ACTUALITES FRANCE SUISSE

2013/15

Les bons plans de Fin d'Année 2013

Marché de Noël de Montbéliard jusqu'au 24.12.13

27ème édition des Lumières de Noël : ancrée dans la plus pure tradition alémanique des «marchés de l'Enfant Jésus», la ville est plongée dans un décor féerique. Produits artisanaux et gastronomiques sont présentés au pied du Temple Saint Martin avec des animations de rue, musiciens, chanteurs et autres artistes qui envahissent le cœur de la cité.
Invité d'honneur : la Bretagne, terre de légendes avec ses influences celtes, ses landes secrètes et ses sites mystérieux
www.paysdemontbeliard-tourisme.com

Nos bonnes adresses aux Halles Paul Bocuse de Lyon

Commencez les réjouissances par un Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs de la cave de Lugny en Saône et Loire, une robe jaune pâle, des bulles fines et régulières, frais et subtil en bouche pour accompagner les feuilletés à l'apéritif
www.cave-lugny.com

Bon accord : une crème de framboise (à la robe très rouge) de chez TRENEL - Charnay-les-Mâcon - pour en faire un apéritif gouteux mais pas trop sucré
www.trenel.com

Des suggestions :

- mini quenelles de chez Malartre, des escargots de bourgogne de chez Petrossian et de la « Tête de Moine » de chez Cellerier

- en guise d'entrée, régalez vos invités avec les produits PETROSSIAN : caviar d'Aquitaine ou de Californie (la famille Petrossian est considérée comme le spécialiste du caviar depuis les années 20 à Paris), saumon fumé d'Ecosse ou sauvage avec son filet (coupe du Tzar) qui fond dans la bouche…, les œufs de poissons (saumon sauvage, truite, poutargue). Sans oublier, le tarama aux saveurs diverses (corail, saint jacques, oursin crabe royal, wasabi) et une spécialité à ne pas manquer : le tarama au caviar
www.petrossian.fr/lyon *(crédit photos Monique Haehl)*

Bon accord : avec les poissons, un Montagny Blanc 1er Cru « Les Pidances » de la cave de Bissey
Nez très fruité par des notes d'agrumes, attaque franche avec un boisé fondu et discret
www.bourgogne-blanc-rouge.com

La boutique MALARTRE, fondée en 1947, aux Halles depuis 1970 est une maison familiale de conserves et de produits frais
Leurs spécialités : ***la quenelle lyonnaise*** déclinée en plusieurs saveurs : nature, volaille, brochet (1er prix Gault et Millau en 1981) et leurs sauces Nantua, financière ou écrevisse
Les cardons et escargots de bourgogne sans oublier ***le pavé de Saint-Genis*** (sur un lit de salade, un délice !)
www.maison-malartre.fr *(crédit photo Monique Haehl)*

Bon accord : un crémant de Die, à la robe brillante, jaune pâle à reflets gris, bulle fine au nez très floral, (J.Faure 04.75.21.72.22)

Il n'y a pas à Lyon un Noël sans un cervelas truffé et pistaché : une bonne adresse la maison GAST, située au milieu des Halles, reconnaissable avec tous les saucissons pendus en vitrine. Depuis 50 ans, elle régale les lyonnais de ses charcuteries, ses plats cuisinés, sa choucroute….
Pour les fêtes, boudin blanc, sabodet, cervelas truffé 4% sont les vedettes
www.gast.fr *(crédit photo Monique Haehl)*

Bon accord : Un Côte du Jura rouge : « Trousseau Les Gauthières » (Bio) à la robe rouge cerise foncée, aux aromes complexes de fruits rouges, épices et notes de sous-bois
www.domaine-pignier.com

Frédéric HAEHL - 65, rue Louis Blanc 69006 LYON tél. 04 78 24 91 88 - frederichaehl@wanadoo.fr
Membre du Club de la Presse de LYON – Membre de la Chambre France-Suisse pour le Commerce et l'Industrie GENEVE

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

ACTUALITES FRANCE SUISSE

Pour continuer, allez chez CLUGNET pour acheter la *poularde ou le chapon de Bresse* à déguster rôtie avec sa peau craquante ou à la crème.
Seule volaille en France à bénéficier d'une AOP, ses conditions d'élevage (en plein air), sa nourriture (céréales et produits laitiers) en font un produit aux qualités gustatives exceptionnelles. Elles sont reconnaissables à leurs pattes bleues, plumage blanc, crête rouge : une véritable cocarde !!!
Bon accord : un Chinon rouge, du « domaine Couty Dutheil » (Clos de l'Echo 2010) racé, puissant, dense et tannique, un écho mémorable *(Crédit photos M. Haehl)*
www.coulydutheil-chinon.com

Le plateau de fromage s'achète chez CELLERIER qui propose toute une gamme de fromages de France et de Suisse (Gruyère AOC, Tête de Moine, Vacherin Fribourgeois, Appenzeller)
Coup de cœur : *le Saint Marcellin truffé*. En association avec le chef JC Ansanay-Alex, de l'Auberge de l'Ile Barbe, Cellerier va vous permettre de créer la surprise unique et exclusive du réveillon : l'alliance de la force de la truffe noire et l'onctuosité du Saint Marcellin
Bon accord : un vin du Bugey méconnu le « Manicle » rouge 2011, vin corsé et très fruité qui a subi une macération longue sur des petits rendements *(Crédit photos M. Haehl)*
www.caveau-bugiste.fr

Notre but est aussi de vous faire découvrir de nouvelles adresses de Lyon

Pour la bûche de Noël, nous vous proposons de réserver une buche chez PEPIN, pâtissier-chocolatier, 28 cours Gambetta et 54 cours Charlemagne (près de Confluence)
Sa carte de buches en mousse, bavaroise et biscuits en font des desserts à la fois légers et fondants, vous y trouverez aussi des buches glacées, et des entremets
Coup de cœur : mousse de pomme verte, coulis de caramel, biscuit de pain de Gènes au cassis
Bon accord : terminer un bon repas d'exception avec un Champagne Ch. Devaux rosé : une explosion de bulles, très frais en bouche, notes de petits fruits rouges et arômes anisés *(crédit photo Monique Haehl)*
www.champagne-devaux.fr

Pas de Noël sans Chocolats !!!

Dans le Parc Régional du Vercors, dans la Drôme, une entreprise artisanale est devenue en quelques années le spécialiste du *chocolat Bio équitable de Sao Tomé* (golfe de Guinée)
Ils ne contiennent aucune trace de graisse animale, pas de beurre (sauf celui de cacao), pas de lait, ni d'œufs et autres arachides ou gluten
Découvrez bien sûr les papillotes, les malakoffs, les palets aromatisés aux huiles essentielles
Coup de Cœur : les chocolats capiteux à la Chartreuse, à la Clairette de Die, à l'eau de vie de mirabelle ou de poire.
On les trouve à Lyon à la COMMUNAUTE DU GOUT (Vaise) où vous pourrez acheter également bien d'autres produits rigoureusement sélectionnés par Fred
www.communautedugout.com - www.chocolats-frigoulette.fr *(crédit photo Monique Haehl)*
Le bon accord : une crème de griotte glacée de chez TRENEL
www.trenel.com ou une Clairette de Die Bio de chez JAILLANCE www.jaillance.com

Au rang des découvertes 2013, et pour rester dans la région, les coteaux du Roannais et du Forez ont créés, *des vins effervescents* : quelques bonnes adresses :
- AOC Côte Roannaise 100% gamay noir chez Alain BAILLON (04.77.65.65.51)
- Domaine du Poyet domainedupoyet@sfr.fr
- AOC Côtes du Forez : maison JB Clair, un rosé tradition à découvrir (04.77.64.40.01)

Voici quelques bonnes adresses de produits pour fêter cette fin d'année d'une manière joyeuse et gourmande. Nous avons essayé de trouver les meilleurs produits régionaux sans oublier de vous faire découvrir des vins un peu méconnus pour certains. ***(à consommer avec modération)***

Frédéric HAEHL - 65, rue Louis Blanc 69006 LYON tél. 04 78 24 91 88 - frederichaehl@wanadoo.fr
Membre du Club de la Presse de LYON – Membre de la Chambre France-Suisse pour le Commerce et l'Industrie GENEVE

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

ACTUALITES FRANCE SUISSE

Le shopping de Noël

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Rhône organise, comme tous les ans, une exposition vente - 58, avenue Foch Lyon 6ème -du 12 au 22 décembre 2013, tous les jours de 10h à 19h
18 artisans proposeront leurs créations réalisées avec passion. Une exposition-vente pour trouver des idées de cadeaux originaux et uniques à l'approche des fêtes

NATHALIE CHAIZE – 6, rue Gasparin Lyon 2ème

Venez découvrir la collection de Nathalie Chaize et trouver votre tenue pour les fêtes de fin d'année mais également des accessoires qui s'accorderont aux lignes, couleurs et matières de sa collection (foulards, ceintures, gants, colliers et sacs.
Jusqu'à fin décembre, venez admirer les bijoux réalisés par Virginie, une femme qui a perdu la vue à l'âge de 14 ans et qui a développé un talent incroyable pour la création de bijoux en perle de Swarovski.
Nathalie Chaize vient de recevoir le prix de la Femme Chef d'Entreprise 2013, titre récompensant son engagement auprès des femmes. *(crédit photo Monique Haehl)*
www.nathaliechaize.fr

JO MALONE – 95, rue Président Ed. Herriot Lyon 2ème : une saison de magie..

Britannique par essence depuis 25 ans, un style raffiné, audacieux, intemporel et élégant. Créez votre parfum sur-mesure : vous sélectionnez parmi la liste des fragrances Jo Malone, celle qui vous ressemble. Chaque parfum peut être associé à un autre pour créer un sillage unique et ainsi créer votre propre signature olfactive. Pour le jour, préférez une fragrance fraîche et légère et, le soir venu, jouez sur une association sensuelle et chaude. (Parfums, ligne de soins pour le corps et le bain, collection pour la maison) *(crédit photo Monique Haehl)*
www.jomalone.fr

AGENDA

Grottes de la Balme : suspense, mystère, sensations et découvertes des chauves-souris : osez l'aventure intérieure du 21.12 au 5 janvier (en présence du Père Noël le 22.12.2013)
www.grotteslabalme.com

Ice in Lyon du 23.12 au 26 Janvier 2014
Au double mixte de Villeurbanne, une patinoire éphémère indoor de 375 m² est installée pour le plus grand bonheur des petits et grands
www.iceinlyon.com

Joyeux Noël et bonne fêtes de fin d'année à tous

Monique et Frédéric Haehl

Crédit photos Monique Haehl

Retrouvez-nous début janvier sur le site « relooké » www.swisspassions.com

Qui vous présentera des idées d'escapades (tourisme, loisirs, bien-être et gastronomie) en France et en Suisse

Frédéric HAEHL - 65, rue Louis Blanc 69006 LYON tél. 04 78 24 91 88 - frederichaehl@wanadoo.fr
Membre du Club de la Presse de LYON – Membre de la Chambre France-Suisse pour le Commerce et l'Industrie GENEVE

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