(Crédit photos Monique Haehl)

AUTOMNE 2023

►ACTUALITES FRANCE-SUISSE◄

L'Edito de la rédaction

L'été a joué les prolongations cette année, et l'été indien s'était installé pour que la rentrée ne rime pas avec morosité…mais désormais, les arbres commencent à jaunir, la douce lumière des premières brumes nous enveloppe peu à peu, prémisses de l'hiver qui pointe son nez... D'autres plaisirs arrivent les promenades en forêt, la préparation de bons petits plats pour régaler famille et amis, déambuler dans les musées et galeries d'Art, se retrouver au cinéma, théâtre ou dans les salles de concert
Echappons à la routine avec nos idées d'escapades et de bons plans
Retrouvons-nous vite, dans quelques semaines, pour préparer Noël et les fêtes de fin d'année.
Monique et Frédéric Haehl

VALLEE DE LA GASTRONOMIE-FRANCE : LE VOYAGE GOURMAND

Sur une initiative de **Franck Vidal**, ancien directeur de la **Cité du Chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage,** l'idée est de créer une destination touristique et gastronomique sur 3 régions (Bourgogne Franche Comté, Auvergne Rhône Alpes et Provence Alpes Côte d'Azur). De Dijon à Marseille, **620 kms** le long des rives de la Saône et du Rhône, serpente les autoroutes A6 et A7 (dites *autoroutes du soleil*) et chantée depuis les années 50 par Charles Trenet *Nationale7.*
Destination unique en son genre, créée pour faire voyager les sens, elle dévoile une diversité de terroirs : **400 vignobles, 25.000 restaurants, 90 chefs étoilés, 90 bibs gourmands, 160 AOP et 70 IGP.**
L'idée est d'associer ce patrimoine gastronomique et viticole à la découverte d'un patrimoine culturel et de nombreux centres touristiques tels que **les Hospices de Beaune**, le quartier **Renaissance de Lyon** (classé Unesco), **l'amphithéâtre de Vienne, les Châteaux de la Drôme, le Pont du Gard** et **le Vieux Port de Marseille.**
Réussissant à bousculer toutes les logiques administratives des 3 régions, ce projet (devenu réalité malgré la crise du Covid 19) a fédéré tous les acteurs du tourisme, les producteurs viticoles et agroalimentaires et les offres d'hébergement et restauration. Ainsi à ce jour **450 offres gourmandes** sont déjà en place dont **7% d'expériences remarquables**.

4 grands thèmes se dégagent :

Un voyage pour les **explorateurs du Goût** : découvrir les secrets de fabrication de tel ou tel produit, comprendre l'utilisation culinaire autour d'une expérience inédite comme la traite des chèvres ou autour d'un pique-nique dans les vignes.

La fabuleuse **route des vins** : de la Bourgogne aux côtes de Provence en passant par le Beaujolais et les vins de la vallée du Rhône, cette vallée propose une découverte unique de multiples vins blancs, rosés, rouges et pétillants proposés dans les caveaux des viticulteurs avec des dégustations et des hébergements insolites.

Une **expérience culinaire atypique** au cœur des terroirs : la découverte de mille et une saveur dans les plats proposés par les **brasseries bourguignonnes,** les **petites auberges** qui longent la route, les **bouchons lyonnais** et **la cuisine provençale** qui font que le **repas Gastronomique des Français** a été inscrit au **patrimoine immatériel de l'UNESCO.**

Une **échappée historique** : voie de passage depuis 2000 ans en assurant le lien entre le bassin méditerranéen et le nord de l'Europe par le Rhône et la Saône, les différentes civilisations ont laissé des monuments historiques que les communes ont eu à cœur de conserver et d'entretenir pour créer ce patrimoine culturel exceptionnel par sa variété.

Ce **voyage gourmand** et culturel crée une destination touristique exceptionnelle que vous pourrez découvrir en voiture, en train, en bateau (croisière fluviale) ou à vélo **(Via Rhôna);**
Nous nous attacherons dans les prochaines NL à vous faire découvrir les richesses de cette Vallée et les **« expériences inoubliables »** qu'elle propose.
www.valleedelagastronomie.com

POINT DE DEPART : DIJON ET SA CITE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Dijon, capitale de la Bourgogne, forte de ses **97hectares** de secteur sauvegardé inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, de ses **170 édifices et hôtels particuliers** inscrits à l'inventaire des monuments historiques, Dijon est le point de départ de la route des grands vins de Bourgogne.
Un centre-ville entièrement piéton, ses maisons à colombages, ses églises romanes et gothiques, ses rues médiévales de l'ancienne capitale des Ducs de Bourgogne font de Dijon une ville agréable pour passer un excellent séjour. Flâner dans le centre historique pour découvrir des halles vivantes et à la recherche d'un bon restaurant (5 étoilés)
Classée **« Ville d'art et d'histoire »,** elle offre des visites remarquables : **Le Palais des Ducs et des Etats de Bourgogne, le musée des Beaux-Arts, la Tour Philippe le Bon, l'Eglise Notre Dame, la Cathédrale Saint-Bénigne, le parcours de la Chouette** sont d'autant de sites incontournables de la ville. *(Crédit photos destination Dijon)*
Sans oublier bien sûr la Nouvelle **Cité de la Gastronomie**.
www.destinationdijon.com

CITE DE LA GASTRONOMIE

Au cœur de la ville, sur un espace de **6,5 ha**, occupé auparavant par l'hôpital général de Dijon, la municipalité a souhaité créer un nouveau quartier avec habitations (600 logements), commerces, loisirs et **la Cité de la Gastronomie**.
Elle offre ainsi une deuxième vie à des bâtiments édifiés entre le XV et le XVIIIème siècle, bordés par la rivière Ouche et un espace boisé classé.
Cette réalisation du **Groupe Eiffage** a mobilisé plus de **250 millions d'euros** d'investissement afin de valoriser le patrimoine existant et construire des édifices contemporains audacieux.

Dans ce nouvel écrin, la Cité de la Gastronomie s'est voulue d'entrée une ambition muséographique :

Le parcours d'exposition se déploie sur 1750m² répartis sur plusieurs sites : dans le pavillon contemporain en rez-de-chaussée et en mezzanine ainsi que dans la grande chapelle de l'ancien hôpital .On y découvre 3 expositions permanentes et une exposition temporaire. : le petit théâtre du bien manger et du bien boire (remarquable pour ses scènes de repas reconstitués), une exposition ludique pour explorer les sensations liées à la pratique culinaire et dans la grande chapelle un univers immersif dédié au patrimoine viticole et gastronomique de la région. **L'école Ferrandi Paris** formera 850 étudiants sur 850m² pour des formations intensives en anglais sur la pâtisserie et la cuisine française.

L'école des vins de Bourgogne, ouverte à tous, vous permettra de participer à des ateliers de dégustation, sur la notion de terroirs, l'effet millésime et les accords mets-vins.

Le village gastronomique dévoile ses neuf boutiques valorisant le savoir-faire régional et français : une boutique dédiée aux moutardes (pas que dijonnaise), aux fromages, aux poissons et fruits de mer, charcuteries et viandes, pains, chocolats et arts de la table sans oublier une libraire gourmande très bien achalandée. Vous pourrez ainsi faire vos emplètes à emporter mais aussi à consommer sur place.

Enfin, clou de la visite, **la Cave de la Cité**, espace monumental de plus de 600m² sur 3 niveaux propose aux visiteurs une expérience unique de dégustation personnalisée avec une offre quotidienne de **250 vins au verre** parmi plus de **3000 références de crus** du monde entier. Il vous sera possible de déguster au verre de très grands crus (dont les bouteilles entières coûtent plusieurs centaines ou milliers d'euros).

De quoi enthousiasmer les amateurs de bons vins.

Bonne visite et comme disait le regretté Paul Bocuse : « bon appétit et large soif »

www.citedelagastronomie-dijon.com *Crédit photos Monique Haehl)*

LES BOUCHONS LYONNAIS VERS UN CLASSEMENT UNESCO ?

Les Bouchons Lyonnais, **authentiques restaurants de la ville**, participent grandement à la réputation de Lyon en s'inscrivant en droite ligne pour les expériences proposées par la **Vallée de la Gastronomie**.

Le bouchon lyonnais se définit comme un restaurant traditionnel servant les plats typiques à base essentiellement d'abats, de cochonnailles, de charcuteries, les plats dits **« canailles »** arrosés d'un pot de Beaujolais ou de Côtes du Rhône.

Sans oublier l'âme du lieu et la gouaille du patron… !!!

Ils ont aussi remis au goût du jour le célèbre **« mâchon »** qui était un vrai repas servi le matin vers 9 heures aux ouvriers de la soierie qui avait commencé tôt leur dur labeur.

On en retrouve quelques-uns à l'étranger y compris à Genève avec l'Echalotte tenu par le fils d'Arlette Guyon.

L'association **« les Authentiques Bouchons Lyonnais »**, fort de ses **100 membres à vie**, décerne chaque année le prix **Florent Dessus** au meilleur bouchon de l'année.**Elle porte aussi le projet d'obtenir un classement à l'Unesco pour ce concept traditionnel.**

Elle compte sur le soutien de tous les gourmands qui souhaitent que cette tradition du bouchon perdure. *(Crédit photo Monique Haehl)*

Un petit tour en cuisine...

Découvrez les nouvelles petites boîtes métalliques TERRE EXOTIQUE, passeurs d'excellence, de savoir-faire, de savoir-être…et leurs subtils mélanges pour vous faciliter la cuisine au quotidien : voir les nombreux autres mélanges sur leur site avec des idées de recettes originales.

L'assemblage du poissonnier : de cet assemblage (aneth, persil, baie rose, fenouil, romarin) se dégage des notes herbacées et anisées se mariant parfaitement avec le poisson ! Ces arômes sont équilibrés par les saveurs résineuses de la baie rose qui donne un côté sucré particulièrement apprécié.

Assemblage des Indiens Mapuche
Recette traditionnelle de piments séchés et fumés, l'assemblage des indiens Mapuche est un mélange typique de ce peuple autochtone du Chili et de l'Argentine. Ce mélange d'épices peut être utilisé de nombreuses façons pour assaisonner et colorer vos plats du quotidien.

L'assemblage pour taboulé est une véritable explosion de saveurs. Frais, relevé et légèrement fumé, cet assemblage (menthe, persil, piment d'Alep, ail, paprika, citron vert, et poivre noir) simplifie la préparation de cette salade emblématique. Vous pourrez ainsi découvrir comment les épices peuvent transformer votre cuisine en un voyage gustatif unique et délicieux.

L'assemblage satay, mélange indonésien est un traditionnel mélange d'épices balinais qui est utilisé pour préparer la fameuse sauce saté ou satay utilisée pour mariner des brochettes de viande ou de poisson. Il se marie parfaitement avec un plat en sauce, une fricassée de légumes, un simple bol de riz ou des pâtes fraîches

L'assemblage Gravlax au timur, le mélange nordique par excellence
Citronné, acidulé et herbacé, l'assemblage gravlax est un incontournable pour vos préparations à base de poisson. Spécialité culinaire traditionnelle de la cuisine nordique, le saumon gravlax n'a jamais été aussi facile à réaliser qu'avec l'assemblage gravlax Terre Exotique. Réveillez vos marinades et poissons avec cet assemblage frais et haut en arômes

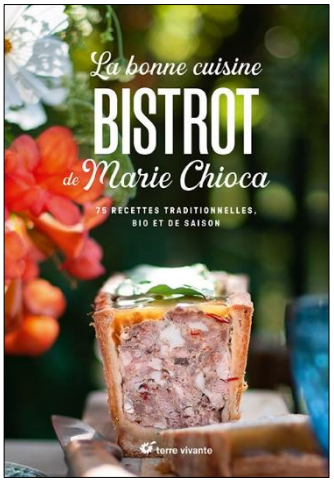
Le Kari-Brest est un mélange d'épices inspiré de celui rapporté par les marins de St Malo, de Lorient et de Brest, à l'époque de la Compagnie des Indes Orientales. D'abord utilisé pour ses bienfaits, ce mélange est très vite devenu une référence pour tous les cuisiniers de Bretagne. Ses notes de girofle, de piment et de paprika font de cet assemblage un très bon atout pour les préparations de poissons et produits de la mer, comme le homard.

Épicez votre fin d'année avec le calendrier de l'Avent Terre Exotique !
Mettez-vous en cuisine en attendant Noël, et réalisez 24 recettes aux saveurs d'ailleurs grâce au calendrier de l'Avent Terre Exotique ! Notre sélection d'épices et leurs idées recettes vous guideront dans un voyage gustatif pour toute la période de l'Avent. Un joli cadeau à offrir... ou à se faire offrir !

Et pour vos cadeaux de fin d'année le coffret anniversaires des 25 ans comprenant 5 épices et assemblages signatures de la maison : le poivre blanc de Penja, le mélange du trappeur, l'assemblage cajun, le curry breton et la fleur de sel aux épices grillées et le petit mortier en porcelaine. *(cf / Crédit photos M. Haehl et Terre Vivante)*
www.terreexotique.fr

La note gourmande, avec un ouvrage proposé par TERRE VIVANTE :
« LA BONNE CUISINE BISTROT » de MARIE CHIOCA : des recettes traditionnelles à peine revisitées, bio et de saison

Marie Chioca **concilie la cuisine bio et les succulentes recettes des bistrots**, fleurons de la gastronomie française.
Ce livre, aussi fonctionnel qu'agréable, invite à cuisiner **80 plats mythiques** en mettant à l'honneur les produits bio, locaux et fermiers : œufs en gelée, navarin aux légumes nouveaux, cervelle de canut, poire Belle-Hélène… Elle nous apprend à cuisiner les plats mythiques que nous aimons tant déguster « sur le zinc ». Ces classiques ont été à peine revisités, pour les rendre **plus équilibrés et digestes**.
De l'entrée au dessert, les recettes sont classées sous forme de « cartes » de printemps, été, automne et hiver, pour respecter la **saisonnalité des produits**.
Les recettes sont illustrées **d'appétissantes et inspirantes photos**.
224 pages – 23 € – coll. Conseils d'expert
En librairie, magasins bio et sur www.terrevivante.org



Marie Chioca est créatrice et photographe culinaire. Elle partage sa passion Pour une cuisine bio, saine et gourmande à travers sur son site https://saines-gourmandises.fr *(cf / Crédit photos Terre Vivante et Marie Chioca)*
Elle est autrice de plus de 30 livres parus chez **Terre vivante**

(Plus de 350 000 exemplaires vendus depuis 10 ans

***Terre vivante est une coopérative (SCOP) employant 30 salariés**. Elle est donc largement engagée dans la mise en valeur de l'environnement et du développement durable. Sa mission principale est la transmission de savoir-faire pour une écologie positive et à la portée de tous.*

Recette gourmande : la daube provençale de joue de boeuf de Marie Chioca

LA DAUBE PROVENCALE DE JOUE DE BOEUF

(on peut décliner cette recette avec d'autres morceaux (paleron, jarret….)

Ingrédients pour 8 personnes
Cuisson 2 heures

4 joues de bœuf
3 gros oignons
1 blanc de poireau
400 g carottes
130 g de jambon cru
1 branche de céleri
3 c à soupe de vieux marc de Provence (ou armagnac)
Le zeste d'une orange bio
50 g de concentré de tomate
1 litre d'eau ou de bouillon
3 feuilles de laurier
3 gousses d'ail en chemise
3 clous de girofle
3 baies de genièvre
1 c à soupe de gros sel
4 c à soupe d'huile d'olive

Emincer les oignons et le poireau, découper les carottes en gros morceaux, le jambon en « lardons » et le céleri en fins tronçons
Faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte jusqu'à obtention d'une légère coloration. Ajouter les joues, délayer le concentré de tomate dans l'eau ou le bouillon, puis l'ajouter dans la cocotte avec tous les autres ingrédients, sauf le zeste d'orange. Poser le couvercle et laisser mijoter 2 heures à feu très doux.
10 minutes avant la fin de la cuisson ajouter le zeste d'orange.
Servir idéalement avec une purée de pommes de terre maison.

Le village enchanté de Révillon

À Noël, les moments uniques de partage et d'émotion réunissent les familles dans une atmosphère féérique. Cette année, Révillon vous invite à un voyage au cœur de ses origines Lyonnaises.

Depuis plus de **125 ans**, les **papillotes Révillon** se déposent au pied du sapin et accompagnent les grands moments de fin d'année. L'équipe de passionnés Révillon Chocolatier, a le plaisir de gâter petits et grands avec des créations toujours plus surprenantes.

Cette année, la hotte du Père Noël sera remplie de papillotes Authentiques, d'Exception et les **Célèbres Lyonnaises**.

Révillon embarque les fins gourmets pour une balade enchantée dans la région Lyonnaise.

Au programme, Révillon invite à découvrir ou redécouvrir les origines de la plus célèbre des papillotes et à partager des moments gourmands *sans huile de palme, ni colorants artificiels.*

Révillon rend hommage à sa région de naissance : l'Auvergne-Rhône-Alpes, avec un tout nouveau sachet **"Les Célèbres Papillotes Lyonnaises"** ! Ce maxi format est composé de 7 recettes chocolatées et de messages ou énigmes dédiés à toute la famille qui permettent de plonger dans les origines de ces célèbres papillotes. Sur le sachet, la région Lyonnaise se pare de ses plus belles couleurs et lumières. Les plus observateurs pourront également y reconnaître **Notre-Dame de Fourvière** ainsi que la **Grande Roue de Bellecour.** Ce sachet contient plus de 60 papillotes au chocolat noir, lait ou blanc et permet de découvrir tous les secrets de la maison Révillon.

D'autre part, Révillon dévoile une toute **nouvelle gamme** de papillotes raffinée et inédite **"Les Exceptions".** Inspirées des grands chocolatiers, ces recettes sont élaborées à partir d'ingrédients exceptionnels et exclusifs comme la pistache, la noix de pécan, la passion ou encore le thé de Ceylan.

https://www.revillonchocolatier.fr

"L'AVENT GOURMAND DE NEUVILLE" Calendrier de l'Avent adulte et enfant

Qui a dit que les calendriers de l'Avent étaient réservés aux enfants ? **De Neuville** pense aux grands gourmands en imaginant un monde enneigé pour un avent festif et joyeux ! Bonbons de chocolat, papillotes, billes croustillantes ou encore mini mendiants, le calendrier de l'Avent De Neuville renferme 24 saveurs inédites pour patienter jusqu'au matin du 25 décembre. De Neuville ne s'arrête pas là et prolonge les fêtes en glissant un **ticket d'or gagnant dans chacun de ses calendriers**. Des cadeaux 100% chocolatés sont à remporter !

Et le calendrier de l'Avent « spécial enfant « garnis de petits chocolats, billes de céréales au goût caramélisé et autres gourmandises.

https://www.chocolat-deneuville.com *(cf / Crédit photos Révillon et De Neuville)*

LES EXPOSITIONS

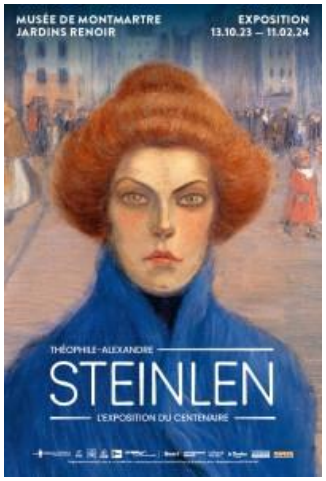
Fondation Pierre Gianadda à Martigny – « Les Années Fauves » en collaboration avec le Musée d'Art moderne de Paris – prolongation jusqu'au 21 janvier 2024

La Fondation Pierre Gianadda expose une centaine d'œuvres provenant du Musée d'Art moderne de Paris et aussi de musées français et de collections privées. Des peintures des années fauves animent les cimaises de la Fondation de couleurs flamboyantes. Un groupe de peintres expose leurs œuvres en exaltant la couleur pure au Salon d'Automne en 1905. Cet excès chromatique choque le public et Louis Vauxcelles, découvrant un buste d'Albert Marque s'exclame : «Donatello parmi les fauves»! La phrase fait mouche et fauve devient éponyme du Fauvisme, premier mouvement d'avant-garde du XXe siècle. Matisse, Manguin, Derain, Vlaminck, Rouault, Marquet, Dufy, Braque etc. participent de cette libération des tonalités. Les œuvres exposées illustrent cette technique picturale avec la construction de l'espace par la couleur pure : on transpose et la sensation le dispute à l'émotion. La Seine et les villages de Chatou, de Collioure, d'Argenteuil et la Normandie font partie des paysages allumés par les Fauves. Avec des statuettes d'Afrique, cette exposition démontre l'influence dans les ateliers des Fauves de cet art exotique. Certains s'ouvrent aux innovations comme la céramique. Les inventeurs du Fauvisme créent avec « une énergie vitaliste » un feu d'artifices dans le concert de l'art du XXe siècle

Nadar Dans les collections de la Fondation Gianadda 7 juillet 2023 - 21 janvier 2024

Félix et Paul Nadar ont tiré le portrait des créateurs et vedettes de la vie parisienne. Les artistes, peintres et écrivains de renom posent pour la postérité dans le célèbre studio. Parmi eux, **Sarah Bernhardt** (1844-1923) brille par son art de la mise en scène. *(cf et crédit photo Fondation Gianadda°*
La Fondation Gianadda prépare en 2024 « Anker et l'enfance » et « Cézanne – Renoir)
www.gianadda.ch

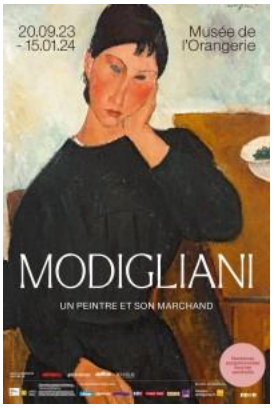
Musée de Montmartre Paris 18ème - Théophile-Alexandre Steinlen (1859-1923) L'exposition du centenaire - du 13 octobre 2023 au 11 février 2024



Né à Lausanne le 20 novembre 1859 et mort à Paris le 14 décembre 1923, il est naturalisé français en 1901.
Figure emblématique de Montmartre à la fin du XIXe siècle, Théophile-Alexandre Steinlen fut un artiste inclassable et protéiforme, à la fois dessinateur, graveur, peintre et sculpteur. Cette exposition-hommage marque le centenaire de sa disparition. Elle présente sa production des premières années parisiennes liée au cabaret du Chat Noir, ses travaux témoignant de l'engagement de l'artiste au service du peuple et enfin, ses œuvres pensées au prisme des grands genres académiques : peinture d'histoire, paysage, nu.

Membre du cabaret du Chat Noir dont il dessinera l'affiche iconique La Tournée du Chat Noir, Théophile-Alexandre Steinlen est associé au Montmartre artistique et bohème de la fin du XIXe siècle. Il croyait en la mission sociale et politique de l'art, comme voie et voix vers un monde meilleur. Selon un parcours chrono-thématique, l'exposition retrace la carrière de Steinlen et donne un aperçu de la richesse de sa production qu'il déploie à travers une grande variété de techniques, sans plus de hiérarchie que ses sujets : dessin de presse, affiche, peinture, sculpture…*(cf / Crédit photo Musée de Montmartre)*
https://museedemontmartre.fr

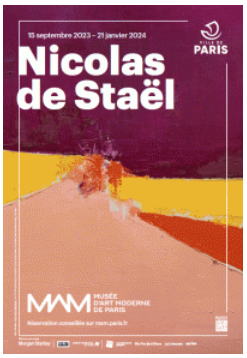
Amedeo Modigliani, Un peintre et son marchand - Musée de l'Orangerie - Paris 1er jusqu'au 15 janvier 2024



L'exposition explore les liens du peintre et du marchand et collectionneur français d'art moderne Paul Guillaume dans le contexte artistique et littéraire parisien des années 1910. La diffusion de l'œuvre de Modigliani sur le marché de l'art à la fois en France et aux États-Unis dans les années 1920 est dûe en grande partie à Paul Guillaume dont la collection dénote à la fois l'implication du galeriste dans la promotion de l'artiste mais aussi son goût personnel pour ses œuvres.

Cette exposition revient sur la rencontre importante dans la vie d'Amedeo Modigliani avec le marchand Paul Guillaume et comment les liens entre les deux personnages éclairent la carrière de l'artiste. De 1914 à sa mort en 1920, Modigliani produit de nombreux tableaux consacrés principalement à la seule figure humaine. C'est cette pratique de la peinture qui est au cœur de la relation entre l'artiste et le marchand. Paul Guillaume l'encourage, lui loue un atelier à Montmartre, fait connaître ses toiles dans les cercles artistiques et littéraires parisiens. Il achète, vend et collectionne ses œuvres
https://www.musee-orangerie.fr/fr *(cf / Crédit photo Musée de l'Orangerie)*

Musée d'Art Moderne de Paris 16ème – Nicolas de Staël – jusqu'au 21 janvier 2024



Le Musée d'Art Moderne de Paris consacre une grande rétrospective à Nicolas de Staël (1914-1955), figure incontournable de la scène artistique française d'après-guerre. L'exposition rassemble une sélection d'environ 200 tableaux, dessins, gravures et carnets venus de collections publiques et privées, en Europe et aux États-Unis. À côté de chefs-d'œuvre emblématiques tels que le Parc des Princes, elle présente un ensemble important d'œuvres rarement, sinon jamais, exposées, dont une cinquantaine montrée pour la première fois dans un musée français.

Organisée de manière chronologique, l'exposition retrace les évolutions successives de l'artiste, depuis ses premiers pas figuratifs et ses toiles sombres et matiérées des années 1940, jusqu'à ses tableaux peints à la veille de son suicide en 1955. Sans négliger la dimension biographique, la rétrospective entend rester au plus près des recherches graphiques et picturales de Staël, afin de montrer avant tout un peintre au travail, que ce soit face au paysage ou dans le silence de l'atelier. *(cf / Crédit photo Musée d'Art Moderne)*
http://www.mam.paris.fr

Picasso, dessiner à l'infini – Centre Georges Pompidou Paris 4ème – jusqu'au 15 janvier 2024

À l'occasion de la célébration des 50 ans de la mort de Pablo Picasso, cette exposition réunit près de 1000 œuvres : carnets, dessins et gravures dont la plupart sont issues de la collection du Musée Picasso-Paris. Cette traversée de l'œuvre graphique, sorte de journal intime tenu compulsivement, dont les carnets sont les exemples les plus précieux, offre une immersion au cœur du travail du dessinateur.

Depuis les études de jeunesse jusqu'aux œuvres ultimes, le dessin est le lieu, pour Picasso, d'une invention toujours renouvelée autour des puissances du trait, allant de la ligne serpentine au dessin hachuré et aux compositions proliférantes, des nuances du pastel aux noirs profonds de l'encre. Le parcours proposé, bousculant la stricte chronologie, permet de créer des échos entre différentes périodes et met en regard des chefs-d'œuvre reconnus et des dessins présentés pour la première fois. *(cf / Crédit photo Centre Pompidou)*
http://www.centrepompidou.fr

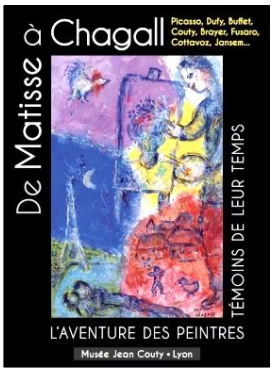
Au musée des Beaux-Arts de Lyon « Partie de bateau » - chef-d'œuvre de Gustave Caillebotte (1848-1894) - jusqu'au 11 décembre 2023

Partie de bateau, chef-d'œuvre de Gustave Caillebotte (1848-1894) et de l'histoire de l'impressionnisme, est entré dans les collections nationales au profit du musée d'Orsay. Grâce à un prêt exceptionnel, ce trésor national est présenté au public lors d'une tournée française. Le tableau est visible en premier lieu au musée des Beaux-Arts de Lyon à partir du 9 septembre, puis sera visible au musée des beaux-arts de Marseille et enfin au musée des beaux-arts de Nantes.

A la fin des années 1870, Caillebotte se laisse séduire par les effets de la peinture de plein air, caractéristique de l'impressionnisme. Il réalise plusieurs vues de jardins et un ensemble de scènes de canotage aux cadrages particulièrement novateurs font de lui l'une des figures les plus radicales du groupe impressionniste au tournant des années 1870-1880. En 1879, Gustave Caillebotte présente un ensemble exceptionnel de trente-cinq peintures et pastels à la quatrième exposition impressionniste. La plupart des œuvres représentent des scènes de sport nautique, de canotage et de loisirs en bord de rivière. La thématique est particulièrement séduisante pour Caillebotte, qui pratique lui-même l'aviron et se passionne pour ces sports nautiques importés d'Angleterre. En 1881, il acquiert une propriété en bord de Seine au Petit-Gennevilliers, face à Argenteuil, haut lieu de yachting.

Dans Partie de bateau, Caillebotte fait de l'activité sportive et du personnage du rameur en plein effort le sujet principal de son tableau, vu comme en « plan rapproché », à la différence de ses aînés impressionnistes qui font du motif un élément parmi d'autres du paysage (Monet, Renoir) ou dépeignent les canotiers avant ou après l'action (Manet). L'homme, venu directement de Paris, a ôté sa veste mais porte toujours son costume de ville (gilet, cravate, chapeau haut-de-forme) et non le maillot clair sans manche et le chapeau de paille typique des canotiers. Il s'agit bien là d'un portrait impressionniste caractéristique, où le modèle est présenté dans une activité moderne et quotidienne, dans un environnement réel et observé et non sur un fond neutre comme traditionnellement
www.mba-lyon.fr *(cf / Crédit photo MBA)*

Au musée Jean Couty L'Ile Barbe Lyon 9ème « de Matisse à Chagall, l'aventure des peintres, témoins de leur temps » jusqu'au 28 janvier 2024



Cette exposition rassemble plus d'une quarantaine d'artistes ayant participé de 1951 à 1982 au **Salon des peintres témoins de leur temps**, un des plus grands salons parisiens, dont **Jean Couty fut le lauréat en 1975.**

Une centaine de tableaux sont présentés : aquarelles, pastels, dessins, affiches et lithographies des maîtres de la peinture moderne comme **Buffet, Braque, Chagall, Cocteau, Dufy, Léger, Matisse, Picasso, Rouault, Van Dongen,** mais aussi d'autres grands artistes comme **Brayer, Couty, Cottavoz, Fusaro, Jansem,** et bien d'autres... *(cf / Crédit photo Musée Couty)*

www.museejeancouty.fr

Jean-François Larrieu (1960) est un artiste français installé dans le Pays basque. Collectionné dans le monde entier des Etats-Unis à la Chine en passant par l'Europe et le Moyen Orient, il est présenté dans les grands salons d'art contemporain à Paris, New York, Londres, Singapore, Hong Kong, Séoul, Dubaï...
Président de la Fondation Taylor, Jean-François Larrieu est un artiste qui propose une œuvre polymorphe qui marie de façon originale l'univers onirique de Paul Klee à la couleur éblouissante de Matisse. Sensible à toutes les formes

de vie qui peuplent la planète, Larrieu décrit à travers son œuvre picturale une histoire universaliste, à la fois humaniste et environnementale, une histoire de vie(s)
Artclub Gallery - 22-23, place Bellecour 69002 Lyon
https://www.artclub.fr *cf / Crédit photo Artclub)*

DISTINCTION

Une première historique aux Grands Buffets !

Le restaurant **Les Grands Buffets** a accueilli les producteurs de fromages qui ont permis d'établir le Record Guinness du plus grand plateau de fromages dans un restaurant au monde. Un diplôme consacrant leur participation au Record Guinness a été remis à chaque Maître fromager.

Les producteurs mis à l'honneur

60 producteurs maîtres fromagers étaient présents aux Grands Buffets le 28 septembre dernier pour une soirée qui leur était dédiée.

Cette soirée était organisée à l'initiative de **Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France fromager et concepteur avec Jane Privat du plateau de fromages des Grands Buffets**. Il a souhaité réunir les producteurs dont les fromages composent le plus grand plateau de fromages au monde dans un restaurant **(record Guinness).**

Monsieur **Pierre Cavalier**, directeur Général des Grands Buffets, a rappelé dans ses remerciements aux producteurs le rôle essentiel pour Les Grands Buffets du record Guinness du plus grand plateau de fromages au monde dans un restaurant ; ce record Mondial obtenu grâce à eux depuis janvier 2020, qui contribue à attirer chaque année **380 000 clients** dans le premier restaurant de France.

A cette occasion, chaque Maître fromager s'est vu remettre des mains de M. Cavalier et de Xavier Thuret un **diplôme** officialisant sa contribution au record Guinness du plus grand plateau de fromages au monde.

Cette soirée placée sous le signe de la tradition a mis à l'honneur la *Dégustation du Fromage à la Française.*

Cette tradition peu connue du grand public mais dont les initiés sont adeptes inconditionnels, marie deux savoir-faire spécifiquement français : **les fromages et le vin de Champagne**. L'effet « frisant » des bulles du Champagne agit comme une véritable jouvence

www.lesgrandsbuffets.com *(Crédit photo Monique Haehl)*

AGENDA

Idées de sorties et activités à la Cité du Chocolat et pour son Noël anniversaire et programme des festivités

Cet automne, **la Cité du Chocolat Valrhona** fera fondre de plaisir les enfants et leurs parents avec une programmation ensorcelante !

la Cité du Chocolat VALRHONA

Voilà déjà **10 ans** que la **Cité du Chocolat Valrhona** a vu le jour, avec l'ambition de faire connaître au plus grand nombre ce qui se cache derrière un carré de chocolat. Une décennie placée sous le signe du partage, de la découverte et de la gourmandise qui sera mise à l'honneur en cette fin d'année.

La magie des fêtes de Noël offre le contexte parfait pour célébrer avec panache ce dixième anniversaire chocolaté, rythmé par des **animations et des activités inédites** organisées dès le 1er décembre et qui se prolongent durant toute la période des vacances scolaires**.**

Un programme d'animation à vivre en famille et à découvrir sur leur site :
www.citeduchocolat.com
www.valrhona.com

EN SUISSE

Goûts et Terroirs Bulle jusqu'au 5 novembre 2023

23ème édition avec **300 exposants** qui vous permettront de déguster plus de **5500 produits** et spécialités régionales, nationales et même internationales. De nombreuses animations sont programmées dans **l'Arène Gourmande** pour les petits et les grands.
www.gouts-et-terroirs.ch

Mondial de la Fondue Tartegnin (VD) 17 au 19 novembre 2023

Le village de **Tartegnin** (entre Genève et Lausanne) accueille tous les deux ans un évènement original : professionnels et amateurs s'affrontent pour la réalisation de la **meilleure fondue** (base minimum **50% de Gruyère AOC**), le tout dans un village viticole de la Côte. Ambiance garantie ...
www.mondialfondue.com

EN FRANCE

Salon des vignerons Indépendants Lyon Halle Tony Garnier jusqu'au 6 novembre 2023

33ème salon où des vignerons indépendants de toute la France vous présenteront leurs domaines et, avec le verre remis à l'entrée, vous proposeront une dégustation *(avec modération)* de leurs productions. Possibilité d'achat sur place et même une livraison à domicile à Lyon et alentours.
www.vigneron-independant.com

Nos coups de cœur :

Domaine de Bilé (stand B27), une des grandes maisons familiales du **Gers** pour ses vins IGP Côte de Gascogne, ses AOC Flocs et ses Armagnacs millésimés
www.domaine-de-bile.com)

Domaine de la Haille (stand F18) pour découvrir ses nouveautés 2023 : Armagnac brut de fût, Armagnac double oaked, ainsi que le Mojito gascon et le Coq au lait
www.lahaille.com

Salon de la Gastronomie de Bourg en Bresse du 9 au 13 novembre 2023

32ème salon pour 5 jours de convivialité et gourmandise autour de **150 exposants**, **2000** produits …
A voir le Village des producteurs **Saveurs de l'Ain**, le **village italien** et les producteurs du **Val d'Aoste,** les **shows culinaires**
6 restaurants sur place afin de vous faire plaisir
www.ainterexpo.com

Mer et Vigne La Tour de Salvagny (69) du 9 au 12 novembre 2023

Produits de la mer, terroir et vignes sont de mise dans ce **salon de producteurs et d'artisans** venus de toute la France pour présenter des produits authentiques et de qualité.
26ème édition dans le cadre de la **Palmeraie** pour préparer vos achats de Noel
Nos coups de cœur :
Scarlett le Corre (stand A38) pour ses produits à base d'algues : tartare d'algues, moutardes, soupes de poissons et toutes les formes d'algues (fraiches, séchées en paillettes et même en poudre)

La truite des Pyrénées (stand A73) pour toutes les déclinaisons autour de la truite : filets fumés, œufs, rillettes, terrines ….
www.mer-et-vigne.fr

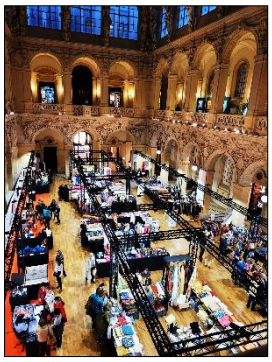
Epoquauto Lyon Eurexpo les 10,11 et 12 Novembre 2023

44ème édition, sur 80.000 m², ce salon des véhicules anciens (autos et motos) proposera dix plateaux d'exposition thématiques dont trois majeurs : **Peugeot, Talbot et Cadillac**.
Organisé par le **Club des 3A**, ce salon, qui attire de plus en plus de visiteurs venus de la France entière et même de l'étranger, est l'évènement incontournable des amateurs de véhicules anciens qui trouveront sur place également des **stands de pièces détachées**, de **véhicules restaurés à acheter**, **180 clubs auto** sans compter les **deux ventes aux enchères** (les motos le samedi et les autos le dimanche)
www.epoquauto.com

Le 16 novembre : Fête du Beaujolais Nouveau

Partager un moment de chaleur et de convivialité en famille et amis autour d'un verre de ce vin joyeux, croquant et attachant.
Comme tous les ans **depuis 1951**, **le troisième jeudi du mois de novembre** voit la mise en perce des tonneaux de ce vin primeur. Cavistes, restaurateurs et commerçants pourront vous faire déguster le nouveau millésime dans plus de **100 pays à travers le monde**.
Bien entendu la région lyonnaise et notamment le **Beaujolais** organise de nombreux évènements festifs mais *à consommer avec modération*.
https://rendez-vous.beaujolais.com
www.beaujolaisnouveau.fr

Silkinlyon : la fête de la soie du 16 au 19 novembre 2023



Dans le cadre du **Palais de la Bourse à Lyon**, les métiers et des produits de la soie seront mis à l'honneur : tissus au mètre, accessoires en soie seront proposés par **30 maisons historiques** et **créateurs actuels.**
Vous pourrez aussi découvrir les étapes de fabrication d'un carré de soie.
Redécouvrez la soie sous toutes ses formes et préparez vos achats de Noël pour trouver des cadeaux originaux. *(Crédit photo Monique Haehl)*
www.silkinlyon.com

Salon ID Art Lyon Confluence les 18 et 19 novembre 2023

Le plus grand marché d'**artisans** et de **créateurs régionaux** est de retour à la **Sucrière** pendant le temps d'un week-end.
Plus de **200 savoir-faire** seront réunis dans ce salon : ébénistes, maroquiniers, bijoutiers, créateurs de mode, céramistes, peintres, souffleurs de verre etc…
Id Art a été choisi par la ville de Lyon pour valoriser son label ***« Fabriqué à Lyon »***
Une raison supplémentaire pour visiter ce salon et faire vos emplètes de Noël.
www.market-prod.com

La vaisselle des chefs : Lyon les 25 et 26 novembre 2023

Mettez vos petits plats dans ceux des grands chefs !
L'Hôtel de ville de Lyon prête ses salons majestueux pour cette nouvelle édition qui célèbre **l'art de la table à la française** : les grands chefs de la région vous proposent en **vente directe** leur vaisselle qui transmet ainsi une part de l'histoire de leur maison.
Les chefs 2023 : **Jean Sulpice** (Auberge du Père Bise), **P. Bocuse, M. Vianney** (la Mère Brazier) entre autres !!!
Le succès habituel devrait être au rendez-vous et la patience sera de rigueur pour accéder aux différents stands.
www.lavaisselledeschefs.com

Exposition Van Cleef et Arpels du samedi 25 novembre au 3 décembre 2023 - intercontinental Hôtel-Dieu Lyon

Entreprise du Patrimoine Vivant engagée de longue date dans la transmission des métiers et des savoir-faire de la joaillerie, **Van Cleef & Arpels** renouvelle son initiative ***«de Mains en mains »*** pour une **troisième édition** à destination des jeunes, des adultes en reconversion et du grand public. Au cours de cet événement qui a lieu du **25 novembre au 3 décembre 2023** à l'InterContinental Lyon – Hôtel-Dieu, les participants ont l'opportunité de suivre un **Parcours Métiers** en compagnie de différents artisans experts en joaillerie, assister aux cours, conférences et ateliers de L'École des Arts Joailliers et découvrir une exposition de pièces historiques et contemporaines de la Maison. *(Crédit photos Monique Haehl)*

https://demainsenmains.vancleefarpels.com

https://www.vancleefarpels.com/fr/fr/home.html

Foire Gastronomique de Dijon jusqu'au 13 novembre 2023

92ème édition pour cette foire gastronomique qui se tient au **Parc des expositions de Dijon**.
Moment populaire et convivial, les visiteurs ont l'habitude de venir oublier la grisaille du quotidien pour se plonger dans le monde de la **gastronomie et du vin**.
On y découvre des vendeurs de produits et accessoires de cuisine guidés par les concours comme celui du **jambon persillé,** la **journée Bernard Loiseau *et des* nocturnes** (au nombre de 5) toujours très appréciés.
La star cette année est le vin avec un concours inédit des chardonnay et pinot noir dans le cadre de **Vinidivio** (du 10 au 13 Novembre) qui est de retour après 4 années d'absence.
www.foirededijon.com
www.dijon-congrexpo.com

Salon du chocolat à la Cité Internationale Lyon du 10 au 12 novembre 2023

Venez à la rencontre de nombreux participants venus de tous pays et profitez de nombreuses animations gratuites : démos de recettes par les plus grands chefs, défilés de robes en chocolat, conférences, expositions et happenings (dans la limite des places disponibles).

https://lyon.salon-du-chocolat.com

Chers amis et internautes, retrouvons-nous vite pour préparer les fêtes de fin d'année…

Très cordialement,

Monique et Frédéric Haehl

(Gers août 2023 - 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 »