(crédit photos Monique Haehl)

PRINTEMPS 2022

►ACTUALITES FRANCE-SUISSE◄

L'Edito de la rédaction

C'est le printemps, et l'optimisme revient malgré les actualités ;
Les masques sont tombés avec le bonheur de revoir le visage et les sourires des uns et des autres. Découvrez l'Archipel de Thau en Languedoc : nous vous faisons partager nos bons plans, bonnes adresses, lieux insolites et gourmands…
Nous vous laissons le soin d'apprécier les expositions du moment,
Abordons ce printemps 2022 avec bonheur et optimisme, et
Retrouvons-nous très vite ! (MFH)

A LA DECOUVERTE DE L'ARCHIPEL DE THAU EN LANGUEDOC

A 320 kms de Lyon, **l'Archipel de Thau** s'étend de **Sète** à **Marseillan,** entre mer et contreforts du Massif central avec un accès au Canal du Midi. Sur une surface d'environ **7500 hectares,** c'est le plus grand plan d'eau de la région Occitanie avec une profondeur moyenne de cinq mètres (le point le plus profond étant la source de la **Vise**, aussi appelée « trou de la Bisse », qui atteint la profondeur de 32 m).
Mer, plages de sable fin, lagunes, massifs calcaires, prairies forment un patrimoine naturel prétexte à de superbes excursions à pied, bateau, ou vélo.

Connu dans le monde entier pour sa **conchyliculture** (élevage des huitres) depuis le début du 20ème siècle, l'étang de Thau recèle deux trésors : **l'hippocampe moucheté** devenu l'animal emblématique et **les eaux thermales de Balaruc**.
C'est au Roi Louis XIV que l'on doit la destinée exceptionnelle de la ville de Sète. En effet il a eu la vision de relier le Canal du Midi à la Méditerranée et choisira **le cap de Sète** qui va devenir le premier port de pêche de la Méditerranée. La ville s'est développée autour de ses canaux devenus célèbres par les nombreux tournages de films **(César et Rosalie,** entre autres) et téléfilms grâce à ses **300 jours d'ensoleillement** par an, ses décors naturels, ses habitants à forte gouaille sans compter sa gastronomie locale très riche : huitres, moules, seiches, tielle sétoise, poissons divers accompagnés d'un **Muscat de Frontignan** ou d'un **Picpoul de Pinet**.

(crédit photos Monique Haehl)

Autre lieu incontournable, **l'Espace Georges Brassens** est un lieu qui raconte l'enfance et la jeunesse du chanteur, né à Sète, et qui a tenu à être inhumé au **cimetière marin** de Sète, preuve de son attachement à sa ville natale.
www.espace-brassens.fr

Les Suisses et Sète :

Il est à noter qu'en 1880, **les industriels suisses** décident de **faire négoce depuis Sète,** notamment les **Genevois**. Près de **500 familles** se sont installées dans la région. Pendant la Première Guerre Mondiale, Sète est devenu le **port franc de la Suisse** *« la Suisse n'a pas oublié que c'est grâce au port de Sète qu'elle a pu se nourrir »* (
www.tourisme-sete.com

Direction Balaruc pour profiter des bienfaits des eaux de la **première station thermale de France.**

Une eau chlorurée, sodique, sulfatée, calcique, magnésienne et riche en carbonates est reconnue pour ses vertus curatives soignant l'arthrose (**rhumatologie**) et insuffisance veineuse (**phlébologie**).
Dans un pavillon ultra moderne de **16.000 m²** doté d'une **vue exceptionnelle** sur le bassin de Thau et le Mont Saint Clair situé au cœur de la ville de Sète, les **200 agents thermaux** vont prendre soin de vous et de votre corps pour vous faire profiter des bienfaits de cette cure de **trois semaines** ayant pour but de soulager vos douleurs tout au long de l'année.
Des soins chauds à l'eau thermale tels que les bains de boue, la piscine, douche aux jets, aérobains, massages sous l'eau ont pour but de calmer et apaiser vos douleurs. Les soins froids à l'eau thermale tels que compresses, couloir de marche, hydrojets des jambes, douche de pulvérisation vont régénérer et dynamiser votre corps.
Le nouveau directeur, **Paul-François Houvion**, arrivé pendant la pandémie du covid veut faire découvrir de nouvelles activités de santé : les ***escales thermales de Balaruc les Bains***
Accordez-vous une pause relaxante de **5 jours avec 5 soins par jour** (1h20 de soins) en choisissant soit une **« escale hydrorelaxante »** (application de boue thermale, hydro-aérobain, bain en piscine thermale, application de compresses froides et couloir de marche) soit une **« escale bienfaits du dos »** (application de boue thermale, hydro-aérobain, bain en piscine thermale, douche dorsale et hydrojets en piscine) soit **25 soins pour la somme de 249 euros** *(soit moins de 10 euros le soin).*Une idée de relaxation et de remise en forme après deux années mouvementées des confinements du covid. *(crédit photo Thermes de Balaruc)*
www.thermesbalaruclesbains.com

Vous pouvez aussi profiter du **Spa Thermal O'balia**, véritable oasis envoûtante située dans un écrin de verdure pour profiter des piscines à l'eau thermale, du sauna, du bain bouillonnant d'inspiration japonaise, du hammam ainsi que des soins à la carte du visage et du corps *(crédit photo Thermes de Balaruc)*
www.obalia.fr

Il vous restera du temps dans la journée pour découvrir tous les autres trésors de cet archipel :
Le **jardin Antique Méditerranéen de Balaruc** pour admirer la flore méditerranéenne dans l'histoire gallo-romaine : ce jardin est conçu selon les archétypes des **jardins de l'Antiquité**. Il est dédié à la connaissance des essences végétales

méditerranéennes et à leur usage. Le long du cheminement, vous découvrirez l'agriculture, l'horticulture, la médecine des plantes, la cuisine ou la cosmétique, le tout dans **7 ambiances** *(crédit photos Monique Haehl)*
www.agglopole.fr

Les charmants villages de pêcheurs tels que **Bouzigues**, **Mèze**, **Marseillan**, ses villages anciens comme **Loupian**, **Montbazin**, **Poussan** sans oublier une mention spéciale pour **l'Abbaye de Villeveyrac**.
Cette abbaye majestueuse dite de **« Valmagne »** est un pur joyau du XIIème siècle, et l'une des abbayes cisterciennes parmi les mieux conservées de France.
www.valmagne.com
www.archipel-thau.com *(crédit photos Monique Haehl)*

NOS BONS PLANS

A Sète, l'emplacement idéal pour résider est le **quai Léopold Suquet** le long du canal principal de la ville.
Le groupe «The Marcel» a installé dans un petit hôtel particulier un restaurant-brasserie **Le Rio** (brasserie bistronomique avec programmation artistique quotidienne) et au-dessus **6 suites.**
Ce groupe crée il y a 32 ans par **Betty Rouzaud** et **Yves Faurie**, deux figures incontournables de la vie culturelle de Sète, dont le but était d'accueillir les nombreuses personnalités des arts de passage à Sète. (C.Deneuve, J.Halliday,P.Arditi, F.Lucchini….)
Ce restaurant, devenu le vaisseau amiral du groupe, sert **60 couverts par service**, est dirigé par le chef **Denis Martin** et a obtenu en **mai 2018 sa première étoile au guide Michelin**.
Depuis deux nouveaux établissements ont été créés à Sète : un restaurant au sein des **Halles** de la ville et le Rio qui est une brasserie bistronomique servant assiettes de spécialités et planchas.
Les cuisines de ces trois restaurants sont dirigées de main de maître par le chef **Denis Martin** (formé dans de grandes maisons) qui est un amoureux des produits du terroir et un inconditionnel de la **gastronomie locale**, comme en témoigne certains de ses plats : *tartare de bœuf et huitres de Bouzigues, poulpe de roche caramélisé, chorizo ibérique, orange et piment d'Espelette par ex.)*

Dans la continuité de la philosophie des fondateurs du groupe, au-dessus du Rio, l'immeuble a été transformé en **6 suites luxueuses**. Chaque suite fait honneur à un artiste ou à un projet artistique accueilli dans l'univers « **The Marcel »** en intégrant des œuvres de chacun de ces artistes dans la suite qui porte son nom.
Chaque suite comporte un espace salon, un coin bureau avec Wifi, un coin nuit avec salle de bain intégrée, et un coin gourmand comprenant une cuisine intégrée (machine à café, bouilloire, four, plaque de cuisson et réfrigérateur), le tout complété par un espace salle à manger. Un service petit déjeuner est assuré ainsi que la possibilité de se faire servir un repas préparé par le chef du Rio.

Chaque suite possède un ou plusieurs balcons donnant sur le canal.
Enfin il y a possibilité de se garer dans le parking public situé à quelques pas, parking sécurisé de 19h à 7 h puisque seul le détenteur du ticket permet d'accéder à ce parking la nuit.
N'hésitez pas à passer une ou plusieurs nuits dans ce havre de paix décoré d'un luxe de bon aloi.
www.themarcel.fr *(crédit photos Monique Haehl)*

A Marseillan : le domaine Teurisse

Guillaume et Sandrine, frère et sœur, partagent le même amour pour ce village qui les a vu naître.
Après avoir repris la pharmacie familiale, ils ont décidé en 2013 de reprendre le seul et unique hôtel de Marseillan ainsi que les maisons de village qui l'entoure. Ils ont ainsi, après une très importante rénovation, crée une Résidence de Tourisme de **très haut gamme** en aménageant des suites de grandes surfaces **destinées aux familles jusqu'à 6 personnes**.
Autour d'un grand espace commun, d'une terrasse intérieure avec jacuzzi, on peut apprécier la décoration raffinée et très originale comme ce lustre formé de bouteilles de vins.

Nous avons particulièrement apprécié les suites « cocooning » et luxueuses, telles que :

Le loft baroque de 40 m² avec **loggia privative**, lit King size, cuisine à la décoration surprenante

Le Vintage de 65 m² avec son **accent scandinave**, sa décoration des **années 50**, loggia privative, le plus grand du groupe.

L'Industriel de 30 m² (2 personnes) **charmant duplex** mettant en valeur sa belle charpente métallique.

Chaque suite possède ses propres chambres, une cuisine avec coin repas, un coin salon, salle de bains et WC totalement équipés.

Offrez-vous une parenthèse de bien-être avec ***le package Week-End*** :

- *Une chambre dans une suite Deluxe,*
- *Une heure de relaxation dans le jacuzzi*
- *Deux massages d'une heure au choix*
- *Un plateau de fruit de mer ou de charcuterie, fromages avec sa bouteille de vin.*

Il est à noter qu'un garage fermé est à disposition dans la ville (à environ 500 m de la résidence)
A essayer et à adopter sans hésitation *(crédit photos Monique Haehl)*
www.demeureterrisse.com

A DEGUSTER SANS MODERATION :

Berceau de « **l'huitre de Bouzigues** », au milieu des mas ostréicoles, découvrez **le Saint Barth**.

Comptoir dégustation de la célèbre maison **Tarbouriech**, le Saint Barth est un lieu idyllique au bord de la **lagune de Thau**, où vous pourrez déguster, en contemplant les **tables d'élevage** et le **ballet des barges,** les fameuses **huitres Tarbouriech** et les **huitres de Bouzigues** sans oublier la fameuse **brasucade de moules**, le tout accompagné d'une belle sélection de vins locaux.
Nouvelle expérience gustative : les huitres chaudes gratinées.

Après ces agapes, n'hésitez pas pour en savoir plus sur la méthode d'élevage, à embarquer à bord d'une des barges, et partir à la découverte des parcs à huitres.

Enfin la **demeure historique** de la **famille Tarbouriech** propose **4 suites**, chacune dotée d'un thème singulier et d'une atmosphère unique, un restaurant avec une cuisine saine, et gourmande, un bar à huitres, et un spa « Ostreathérapie avec des soins uniques constitués de produits à base d'huitre et de son environnement

(crédit photos Monique Haehl)

www.lestbarth.com
www.domaine-tarbouriech.fr

Le Vermouth NOILLY PRAT

Sur le port de Marseillan, poussez la porte des chais du premier vermouth français et découvrez les mystères de fabrication de cet apéritif bicentenaire.

Joseph Noilly, épicier-herboriste à **Saint Bel** (Rhône) a créé le **premier vermouth sec en 1813**, (*consacré par une médaille d'or à l 'Exposition Universelle de Paris en 1878),* suivi en **1950 du vermouth rouge** (concurrencé par le Martini) puis **l'Ambré en 1986**.

Sa composition : *75% de vin blanc, alcool neutre, et un mélange secret de plus de 30 plantes macérées dans de l'absinthe*.

Le vin blanc sec + alcool est mis en barrique dans une zone extérieure de vieillissement pendant un an : chaque barrique doit **subir les intempéries des 4 saisons**, être arrosée trois fois par jour, subir l'entrée maritime iodée. Après cette année passée à l'extérieur, la barrique est rentrée pour effectuer le mélange avec les herbes pour l'aspect final.

La production actuelle est :

Original Dry Blanc 18° au goût de gentiane et d'orange amère, pour l'apéritif ou le déglaçage des coquilles Saint Jacques façon **Paul Bocuse**

Extra Dry 18° au gout plus prononcé de citron vert, plus sec, servant de base aux cocktails

Noilly Rouge de robe acajou, plus sucré, clou de girofle, cannelle, noix de muscade à marier avec des fromages et du chocolat

Noilly Ambré 16° plus subtil zest de pamplemousse à servir avec le Foie Gras ou dessert.

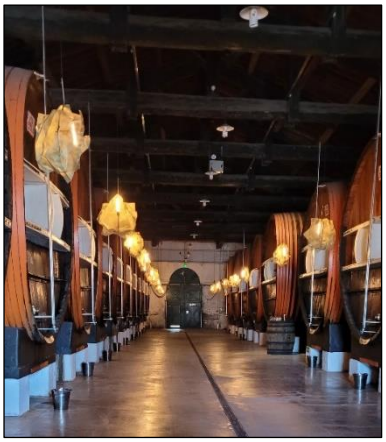
RECETTE DE L'APERITIF AMBRE SUR GLACE (A BOIRE AVEC MODERATION)

- ***75 ml Noilly Prat Ambré***
- ***1 Zeste de pamplemousse***
- ***Sphère de glace***

1. ***Dans un verre à vin, verser Noilly Prat Ambré sur une sphère de glace et mélanger.***
2. ***Presser le zeste de pamplemousse sur le verre pour libérer ses huiles essentielles.***
- ***Garnir avec le zeste de pamplemousse.*** *(recette Noilly Prat / crédit photo Monique Haehl)*

La Maison Noilly-Prat propose des ateliers de **préparations de cocktails, visites et dégustations.**
Découvrez de nombreuses recettes sur leur site ainsi que la possibilité d'achats en ligne : www.noillyprat.com

NOILLY PRAT - 1 Rue Noilly, 34340 Marseillan *(crédit photos Monique Haehl)*



Une adresse surprenante : Le Moulin de la Dentelle

Situé au milieu d'une zone industrielle, **le Moulin de la Dentelle**, géré par Muriel de la Torre, produit et vend des huiles d'olives d'excellente qualité.

Muriel vous fera découvrir ses oliviers **(8 ha)** et ses huiles d'exception, aromatisées, assemblages, tapenade, olives, et pâtes d'olives produites dans son atelier aux machines inox rutilantes. *(crédit photo Monique Haehl)*

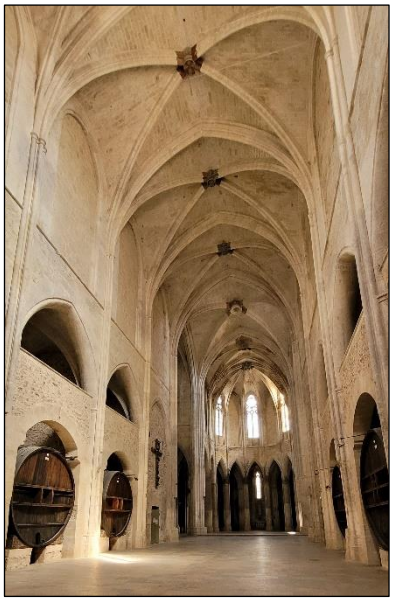
Boutique en ligne :
www.moulindeladentelle.fr

Toujours à Villeveyrac, revenons à l'Abbaye de Valmagne

Les moines cisterciens **ont créé en 1139 le vignoble de l'abbaye** en tenant compte de 3 critères : **l'accès à l'eau,** le **calme absolu** et un **grand terroir**.
La culture de la vigne était l'une des principales activités des moines et aussi ils choisissaient avec beaucoup de précaution chaque parcelle ; A la révolution, les moines quittent l'abbaye et celle-ci est rachetée par le **Comte de Turenne** qui **transforme l'église en chais** en installant des foudres en chêne de Russie de **435 hectolitres**. !!!
La famille du Comte de Turenne gère toujours l'Abbaye qui est passée en **agriculture biologique** en 1999
Elle produit des vins de qualité dans une gamme **« vitrail sur l'abbaye »**, la gamme **Portalis** (la plus connue) et la gamme **Turenne**. Depuis peu, elle produit aussi une **gamme de bières.** *(crédit photo Monique Haehl)*

Achat possible sur internet

www.valmagne.com



(crédit photos Monique Haehl)

LES GRANDS BUFFETS A NARBONNE

Connus dans toute la région et recommandés par de célèbres chefs français comme **Michel Guérard**, **les Grands Buffets** est l'adresse incontournable de la région.

Fondé en 1989 par **Jane et Louis Privat**, le restaurant **« Les grands Buffets »** est aujourd'hui **le premier restaurant de France par son CA.**

Son ambition : rendre le **luxe d'une grande maison accessible à tous**, proposer à discrétion des buffets, remettre au goût du jour les **plats emblématiques de la cuisine française de tradition**.
Et c'est réussi : **l'élégance**, **le luxe**, et **la qualité** sont au rendez-vous (cela se mérite quand même puisqu'il faut plusieurs mois pour obtenir une table)

Dès votre arrivée (après une réservation acceptée sur internet), vous allez réaliser un véritable voyage à travers **l'histoire des arts décoratifs**, grâce aux vœux du fondateur qui pense que ***« l'Art doit se partager et pas seulement que dans les musées »***
En plus de la décoration et des tableaux de maître, une collection impressionnante d'objets de cuisine en argent venant des plus grands restaurants de France, des lustres immenses, des tables dressées avec nappes en coton blanc, serviettes brodées, couverts en argent et carafes... : **salle Art Déco, salle Tente d'Apparat** (ce n'est pas Versailles mais presque !) **Salon Jean de la Fontaine, salle Ann Carrington** style brasserie parisienne

Le décor est planté mais venons-en au principal : les buffets.
Sur la gauche en arrivant, **le buffet de desserts** vous rappelle qu'il faut garder une petite place pour ces derniers …. Mais avant, on commence par **le buffet des entrées** : 9 sortes de foie gras (tous artisanaux), des entrées traiteurs, des salades, buffet de cochonnailles avec de nombreux jambons secs à la coupe, des coquillages, magnifique « fontaine de homards » ! saumon fumé et huitres etc…

Puis vient **les buffets de plats chauds** avec rognons, blanquette de veau, daube, tête de veau, cuisses de grenouilles, plats de la mer avec des seiches, crevettes pastis, moules gratinées, **la rôtisserie avec plus de 20 plats sur demande**, et enfin les nouvelles spécialités comme le **canard au sang, côte de bœuf maturée, cochon de lait grillé** …
Il est temps alors de prendre un *« petit trou normand »* au **palais des glaces** avant de se présenter devant le

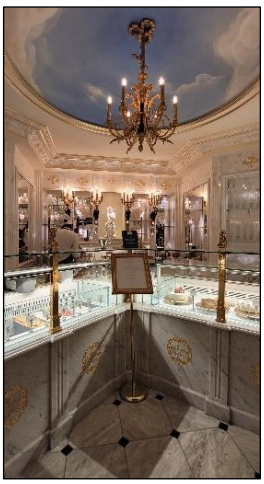
somptueux **buffet de fromages** : 110 fromages dont 46 AOP, record mondial **Guiness Book 2020, et** se pose alors une question « que choisir ?»

Enfin le **temps des desserts** (s'il vous reste un peu d'appétit pour quelques gourmandises) confectionnés par 6 pâtissiers, sans oublier la *« crêpe Suzette flambée »* sur le célèbre chariot en argent du **Negresco à Nice**…
Mais voilà, c'est terminé…un conseil : prendre de petites portions et malgré cela vous ne mangerez peut-être qu'un dixième des plats proposés.

Quant aux vins qui vont accompagner ces agapes, ils sont servis soit à bouteille (la politique de la maison est de les facturer **au prix producteur à partir de 15 euros la bouteille**) soit **au verre pour de très grands crus (70 références)**

Et ce festin pour la modique somme de **47,90 euros / personne hors vins et alcools**. Vous avez bien lu et vous comprendrez maintenant pourquoi il faut mériter ce **moment magique** en réservant longtemps à l'avance.

C'est le **meilleur rapport qualité prix mondial**, et son seul défaut c'est qu'il soit loin de Lyon pour venir un soir diner aux chandelles pour fêter un anniversaire…Mais Monique et moi n'avons pas dit notre dernier mot !!!! A suivre…
www.lesgrandsbuffets.com



(crédit photos Monique Haehl)

ESCALE A VIENNE CONDRIEU

Escale à Vienne, terre de vins, d'histoire et de gastronomie

En prenant l'autoroute du Sud à partir de Lyon, le long de la célèbre « **Nationale 7 »** chantée par **Charles Trénet**, à 20 minutes de Lyon, la première ville traversée est Vienne (département de l'Isère)

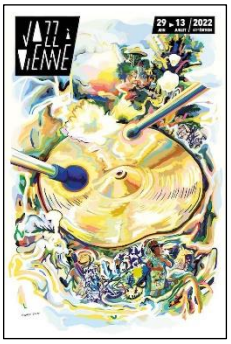
Cette ville, implantée par les romains **il y a plus de 2500 ans,** recèle des trésors architecturaux comme le célèbre **théâtre antique, 45 monuments classés** et des sites gallo romains

Les 4 et 5 juin 2022 auront lieu les journées gallo-romaines qui vont investir les deux rives du Rhône et les principaux sites antiques.
Ce sera une vraie immersion qui vous proposera de vous téléporter deux mille ans en arrière avec une reconstitution du camp romain de la **Légio VI Ferrata** et le musée gallo-romain de **Saint Romain en Gal** (plus de 7 ha) vous fera vivre le quotidien du monde antique avec des jeux romains, défilés de mode, fabrications de cotte de maille, d'objets en cuir et des dégustations d'épityros
Soirée Péplum le samedi soir au théâtre antique

Les 2, 3 et 4 septembre 2022, vous pourrez voyager au temps des **Templiers** qui retraceront les destins croisés de deux Papes **Calixte II** et **Clément V** et l'abolition des Templiers, en 1312, sous la pression du Roi de France **Philippe le Bel**
Le **musée gallo- romain de Saint Romain en Gal** s'étend sur près de 7 ha dont le site fut découvert en 1967 et ouvert au public en 1996. Il renferme **3944 objets** dont de somptueuses mosaïques, peintures murales, objets en céramiques relatant la richesse de cette cité gallo-romaine du 1er au 4ème siècle après JC. Au sein d'une architecture résolument contemporaine, il vous offre un panorama complet de la vie quotidienne de nos ancêtres,et un atelier de restauration des mosaïques
www.musée-site.rhone.fr

Il y a lieu de noter enfin pour clore cette page d'histoire qu'un projet de création d'un musée départemental est prévu pour 2026

Au bord du Rhône, Vienne est aussi traversé par la **ViaRhôna,** célèbre parcours cycliste et piétonnier qui prend sa source à **Genève** pour finir dans la Méditerranée.
Le samedi 7 mai, cette piste va se transformer en **Via Gusta** entre Vienne et Condrieu, une balade à pied ou à vélo le long du Rhône ponctuée par de **savoureuses étapes** : apéritif, entrée, plat, fromage, dessert et vins concoctés par les élèves du **Bachelor Thierry Marx** et **4 chefs locaux**. A chaque étape il vous sera donc proposé une ode aux produits locaux en résonnance avec le **grand marché de Vienne du samedi** matin. ***Inscription obligatoire***
www.vienne-condrieu.com *(crédit photos, Vienne Condrieu Tourisme)*



Sans oublier bien sûr du **29 juin au 13 juillet** l'incontournable **Jazz à Vienne** (41ème édition) qui accueille encore cette année des artistes mondialement reconnus comme **Jamie Callum**, **George Benson, Herbie Hancock, Maceo** qui feront résonner les vieilles pierres du théâtre antique

Découvrir les lieux secrets ou insolites de la ville de Vienne en suivant le **fil rouge de Jazz** sur la ville est une expérience innovante puisque **chaque jour à 18h** pendant le festival, des concerts uniques sont programmés sur le marché, sur une place, dans une église, dans les musées (soit près d'une **vingtaine de concerts**) avec en point d'orgue le **samedi 3 juillet**, journée marathon jazz du lever du soleil jusqu'à la nuit sous les étoiles, brunch compris.
www.jazzavienne.com

Vienne Cité de la gastronomie

Du centre de Vienne, on peut admirer les coteaux où coule de l'or blanc à l'état pur : **le vignoble de Condrieu.**
Sur la rive droite du Rhône, les coteaux sculptés en terrasses soutenus par des murets en pierre (*ndlr : ce n'est pas sans rappeler le **vignoble de Lavaux** au bord du lac Léman*) les vignerons ont donné naissance à une appellation des plus prestigieuses : **le Condrieu AOC**.
Il faut impérativement arpenter ces coteaux escarpés à la découverte de ce paysage grandiose du Rhône qui coule en contre bas.
Sur **200 ha travaillés uniquement à la main,** ce vignoble remonte à plus de **2000 ans** et son sol granitique friable confère au Condrieu une grande puissance alliée à une grande finesse, qui lui permet d'être servi dans les plus grands restaurants du monde.
*Marier un verre de Condrieu avec l'autre AOC du pays, **la Rigotte de Condrieu**, petit fromage au lait cru de chèvre est une expérience délicieuse au milieu des vignobles*.
La Rigotte tire son nom de « rigol »ou de « rigot » qui désignent les petits ruisseaux dévalant les pentes du **massif du Pilat**, lieu de fabrication au savoir-faire traditionnel et donnant un fromage au goût subtil et parfumé
www.vin-condrieu.fr
www.rigottedecondrieu.fr

Un été et un automne dans les vignes (15 juillet au 9 octobre)

Chaque fin de semaine, un viticulteur est mis en lumière sous différentes formes, avec une randonnée dans les vignes suivies d'un brunch champêtre élaboré avec les produits locaux et de saison par un restaurateur du coin en **s'attablant en compagnie du maître des lieux** pour un moment très convivial.
Deux adresses incontournables pour vos achats :

Le **domaine Pichon** à Chavanay www.domaine-pichon.fr

Le **domaine de Stéphane Ogier**, 7ème génération basé à Ampuis www.stephaneogier.fr

Rendue célèbre par le restaurant **La Pyramide**, Vienne est devenue une **cité gourmande**.
Le mythique **Fernand Point**, **premier chef 3 étoiles au guide Michelin** a su fidéliser, dans son restaurant la Pyramide, un grand nombre de personnalités dont le voyage vers le sud de la France devait obligatoirement faire étape dans ce fameux restaurant.

Depuis 1989, la famille Henriroux a transformé la **Pyramide** en un **Relais et Châteaux 4* (**19 chambres et 4 appartements) et dont la table promet de nombreux rendez-vous culinaires et festifs pour célébrer son **bicentenaire**
www.lapyramide.com *(crédit photo Monique Haehl)*

La ville foisonne aussi d'une cinquantaine de restaurants pour toutes les bourses.

Enfin à quelques encablures…

La **maison Valrhona fête ses 100 ans** : ***« passionnément engagés vers l'excellence ».***

C'est grâce au talent des hommes et des femmes qui travaillent pour Valrhona, que l'entreprise bénéficie d'une croissance constante et soutenue.

C'est en 1922, que le pâtissier **Albéric Guironnet**, s'installe dans la vallée du Rhône et crée une chocolaterie, Valrhona, spécialisée dans la réalisation de bonbons de chocolat et de confiseries. L'entreprise grandit et noue, petit à petit, des relations sur le long terme avec 14 215

producteurs répartis dans de 15 pays. Aujourd'hui 100 % des fèves qui entrent dans la fabrication des produits Valrhona sont tracées, ce qui permet de savoir d'où vient le cacao et qui l'a récolté.
Valrhona fournit les meilleurs chefs et maîtres pâtissiers et chocolatiers à travers le monde et la grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations en font des produits d'exception.

Des grands moments de célébration :

À l'occasion de ses 100 ans, Valrhona organise un grand **festival culinaire dans 8 villes à travers le monde,** auquel elle conviera ses clients, chefs et artisans. Baptisé **« Valrhona Food Forward Festival »,** un nom qui fait écho à l'avenir de la gastronomie, ces expériences hors du commun réuniront un **casting de chefs et de talents** – aux côtés des chefs Valrhona – pour l'élaboration d'un menu unique sur une thématique spécifique à chaque ville. (Tain l'Hermitage, Milan, Francfort, Shanghai, Barcelone, Los Angeles, Paris, Dubaï,)

Après Tain l'Hermitage, New-York et Tokyo, **l'École Valrhona** ouvrira ses portes le 2 mai 2022 en plein cœur de **Paris**, dans le **quartier du Marais**. Auparavant implantée à Versailles, l'École bénéficie désormais d'un emplacement idéal pour accueillir les professionnels venus de toute la France et de l'international. Un nouvel écrin de 340m2 dont 78 m² de laboratoire, sur deux étages qui fait la part belle à la gastronomie sucrée

Une **nouveauté** bientôt révélée car à anniversaire exceptionnel, création exceptionnelle ! Valrhona dévoilera prochainement un « nouveau produit » issu d'une approche inédite qui puise son inspiration dans l'engagement de la marque pour une filière cacao juste et durable, et une gastronomie créative et responsable
www.valrhona.com

Le livre du mois : pour épater vos convives

« Bons gâteaux tout simples… mais qui en jettent ! » de Marie Chioca

40 gâteaux de saison, délicieux et très sains, **à la portée de tous et toutes**, que l'on soit pâtissier, pâtissière émérite ou simple gourmand·(e) attiré par la vue de ces délices… tout un panel de recettes au jolies noms évocateurs : La vie en rose, Rhubarbapapa, Fleurs de fraises, Ode à l'automne, Nuage de crème, Fleur de frangipanier, Au cœur de la forêt… Des recettes pour les petites et les grandes occasions : repas en famille ou entre amis·(es), fête des mères ou des pères, Pâques, Noël…
Avec des **propositions de décoration faciles, facultatives** mais qui permettent de transformer en un tour de main un "gâteau tout simple" en un sublime dessert à la présentation vraiment épatante !
Vous trouverez cet ouvrage au pr(ix de 19 € sur leur boutique en ligne
www.terrevivante.org *(cf / crédit photo Terre Vivante))*

À travers ses livres, Terre vivante propose, entre autres, des solutions concrètes, faciles à mettre en œuvre au quotidien, pour jardiner bio, habiter écologique, manger sainement, se soigner au naturel...

EXPOSITIONS

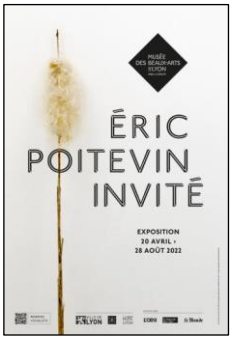
Amour, Guerre et Beauté : Monastère de Brou, des Ducs de Bourgogne aux Habsbourg jusqu'au 26 juin 2022

Découvrez les histoires à rebondissements des **souverains bourguignons** aux 15ème et 16ème siècle…entre rivalités familiales, histoires sentimentales luttes de pouvoir, mariages voire assassinats, leurs vies ont tout d'un feuilleton télévisé.

Autour d'une **quarantaine d'œuvres**, découvrez les moments marquants de cette époque, faite de conflits sans fin entre les **Français**, les **Bourguignons** puis les **Habsbourg**. Parmi les personnages principaux de ces lignées, Philippe le Hardi, Charles le Téméraire, Charles Quint, François 1er mais aussi Marguerite d'Autriche. Découvrez la manière dont leurs histoires ont été représentées au 19ème siècle par des artistes de toute l'Europe : Eugène Delacroix, Willem Geets, Fleury Richard, Sophie Rude. Plus de 300 ans après, les faits sont souvent idéalisés. Cette exposition propose une lecture artistique d'un temps méconnu de notre **histoire européenne** et explore la manière dont les artistes du 19ème siècle dont participé à la construction des nations d'aujourd'hui. *(crédit photos Monique Haehl)*

www.monastere-de-brou.fr

Musée des Beaux-Arts de Lyon « Eric Poitevin, invité » jusqu'au 28 août 2022

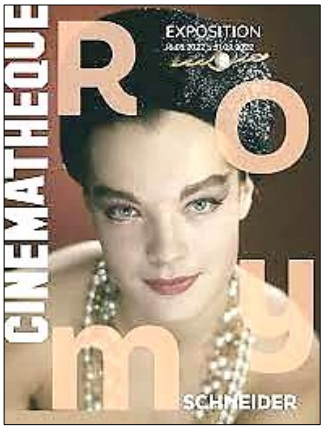


Invité par le musée à travailler à partir des œuvres de ses collections, l'artiste **Éric Poitevin** a eu carte blanche pour produire de **nouvelles photographies en résonance avec les œuvres de son choix :** Lucas Cranach, Odilon Redon, Frans

Snyders, Francisco de Zurbarán...
L'artiste porte ainsi un nouveau regard sur certaines œuvres connues ou moins connues du public, en les faisant dialoguer avec son propre travail photographique. Éric Poitevin propose ainsi un parcours et un éclairage totalement inédit qui offre des perspectives aussi évidentes qu'inattendues sur son œuvre et sur les collections. *(cf et affiche MBA)*

www.mba-lyon.fr

Exposition et rétrospective Romy Schneider : sa grâce, son génie à la Cinémathèque Française jusqu'au 31 juillet 2022



Quarante ans après sa disparition, **Romy Schneider** (23 septembre 1938 / 29 mai 1982) est toujours aussi aimée et populaire. Après une carrière débutée en Allemagne et poursuivie en France, elle est devenue une star grâce à des films qui ont marqué à jamais l'histoire du cinéma.
Actrice d'exception, Romy a su aller là où on ne l'attendait pas, surprendre, se réinventer, et s'entourer des plus grands. **Alain Cavalier**, dont elle tourna le premier film, **Claude Sautet**, dont elle était la muse, et bien sûr, **Luchino Visconti, Orson Welles**, tous s'accordent à parler de son génie. Sa grâce, sa beauté, son charisme, et son style de jeu ont fait rêver des millions de spectateurs et 40 ans après sa mort, elle fait toujours battre les cœurs, son image n'ayant pas pris une ride…

Cette exposition nous montre comment la carrière de Romy Schneider a écrit une histoire du cinéma de son époque, celle de grands cinéastes du monde entier, qu'ils soient français, américains, italiens, allemands, autrichiens. *(cf et affiche La Cinémathèque)*
Cinémathèque Française -51 rue de Bercy - 75012 Paris
www.cinematheque.fr

VRAI ou FAUX ? Plongez dans l'univers troublant de l'hyperréalisme jusqu'au 6 juin 2022 à la Sucrière - 49, quai Rambaud 69002 Lyon.

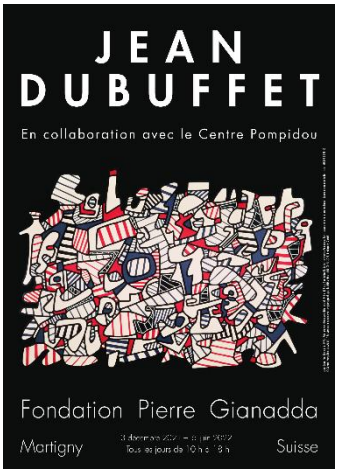
Après Bilbao, Canberra, Rotterdam, Liège et Bruxelles où elle a connu un immense succès, l'**exposition itinérante « Hyperréalisme. Ceci n'est pas un corps »** s'arrête à Lyon dans une **version enrichie et en partie inédite**.

Il fallait un écrin à la mesure du caractère exceptionnel des œuvres présentées et La Sucrière remplit à merveille ce rôle.

L'exposition présente une série de **sculptures** qui ébranlent notre vision de l'art. Réalité, art ou copie ? L'artiste hyperréaliste tourne le dos à l'abstraction et cherche à atteindre une **représentation minutieuse de la nature** au point que les spectateurs se demandent parfois s'ils ont affaire au corps vivant. Ces œuvres génèrent ainsi une sensation d'étrangeté, mais sont toujours porteuses de sens. Le parcours rassemble plus de **40 sculptures d'artistes** internationaux de premier plan : George Segal, Ron Mueck, Maurizio Cattelan, Berlinde De Bruyckere, Duane Hanson, Carole A. Feuerman, John DeAndrea,..

Une exposition représentative d'un courant artistique dans son ensemble qui vous transporte aux frontières du réel ! Une coproduction de Tempora et Institut für Kulturaustausch en étroite collaboration avec le Musée Maillol à Paris. *(cf et affiche La Sucrière)*
www.lasucriere-lyon.com

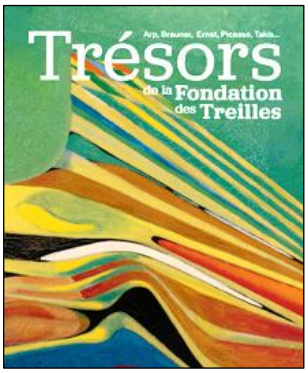
Fondation Pierre Gianadda à Martigny – rétrospective Jean DUBUFFET jusqu'au 6 juin 2022



La magnifique rétrospective **Jean Dubuffet** présentée à la **Fondation Pierre Gianadda**, en collaboration avec le **Centre Georges-Pompidou** à Paris, propose une relecture du travail du grand défenseur de **«l'Art Brut»**. Bien qu'il ait, paradoxalement, refusé la culture dominante, les écoles, les courants et les techniques enseignées, son œuvre occupe une place majeure dans le paysage artistique de la seconde moitié du XX^{e} siècle.
Du fait de sa diversité, cette exposition témoigne de l'inépuisable créativité de cet artiste prolifique, né en 1901 et décédé en 1985, qui sut faire évoluer son style tout au long de son existence. Érigeant le non-savoir en principe pour créer **une œuvre singulière**, rythmée par des séries successives, Jean Dubuffet ne cessa de développer de nouvelles recherches aux « tonalités » audacieuses, toujours déconcertantes. Insoumis aux normes en vigueur, **« le vrai art »,** selon lui, *« est toujours là où on ne l'attend pas. Là où personne ne pense à lui ni ne prononce son nom. »* *(cf et affiche Fondation Gianadd))*

www.gianadda.ch

Fondation de l'Hermitage à Lausanne - Trésors de la Fondation des Treilles
Jusqu'au 29 mai 2022



Au premier semestre 2022, la **Fondation de l'Hermitage** a le privilège de dévoiler, pour la première fois en Suisse, une sélection des plus grands chefs-d'œuvre de la **Fondation des Treilles.** Établie à **Tourtour**, dans le sud de la France, elle abrite une collection prestigieuse créée par une mécène visionnaire, **Anne Gruner Schlumberger** (1905-1993), qui réunit des œuvres de Hans Arp, Georges Braque, Victor Brauner, Jean Dubuffet, Max Ernst, Alberto Giacometti, Paul Klee, François-Xavier Lalanne, Henri Laurens, Fernand Léger, Pablo Picasso, ou encore Takis. À travers une centaine de peintures, dessins, gravures, sculptures et objets, l'exposition présentée à Lausanne offre une occasion unique d'admirer ces trésors hors de leur écrin habituel tout en découvrant le goût, la personnalité et les amitiés artistiques de l'une des plus illustres collectionneuses du 20ème siècle.
www.fondation-hermitage.ch *(cf et affiche Fondation de l'Hermitage)*

Information économique :

Les quatre moteurs pour l'industrie :

Forte de 510.000 emplois et 54.000 établissements industriels, la région **Auvergne Rhône Alpes** est la **première région industrielle de France**.

La Région Auvergne Rhône Alpes, par la volonté de son dynamique Président **Laurent Wauquiez**, souhaite affirmer l'importance de la coopération avec d'autres régions européennes et invite ses partenaires institutionnels et économiques du **Bade- Wurtemberg,** de la **Catalogne** et de la **Lombardie** à partager leurs politiques et expériences en matière de relocalisation, après les faiblesses de certaines productions mises en évidence par le covid 19.

Le 10 mars 2022 au siège de la région à Lyon a été lancé officiellement le **« passeport entreprises »** dans le cadre de la coopération inter-régions des Quatre Moteurs : offre de services gratuits à destination des entreprises pour les soutenir dans leurs projets d'implantation dans une autre région des Quatre Moteurs.

Ainsi il est établi une réciprocité des services entre régions permettant de connecter gratuitement les entreprises vers les 4 agences des 4 moteurs
www.4motors.eu

AGENDA

1ère édition des journées de l'UCLY le 12 et 13 mai à Lyon

L'université catholique de Lyon en son campus de Perrache organise des tables rondes et conférences pour aborder en profondeur le thème suivant : ***« tous vulnérables, comprendre pour agir ».***
Avec plus de 500 décideurs du monde institutionnel, académique, économique et associatif, l'invité d'honneur est **M Louis Gallois**, haut fonctionnaire, **ancien PDG de la SNCF.**
Inscription obligatoire sur https://journees.ucly.fr

Journées du Comté du 5 au 8 mai 2022
Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le fromage préféré des Français.

Dans l'Ain, le Doubs et le Jura, on enchainera dégustations, randonnées gourmandes, visites de fermes, fruitières et caves d'affinage
www.rendez-vous-comte.com

Bienvenue en Beaujonomie

3ème édition du festival oeno-bistronomique en Beaujolais du **17 au 19 juin 2022**, rendez-vous incontournable pour les œnophiles amateurs de Beaujolais.
Il rassemble une **cinquantaine de domaines et de caves** qui, sous la houlette d'un chef régional, vous proposent de passer un moment agréable autour d'un bon repas accompagné des vins du domaine.
https://bienvenue-en-beaujonomie.fr

Chers amis et internautes, à très vite, pour de nouvelles infos estivales,
Prenez soin de vous…

Très cordialement,

Monique et Frédéric Haehl

Avril 2022 en Languedoc Roussillon et Espagne, 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 »