ACTUALITES FRANCE SUISSE

2012/18

SAVEURS de NOËL

Monique et Frédéric Haehl ont recherché des produits exceptionnels à vous conseiller pour ces fêtes de fin d'année. Le but est de vous proposer des produits à des prix compétitifs et d'y associer mets et vins
Pour ce faire, une très bonne alternative au Champagne : le Crémant.
De fabrication traditionnelle (une fermentation en cuve puis en bouteille, 9 mois de vieillissement sur lattes puis dégorgement) pour obtenir un vin de fête.
7 appellations en France : Alsace, Bourgogne, Jura, Die, Limoux, Bordeaux et Loire

Apéritif

En plein cœur du 2ème arrondissement de Lyon, au 8 rue Duhamel, une épicerie fine vient d'ouvrir « Vatel Gourmet ». Issue de l'Ecole Vatel située à côté, cette boutique vous propose aussi des produits traiteur et pâtisserie fabriqués sur place par les élèves de l'école sous la direction des chefs-professeurs.
Une nouvelle carte « Cocktail » va vous permettre d'animer vos apéritifs de fête à la manière des réceptions : assortiments de pièces salées aux saveurs subtiles et raffinées à base de saumon, foie gras, crevettes, cervelas…. Et avec quelques originalités comme le *tiramisu brandade*, *le macaron au foie gras, un clafoutis de saint jacques.*
De quoi se régaler et surprendre vos invités www.vatel.com *(photos Monique Haehl)*
Sans oublier de faire une escapade gourmande au restaurant d'application.(et son célèbre chariot de desserts)

Le bon accord : Un crémant d'Alsace à la robe pâle, aux bulles fines et régulières qui vous révèlera une grande fraicheur avec des arômes de fruits blancs
Une adresse : www.arthurmetz.fr
En rosé, un crémant du Jura, fabriqué à base de pinot noir et de chardonnay qui va vous surprendre par sa finesse aromatique et la fraicheur due au chardonnay
Une adresse : le domaine Rolet
www.sv-jura.com - www.rolet-arbois.com

Entrées :

Au pays de la cochonnaille, quoi de plus normal que de régaler ses invités avec un cervelas truffé pistaché ?
La Salaison du Rhodon (située dans la Loire à Montagny) vous propose des produits fabriqués artisanalement : cervelas, saucissons sous toutes ses formes (le chassignol, la rosette ou le jésus), des jambons crus secs, des andouilles et surtout une exclusivité : le saucisson 100% pur bœuf de Charolles : un goût inimitable, une chair rouge et surtout très peu de gras.
A déguster sans modération. *(photos Monique Haehl)*
www.club.quomodo.com/salaison_du_rhodon/accueil/actualites.html
Le bon accord : pour rester dans cette région un peu méconnue des lyonnais, alliez la charcuterie avec une côte roannaise : le domaine des Pothiers qui vous permettra d'apprécier un vin issu de vieilles vignes au parfum de fruits confits et d'épices donnant un goût de tannins harmonieux

Partenaire :

swissPassions

Complétez vos informations touristiques franco suisses en consultant le site :

www.swisspassions.ch

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, communiquez-nous votre adresse mail avec pour objet « se désinscrire »

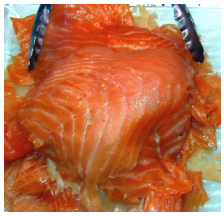
ACTUALITES FRANCE SUISSE

www.domainedespothiers.com

Si vous aimez les vins gouleyants, n'hésitez pas à redécouvrir les Crus du Beaujolais (souvent dans les meilleurs rapports qualité-prix de France) et notamment le Juliénas qui est un vin fruité, à la robe rubis, des reflets violacés qui va ravir vos papilles comme le château de Juliénas de T. Condemine.
www.chateaudejulienas.com *(photo Monique Haehl)*

Plats :

Frédéric Bessard a crée il y a quelques années *« la communauté du goût »* dont vous avez vu la présentation le 5 octobre 2011 sur FR3 dans l'émission « des Racines et des Ailes ».
Située au cœur du 9ème arrondissement de Lyon, il vous propose un nouvel espace ouvert à tous : 50 producteurs (régionaux pour la plupart) et 350 produits y sont présentés.
L'originalité : ce sont les membres (cotisation annuelle de 15 euros) de cette « communauté » qui ont choisi et coopté les produits pour leur qualité, leur goût et leur rapport qualité-prix
www.communautedugout.com
Nous y avons découvert entre autres :



- *des saumons* (Norvège, Ecosse, Alaska et Mer Baltique) livrés en filet entier non tranché, fumés et apprêtés dans la Dombes voisine.
Vous pourrez ainsi faire des tranches à votre convenance et à votre goût, plus ou moins épaisses.
N'hésitez pas à acheter *l'effiloché de saumon* (chutes de cœur de saumon) pour confectionner vos toasts ou pour agrémenter une salade : un vrai délice.
- *des volailles,* des chapons fermiers de l'Ain, un chapon pintade à la chair plus goûteuse, une dinde de Bresse et même une oie « label Ain »
De quoi trouver sans problème la volaille du repas traditionnel de Noël.

Le bon accord : avec le saumon fumé, nous vous conseillons un vin de la vallée du Rhône : un Condrieu Blanc aux aromes boisés et à la robe jaune pâle.
2 adresses à choisir :

- **André Perret pour son « Condrieu Chery » www.andreperret.com**
- **Stéphane Montez pour son « Condrieu Chanson » www.montez.fr**

Deux dignes représentants de cette appellation qui sont vendus en Suisse chez Globus, Divo à Penthalaz ou à l'Epicerie de Chateauvieux à Satigny.
Pour la volaille, une perle du minervois à découvrir : le Domaine de Cantaussel.
Repris en 1996 par C.et JL Bohler, en conversion bio, découvrez cinq cuvées originales, denses et complexes, notamment la cuvée Estelum issue de vieilles vignes, racé avec beaucoup de rondeurs ou le Pic Saint Martin, vin de garde puissant et aromatique à servir en carafe sur des gibiers ou volailles.
www.cantaussel.fr

Desserts.

Bien entendu la traditionnelle buche de Noël.
La pâtisserie Pelen (installée avenue de Saxe à Lyon) va vous proposer, après avoir confectionné à l'occasion du Salon du Chocolat 2012 une robe en chocolat avec la créatrice Nathalie Chaize, des boites contemporaines de « clous » en chocolat. Vous trouverez aussi des palets d'or, des nougatines…
Mais c'est surtout la buche « violette » qui a retenu notre attention :
Un biscuit moelleux, une pâte de fruit aux fruits de la passion, une mousse au chocolat noir légèrement parfumé à la violette, et un enrobage violet : un croquant en bouche et un mariage

Partenaire : swissPassions Complétez vos informations touristiques franco suisses en consultant le site :

www.swisspassions.ch

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, communiquez-nous votre adresse mail avec pour objet « se désinscrire »

ACTUALITES FRANCE SUISSE

extraordinaire entre le sucré du chocolat et le côté acide du fruit de la passion.

A commander sans attendre : www.pelen.fr

Le bon accord : un vin des pays de Loire : le vignoble de Quincy, planté en sauvignon sur des graves sableuses et argileuses des coteaux du Cher.

un vin blanc vif, sec et fruité qui ira très bien sur la petite acidité du fruit de la passion comme ce Domaine des Ballandors, médaille d'or 2012 au salon de l'agriculture de paris

www.domaines-tatin.com

Chocolats .

Et pour finir un repas de fêtes, quoi de mieux qu'un bon chocolat ?

Au cœur du Parc Naturel du Vercors, dans l'est de la Drôme, une chocolaterie bio-équitable : la Frigoulette.

Issus de fèves de cacao cultivées en Guinée, les chocolats de la Frigoulette ne contiennent aucune trace de graisse animale, pas de beurre (mais du beurre de cacao), pas de lait (mais du lait d'amande), pas d'œufs ou autres produits allergènes.

Une découverte extraordinaire : les chocolats capiteux aux alcools et aux vins : eau de vie de mirabelle, prune, framboise, rhum, chartreuse, gentiane, absinthe…. Et aussi à base de Clairette de Die, Banyuls, Porto…qui donnent des chocolats tendres et onctueux riches en saveurs et très longs en bouche

Des malakoffs, des papillottes, des truffes à déguster avec gourmandise puisque peu gras.

Prix Artinov Drôme 2012, *A noter : la Frigoulette sera présentée sur TF1 dans le journal de 13h, le 17 décembre 2012, par JP. Pernaud.* *(photo Monique Haehl)*

www.chocolats-frigoulette.fr

www.communautedugout.com

Le bon accord : pour rester dans cette très belle région, une Clairette de Die est tout à fait appropriée : arômes subtils de muscat, d'agrumes voire de fruits exotiques.

www.caves-carod.com

www.jaillance.fr

Les marchés de Noël en Suisse

Pourquoi ne pas faire une petite escapade en Suisse pour découvrir les marchés de Noël si nombreux et tomber sous le charme des maisons décorées avec soin et des vitrines richement parées pour les fêtes que ce soit ceux de Montreux, Berne, Zurich, Lausanne, Genève, Bâle…laissez vous ensorceler par la sensualité des lieux, l'odeur du vin chaud et des biscuits à la cannelle. *(photos Monique Haehl)*

www.myswitzerland.com/fr/pages/n48937/expert.../161371.html

Partenaire :

Complétez vos informations touristiques franco suisses en consultant le site :

www.swisspassions.ch

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, communiquez-nous votre adresse mail avec pour objet « se désinscrire »

ACTUALITES FRANCE SUISSE

AGENDA

CRECHES DE GRIGNAN

Une exposition de 150 crèches du monde entier (Europe de l'Est pour la moitié)
www.village-miniature.fr

Redécouvrez la ville à l'occasion de LA FETE DES LUMIERES du 6 au 9 décembre à Lyon, et tout connaître du programme sur www.fetedeslumieres.lyon.fr

Marché de Noël – Place de Verdun à Lyon jusqu'au 24 décembre 2012

89ème marché aux vins de CHAVANAY (42480) du 7 au 10 décembre 2012 pour découvrir les appellations du Nord de la Vallée de la Drôme.

Les Vignerons de Chavanay
SYNDICAT VITICOLE

A VISITER IMPERATIVEMENT :

FONDATION BEYELER, BALE

Edgar DEGAS jusqu'au 27 janvier 2013

Aux côtés de Van Gogh, Cézanne et Gauguin, Edgar Degas (1834-1917) est l'un des pionniers de l'Art Moderne. L'exposition de la Fondation Beyeler met l'accent sur les œuvres tardives qui illustrent des techniques et des motifs riches et complexes, et où se retrouvent tous les thèmes célèbres, chers au peintre : ballerines et jockeys, nus féminins et paysages.
(Cf et photo Fondations Beyeler)

www.fondationbeyeler.ch

Bonnes découvertes et bonne dégustation

Partenaire : swissPassions

Complétez vos informations touristiques franco suisses en consultant le site :

www.swisspassions.ch

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, communiquez-nous votre adresse mail avec pour objet « se désinscrire »