### La Basilique Notre Dame de Fourvière fête ses 150 ans

**1872-2022 : 150 ans** de la pose de la première pierre de la Basilique
En décembre 1872, **l'abbé Pagnon**, vicaire général, bénissait la première pierre de cette basilique qui deviendra le **symbole de la ville de Lyon** grâce à la volonté des lyonnais, leur mobilisation et leur reconnaissance envers la **vierge Marie**.
***La Fondation Fourvière*** *propose jusqu'au 31 décembre un programme inédit d'animations et de festivités.* *(crédit photo Monique Haehl)*
www.fourviere.org

### Centenaire du musée du Monastère Royal de Brou (Bourg en Bresse)

Le **Monastère Royal de Brou** fête l'anniversaire des **100 ans** de l'installation du musée au sein de son monument. Le musée des **Beaux-Arts de Bourg en Bresse** est ouvert à toutes les cultures avec ses collections permanentes allant du 12ème siècle à nos jours et regroupant **434 œuvres sur plus de 6000m2 d'exposition.**
Cette année, un nouvel espace permanent a été créé : l'exposition de sculptures dans l'ancien réfectoire rénové et réaménagé.
Un programme très riche s'étendant sur toute l'année 2023 est à votre disposition sur le site du musée *(crédit photo Monique Haehl)*
www.monastere-de-brou.fr

### Musee Jenisch Vevey fête ses 150 ans

Inauguré en 1897, le musée tient son nom de la donatrice qui a permis sa création, **Fanny Jenisch** : c'est le 2ème musée d'art du Canton de Vaud. Il présente un riche programme d'expositions temporaires et une collection permanente de peintures (Bocion, Courbet, Corot, Hodler, Vallotton, Picasso, Morandi, etc.), dans un écrin néoclassique situé à quinze minutes de train de Lausanne. Il accueille une extraordinaire collection d'œuvres sur papier. En particulier le Cabinet cantonal des estampes qui rassemble quelque 40 000 feuilles de la Renaissance à nos jours, et fait ainsi partie des **cinq plus prestigieux fonds d'œuvres gravées de Suisse**. Il abrite également le fonds le plus important au monde d'œuvres graphiques **d'Oskar Kokoschka**, ainsi qu'une collection de plus de **10 000 dessins**.

Une première en Suisse et **jusqu'au 18 décembre** et après Paris, le musée présente l'installation vidéo de l'artiste **Guy Oberson** (1960), ***Pollen***, réalisée uniquement à partir d'estampes.
www.museejenisch.ch

### Le « Cabaret-cirque » Imagine fête ses 10 ans à Vaulx en Velin

**Anastasia et David Massot** sont à l'origine de ce concept original : marier sous un chapiteau de cirque des attractions internationales originales et **un diner aux chandelles**.

**17 artistes** vous dévoilent leurs talents pendant près de **4 heures** : acrobaties, surprises, humour féerie et magie.
Dès l'entrée, le chapiteau baroque brille de mille feux avec ses lustres impressionnants et les tables dressées autour de la scène.
Une fois les convives installés, le spectacle se déroule entre chaque plat (cuisiné et servi par la maison **Declercq** à Vienne) un menu délicieux comprenant entrée/plat/dessert accompagné de vins de la maison **Chapoutier**.

Le programme artistique est composé d'illusionnistes (Rafal et Nathalie), sangles aériennes (Duo Acero), contorsionnistes (duo venant de Mongolie), jongleur (Bruno), barres fixes (Pasha), équilibriste sur cannes (Anastasia), cerceaux, danseuses, le tout animé par deux musiciens (Eddie et Marcello), de quoi vous mettre des étoiles plein la tête.

**Nouveauté 2022** : **Sacré Cirque** destiné aux enfants. Show familial, les artistes proposent un retour aux racines du cirque (sans animaux) : funambules, acrobates, magiciens, clowns et danseuses.

*Uniquement pendant les vacances scolaires de la Toussaint, Février et Pâques.*

Et toujours le **Cirque de Noël**, show de 1h45 destiné aux enfants et leurs familles : acrobates, jongleurs, artistes aériens, clown et danseuses
*Du samedi 17 au 31 décembre, tous les jours à 16h*
Un concept très réussi et qui oblige à une réservation sur le site internet www.cirqueimagine.com *(crédit photos Monique Haehl)*

## Bond : 60 ans, 25 films et un personnage mythique !

*Nous nous devions de faire un petit clin d'œil à ce personnage de fiction,* ***l'agent 007****, créé par l'écrivain* ***Ian Fleming*** *en 1953, dont nous sommes nombreux à suivre les aventures captivantes au cinéma depuis des décennies et qui prononce, depuis 60 ans, l'une des répliques les plus célèbres du cinéma* ***« Bond, James Bond »*** *… de Sean Connery à Daniel Craig… en attendant de savoir qui sera le futur James Bond…*

## LES EXPOSITIONS

### A Lyon

### Musée des Beaux-Arts de Lyon « à la recherche des hiéroglyphes oubliés : Jean-François Champollion / François Artaud » - jusqu'au 31 décembre

Le musée s'associe à la **célébration du bicentenaire du déchiffrement des hiéroglyphes par Jean-François Champollion**, en 1822, à travers la relation scientifique et amicale qu'entretinrent pendant plus de 20 ans le premier directeur du musée de Lyon, François Artaud (1767-1838), et Jean-François Champollion (1790-1832).

Les inscriptions hiéroglyphiques étant à cette époque peu nombreuses dans les collections, **Artaud** s'employa à fournir des textes originaux à **Champollion**, source indispensable à la compréhension de l'écriture des anciens Égyptiens. D'autre part, il joua également un rôle important dans ses contacts avec le milieu des collectionneurs et des grands marchands d'antiquités égyptiennes, notamment le célèbre **Bernardino Drovetti.** *(cf MBA / crédit photos Monique Haehl)*

L'exposition présente le **rôle d'Artaud** tout au long de la vie de Jean-François Champollion et met l'accent sur l'importance de l'Égypte antique **à Lyon dès le XVII$^{e}$ siècle**.
www.mba-lyon.fr

## Musée Lugdunum et théâtres romains l'exposition Lyon « Spectaculaire, le divertissement chez les Romains » jusqu'au 11 juin 2023

*Gladiature, théâtre, courses de chars, pantomime… L'exposition de la rentrée vous invite au cœur de la fabrique des grands spectacles populaires romains.*

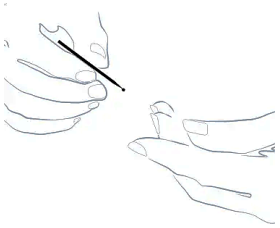
Si certains spectacles résonnent encore avec faste, à quoi ressemblaient-ils réellement dans l'Antiquité ? À quelles occasions étaient-ils donnés ? Et quels étaient les lieux de spectacles, dont certains ont survécu à **2000 ans d'histoire** ? Cette exposition délivrera des clés de compréhension, pour mieux s'approprier ce symbole de **puissance de la civilisation romaine** et mettra en miroir nos **pratiques actuelles** du divertissement et **celles de l'époque**.

Pensée sous la forme d'une déambulation autour des différents lieux emblématiques des spectacles romains, vous découvrirez l'univers des théâtres, amphithéâtres ou encore des cirques. Et pour chacun de ces lieux, l'occasion de se familiariser avec les festivités qui leurs sont propres : gladiature, course de chars, représentations théâtrales, pantomime… Les collections du musée sont enrichies de nombreux **prêts du Louvre** et d'autres institutions nationales. La part belle est également faite aux dispositifs numériques et ludiques toujours appréciés par les plus jeunes… *(crédit photo Monique Haehl)*
Lyon étant l'une des seules cités romaines disposant de toute la panoplie de ces grands édifices de spectacle, l'exposition se prolonge sur le site des théâtres antiques et sur **l'amphithéâtre des Trois Gaules** grâce à une signalétique pédagogique spécifique.

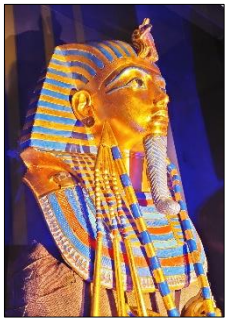
https://lugdunum.grandlyon.com

## A la découverte de la Joaillerie avec l'exposition Van Cleef et Arpels à l'Hôtel Dieu Lyon du 26 novembre au 4 décembre 2022

**L'hôtel Intercontinental -Hôtel Dieu** va recevoir l'exposition « de mains en mains » du célèbre bijoutier parisien de la **place Vendôme**.
Entreprise du patrimoine vivant, la marque **Van Cleef et Arpels** renouvelle son initiative en passant par Lyon pour faire découvrir au grand public et aux jeunes **les métiers de la joaillerie** : parcours métiers (en compagnie d'experts) cours, conférences et ateliers sont au programme et aussi de découvrir les pièces historiques et contemporaines de la maison
*Exposition inédite gratuite mais sur réservation.*
https://demainsenmains.vancleefarpels.com



## Exposition à la Sucrière à Lyon, l'exposition « Toutankhamon. À la découverte du Pharaon oublié » jusqu'au 24 avril

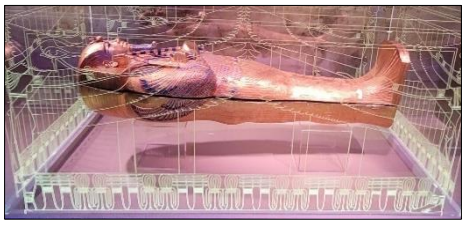


Partez sur les traces d'Howard Carter lors d'une exposition à couper le souffle ! Plongez au cœur de l'Egypte Antique pour une exploration pharaonique : **bienvenue dans le tombeau de Toutankhamon.** Venez admirer de **nombreux trésors prêtés**

**par les ateliers du musée du Caire**, authentifiés par le ministère des Antiquités Egyptiennes et parcourez des décors grandioses reconstitués avec les techniques de l'époque !

Cette exposition retrace l'une des plus grandes explorations archéologiques de l'Histoire menée par **Howard Carter**, celle qui a permis la découverte du tombeau du jeune pharaon au destin tragique.
Venez découvrir des trésors de **l'Egypte pharaonique** et percer à jour les mystères qui entourent la mort de **Toutankhamon et sa tombe** ! Avec de nombreuses pièces créées en Egypte par la **Supreme Council of Antiquities Replica Production Unit**, les différentes reconstitutions vous offriront un moment de magie exceptionnelle. Des produits utilisés pour les peintures murales jusqu'aux moisissures constellant les murs de la tombe en passant par les procédés d'écriture utilisés en Egypte il y a 33 siècles, aucun détail n'a été négligé

En 1922, il y a exactement 100 ans, une découverte extraordinaire est faite dans la Vallée des Rois, région égyptienne connue pour abriter de nombreuses tombes de pharaons, de nobles et de familles royales. Le 26 novembre, l'archéologue britannique **Howard Carter et son mécène milliardaire Lord Carnarvon** pénètrent, pour la première fois **depuis 3200 ans**, dans le tombeau de Toutankhamon, retrouvé intact. Un **trésor fabuleux** est dévoilé



Un siècle plus tard, vous allez à votre tour pénétrer à l'intérieur du plus célèbre tombeau du monde tel qu'il a été découvert et voir exactement ce que Howard Carter a tant admiré. Les **trois chambres funéraires** ont été reconstituées avec les techniques de l'époque, avec un niveau de précision et de fiabilité historique jamais atteint.
Des pièces d'exception : **242 objets** issus des ateliers du **musée du Caire** et authentifiés par le ministère des Antiquités Egyptiennes. Tout autant d'objets inestimables qui vous feront remonter le temps et (re)découvrir l'Egypte du temps des Pharaons *(cf MBA / crédit photos Monique Haehl)*

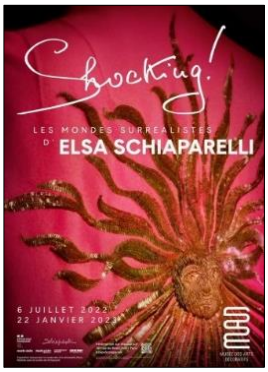
***Tempora est un acteur majeur dans le monde de la conception, réalisation, promotion et gestion d'expositions et d'équipements culturels***
www.expo-toutankhamon.com
www.tempora.eu

Après la visite de l'exposition, côté hébergement, une pause s'impose au **Novotel Lyon Gerland Musée des Confluences**, bien situé, proche du musée des Confluences, du Stade de Gerland, et proche du centre-ville. *(de nombreux transports en commun à disposition)*
Tout le confort d'un **4 étoiles**, (chambres climatisées, Wi-Fi, chaînes par satellite, petit déjeuner buffet, bar/salon, et même un service de baby-sitting en supplément etc…) L'hôtel vous invite à la détente avec un **espace fitness,** une **piscine extérieure** en saison, un service **d'assistance pour les visites touristiques ou l'achat de billets** est proposé le cas échéant.
Ne manquez pas non plus, pour dîner ou déjeuner, la cuisine généreuse de la **Brasserie Novotel** *(crédit photos Monique Haehl)*

https://novotel-lyon-gerland.hotel-ds.com/fr

## A Paris

### Musée des Arts Décoratifs 107, rue de Rivoli 75001 Paris – « Exposition Shocking ! Les mondes surréalistes d'Elsa Schiaparelli » jusqu'au 22 janvier 2023




**Le musée des Arts décoratifs** met à l'honneur l'œuvre audacieuse et inspirante **d'Elsa Schiaparelli**, **créatrice italienne,** dont l'inspiration s'est nourrie d'une relation privilégiée avec les artistes du milieu de l'avant-garde parisienne des années 1920 et 1930. Près de 20 ans après la rétrospective qui lui a été consacrée en 2004, le musée a souhaité revisiter son œuvre afin de faire redécouvrir au public sa **fantaisie novatrice,** son **goût du spectacle** et sa **modernité artistique.** Cette exposition réunit **520 œuvres** dont **272 costumes et accessoires de mode,** mis en regard de 248 peintures, sculptures, bijoux, flacons de parfum, céramiques, affiches et photographies signées des plus grands noms de l'époque, de **Man Ray** à **Salvador Dalí,** de **Jean Cocteau à Meret Oppenheim** ou encore **d'Elsa Triolet**. Cette grande rétrospective met également en lumière l'héritage du **style Schiaparelli** avec des silhouettes interprétées par de célèbres couturiers lui rendant hommage : **Yves Saint Laurent, Azzedine Alaïa, John Galliano, Christian Lacroix. Daniel Roseberry,** directeur artistique de la maison Schiaparelli depuis 2019, interprète l'héritage d'Elsa Schiaparelli. *(cf / crédit photos Musée des Arts décoratifs)*

Scénographie Nathalie Crinière
www.madparis.fr

### Cézanne, lumières de Provence à l'Atelier des Lumières 38 rue st Maur 75011 Paris

L'Atelier des Lumières présente, jusqu'au 2 janvier 2023, deux nouvelles expositions numériques immersives **« Cézanne, lumières de Provence »** en **programme long** puis « **Kandinsky, l'odyssée de l'abstrait»** en programme court.

**Programme long "Cézanne, lumières de Provence"**

À travers un parcours thématique, intime et introspectif, l'exposition immersive révèle la tourmente intime de **Cézanne**, la force de ses constructions, son rapport à la lumière et aux couleurs et son lien avec la nature, qui reste son grand modèle, sa référence obsessionnelle. Le visiteur est alors immergé dans la nature, sous les grandes frondaisons des arbres et forêts, des parcs et jardins où se reposent les baigneuses pour finir sur la nature cézannienne par excellence : Bibémus, l'Estaque, et, point culminant, la Sainte-Victoire. Sa peinture est aussi d'une profonde et entière sincérité, entretenant l'incertain, la passion. Le visiteur porte son regard sur le paysage intime de l'artiste : les autoportraits de son tourment intérieur, la tempérance apportée par l'apaisant quotidien aixois, l'atmosphère de l'atelier... « Cézanne, lumières de Provence » propose un voyage au cœur des œuvres majeures de l'artiste, suivant le fil rouge de la nature vers la Provence et la Sainte-Victoire.

**Programme court "Kandinsky, l'odyssée de l'abstrait"**

Après « Cézanne, lumières de Provence », l'Atelier des Lumières présente une création d'une dizaine de minutes, réalisée à partir des œuvres de l'artiste **Vassily Kandinsky** (1866- 1944). L'exposition immersive se déroule en deux temps, scindée par l'avènement majeur de l'invention de l'abstraction. La première partie évoque les débuts figuratifs de l'artiste, teintés d'impressionnisme, de fauvisme onirique et d'une touche de pointillisme. Le visiteur est

d'abord plongé dans les souvenirs de Kandinsky, le folklore russe, son capital mythique. La seconde partie est plus expérimentale, dévoilant la force de mouvement et de rythme des formes et de la couleur. Plongé dans une explosion chromatique, le visiteur découvre les œuvres les plus significatives de cet élan de modernité - *Composition VIII* (1923), *Jaune, rouge, bleu* (1925)- jusqu'à ses dernières créations biomorphiques. S'approchant de la musique, la peinture s'affranchit progressivement de la contrainte de la représentation et ne prend plus pour référence le monde réel mais l'intérieur de l'être. Véritable voyage dan s le cosmos intérieur de Kandinsky, l'exposition immersive invite le visiteur à perdre ses repères pour arriver à une osmose finale abstraite et libérée.

*Production CULTURESPACES DIGITAL® Création artistique : Gianfranco Iannuzzi (pour Cézanne) et Virginie Martin pour Kandinsky Mise en scène et animation vidéo : Cutback (cf / photos atelier des Lumières)*
www.atelier-lumieres.com

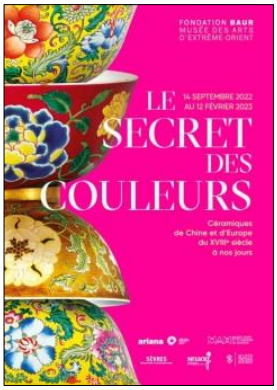
## En Suisse

*Rappel : il est encore temps de visiter les expositions dont nous avons parlé dans notre dernière newsletter :*

*Fondation Pierre Gianadda à Martigny – Henri Cartier Bresson et la Fondation Pierre Gianadda*
*Jusqu'au 20 novembre 2022*
*www.gianadda.ch*

*Fondation de l'Hermitage à Lausanne – Achille Laugé le néo impressionniste dans la lumière du Sud –*
*Jusqu'au 30 octobre*
www.fondation-hermitage.ch

## Fondation Baur jusqu'au 12 février 2023 « le secret des couleurs »
## Céramiques de Chine et d'Europe du 18ème siècle à nos jours




Si notre œil a pris l'habitude aujourd'hui de voir une palette infinie de couleurs se déployer sur toutes sortes d'objets, du panneau publicitaire au dessin animé en passant par l'estampe et la photographie, il n'en a pas toujours été ainsi. En céramique comme au cinéma, la couleur a fait l'objet d'une quête, parfois longue et fastidieuse, mais souvent source d'une émulation sans précédent.

Cette exposition raconte l'histoire tumultueuse de cette quête de la couleur sur porcelaine **en Chine et en France**. Elle propose de mettre en regard deux moments phares de l'histoire de la porcelaine caractérisés par la volonté d'étendre la palette des émaux : **le tournant du XVIIIe siècle en Chine et le XIXe siècle en France,** périodes pendant lesquelles les interactions entre les deux pays, qu'elles soient culturelles ou belliqueuses, furent particulièrement intenses.
www.fondation-baur.ch

# LE LIVRE DU MOIS

## « 19h25 ! Qu'est-ce qu'on va manger ? » de Marie Chioca, Editions Terre Vivante

Nous vous parlons souvent des livres de cuisine de **Marie Chioca** que nous apprécions car les recettes proposées sont saines, faciles, rapides, équilibrées, peu onéreuses mais créatives.

Celui-ci est épatant…avec **80 recettes** pour nous tirer d'affaire en toutes circonstances : manque de temps, frigidaire vide, convives affamés, improvisation « chrono » en mode panique, recettes « spécial morfals », préparations qui cuisent toutes seules pendant que l'on fait autre chose, **batchcooking** pour s'avancer pour les soirs suivants, sans oublier des recettes «détox »

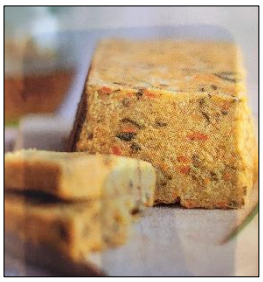
*Toutes ces recettes font la part belle aux légumes et aux fruits*

Un livre rassurant et déculpabilisant pour nous montrer qu'il n'est pas nécessaire de passer un temps fou en cuisine pour se régaler de petits plats sains et délicieux, même le soir !
www.terrevivante.org

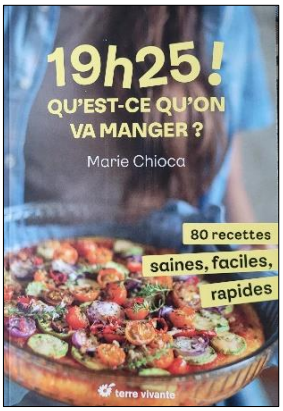
***TERRE VIVANTE** : L'éditeur de l'écologie pratique depuis près de 40 ans. Les grandes idées ne suffisent pas. À travers ses livres, Terre vivante propose des solutions concrètes, faciles à mettre en œuvre au quotidien, pour **jardiner bio, habiter écologique, manger sainement, se soigner au naturel...***

Une recette originale tirée du livre de Marie Chioca : terrine de légumes vapeur. Cette terrine, composée en majorité de légumes (très courants et peu onéreux) se prépare en quelques coups de mixeur et se cuit à la vapeur sans surveillance…et pour un résultat épatant !

### Terrine de légumes vapeur



- Proportion pour 4 personnes
- 300 g d'oignons
- 120 g de carottes
- 150 g de poireaux (plutôt les jeunes feuilles)
- 70 g de gruyère râpé
- 2 œufs
- 125 g de farine complète
- 1 sachet de poudre à lever
- Un petit bouquet de ciboulette
- 1 c. à soupe un peu bombée de sel
- Une pincée de noix de muscade
- Eplucher les légumes et les faire cuire dans un cuit vapeur (ou, à défaut) dans une casserole d'eau)
- Mettre ces légumes dans un robot et les mixer par impulsions de façon à conserver de petits morceaux (ne pas faire de « bouillie »)
- Ajouter tous les autres ingrédients, bien mélanger, et verser dans un moule à cake préalablement huilé. Le déposer dans le cuit vapeur (ou à défaut dans un four au bain marie) et compter 1 heure de cuisson
- Savourer tiède ou à température ambiante avec une salade

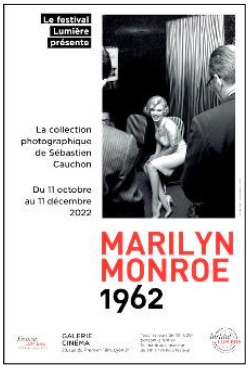


# AGENDA GENERAL

## Festival Lumière 2022 - -14ème édition - -du samedi 15 au dimanche 23 octobre 2022

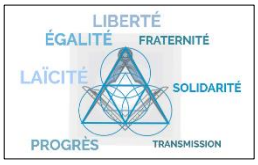
**Le festival Lumière** est devenu le rendez-vous mondial du cinéma de patrimoine. Une fois par an, c'est à Lyon, **ville natale du Cinématographe**, que le monde du cinéma célèbre sa vitalité et sa mémoire, à travers une visite contemporaine aux œuvres du passé (films restaurés, rétrospectives, invités, hommages...).
Et, comme chaque année, le festival s'achèvera par la remise du **Prix Lumière**, décerné à une personnalité du cinéma pour l'ensemble de son œuvre. En 2021, Jane Campion recevait le Prix Lumière et succédait à Jean-Pierre et Luc Dardenne, Francis Ford Coppola, Jane Fonda, Wong Kar-Wai, Catherine Deneuve, Martin Scorsese, Pedro Almodóvar, Quentin Tarantino, Gérard Depardieu, Ken Loach, Milos Forman et Clint Eastwood.
Sans oublier, bien sûr, le rendez-vous pour les professionnels, avec **le Marché International du Film Classique.**

Toutes les infos et la programmation sur leur site :
www.festival-lumiere.org




Le Festival Lumière présente à la **Galerie Cinéma** située 20 rue du 1er Film Lyon 8ème jusqu'au 11 décembre la collection photographie de Sébastien Cauchon **« Marylin Monroe 1962 »**

## 13ème salon du livre maçonnique à Villeurbanne les 22 et 23 octobre



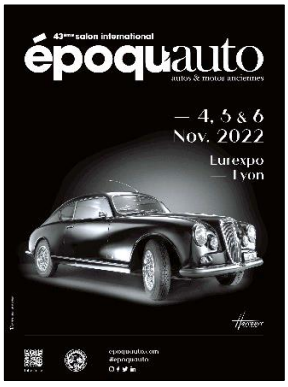

Le **centre culturel de la vie associative de Villeurbanne** accueillera ce salon organisé par les différentes loges maçonniques de Lyon dans le but de faire connaitre leurs principes qui sont :

- *La tolérance mutuelle*
- *Le respect des autres et de soi-même*
- *La liberté absolue de conscience.*

*Tables rondes, moments de partage, conférences-débats, livres, spectacle le samedi soir seront proposés aux visiteurs*
www.rencontres-culturelles-maconniques-lyonnaises.net

## 28ème édition d'Equita Lyon, le salon du cheval à Eurexpo du 26 au 30 octobre 2022
www.equitalyon.com

## Epoqu'Auto à Lyon – Eurexpo du 4 au 6 novembre à Eurexpo




Le désormais traditionnel salon de la voiture et de la moto anciennes se tient depuis **plus de 40 ans à Lyon** en cette fin d'automne.
Salon régional mais devenu incontournable il est en passe de rattraper le salon parisien Rétromobile avec ses **80 000 visiteurs** (chiffre 2021)
**L'association les 3A**, organisateur du salon, propose cette année, en dehors des expositions classiques, des stands de pièces détachées, affiches, modèles réduits…plusieurs plateaux :

Le plateau historique avec l'amicale des marques pour exposer des véhicules de marques disparues comme Delage, Facel Vega, ou Hispano Suiza
**L'Epopée Lancia avec plus de 30 voitures d'avant 1975**
La saga Ford Europe avec ses modèles mythiques comme la Vedette, l'Anglia, Taunus, Cortina, Escort, des modèles qui rappelleront bien des souvenirs à beaucoup de visiteurs.
Et ne pas oublier la traditionnelle vente aux enchères de voiture de collection le dimanche et avec une nouveauté une **vente aux enchères de motos anciennes**.
*De quoi passer une agréable journée en famille*
https://epoquauto.com

### GRANDE OUVERTURE : COEUR Pop-Up Store de Créateurs

**Dès le 25 octobre**, ***cœur***, le tout nouveau Pop-Up Store de **créateurs lyonnais**, ouvrira ses portes au **38 rue du Président Edouard Herriot, Lyon 1er**.

Chez ***cœur***, vous pourrez dénicher des créations fabriquées avec passion par des créateurs locaux inspirants et engagés ! En partenariat avec le ***Village des Créateurs***, une sélection de plus de **50 marques locales** est à découvrir : prêt-à-porter, accessoires, déco, beauté, maison, art-de-vivre … Des idées cadeaux et des produits uniques pour tous les budgets !

*Découvrez toutes les actualités du Village des Créateurs, passage Thiaffait Lyon 4ème sur leur site* : www.villagedescreateurs.com

### Vous avez rendez-vous avec la soie… « Silk in Lyon » du 17 au 20 novembre 2022

Vente de tissus et accessoires, parcours des savoir-faire, animations… un tour d'horizon à 360° durant 4 jours au Palais de la Bourse (Lyon 2e)
www.silkinlyon.com

### EquipHotel Paris Expo Porte de Versailles, du 6 au 10 novembre 2022.

Avec pour parrain le chef **Christophe Hay.**

## L'HOMME DU MOIS :

### Thomas Romer : docteur Honoris Causa de l'Université Catholique de Lyon (UCLY)

**Thomas Romer**, né en 1955, de **nationalité suisse**, est un philosophe et bibliste de renommé internationale. Il est **professeur et administrateur du Collège de France** depuis 2019.

Ce chercheur suisse étudie depuis plus de 40 ans **les écrits de l'Ancien Testament** en essayant de nous faire comprendre comment s'est construit le texte biblique.
Ses travaux associent une approche fondée sur une analyse **philosophique** et littéraire au dialogue avec l'histoire du Proche Orient ancien.
Il est l'auteur de plus de **350 publications** comme *« la Bible ; quelle histoire »* en 2014 ou les *« 100 mots de la Bible »* en 2016.

Une distinction exceptionnelle dans l'histoire de **l'Ucly** remise par **Monseigneur l'Archevêque de Lyon** le 6 octobre 2022 à Lyon pour honorer un grand chercheur *(Crédit photos Monique Haehl)*
www.ucly.fr

## HOMMAGE EMU A NOTRE CONFRERE

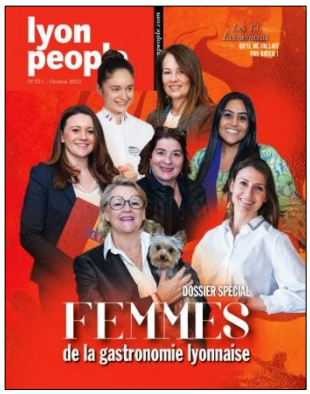
Notre confrère, **Gérard Corneloup,** 76 ans, s'est éteint le 18 juillet dernier à Lyon, après avoir été sauvagement agressé en pleine après-midi dans le hall de son immeuble, près des Halles Paul Bocuse.
Figure du journalisme lyonnais, écrivain, critique, historien, passionné de Lyon et de son patrimoine, il avait collaboré avec le Figaro Lyon, le Progrès, TLM.

*Ndlr : nous avons souvent côtoyé Gérard : c'était toujours un plaisir de partager avec lui nos souvenirs lyonnais communs, (**ceux de la place Bellecour**, entre autres…), tu nous manques déjà : nous n'oublierons pas ton chaleureux sourire et ta gentillesse*

*Copyright: Photo © Fabrice Schiff pour Lyon People*

*A lire le numéro spécial Lyon People « les femmes de la gastronomie »*

**Marc Polisson, Rédacteur en Chef** de **Lyon People et ses collaborateurs**, aidé par les **Toques Blanches Lyonnaise** et l'**UMIH** (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) mettent à l'honneur, dans le numéro **d'octobre**, **72 femmes de la gastronomie** œuvrant dans tous les secteurs de la gastronomie : au service, à l'administratif, en cuisine, à la plonge, à l'écriture…
www.lyonpeople.com

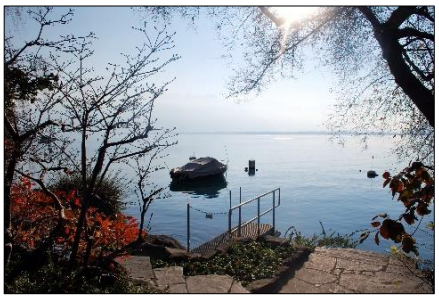



*Nous vous rappelons que vous trouvez Lyon People gratuitement aux Halles Paul Bocuse, dans de très nombreux commerces et dans les kiosques.*

***Chers amis et internautes, à très vite,***

***Très cordialement,***

***Monique et Frédéric Haehl***



***Automne en Suisse (Crédit photos Monique Haehl)***

***Complétez vos informations touristiques et gastronomiques en consultant notre site :***

***www.swisspassions.com***

**Lettre d'information éditée par swisspassions.com**

***Pour ne plus recevoir cette lettre non commerciale, nous communiquer votre adresse mail avec pour objet « se désinscrire »***