(crédit photos Monique Haehl)

NOËL 2022

►ACTUALITES FRANCE-SUISSE◄

L'Edito de la rédaction

L'été a joué les prolongations ces dernières semaines, l'esprit de Noël est là avec, toutes proches, les vacances de fin d'année propices à de nouvelles escapades en famille, entre amis ou en solo. Offrons-nous de petits plaisirs à partager, décorons notre intérieur avec des objets anciens qui nous sont chers, chargés de souvenirs, dénichés dans un carton oublié, quelques bougies, une table raffinée qui ravira nos invités, mais surtout cuisinons « home made » avec de bons produits de proximité gourmands préparés de façon traditionnelle, c'est ce que nous aimons...les boutchous trépignent déjà d'impatience, et comme chaque année, la magie de Noël fera briller leurs yeux...
Retrouvons-nous, et abordons 2023 sereinement.
Joyeuses fêtes à tous ! Monique et Frédéric Haehl

ESCAPADES HIVERNALES

Pays du Mont-Blanc

Partez à la découverte des **14 villages du pays du mont Blanc dont 12 stations** : Chamonix Mont Blanc, Combloux, Les Contamines-Monjoie, Cordon, Les Houches, Megève, Passy, Praz sur Arly, Saint Gervais Mont Blanc, Sallanches, Servoz et Vallorcine.

Toutes ces stations fourmillent d'idées pour combler vos envies de sensations fortes, de nature, d'art de vivre à la montagne ou d'une bouffée de culture au milieu des sommets.
C'est l'occasion rêvée de s'initier à la **trottinette sur neige** à Combloux ou à Megève, une **balade de chiens de traineaux** à Saint Gervais, **dévaler les pistes** aux Contamine Montjoie, **du parapente** à Cordon et Praz sur Arly, ou **vol en montgolfière** à Praz sur Arly, la **descente de la vallée blanche ou l'Aiguille du Midi** à Chamonix de quoi combler vos envies d'adrénaline.
(crédit photos escapades Mont-Blanc

Si vous préférez la nature, c'est le moment de vivre une **balade en raquettes** avec « nuit sous le tipi » à Megève et Cordon, une **virée à cheval en traineau** aux Contamines Montjoie. Les circuits balisés vous permettent de bons moments au milieu de grands espaces pour profiter de la nature. Bien sûr après tous ces efforts, le réconfort : la cuisine de montagne roborative va vous combler : **fondue, raclette, crozets, tartiflette, le farçon de Chamonix** (plat composé de pommes de terre râpées, lard, pruneaux, raisins de Corinthe, crème et œufs)**, charcuteries**

locales, tarte aux myrtilles sont les classiques mais aussi la gourmandise n'est pas oubliée : chocolatiers à Megève, confiseurs à Sallanches……

Enfin l'après-midi, une bonne séance de bains bouillonnants et chauds aux **Thermes de Saint Gervais** vous décontractera : bassins d'eau thermale à différentes températures, saunas, bains de vapeur, ateliers de relaxation, tisanerie, luminothérapie …. (www.thermes-saint-gervais.com) ou une **bouffée de culture** en visitant les nombreuses chapelles et églises pour se retrouver face à **Matisse** et à **Chagall** à **Passy**, et aux maîtres du **baroque** à **Cordon**.
Sans oublier les musées comme celui **des Arts Sacrés** à **Saint Gervais, des Cristaux** à **Chamonix,** ou **des expositions de « Streets art » et d'art contemporain** dans de nombreux villages.
De nombreux rendez-vous festifs seront organisés durant tout l'hiver comme la **coupe du monde de télémark** (jeunes de 7 à 16 ans) les **32ème « montgolfiades »** internationales à **Praz sur Arly** les 7 et 8 janvier 2023, le **slalom du Kandahar** aux Houches le 4 février ou **la fête des Lutins sculpteurs** à Passy le 5 février. Retrouvez tous ces évènements sur le site dédié www.escapadesmontblanc.com

La Gruyere

Passé Vallorcine, la descente en Suisse vers Martigny par une route en lacets vous fera découvrir les forêts et les vignobles sur des plateaux escarpés mais bien orientés.

*Direction la Gruyère**…***

Connue dans le monde entier pour l'excellence de sa production fromagère **(fromage élu le meilleur du monde), la Gruyère** est avant tout une région nichée au cœur de la Suisse près de la ville de **Bulle**.
La ville pittoresque de **Gruyères** située au pied des Préalpes **(canton de Fribourg)** a gardé tout son attrait ancien : une rue centrale bordée par des maisons médiévales, ses pavés et sa fontaine vous invitent à une douce flânerie : boutiques, magasins divers, restaurants. Gruyères a gardé le sens des traditions : les « Désalpes », la « Bénichon », le festival de la crème double, festivals et concerts ; A ne pas manquer en ce moment de fêtes, la visite nocturne de la ville .

Au bout de cette rue centrale, sur un promontoire trône le château de Gruyère avec ses huit siècles d'architecture, d'histoire et de culture, magnifiquement entretenu où vous pourrez découvrir de magnifiques expositions temporaires (www.chateau-gruyeres.ch)
La région de Gruyère regorge de promenades magnifiques comme le lac de la Gruyères, ses pistes de VTT et de randonnées, ski de fond, ski alpin et autres activités hivernales comme les patinoires, chiens de traineaux… Sans oublier le **wellness, aux Bains de Charmey,** (www.bainsdelagruyere.ch) présent comme partout dans les stations suisses. *(crédit photos Monique Haehl)*

Mais le point fort de cette région reste la gastronomie : véritable berceau de la tradition fromagère, c'est ici que sont produits les deux fromages emblématiques que sont le Gruyères **AOP** et le **Vacherin fribourgeois AOP**, base indispensable de l'excellente fondue dite moitié-moitié *(ndlr : « moit-moit » pour les initiés)* à déguster à la maison du Gruyère (www.lamaisondugruyere.ch) ou restaurant **Le Fribourgeois** à **Bulle** *(il est prudent de réserver)*, sans oublier le **train-fondue** (www.tpf.ch.)

Une autre spécialité locale est le chocolat dont la **Maison Cailler** à **Broc** *(située à quelques kms)* en est l'un des meilleurs représentants

et dont nous avions déjà parlé (www.cailler.ch) avec son musée, ses démonstrations et surtout ses dégustations
Une région à découvrir d'urgence pour un dépaysement total www.la-gruyere.ch

Une adresse recommandée pour y séjourner : l'hôtel restaurant le **Gruyérien** à **Morlon** .
Petit hôtel familial de 14 chambres, situé dans la campagne gruérienne, loin des grands axes touristiques, c'est notre **étape préférée à prix raisonnable** quand nous venons dans cette région. De plus un petit déjeuner exceptionnel avec toutes les spécialités régionales (charcuteries locales, fromages frais, œufs du terroir, fruits de saison, et même les meringues, à la double crème, absolument délicieuses) constituant un vrai brunch compris dans le prix de la chambre. Ajouter à cela une cuisine du terroir avec du gibier en saison, plats régionaux et autres poissons du lac…Une étape délicieuse (www.legruyerien.ch) *(crédit photo Monique Haehl)*

LES MARCHES DE NOËL

Toujours le même plaisir à retrouver l'ambiance chaleureuse des marchés de Noël où vin chaud, chants de Noël, senteurs de pain d'épices, de cannelle, et lumières scintillantes font que la magie opère chaque année, et toujours avec la même intensité.

En Région Auvergne Rhône Alpes :

Depuis le 26 novembre, le traditionnel marché de Noël s'est installé jusqu'au **24 décembre, Place Carnot à Lyon** avec **90 chalets**. Décorations, artisanat, jouets, produits festifs et du terroir, cadeaux : chacun y trouvera son bonheur.
https://www.marche-noel-lyon.com/

La 2ème édition du Marché de Noël du **Grand Hôtel-Dieu** s'est installée **cour Saint Henri** et s'est agrandit cette année avec **35 exposants.** Les 2 partenaires du Grand **Hôtel-Dieu,** le **Village des Créateurs** et **Lyon Can Do It**, ont sélectionné le meilleur des créateurs lyonnais pour trouver des petits cadeaux de Noël originaux, responsables et qualitatifs !

https://www.lyon-france.com/l-agenda/fetes/marche-de-noel-du-grand-hotel-dieu
www.grand-hotel-dieu.com *(crédit photos Monique Haehl)*

Liste des marchés de Noël dans la région lyonnaise sur le site :
https://www.lyon-france.com/l-agenda/bon-plan/les-marches-de-noel-de-la-metropole

En France :

A découvrir aussi ceux de Colmar, Strasbourg, Paris, Lille, Metz, Annecy, Bordeaux, Nantes, Marseille, Lectoure, Gimont, St Jean de Luz…
https://www.marches-noel.org

En Suisse :

A Berne

Tradition vieille de plusieurs siècles, les marchés de Noël en Suisse sont très animés surtout le soir où les riverains, après le travail, viennent se régaler des spécialités locales et de vin chaud.
De Gruyères, une cinquante de kms vous emmène à Berne, capitale fédérale de la Suisse. Ville chère à notre cœur*, (ndlr)* elle abrite une architecture très bien conservée, une rue centrale bordée d'arcades, des magasins superbement décorés et bien achalandés, des fontaines jalonnant le parcours et bien sûr des bâtiments qui témoignent de l'amour des Bernois pour les belles choses.

L'odeur du pain, des épices, des amandes grillées, du vin chaud nous rappellent que c'est le moment de L'Avent et des marchés de Noël. Il y en a 7, répartis dans toute la ville, mais cette année, nous avons choisi de vous présenter celui situé dans le parc **« Kleine Schanze » au pied du Palais Fédéral**. Dans ce parc, dominant la rivière l'Aar et la ville basse, une soixantaine de cabanes ont été installées présentant des spécialités du monde entier, une cabane à fondue *(y compris maintenant une fondue végan à base de pois chiche surprenante !!!)* et des animations pour les enfants et adultes.

Chaque semaine, des designers différents exposent leurs réalisations et il faut absolument faire la balade au pied du Palais Fédéral qui vous vous enchantera pour sa vue splendide jusqu'au **massif des Alpes** au loin.
www.bern.com

En revenant vers la France, il faut impérativement s'arrêter à Montreux pour visiter l'un des plus beaux marchés de Noël *d'Europe.*

Classé parmi **les plus beaux d'Europe**, le Marché de Noël de **Montreux** apporte chaque année un supplément de féérie sous les **palmiers de la Riviera**. Pendant un mois, les bords du lac accueillent ainsi plus de **170 marchands**, artisans et restaurateurs installés dans des chalets illuminés.

Cette année, l'invité d'honneur est **Philippe Geluck** qui a installé le long de la promenade ses **chats géants en bronze** avec ses pointes d'humour habituel.
En dehors des chalets classiques proposant décorations de Noël, crèches, santons, cadeaux en tout genre, nous avons particulièrement apprécié deux artisans français :

L'entreprise « Surpiqure » située dans les **Hauts de France**, spécialisés dans le **travail du cuir**. Fondée par deux amoureux du cuir, ils présentent une gamme très belle de bracelets en cuir pour homme et pour femme avec cette petite touche d'artisanat qui fait de chacun une pièce unique et discrète au bras de celui qui a la chance de le porter.
www.surpiqure.com

L'autre artisan découvert lors de notre passage est du Sud-Ouest de la France, près de **Bayonne** : **« les Sauvages Modernes »,** entreprise fondée par la famille **Parrouffe** fabriquant des planches de présentation culinaire mesurant de 20 cm à près de 2 m (pour les buffets) *(crédit photos Monique Haehl)*

Travaillant des bois centenaires récupérés, ils magnifient les veinages, nœuds et fissures pour raconter l'histoire passée des bois utilisés.
www.les-sauvages-modernes.com

Ce ne sont que deux exemples qui ont retenu notre attention pour la qualité exceptionnelle de leur travail et leur accueil particulièrement sympathique.
Ne pas oublier de passer dans la grande halle centrale pour déguster, assis sur des tables en bois, les spécialités servies par des commerçants locaux, comme la saucisse aux choux ou la traditionnelle fondue, raclette ou tartiflette
(crédit photos Monique Haehl)

www.montreuxnoel.com

Et aussi les ravissants marchés de Noël de Lausanne, Baden, Bâle, Coire, Lucerne, St Gall, Thoune, Genève, Zurich, très authentiques avec chacun leur charme spécifique.
Vous trouverez toutes les informations nécessaires des autres marchés de Noël en Suisse sur le site :
www.myswitzerland.com/fr-fr/decouvrir/villes-culture/listicles/marches-de-noel *(crédit photos Monique Haehl)*

LES PRODUITS FESTIFS

Un vinaigre d'exception

Au cœur du Narbonnais, territoire viticole audois, **l'Atelier du Vinaigre**, créé par **Laurent Faure** en 2013, l'enfant du pays, produit des vinaigres artisanaux selon la méthode **« d'Orléans »** sans additif, ni procédé industriel. Classiques ou aromatisés, balsamiques **jusque 12 ans d'âge**, ces « vins aigres » s'accompagnent de toute une gamme de condiments sous la marque **Granhota**.

Le vinaigre balsamique représente les 2/3 des ventes chez **Granhota**. Ce véritable **best-seller** de l'entreprise s'est forgé une réputation au sein de toute la profession, restaurateurs, épiceries fines, traiteurs, cavistes, boutiques touristiques, soit près de ***400 revendeurs.***

Granhota propose une vingtaine de vinaigres avec chacun leur spécificité.

des vinaigres balsamiques *(nature, muscat, balsamique pomme, balsamique figue) , des* ***vinaigres de vins*** *(réserve, muscat, noix),* ***des vinaigres aromatisés aux fruits*** *(citron de Menton, framboise, miel de Narbonne),* ***des vinaigres aromatisés aux épices*** *(poivre de Tasmanie, poivre du Népal, poivre de Madagascar, poivre de Kampot, badiane gingembre, safran des Corbières, thym),* ***des vinaigres bio*** *(blanc, rouge, cidre, romarin).* *(crédit photos Granhota)*

Revendeur Quai des Oliviers 29 quai St Antoine 69002 Lyon et Mora Primeur à Megève

Boutique en ligne : https://granhota.com

Recette gourmande Granhota par Laurent Faure avec la participation du Chef Pierre Augé :

Muffins tomates confites et moutarde Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 125 g de beurre
- 20 g de parmesan
- 12,5 cl de lait
- 6 tomates confites
- ½ sachet de levure chimique
- 1 c.a.s de moutarde forte
- Brins de ciboulette et Feuilles de basilic
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le parmesan et une pincée de sel. Fouetter légèrement les oeufs, puis ajouter le lait, le beurre fondu et la moutarde "Atelier du Vinaigre". Ajouter le tout au premier mélange et remuer énergiquement. Ajouter les tomates confites et les herbes puis mélanger. Verser la préparation dans des caissettes en papier disposées dans des moules à muffins. Veiller à ne pas remplir entièrement. Enfourner pour 15 à 20 minutes.

La volaille de Bresse

Pattes bleues, plumage blanc, crête rouge, la véritable cocarde de Bresse se doit d'être servie sur la table du réveillon et ou de Noël.

Reconnu depuis 1957 comme un **produit d'exception** méritant son AOC, la volaille de Bresse est élevée dans les trois départements : **Ain, Saône & Loire et Jura** soit un triangle d'or de **3536 km².**

Son régime royal est très exigeant : chaque poulet doit disposer de 10m² de parcours herbeux où il doit trouver 1/3 de son alimentation, le reste fourni par l'éleveur en produits laitiers et céréales, ceci pendant 4 mois au minimum pour les poulets, 5 mois pour les poulardes et 8 mois pour les chapons. Puis elles sont placées dans une épinette, sorte de cage, engraissées avec une pâtée composée de farine de maïs et de lait pour cette période d'affinage.

On comprend aisément pourquoi les **volailles de Bresse** ont une chair si moelleuse et goûteuse qui reprend bien la devise de l'interprofession : *« goûtez la différence et savourez l'excellence »*

Elles fêtent cette année les **160 ans des « Glorieuses »,** marché tournant dans toute la région de production avec concours de la meilleure volaille

Cette année, en période de grippe aviaire, il est fortement conseillé de passer commande à votre boucher ou volailler et n'hésitez pas à lui demander conseil pour la cuisiner juste et à votre goût.

www.pouletdebresse.fr

Le plateau de fromages

La composition idéale de votre plateau de fromages des fêtes est pour nous :

- *Appenzell et Gruyère suisse*
- *Saint Marcellin et rigotte de Condrieu*
- *Bleu de Sassenage et fourme de Montbrison*
- *Saint félicien*
- *Et bien sûr le fromage d'Abondance*

Ce dernier est issu du lait cru de vaches de race **Abondance** (la vache emblématique de la vallée d'Abondance) qui ont pâturé dans les montagnes de la **Haute Savoie** (val d'Abondance, Aravis et pays du Mont Blanc).
Avec sa pâte souple et fondante, mariée à son goût fruité avec de légères notes de noisettes, ananas ou abricot, l'Abondance dévoile une grande finesse en bouche.
Il est produit par **75 fermiers et une douzaine de fruitières**. Il a obtenu en 1990 **l'Appellation d'Origine protégée (AOP)**
Il se consomme aussi bien en plateau que fondu, en salade ou pour l'apéritif en bâtonnets, accompagné de vin blanc type chasselas, de crémant de Savoie ou même de vin rouge ou de bières.
Cuisiné, il excellence dans un risotto de crozets ou dans la composition du Berthoud accompagné de pommes de terre. *(crédit photo Frédéric Haehl)*
www.fromage.fr/produit/abondance

Les incontournables bûches de Noël de la maison Sève à Lyon

Comme tous les ans, la **créativité de Richard Sève**, maître chocolatier et de ses équipes nous surprend toujours.
Cette année, le thème choisi est ***« la botanique »*** : Richard Sève, botaniste-explorateur, répertorie scrupuleusement lors de ses voyages ses découvertes de végétaux et les consigne dans des **carnets** mis à la disposition de son fils **Arthur** pour construire une **collection** de pâtisserie et de chocolats.
Cette connaissance des végétaux permet ainsi de chercher les ingrédients les plus exceptionnels aux quatre coins du monde.

Ainsi **la collection Noël 2022** est constituée de **8 bûches** dont les plus originales (*selon nous*) :
« la pâtissière Botaniste », d'une douceur extrême avec un cœur d'ananas rôti dans une gelée de fruit de la passion, biscuit japonais et ganache montée à la vanille de Madagascar
« la pâtissière Kiku », biscuit moelleux au chocolat noir, subtil crémeux, onctueuse mousse au chocolat noir sur un croustillant au chocolat

« la pâtissière Perlée Boisée » qui allie les saveurs de la châtaigne, notes de fruit confit de citron, biscuit moelleux à la farine de châtaigne et éclats de marrons glacés.
Toutes ces bûches délicieuses sont disponibles en *version 6 personnes* et en *bûchette individuelle* dans les boutiques **SEVE** réparties sur toute la métropole de Lyon ainsi qu'à Limonest, Craponne et Champagne-au-Mont-d'Or.
(crédit photos Monique Haehl)
Voilà de quoi surprendre et régaler vos invités lors des fêtes de Noël.

Ne pas oublier aussi les sublimes chocolats et paillottes pour accompagner dignement le café
Idée de sortie : visitez le Musco (musée du Chocolat) dans leur atelier de Champagne-au-Mont d'Or
www.chocolatseve.com

Les papillotes de Noël **Révillon Chocolatier,** 40 ans de papillotes de qualité et gourmandise de Noël par excellence !

Vous aimez le chocolat de qualité ? Ça tombe bien, chez Révillon, c'est leur savoir-faire depuis 1898 !

Vous voulez promouvoir le savoir-faire français ? Ils défendent fièrement leur région de Roanne (*dans la Loire, pour les non-initiés*)

Tous les gourmands trouveront leur bonheur que vous soyez adepte du **chocolat blanc**, du **chocolat au lait**, ou encore du **chocolat noir**, vous trouverez certainement une papillote à votre goût ! Cœurs pralinés gourmands, ganaches ou encore cœurs fondants, Accompagnées de leurs célèbres messages, elles sont parfaites pour partager de bons moments durant les fêtes de fin d'année.

Vous aimerez également leurs papillotes iconiques qui perpétuent les rituels de Noël : truffes en chocolat, **escargots** et **rochers au praliné**, **pâtes de fruits**, et bien d'autres ! Les plus gourmands se laisseront aussi surprendre par leur collection féérique aux textures délicieuses. Enfin, les plus fins palais trouveront leur bonheur parmi leurs sachets fins gourmets et leurs origines finement sélectionnées. . *(crédit photos Révillon)*

www.revillonchocolatier.fr

AGENDA GOURMAND

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

LES EXPOSITIONS

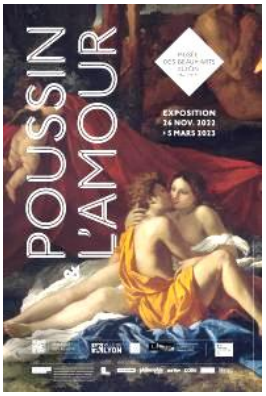
Nouvelle exposition permanente au Monastère Royal de Brou à Bourg-en Bresse

Changez votre regard sur les sculptures du Moyen Âge ! La présentation de la riche collection de sculptures de Bourg-en-Bresse et de ses environs visibles dans **l'ancien réfectoire** fait peau neuve. Le monastère abrite en effet le plus exceptionnel ensemble de sculptures de l'Ain, **du 11ème au 16ème siècle.** Exposées dans une scénographie chaleureuse et un éclairage adapté, ces œuvres révèleront **la piété et la vie quotidienne au Moyen Âge et à la Renaissance**. Vous y découvrirez des sculptures nouvellement sorties des réserves ou restaurées : chapiteaux romans et gothiques, Vierge en majesté, Mise au Tombeau, retable des Clarisses, ou le Saint Crépin réparant une chaussure. *(cf Monastère Brou et crédit photos Monique Haehl)*

*Le **Monastère Royal de Brou** fête l'anniversaire des **100 ans** de l'installation du musée au sein de son monument avec un programme très riche s'étendant sur toute l'année 2023 est à votre disposition sur le site du programme sur le site du musée :*

www.monastere-de-brou.fr

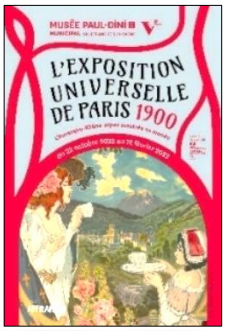
Musée des Beaux-Arts de Lyon, exposition « Poussin et l'amour » jusqu'au 5 mars 2023



Le génie de Nicolas Poussin n'a pas encore livré tous ses secrets. L'artiste est toujours considéré comme le maître de l'école classique française, l'archétype du peintre-philosophe.
C'est grâce au thème de l'Amour, -qui a rarement été aussi central dans l'œuvre d'un artiste-, que l'exposition fera découvrir un Poussin inconnu, séducteur et séduisant, qui s'est fait remarquer par l'hédonisme titianesque de ses premiers tableaux romains, où les modalités de la domination de l'Amour sur les hommes comme sur les dieux sont déclinées et mises en scène à travers les mythes de l'antiquité gréco-romaine. L'Amour a constitué un sujet et une inspiration constante pour l'artiste, jusqu'aux derniers chefs-d'œuvre, méditations picturales sur les ressorts de la puissance inflexible de l'Amour, aussi bien créatrice que destructrice. Bien loin de l'image austère du peintre-philosophe, qui s'est imposée pour le grand public, il faut aujourd'hui montrer un Poussin sensuel, voire érotique, mais aussi peintre-poète proposant une méditation profonde sur la puissance universelle et tragique de l'amour. *(cf Musée des Beaux-Arts de Lyon)*

www.mba-lyon.fr

L'Exposition Universelle de Paris 1900, l'Auvergne Rhône Alpes montrée au monde, au Musée Paul Dini, jusqu'au 13 février 2023



D'avril à novembre 1900, Paris accueille sa cinquième Exposition universelle. Durant sept mois, **51 millions de visiteurs** déambulent au travers les **112 hectares** qu'occupe l'Exposition. L'exposition d'aujourd'hui au musée municipal Paul-Dini souhaite témoigner de l'implication des **acteurs d'Auvergne-Rhône-Alpes**, tant artistiques qu'industriels, qui ont assuré le succès de la représentation régionale. Ils exposent non seulement dans le domaine des beaux-arts – peintures, gravures, sculptures –, mais aussi au niveau décoratif ou industriel – soierie et rubanerie, armes et cycles, horlogerie, orfèvrerie, vitrail, instruments de musique, sans oublier la photographie et le cinéma.

L'exposition présente les acteurs récompensés, dont certains sont représentés dans la collection du musée. Sont exposées environ **160 œuvres**, sculptures, objets décoratifs, affiches, photographies, films, avec des prêts provenant de collections privées mais aussi de collections publiques, parmi lesquelles le musée d'Orsay, le Petit-Palais à Paris, la Cinémathèque française-musée du Cinéma, le musée national de la musique, l'Institut Lumière, les musées de Lyon, Grenoble, Amiens… *(cf Musée Dini/crédit photos Monique Haehl)*

Il s'agit de la première exposition consacrée à la représentativité du territoire d'Auvergne-Rhône-Alpes à l'Exposition Universelle de Paris 1900.

www.musee-paul-dini.com

Fondation Pierre Gianadda à Martigny – Henri Cartier Bresson et la Fondation Pierre Gianadda – prolongation jusqu'au 21 février 2023

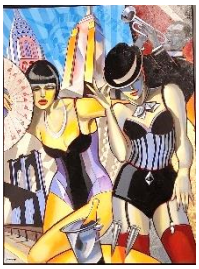
Organisée avec la collaboration de la **Fondation Henri Cartier-Bresson**, l'exposition met en valeur des œuvres majeures de l'un des **plus grands photographes du 20ème siècle**. Les images ont été choisies parmi les nombreux clichés de voyages et les portraits d'artistes issus de la **Collection Szafran** de la Fondation Pierre Gianadda : pérégrinations des années 1930, regards sur la France, voyages en Inde et au Mexique, face-à-face avec **Pierre Bonnard, Henri Matisse, Alberto Giacometti**, et tant d'autres. L'exposition rappelle aussi les liens étroits noués entre Henri Cartier-Bresson et Léonard Gianadda.

L'exposition Cartier-Bresson se poursuit dans la Galerie du Foyer de la Fondation, avec des photographies plus intimes. Sous forme de portraits, elles racontent les amitiés partagées par Henri Cartier-Bresson et Sam Szafran. Une autre facette de cette collection unique. *(cf et crédit photo Fondation Gianadda)*
www.gianadda.ch

Exposition Stéphane Gisclard à la Galerie Estades jusqu'au 7 janvier 2023

« Stéphane Giscard est un artiste étonnant influencé par le **cubisme**. Il a su forger son style, notamment au travers d'une maîtrise exceptionnelle de l'ombre et de la lumière. Ses tableaux, qui mettent à l'honneur la femme, nous entraînent à **l'époque des Année Folles**, tout en gardant une touche extrêmement mode » (Michel Estades)

La puissance et la pureté de son trait n'est pas sans rappeler la **période Art Déco** qu'il affectionne tout particulièrement. De son imagination foisonnante, naissent des **huiles sur toile** et des **pastels**, mais aussi des œuvres réalisées en collaboration avec les émaux de Longwy. En 1995, il reçoit le Grand Prix du 36e Salon International d'Arts Plastiques de Béziers. Stéphane Gisclard expose en permanence depuis 2006 sur les 4 sites de la **Galerie Estades, à Paris, Lyon, Toulon, et Baden-Baden (Allemagne)**. Ses toiles se trouvent dans de nombreuses collections en France, Allemagne, Russie, Italie, Belgique, Espagne, Angleterre, et aux Etats-Unis. *(crédit photos Monique Haehl)*



A découvrir également jusqu'au 7 janvier les bronzes de Chantal Porras, une visite s'impose à la galerie pour de belles découvertes artistiques.
www.estades.com

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

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

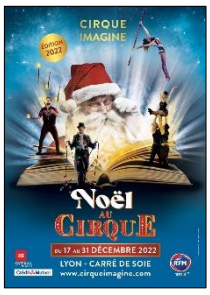
Musée Lugdunum et théâtres romains l'exposition Lyon
« Spectaculaire, le divertissement chez les Romains » jusqu'au 11 juin 2023
https://lugdunum.grandlyon.com

Exposition à la Sucrière à Lyon, l'exposition « Toutankhamon. À la découverte du Pharaon oublié » jusqu'au 24 avril
www.expo-toutankhamon.com

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

www.madparis.fr
Fondation Baur jusqu'au 12 février 2023 « le secret des couleurs »
Céramiques de Chine et d'Europe du 18ème siècle à nos jours
www.fondation-baur.ch

SORTIR



Anastasia et David Massot présente le **Cirque de Noël**, show de 1 h 45 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

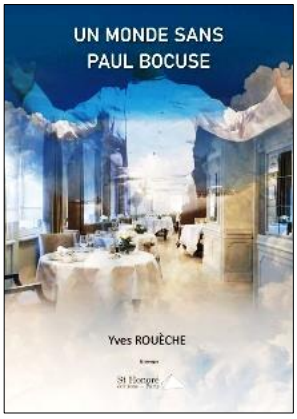
Nouveauté 2022 : **Sacré Cirque** destiné aux enfants. Show familial, les artistes proposent un retour aux racines du cirque (sans animaux) : funambules, acrobates, magiciens, clowns et danseuses.
NB : ***Uniquement pendant les vacances scolaires de la Toussaint, Février et Pâques.***
www.cirqueimagine.com

IDEES CADEAUX

Mode…

Vous trouverez chez **Nathalie Chaize** une gamme raffinée d'accessoires (sacs, bijoux, ceintures) en harmonie avec les tenues de fêtes de sa collection automne/hiver 2022.
Un large choix dans sa boutique située :
11, quai Général Sarrail Lyon 6ème *(crédit photo Nathalie Chaize)*
www.nathaliechaize.fr

Livres…



Un Monde sans Paul Bocuse, un roman historique, doublé d'une saga familiale, qui embarque le lecteur dans la grande cuisine française du XXe siècle. En septembre 1944, Paul Bocuse s'engage volontairement dans l'Armée française de la Libération du général de Gaulle. Grièvement blessé en Alsace, il décède un mois plus tard.

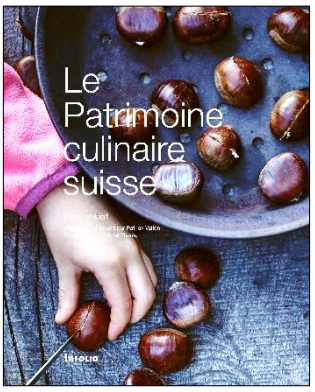
Un Monde sans Paul Bocuse est un roman historique qui raconte la saga de la famille Meunier, une longue lignée de cuisiniers, installés à Condrieu, au sud de Lyon. En 1910, un drame familial provoque la fuite du père, Georges, qui va exercer son talent de cuisinier pour les grands de ce monde avant de sombrer dans l'alcoolisme.

Après la Seconde Guerre mondiale, son fils, Jean, formé par les plus grands chefs de l'époque, s'installe à Dijon, où il connaît un destin fabuleux et fait de la capitale des ducs de Bourgogne, la nouvelle capitale mondiale de la gastronomie.

« Au travers de l'histoire de Georges Meunier, je voulais embarquer le lecteur dans la grande cuisine française de la Belle Époque et de l'entre-deux-guerres, en France et à l'étranger, sur terre comme sur mer. Au travers de celle de son fils, Jean Meunier, je voulais rendre hommage à Paul Bocuse et a tout ce que cet homme a apporté à la cuisine française. Mais son œuvre est telle que j'ai dû me résoudre à le faire mourir à la première page » Yves ROUÈCHE, auteur.

Yves Roueche a déjà publié deux ouvrages (« *Gastronomie Lyonnaise » avec d'authentiques recettes et « Histoire de la Gastronomie Lyonnaise »), aujourd'hui avec ce roman, il investit un nouveau genre littéraire.* Auteur culinaire, chroniqueur gastronomique, conférencier, et historien de la gastronomie lyonnaise et française, c'est un passionné de cuisine, vin et gastronomie, qui met sa passion au service du grand public.

Le Patrimoine culinaire suisse



Paul Imhof, journaliste culinaire et écrivain alémanique a relevé le défi de rassembler en un seul volume l'essentiel du patrimoine culinaire suisse : **450 entrées, plats, desserts, boissons et autres produits typiques de toutes les régions suisses.**
Il a réussi à ancrer chacun de ces délices dans son contexte géo-historique en sillonnant pendant de nombreuses années le pays, interrogeant des artisans, des cultivateurs désireux de ressusciter des espèces oubliées, des chocolatiers, des industriels et des restaurateurs.
L'association Patrimoine Culinaire Suisse, en collaboration avec la **Maison d'Edition Infolio** a permis de proposer ce volume exceptionnel relatant l'évolution des coutumes alimentaires suisses. Une bonne idée de cadeau gourmand
Disponible en Suisse et en France
www.infolio.ch

Les ouvrages des Prix Eugénie Brazier 2022 : pour la transmission du patrimoine culinaire des femmes :

- Grand Prix Eugénie Brazier *« Méditerranée, voyage dans les cuisines » de Mireille Sanchez*
- Prix de l'Iconographie et de l'image *« Ecosse » de Sarah Lachhab et Aurélie Bellacicco*
- Prix du Roman et de l'Essai Gourmands *« Tiens, Mange ! Tu aimes ? » de Marie Bescond-Kophides*
- Prix de la Francophonie et d'ailleurs *« Ikaria » de Meni Valle*
- Prix spécial du Jury *« Recettes sans courses » de Stéphanie de Turckheim*

www.amiseugeniebrazier.fr

DISTINCTIONS

Le meilleur fromage du monde est un gruyère bernois : Michael Spycher

Le Bernois **Michael Spycher** a remporté avec son **Gruyère AOP le championnat du monde de fromage**, qui se déroule tous les deux ans à **Madison**, aux Etats-Unis. Le "Gallus Grand Cru" de la fromagerie st-galloise Hardegger a pris la deuxième place.

Il s'agit du **deuxième titre** de meilleur fromage au monde décroché par **Michael Spycher** au **"World Championship Cheese Contest"** après celui de 2008. Le jury a départagé 3667 fromages, classés dans plus de 100 catégories. Les vingt meilleurs, toutes catégories confondues, ont accédé à la finale.

Les fromages suisses se sont distingués dans de nombreuses catégories, remportant au total sept médailles d'or, dix d'argent et sept de bronze.
https://www.gruyere.com/accueil

La meilleure tarte à praline du monde est celle de la PATISSERIE PEPIN :

Lors du 1er Mondial de la Praline qui s'est tenu en octobre dernier au Château de Lacroix-Laval à Marcy-L'Etoile, la **Pâtisserie Pepin** a obtenu le titre de **« meilleure tarte praline du monde »** *(crédit photo Monique Haehl)*
www.boutique-pepin.fr

Le Restaurant **LE MERCIERE** s'est vu décerné le **prix Florent Dessus 2022** du ***« meilleur bouchon authentique lyonnais »***

Le Mercière, situé en plein cœur de la presqu'il lyonnaise, reste une référence incontournable lorsque l'on veut déguster les spécialités de la région. Dans une ambiance chaleureuse ou plus intimiste à l'étage, les gourmands se régaleront de délicieuses **« lyonnaiseries »** : *quenelle de brochet, andouillette Bobosse, salade lyonnaise, feuilleté de boudin noir, gâteau de foies de volaille, foie gras du Mercière, œufs en meurette, œufs à la neige, baba au vieux rhum …tout y est..*
C'est **Laurent Gerra,** défenseur de la cuisine authentique lyonnaise et parrain de l'association « Défense des bouchons lyonnais » qui a remis ce prix à **Jean-Luc Manoa, et Pascale & César Ponsonnet.** *(crédit photos Monique Haehl)*

Le Mercière – 56, rue Mercière Lyon 2ème
https://le-merciere-restaurant-lyon.eatbu.com

L'HOMME DU MOIS : MICHEL GUERARD

C'est au Quai d'Orsay, à l'occasion de la découverte de **La Liste 2023**, qu'un **Prix d'Honneur** a été décerné à **Michel Guérard,** pour l'ensemble de son œuvre. *(ndlr : sa cuisine m'inspire depuis toujours…)*
Michel Guérard, chef et maître de maison depuis **Eugénie-les-Bains**, père de la **« Nouvelle Cuisine »**, véritable mémoire de la cuisine française, a reçu un hommage émouvant lors de la remise de ce prix par l'ensemble de la profession et par ses plus grands élèves.
(crédit photos Monique Haehl)
https://www.relaischateaux.com/fr/france/guerard-landes-eugenie-les-bains

*« Le monde gastronomique doit à **Michel Guérard** des idées et concepts qui laisseront une trace dans l'histoire culinaire comme la nouvelle cuisine et la cuisine minceur. Il fut un temps où bien manger et réduire les calories n'allaient pas bien ensemble, **Michel Guérard** a su les concilier. Et n'oublions pas qu'il a toujours songé à la transmission, qu'il a formé de nombreux disciples qui font de brillantes carrières. ». Pour moi, la cuisine de Michel Guérard c'est l'élégance, la légèreté, la malice et la poésie des saveurs ». (Philippe Faure, président et fondateur de La Liste).*

Les primés de La Liste 2023 :

Trois restaurants sont arrivés **premiers ex-aequo** et **3 métropoles**, **Paris, New York** et **Stockholm,** brillent au sommet de la gastronomie mondiale.: **Guy Savoy** conserve son titre pour la sixième fois, **Éric Ripert** est également en 1ère place alors que son restaurant **Le Bernardin** fête ses 25 ans et, pour la première fois, le suédois **Björn Frantzen**.

ANNIVERSAIRE

Il y a **15 ans,** le Grand Lyon, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon et une dizaine de partenaires créaient la marque territoriale : **Only Lyon.**

Only Lyon réunit désormais **20 partenaires** et **27 000 ambassadeurs** et ambassadrices, répartis sur tous les continents.

Parmi les ambassadeurs **Tony Parker**, le champion de basket, et de nombreuses personnalités telles **Diane Le Feyer**, l'illustratrice du personnage de **Mortelle Adèle** et diplômé de **l'Ecole Emile Cohl.**

Pour ces 15 ans, Only Lyon se refait une beauté avec un nouveau logo.
www.onlylyon.com

AGENDA

Semaine culturelle suisse à Lyon du 10 au 21 janvier 2023

Le centre culturel suisse de Paris dans le cadre de **« On Tour »** fait **escale à Lyon** pour présenter plusieurs créateurs suisses dans différents lieux de Lyon comme la **BF15**, le **TNG**, le **Théâtre de la Croix Rousse**, la **librairie Archipel**, le **Périscope**,…..
On pourra admirer au BF15 les imposantes sculptures de **Simone Hollinger**, les œuvres de la plasticienne **Johana Blanc** et aussi au centre commercial de la Part Dieu une déambulation casque aux oreilles pour une visite archéologique d'un nouveau genre.
La BF 15 11 quai de la Pêcherie 69001 Lyon
www.ccsparis.com
https://prohelvetia.ch/fr

Salon des Goûts et Saveurs 2023 à Vourles les 4 et 5 février 2023.

Organisé par le **Rotary Club de Lyon Ouest**, sous la présidence du chef lyonnais **Christian Têtedoie**, ce salon réunira une **cinquantaine d'exposants** proposant des spécialités culinaires et viticoles de toute la France.
Les profits générés iront aux **œuvres caritatives du Rotary**.
Salle omnisport Jean de Pascal 69390 Vourles)
www.salon-du-gout-et-des-saveurs.fr

A lire le numéro Lyon People de décembre 2022 Lyon, avec des reportages *« Nicolas Fafiotte, 20 ans de rêves et de créations », dossier spécial « les magiciens de la lumière » et les coulisses des halles de Lyon »*
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, joyeuses fêtes de fin d'année

Très cordialement,

Monique et Frédéric Haehl

Décembre 2022 en Suisse : Oberland Bernois, la magie de ce lieu opère toujours autant…(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 »