(Crédit photos Monique Haehl)

NOËL 2023

►ACTUALITES FRANCE-SUISSE◄

L'Edito de la rédaction

Plus que quelques jours avant Noël, et déjà nous vibrons d'impatience pour retrouver nos proches dans une ambiance festive car les rituels rassurent et font chaud au cœur… Retrouvez dans nos articles des idées d'escapades, de produits festifs, de livres à offrir pour réaliser des recettes inspirantes de nos chefs car rien n'est plus valorisant que la « DIY » thérapie (Do it yourself)

En cette fin d'année, permettez-nous de tous vous remercier pour vos chaleureux messages et pour ces moments privilégiés d'échange et de partage.

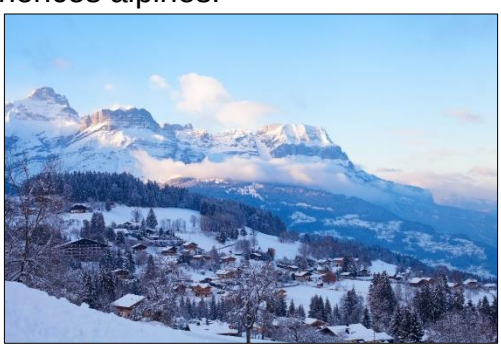
Faisons briller les yeux de ceux que nous aimons : joyeux Noël et bonnes fêtes de fin d'année

Monique et Frédéric Haehl

ESCAPADES HIVERNALES

Escapades au pays du Mont Blanc

La vallée de Chamonix Mont-Blanc est le berceau naturel d'incroyables aventures.
Depuis toujours, c'est ici que les pionniers sont partis à la conquête des sommets dont le mythique **Mont Blanc** et cette destination à la renommée mondiale résonne dans le cœur de tous les amoureux de la montagne et de ses sommets enneigés.
14 villages sont nichés au pied du célèbre Mont Blanc qui ont gardé leur authenticité et leurs habitants prêts à vous accueillir pour des expériences alpines.



1. **Chamonix** avec sa nouvelle télécabine pour le **Montenvers** découvrir la magnifique grotte de glace, et destinée aux skieurs pour revenir de leur descente de la vallée Blanche et visiter l'exposition qui célèbre le centenaire des **Jeux Olympiques d'hiver de Chamonix en 1924.**
2. **Combloux** avec son domaine skiable de plus de 100 kms de pistes qui accueillera le 12 janvier 2024 la **Crève-cœur, course de ski de randonnée en nocturne**.

3. **Cordon**, village avec vue imprenable sur le Mont Blanc propose la rando en raquette au lever du soleil et un petit déjeuner sur une table en glace devant un spectacle des sommets mythiques rougis par le soleil levant.
4. Les Contamines-Montjoie, station authentique perchée à 1164 mètres avec son **biathlon**, sa cascade de glace, ses chiens de traineau, son parapente, ses pistes de randonnées, le tout dans un cadre exceptionnel et sa nouveauté 2024 **l'espace bien-être Biche** (bassin de 5m, hammam, sauna, douche « ciel de pluie », tisanerie et restaurant).

5. **Megève** avec ses lumières chatoyantes et flamboyantes, l'âme de Megève est restée intacte et se promener dans les ruelles du village est toujours un enchantement. Pour le 90ème anniversaire du téléphérique de **Rochebrune**, un grand projet de modernisation a été engagé pour que les cabines rouges colorent toujours le ciel bleu, arborant fièrement le symbole de Megève
6. **Passy**, composés de petits hameaux sur les terrasses adossées à la chaîne des Fiz, cultive l'âme d'une destination familiale avec son patrimoine riche et varié, ses adresses gourmandes, ses activités insolites et ses événements incontournables

7. **Praz sur Arly** offre une journée de glisse en profitant de panoramas uniques sur le massif du Mont Blanc, ses sentiers balisés pour la raquette à neige et une piste sécurisée de luge pour les plus jeunes.
8. **Saint Gervais Mont Blanc**, gare terminus du Léman Express (direct de Genève) offre en plus des traditionnels sports d'hiver des thermes avec comme nouveauté un ascenseur reliant le village aux parc thermal, ascenseur utilisant le réseau d'eaux usées du territoire pour un fonctionnement innovant et écologique.
9. **Sallanches**, dispose d'un centre-ville très animé avec ses balades en calèche, son sapin illuminé et ses festivités autour de la magie de Noel et sa patinoire pour les amateurs de glisse.

De nombreux évènements vont être proposés tout l'hiver : 13 et 14 janvier, les **33ème Montgolfiades** à **Praz sur Arly**, 13 et 14 janvier à Megève avec la **Grande Odyssée** et un concours d'élégance automobile, les 2 et 3 février, , épreuve de la coupe du monde de ski alpin à Chamonix, du 21 au 23 mars, les championnats de France de ski adapté etc…
Plus de renseignements sur www.escapadesmontblanc.com *(Crédit photos Escapades Mont Blanc)*

Les Alpes Vaudoises, la montagne face au Léman

Dominant le **Lac Léman**, la chaîne des **Alpes Vaudoises** étendent leurs massifs montagneux avec ses stations réputées comme **les Diablerets, Leysin.** et **Villars sur Ollon.**
De nombreuses activités sont proposées aux touristes qui pourront y accéder soit en voiture soit en train avec les célèbres **petits trains de montagne** qui relient la plaine aux villages.

Les nouveautés 2023-2024 sont pour le moins étonnantes :

1. Inaugurée en **mars 2023**, la nouvelle piste à **Glacier 3000** permet de rejoindre le col du Pillon à ski mais avec une particularité stupéfiante : une pente à 46°qui en fait une des pistes damées les plus raides au monde
2. Optez pour une **descente en luge au clair de lune** sur une des pistes les plus longues de Suisse (7,2 kms) et/ou une **descente à ski sur la piste olympique** éclairée des Diablerets. *(crédit photos Monique Haehl)*

Profitez-en pour faire une pause revigorante et gourmande (Fondue, raclette) aux Mazots

3. Le **snowpark** de Leysin et son Pipe unique en Suisse Romande fera le bonheur de tous les **freestylers**.
4. Pour les débutants, rendez-vous au **Family Park des Mosses** au sommet de la **Dorchaux** pour s'amuser sur la neige.
5. Et pour clôturer ces journées un peu sportives, quoi de plus agréable que de se détendre aux **bains de Villars sur Ollon** rénovés en 2017 : bains extérieurs dans des eaux entre 33° et 37°, des hammams et des saunas pour une **pure relaxation**

www.alpesvaudoises.ch

Continents insolites, l'agence « sur mesure ».

Si vous désirez faire un voyage lointain **« clefs en mains »** et selon vos souhaits, n'hésitez pas à consulter **l'agence « Continents Insolites »**
Depuis **40 ans**, cette agence basée à **Bruxelles, Paris et Lyon** crée des voyages sur mesure qui s'articuleront autour d'expériences inédites soigneusement sélectionnées par des spécialistes de chaque continent.
En vedettes cette saison la destination **Vietnam** au bord du Mékong, une rhapsodie rayonnante en **Afrique du Sud** ou une aventure familiale aux **USA** l'été prochain**.**
www.continents-insolites.com

Les Marchés de Noël

Toujours des moments chaleureux à passer sur les 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

Se balader dans les villes, en admirer les illuminations et décoration de Noël bercés par les sonorités mélodieuses dans une ambiance magique : à l'approche de Noël, les villes suisses sont simplement merveilleuses.

Événement incontournable des Fêtes de fin d'année, le **Marché de Noël de Lyon** revient habiller la **place Carnot** du **23 novembre** au **24 décembre** avec ses **90 chalets** tenus par des exposants passionnés. Il est également rythmé par une farandole d'animations. Un **jardin d'hiver** est spécialement aménagé et décoré pour déguster tartiflettes, marrons grillés, vins chauds et de nombreuses gourmandises dans une ambiance chaleureuse et apaisante.*(crédit photos Monique Haehl)*
www.marche-noel-lyon.fr

Et ceux des environs *: Annecy, Chambéry, Suze la Rousse,*
Echirolles, voir le calendrier sur le site
https://noel.org/Rhone-Alpes/decembre

En Alsace : ***ceux de Strasbourg, Kaysersberg, Turckheim, Riquewihr, Ribeauvillé, Colmar, Thann, Munster.***
www.marche-de-noel-alsace.com

En Suisse : *ceux de Montreux, Fribourg, Gruyères, Bâle, Lausanne, Zürich, Neuchâtel, Lucerne, Sion, Bâle, Berne, Thoune, Interlaken, Lugano*
www.myswitzerland.com/fr-fr/marche-de-noel.html . *(crédit photos Monique Haehl)*

DES PRODUITS FESTIFS ET GOURMANDS

Saveurs de l'Ain : la marque du patrimoine culinaire et de la gastronomie de l'Ain.

Regroupant plus de **500 adhérents**, elle regroupe plus de **120 producteurs**, des professionnels des métiers de bouche, de la restauration et revendeurs.

Leur but est de porter haut les couleurs de la gastronomie du département aidé par de grands chefs comme **Georges Blanc** et les **10 AOP/AOC** et **3 IGP.**

Les 10 AOC/AOP sont : la **volaille de Bresse**, la **dinde de Bresse** moins connue, les **vins du Bugey,** la **roussette du Bugey, vins de Seyssel, Comté, Bleu de Gex, Beurre de Bresse** et **Crème de Bresse (marque Etrez)** ainsi que le **Morbier.**

Les 3 IGP : les **volailles fermières de l'Ain, vins des coteaux de l'Ain** et la **Fine et Marc du Bugey**. *(crédit photo Poulet de Bresse)*

Cette diversité est accompagnée des **poissons des Dombes** qui donnent des recettes gourmandes et des spécialités comme le **ramequin bugiste**, la **galette de Pérouges**, et la **quenelle sauce Nantua**.

Parmi les poissons présents dans les plus de **1000 étangs**, la **carpe** représente plus de 70% de la production, celle-ci assurant l'équilibre de l'étang. Elle se cuisine en filet, goujonnette, farcie, et rillettes.

Le Fumet des Dombes s'en est fait la spécialité

Les grands chefs, créateurs de goût subliment les produits régionaux et revisitent inlassablement les recettes avec talent, passion et dextérité. **6 étoilés Michelin, 6 bibs gourmands et 20 assiettes Michelin** vous attendent pour vous faire déguster leurs spécialités en toute convivialité.

www.saveursdelain.com

La truffe de la Drôme des Collines

Produit festif par excellence, **la truffe noire** est des parfums qui évoquent le terroir, le goût vrai et la promesse d'une expérience gustative inoubliable.

La Drôme est le premier département trufficole de France avec **près de 80% de la production nationale.**

Cultivée sur des **sols calcaires** dans une région chaude, elle se récolte de novembre à mars avec une pleine saison de mi-janvier à fin février.

Surnommé *« le diamant noir »,* elle se déguste plutôt cru fraîchement râpée pour révéler ses arômes de manière délicate. Il suffit de la râper très finement au moment de servir sur une poêlée de saint jacques, un écrasé de pommes de terre ou tout simplement sur une tranche de pain généreusement tartinée de beurre salé.

Les œufs à la coque, brouillés (brouillade) deviennent ainsi un plat de fête avec quelques lamelles de truffe.

Astuces saveur : on peut réaliser une crème aromatisée en faisant infuser pendant minimum 24h un peu de truffe dans une crème liquide, stocker dans le réfrigérateur une truffe avec des œufs frais dans une boite hermétique afin que les œufs s'imprègnent du parfum ou même réaliser son beurre avec des brisures.

Des idées de recettes sont sur le site : *(crédit photos Monique Haehl)*

www.truffes-dromedescollines.fr

www.truffesvaldedrome.fr

Le safran gourmand « made in Auvergne »

Ce safran est cultivé en Auvergne sur deux parcelles qui ont des terroirs différents :

Une parcelle dans la **Chaîne des Puy** avec une terre acide

Une parcelle en **plaine de Limagne** avec une terre riche et fertile. L'association des deux terroirs donnent différents arômes au safran et la spécialité de ce producteur est de le laisser vieillir pour qu'il se « complexifie » avec l'âge.

Différentes recettes sont produites par ce récoltant comme le condiment balsamique blanc au safran bio **(1er prix Fermier d'or en 2017)**, les cristaux de sucre au safran **(2ème prix Fermier d'or 2016)**, un confit de sauternes au safran pour accompagner votre foie gras, ou un confit de champagne blanc au safran, une pâte à tartiner caramel orange safran, et même une bière au safran bio ou une liqueur de framboise au safran pour finir un repas de fête. **Membre du Collège Culinaire de Fiance depuis 2018, Christophe Baur** vous attend pour vous faire partager sa passion et vous faire découvrir ses spécialités. *(Crédit photos Monique Haehl)*
www.safrandesvolcans.com

Abondance, une vallée, une vache et un fromage.

Fromage au lait cru de vache, à pâte pressée demi-cuite, **le fromage AOP Abondance** tient son nom de la vallée du **Chablais en Haute Savoie**, à la frontière Suisse.

Produit depuis le **12ème siècle** avec l'installation d'une **Abbaye** sur la commune d'Abondance, il obtient le label **AOC en 1990 puis l'AOP en 1996** ce qui est un gage de qualité garantissant le respect du terroir et les méthodes de production du lait et du fromage (de l'alimentation des vaches à l'affinage)

Il a permis également de préserver la **race de vache dite Abondance**.

166 producteurs de lait, 17 fromageries, 10 affineurs exclusifs produisent ainsi **3357 tonnes de fromage ;**

Fromage à croute lisse de couleur ambrée, il se reconnait à son talon concave et se déguste sous diverses formes, notamment chaud **(le Berthoud)**

Le Berthoud est la recette traditionnelle du Chablais, composée d'Abondance, vin blanc de Savoie et Madère ou Porto. Une fois cuit et gratiné, il se déguste avec des pommes de terre cuites, charcuteries, et salade verte. *(crédit photos Monique Haehl)*

www.stgberthoud.fr

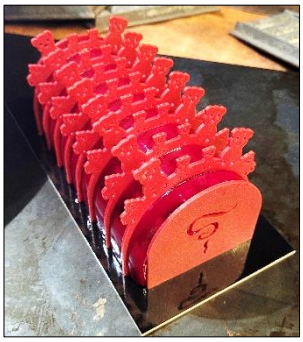
www.fromageabondance.fr

La Maison Sève dévoile sa collection 2023 de bûches de Noël

En proposant cette année **8 nouvelles bûches, 2 glacées et 6 pâtissières**, la Maison Sève s'est une nouvelle fois réinventée avec des pièces à l'esthétique élaborée, aux saveurs subtiles et délicates entièrement réalisées à la main.

-La bûche **Famille d'Oursons** (intense chocolat du Nicaragua)

-La bûche **Botaniste** (ananas, fruits de la passion, vanille)
-La bûche **Diadème** (mousse framboise, crémeux namelaka /vanille, croustillant framboise)
-La bûche **Marrons** (biscuit à base de farine de châtaignes, mousse de marrons glacés, oursons)
-La bûche **Chocolaterie** (bûche à la noisette, ganache et praliné noisette)
-La bûche **Forêt Noire** (biscuit chocolat et cerise, compotée de cerises, ganache vanille)
-La bûche glacée **Vacherin** (glace à la vanille enrobée de chantilly et cœur sorbet framboise)
-La bûche glacée **Iceberg** (crème glacée aux marrons glacés, meringue, biscuit aux amandes)



Les bûches emblématiques, comme la botaniste ou la forêt noire, ont également été revisitées.

Véritable star de la Maison Sève, **l'Ourson Guimauve** qui génère des millions de vues sur les réseaux sociaux s'invite dans la nouvelle collection de Noël.
La **Maison Sève** vient d'ouvrir sa septième boutique, la plus grande à ce jour, située au **10 Rue Victor Fort**, dans le quartier de **Croix Rousse**, à Lyon. *(crédit photos Monique Haehl et Maison Sève)*
www.chocolatseve.com

Floc de Gascogne, Armagnac et Pruneaux d'Agen au Gaec de La Grangerie

C'est ici, au Pays de l'Armagnac, dans cet ancien monastère transformé en château au XVIIIème siècle, que deux frères et leurs épouses vous accueillent pour vous présenter ce haut lieu de la production **d'Armagnac, de Floc de Gascogne et de Pruneaux d'Agen.**

Racheté par un armateur Bordelais en 1791, puis par leur arrière-grand-père sur un coup de cœur, **Antoine et Robert de Langalerie** font de ce château exceptionnel un bien précieux qu'ils ne cessent de rénover année après année en restant fidèles à son histoire.

A travers une architecture exceptionnelle et des vestiges étonnants, vous découvrirez un passé passionnant lors d'une visite avec les propriétaires. Vous pourrez apprécier le fruit de leurs récoltes en dégustant

Leur **Armagnac** et leur **Floc** conçus dans la **pure tradition vigneronne Gascogne**. Le terroir, le respect des **méthodes ancestrales d'élaboration** et l**e chai de vieillissement** situé dans l'ancienne chapelle garantissent la **qualité** de la production. *(à boire avec modération)*

Productions du GAEC :

- **Floc de Gascogne** (fruit d'un assemblage des meilleurs jus de raisin avec un jeune Armagnac)
- Armagnac en **AOC**
- **Pruneaux d'Agen** dénoyautés, mi- cuits ou réhydratés, natures ou à l'Armagnac.

La boutique, si vous êtes tout près, est ouverte toute l'année, et vous propose également des coffrets cadeaux, sinon passer commande au .05 53 65 70 97 ou lagrangerie@wanadoo.fr
Château de la Grangerie 47170 Lannes *(crédit photos Château de la Grangerie)*
https://www.lagrangerie.net

LA RECETTE DU MOIS

Recette gourmande : macaron de quenelle, foie gras et mangue recette BOBOSSE

MACARON DE QUENELLE FOIE GRAS DE CANARD ET MANGUE

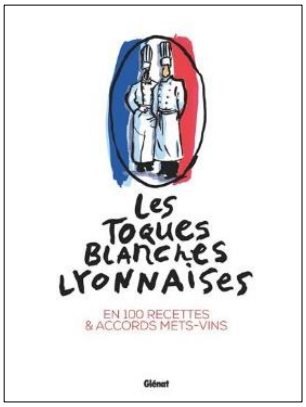
Ingrédients pour 10 bouchées
Préparation : 15 minutes

2 quenelles nature Bobosse
25 g de beurre
1 mangue
1 bloc de foie gras
Poivre du moulin

Couper les quenelles en médaillons.
Dans une poêle, faire fondre le beurre et ajouter les médaillons. Faire colorer puis poursuivre la cuisson à feu doux.
Découper la mangue en tranche, de la même épaisseur que les médaillons de quenelle. Détailler ensuite à l'aide d'un emporte-pièce de petits cercles de mangue.
Lorsque les médaillons sont cuits, découper un cercle à l'aide du même emporte-pièce dans chacun d'eux.
Faire de même avec le foie gras.
Dresser en empilant 1 cercle de quenelle, 1 cercle de foie gras, 1 cercle de mangue.
Donner un tour de moulin sur le dessus et maintenir avec un pique en bois.
Servir froid. *(crédit photo Maison Bobosse)*

IDEES CADEAUX

Les Toques Blanches Lyonnaises en 100 recettes Yves Rouèche et Mathieu Cellard, photographe



Un rêve de gourmets, une bible, une référence !
Elle est la plus **ancienne association de cuisiniers de France**, mais aussi l'une des plus dynamiques. Sous la présidence de **Christophe Marguin**, elle est même devenue un **label**. **Les Toques Blanches Lyonnaises** font rayonner le talent de chefs cuisiniers, pâtissiers et traiteurs, cavistes, sommeliers et directeurs de salle, tous chantres d'une haute idée du patrimoine culinaire ancré sur les quais de la Saône et du Rhône, tous attachés à la qualité des productions de leurs régions. **Lyonnais**, certains ne le sont que de cœur, pourtant il n'est pas de Trophée de la gastronomie et des vins ni de Salon international de la restauration, de l'hôtellerie, et de l'alimentation (SIRHA)… sans leur implication notable. L'association met la passion de ses membres, ses valeurs d'excellence, de partage et de transmission au service d'une gastronomie d'avenir, responsable à l'échelle de la planète, tout autant que de causes caritatives. Un pour tous, tous pour un : les Toques Blanches Lyonnaises se sont regroupées pour présenter dans ce livre une **carte exceptionnelle** : **100 plats et accords mets/vins**. Un rêve de gourmet, une bible, une référence !

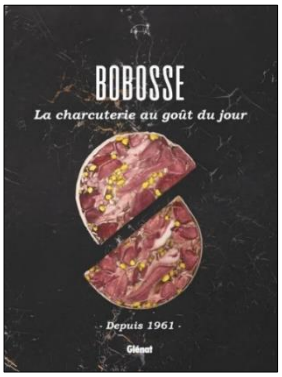
Les auteurs :

'**YVES ROUECHE** est chroniqueur gastronomique, auteur culinaire et conférencier. Ingénieur biochimiste de formation, il a été directeur commercial chez un grand éditeur de logiciels américain pendant vingt-cinq ans avant de se consacrer pleinement à sa passion de la cuisine et du vin. Il a ainsi participé à plus de 150 émissions culinaires pour France Bleu Valence et Saint-Étienne, et signé une bonne dizaine d'ouvrages, dont cinq éditions de *L'Almanach gourmand* (CPE Éditions, 2013-2017), *Histoire de la gastronomie lyonnaise* (Libel, 2018), *Gastronomie lyonnaise, Les Trésors retrouvés* (De Borée, 2020).

:Curiosité et appétit de vivre guident l'œil de **MATTHIEU CELLARD**. Il se laisse volontiers porter par les rencontres, en particulier si elles le mènent dans un chai ou une cuisine. Hommes et femmes, cuisines et vignes, vins et mets se révèlent sous son objectif. Il sait donner à voir la générosité dans le sourire et les mains des chefs et vignerons rencontrés, la délicatesse des doigts bleutés d'une volaille de Bresse, le galbe troublant d'un coing, l'harmonie dans la composition d'une assiette comme d'un paysage. Les derniers livres illustrés par ses photos : *Audaces de Chocolat* (Éditions de La Martinière, 2022) et *la Pâtisserie à l'École hôtelière de Lausanne* (Glénat, 2022).

BOBOSSE, la charcuterie au goût du jour aux Editions Glénat

Qui dit Bobosse dit andouillette à la fraise de veau tirée à la ficelle, gouaille et patrimoine culinaire lyonnais, et ce depuis 1961.



Aujourd'hui, la maison Bobosse est synonyme de charcuterie moderne, avec une production restée artisanale, des matières premières sélectionnées au plus près de son laboratoire et des produits dont la qualité séduit les cuisiniers les plus renommés partout en France et au-delà.

Un réel engouement pour les plats « canailles » symboles de gourmandise, de convivialité, de transgression…

Bobosse, René Besson de son vrai nom, était un personnage « *à la Audiard* », digne des Tontons flingueurs. Homme au grand cœur et figure du Beaujolais, il était l'ami des chefs, au premier rang desquels Paul Bocuse et Georges Blanc. L'entreprise présidée aujourd'hui par Pierre Couturier a plus de 60 ans désormais et ses successeurs entretiennent avec ardeur son esprit de convivialité et son savoir-faire artisanal. Au goût du jour, **saucisses et saucissons à cuire, terrines, pâtés-croûte, boudins blancs, quenelles de Lyon et autres délices Bobosse,** sont sur toutes les tables. Pour preuve : une **trentaine** de recettes, familiales, de bouchons lyonnais ou de restaurants gastronomiques, révèlent toutes les **saveurs de la charcuterie**.
https://www.glenat.com

Et retrouvez tous les produits festifs aux Halles Paul Bocuse de Lyon et sur le site :

https://www.bobosse.fr

Chez **Nathalie Chaize**, vous trouverez, toute une gamme **d'accessoires** pour donner du peps à vos tenues : bijoux fantaisie, ceintures, pochettes, sacs, gants, foulards, et dans le décor chaleureux de sa boutique vous pourrez à la fois essayer vos pièces préférées mais aussi emprunter un livre dans la bibliothèque…La mode conçue par **Nathalie Chaize** : des matières de qualité, des impressions originales et une coupe parfaite qui convient à tous les âges. *(crédit photos Monique Haehl)*

Nathalie Chaize – Concept Store – 11, quai Sarrail 69006 Lyon

Retrouvez sur son site, ses coups de cœur littéraires, ses engagements, son actualité : https://nathaliechaize.fr

LES EXPOSITIONS

⇨ RAPPEL

Il est encore temps de visiter les expositions dont nous avons déjà parlé dans notre précédente newsletter

Fondation Pierre Gianadda à Martigny – « Les Années Fauves » en collaboration avec le Musée d'Art moderne de Paris – prolongation jusqu'au 21 janvier 2024
Nadar Dans les collections de la Fondation Gianadda 7 juillet 2023 - 21 janvier 2024
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
https://museedemontmartre.fr

Amedeo Modigliani, Un peintre et son marchand - Musée de l'Orangerie - Paris 1er jusqu'au 15 janvier 2024
https://www.musee-orangerie.fr

Musée d'Art Moderne de Paris 16ème – Nicolas de Staël – jusqu'au 21 janvier 2024
http://www.mam.paris.fr

Picasso, dessiner à l'infini – Centre Georges Pompidou Paris 4ème – jusqu'au 15 janvier 2024
http://www.centrepompidou.fr

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
www.museejeancouty.fr

Le nouveau musée d'Histoire de Lyon MHL

Après 5 ans de refonte, une scénographie complètement repensée, 4 expositions à partager

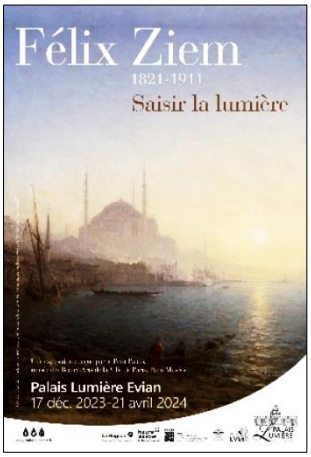
4 expositions, 1100 m², 3 niveaux : pour une visite à la carte :
Exposition 1 PORTRAITS DE LYON SE REPÉRER DANS LA VILLE
Objet phare : la maquette interactive augmentée

Exposition 2 LES PIEDS DANS L'EAU VIVRE AVEC LE RHÔNE ET LA SAÔNE Œuvre phare : la pirogue-vivier du 16e siècle issue de fouilles archéologiques

Exposition 3 QU'EST-CE QUE TU FABRIQUES ? LYON INDUSTRIELLE ET OUVRIÈRE
Œuvre phare : le métier à tisser

Exposition 4 LYONNAISES, LYONNAIS ! POUVOIRS ET ENGAGEMENTS DANS LA CITÉ
Œuvres phares : la maquette de l'hôtel de ville, le tableau « Le sac de Lyon par les calvinistes en 1562 » peint vers 1565, des portraits de personnalités de pouvoir et d'influence et une fresque de l'artiste Olivia Paroldi.**Gadagne – 1, place du Petit Collège 69005 Lyon**
https://www.gadagne-lyon.fr

Félix Ziem « Saisir la lumière » au Palais Lumière Evian – du 17 décembre au 21 avril 2024



Félix Ziem (1821-1911), peintre des ciels méditerranéens et d'un Orient des Mille et une nuits, Félix Ziem fut un artiste nomade, inclassable, excentrique. Il débute sa longue et prolixe carrière dans les années 1840 en découvrant, ébloui, la Méditerranée puis Venise. Grand voyageur, ami des peintres de Barbizon, admirateur du Lorrain et de Turner, Ziem occupe une place originale dans l'art du XIXe siècle. **Le Palais Lumière** présente une sélection de **cent peintures, aquarelles et dessins** issus en grande partie de la donation faite par Ziem en 1905 au Petit Palais, musée des Beaux-Arts de la Ville de Paris.
https://ville-evian.fr/palais-lumiere/felix-ziem

NOTRE COUP DE CŒUR

La Côte St Jacques à Joigny : une table d'exception

Fondée par Marie Lorain, il y a près de 70 ans, à 1 h 30 de Paris, **la Côte Saint Jacques & Spa** continue aujourd'hui de faire rimer **luxe** et **convivialité**. Cadre idyllique aux portes de la Bourgogne et offrant une vue panoramique sur l'Yonne, cet **hôtel 5 étoiles restaurant à Joigny** est devenue une adresse incontournable.

Jean-Michel Lorain le chef doublement étoilé Michelin et **Alexandre Bondoux,** son neveu**,** s'épanouissent dans une cuisine résolument tournée vers la créativité et le respect des produits qu'ils sélectionnent avec exigence au fil des saisons et qu'ils aiment transcender au gré de leur fantaisie.

Les plats d'une apparente simplicité, recèlent des saveurs cachées que l'on découvre au fur et à mesure de la dégustation grâce à un jeu habile de textures et de contrastes. *« Je crois que la cuisine doit rester une chose simple et gourmande à partager, pas une vue de l'esprit abstraite et conceptuelle »* nous confie Jean-Michel Lorain.

Bien plus qu'un simple restaurant gastronomique **2 étoiles Michelin**, **la Côte Saint Jacques** est aussi un **hôtel de charme, 5 étoiles,** de vingt-deux chambres et suite de caractère, **avec spa et vaste piscine intérieure**, niché dans un cadre enchanteur.

Prolonger votre séjour gastronomique à la Côte Saint Jacques en partant à la découverte des plus beaux vignobles de la région. (Côtes de Beaune, Côtes de Nuits, Chablis).

Pour les gourmets, selon le planning, il est également possible d'assister à des ***ateliers cuisine****.*

14, Faubourg de Paris 89300 Joigny (Bourgogne) / FRANCE

https://www.cotesaintjacques.com
https://www.relaischateaux.com/fr

DISTINCTION / FELICITATIONS

Le Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2023 s'est déroulé début décembre à Lyon. Parmi la quinzaine de finalistes triés sur le volet, les chefs et cheffes français, les artisans du pâté-croûte se sont affrontés, pour convaincre un jury d'exception. Le **1er prix** a été attribué à **Frédéric Le Guen-Geffroy**, suivi du **Lyonnais Jérémie Crauser** de la Charcuterie Crauser et Bello / Lyon.

https://www.championnatdumondepatecroute.com

Les fromages suisses à l'honneur :

Lors du **concours international de Lyon** qui s'est tenu le 24 novembre, **1713 échantillons de fromages et de produits laitiers** ont concouru.

Parmi les **médailles d'or**, on remarquera la **fromagerie de Rossens** pour son **Gruyère AOP**, la **ferme de la Sciaz** (médaille d'or et d'argent). Parmi les médailles d'argent, on retiendra la

raclette Helvète au lait cru à la truffe de la maison **Delica** et la **fromagerie Hanke** pour son **fromage de chèvre**. *Félicitations à tous les participants*.

Une année record pour le Parc des Oiseaux à Villars les Dombes.

Son directeur **Emmanuel Visentin** et toute son équipe ont de quoi être satisfaits : plus de 275 000 **visiteurs** ont franchi les portes du parc en 2023 malgré les fortes chaleurs et les orages, soit une **augmentation de 12,2%**

Oubliées les années noires de la grippe aviaire et du covid.

Les visiteurs sont venus attirés par l'ouverture d'une partie de la réserve naturelle de la **Dombes** (située sur le parc) et le partenariat avec la **Ligue Protectrice des Animaux** (création annoncée d'un jardin pédagogique au pied de la Tour Panoramique)
Enfin **les Musicales** (qui fêteront l'année prochaine leurs **15 ans** d'existence avec un programme annoncé très attractif) ont fait le plein avec plus de **25 000** spectateurs ravis et comblés.
www.parcdesoiseaux.com *(crédit photo Monique Haehl)*

Lyon fête les 20 ans de son inscription d'une partie de la ville au patrimoine mondial de l'Unesco, une reconnaissance majeure qui a permis de **booster le tourisme**. De la colline de Fourvière au Vieux Lyon, de la presqu'ile aux pentes de la Croix-Rousse, c'est **une reconnaissance internationale**.
Rappelons que cette idée fut portée dès 1995 par **Régis Neyret,** ancien président de l'association « **Renaissance du Vieux-Lyon »** : présenter la candidature de Lyon au patrimoine mondial Unesco. Appuyée par de nombreuses personnalités, la mobilisation lyonnaise autour du projet fut exemplaire. *(Crédit photo Monique Haehl)*

***Jacotte Brazier** et **le comité de lecture** (Franck Blanc, Aline Perier et Laurence Renaudin) ont décerné les diverses catégories du :*

Prix Eugénie Brazier 2023 pour la transmission du patrimoine culinaire des femmes

Grand Prix : LE GRAND LIVRE DES PATATES
De Marie-Laure Fréchet et Bérangère Abraham

Prix de l'Iconographie et de l'Image : MANGE TES LEGUMES
De Stéphanie Antoine et Pauline Beauvais

Prix du Roman et de l'Essai : SAUVAGE
De Julia Kerninon aux Editions Iconoclaste

Prix de la Francophonie et d'Ailleurs : DE RIO A PARIS MA CUISINE DE CŒUR
D'Alessandra Montagne-Gomes aux Editions Flammarion

Prix spécial du jury : VIVRE LA CAMPAGNE
De Monique Duveau aux Editions la Martinière

Prix Coup de Cœur 2023 : MONT SAINT-MICHEL : A LA TABLE DES SOEURS
De Laurence du Tilly aux Editions Hachette

www.amiseugeniebrazier.fr

AGENDA

La 2ème édition du Mondial de la praline se tiendra du **15 au 21 janvier 2024** au **Château de Sans Souci à Limonest,** avec au programme :

Une exposition autour de l'histoire de la Praline, le **Petit Marché Rose** avec des pâtisseries, des chocolats, des innovations, des créations artistiques autour de la praline, et d'un tourbillon **d'animations roses**.

Et l'occasion aussi de rencontrer les lauréats de la première édition et de déguster leurs créations primées !

https://www.mondialdelapraline.com

Du 28 Février au 3 mars 2024, le salon automobile de Genève est de retour.

Afin de fêter dignement son centenaire, les organisateurs se devaient de proposer à nouveau une édition dans la ville de **Genève** où il est né et où il a toujours été un des plus grands salons du monde, en terrain neutre.
Cette année 2024, outre l'exposition des nouveautés automobiles de la plupart des constructeurs mondiaux, il fera la part belle au **design** et aux nouvelles **technologies automobiles** avec un pavillon de **l'innovation**.
De plus un espace **« Zéro Emission »** et une **« Adrénaline Zone »** seront proposées aux 250 000 visiteurs attendus.
www.genevamotorshow.com

Démarrage « son et lumière à Fourvière »

Jusqu'au 30 décembre 2023, **les jeudis, vendredis et samedis**, le site de Fourvière accueille pour une troisième édition le ***« Festival Région des Lumières »***, porté par la Région Auvergne Rhône-Alpes.
Présentant cette année un tout nouveau spectacle ***« Fourvière en voix »***, 9 tableaux, toujours plus riche en couleurs et en musiques, viendront mettre en lumière la basilique Notre-Dame de Fourvière. L'accompagnement musical de ce spectacle est composé essentiellement de voix féminines. Animations 3D, accompagnements musicaux variés, tableaux vivants… Plus de 2000 ans d'histoire lyonnaise seront évoqués sur la façade de la basilique. *(crédit photo Monique Haehl)*
https://www.fourviere.org

HOMMAGE

Un grand mécène des Arts nous a quittés

Léonard Gianadda, né en 1935, fut un homme de talents : journaliste dans sa jeunesse, ingénieur qui lui permettra de créer une entreprise de construction immobilière florissante puis mécène suisse avec ses différentes fondations.

La plus connue est la **fondation Pierre Gianadda** *(du nom de son frère décédé en 1976 dans un tragique accident d'avion)* qui a pour but de mettre en valeur et de faire connaitre les œuvres artistiques du 19ème et 20ème siècle dans le cadre d'expositions thématiques plus belles les unes que les autres. La fondation a fêté en 2018 les **10 millions de visiteurs**.

Son fabuleux carnet d'adresse et de contacts internationaux auprès de collectionneurs privés et de musées lui ont permis de faire rayonner sa fondation et de faire connaitre la ville de **Martigny** devenue ainsi une **ville d'Art des plus courues d'Europe**.

Membre de l'Académie des Beaux-Arts de Paris depuis 2003, **Membre de la commission d'acquisitions du musée d'Orsay et du musée Rodin,** il est devenu au fil du temps un très grand mécène des Arts. *(affiche de l'exposition de 2015 : « 80 ans d'histoires à partager »)*

Nous avons eu le privilège dîner avec lui à Martigny, et nous garderons le souvenir d'un homme toujours souriant, très prévenant et d'un abord facile qui permettait à ses interlocuteurs d'écouter des anecdotes des plus intéressantes sur ***l'histoire de l'Art****.(ndlr)*

Leonard Gianadda a rejoint le paradis des artistes, lui qui les a tant aimés…il a permis aux amateurs d'Art d'admirer tant de chefs-d'œuvres non seulement ceux des musées mais ceux de nombreuses collections privées que leurs propriétaires hésitent parfois à prêter mais que Léonard savait convaincre.

Monique et Frédéric Haehl

Chers amis et internautes, très joyeux Noël, passez d'excellentes fêtes de fin d'année…et retrouvons-nous très vite,

Très cordialement,

Monique et Frédéric Haehl

(L'hiver en Suisse et la vue originale de la salle à manger du restaurant la Côte St Jacques
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 »