



(Crédit photos Monique Haehl)

SWISS Passions



AUTOMNE 2025

► ACTUALITES FRANCE-SUISSE ◀

L'Edito de la rédaction

Avec nostalgie, l'été s'en est allé, l'automne est là avec ses paysages flamboyants et la magie de la saison. Nous vous proposons des idées d'escapades automnales dans les vignobles dorés d'ici et d'ailleurs, des évasions gourmandes avec les tables généreuses du menu de La Bénichon, et une fin d'année riche en salons, festivals, expositions à découvrir dans notre agenda.

*Retrouvons-nous vite pour préparer les fêtes de fin d'année,
Monique et Frédéric Haehl*

BALADES VIVIFIANTES DANS LES VIGNES

Vallée du Rhône Nord :

Cette nouvelle appellation regroupe **7 offices de tourisme** et les **7 appellations prestigieuses des Côtes du Rhône septentrionales** sous une bannière commune.

Cette alliance inédite donne naissance à la plus vaste et la plus cohérente destination oenotouristique, capable de rivaliser avec les plus grands noms du tourisme viticole, ceci dans le cadre de la **Vallée de la Gastronomie**.

A l'automne, la vallée du Rhône se pare de ses plus belles couleurs : coteaux dorés, terrasses vertigineuses et reflets flamboyants sur le Rhône.

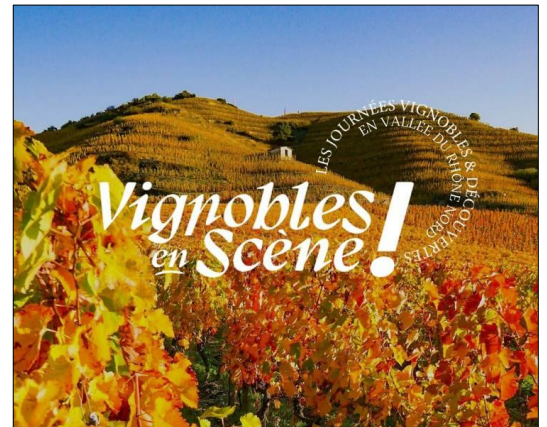
C'est à **Vienne**, porte d'entrée de la vallée du Rhône que commence le voyage pour admirer des paysages grandioses, des crus d'exception et des rendez-vous épicuriens.

Temps forts de cet automne dans la Vallée :

1. Vignobles en Scène du 17 au 19 octobre

Pendant 3 jours, la Vallée du Rhône Nord devient un terrain de jeu pour tous les sens, célébrant l'âme du vin : la rencontre, le partage et l'émerveillement. Des dizaines de domaines ouvrent leurs portes pour des visites, des dégustations et des animations spéciales : banquets insolites, brunchs vigneron, marchés gourmands, randoWine, concerts intimes au coucher du soleil.

<https://valleedurhonenord.com/fr> (Crédit photo Vallée du Rhône)



2. 5^{ème} trail en Côte Rôtie le 18 octobre

Parcours dans le cadre de **3 courses** pour serpenter les chemins d'Ampuis, Saint Cyr sur le Rhône et Tupin et Senens au départ du Château d'Ampuis.

www.trailencoterotie.fr

3 Les Pressailles le 1^{er} novembre

Le vignoble de Vienne-Seyssuel célèbre la fin des vendanges avec une soirée festive pour faire découvrir le millésime 2025

www.vienne-seyssuel.com

4 La Manufacture des Saveurs : une expérience culinaire à vivre et à partager

Dans le cadre du **Pavillon du Tourisme de Vienne** et sous la houlette d'une cheffe de cuisine Sylvie, 3 dates sont à retenir pour venir préparer un délicieux repas pour 2 personnes que vous dégusterez chez vous.

24.10 : repas autour des légumes anciens et champignons

14.11 : confort food. Cuisinons Orange

5.12 : Miel et lumière d'hiver

De quoi en apprendre plus sur les origines des produits, leurs usages, leur pleine maturité et entamer le week-end autour d'un repas fait maison

www.vienne-condrieu.com

Voilà quelques idées qui vont vous inciter à venir dans ce pays Vienne-Condrieu pour flâner le samedi matin sur le marché de Vienne réputé pour ses commerces de bouche (fromagerie Chapat, la triperie Avenel, 3 chocolatiers ...) sans oublier les fruits, confitures et rigottes...

www.valleedurhonenord.com

L'autre destination viticole régionale : le Beaujolais.

Le Beaujolais est une terre d'accueil pour tous ceux qui aiment à la fois la nature, le patrimoine et le vin (12.500 ha de vignes)

Classé « **Géopark Mondial** » par l'**Unesco** depuis 2018, le Beaujolais étonne par la diversité de ses terroirs.

Plus de **200 domaines viticoles**, une route des vins de 140 kms, 1000 kms de sentiers balisés, 12 boucles cyclo touristiques (une voie bleue et une voie verte), plus de **300 châteaux répertoriés** et un vignoble connu du monde entier avec ses **12 appellations dont 10 crus...**

Ceci est bien analysé par le nouveau guide « **le petit futé beaujolais** » sorti récemment et qui ne manque pas de donner de bonnes adresses testées par ses auteurs.

www.beaujolais-tourisme.com

Quelques rendez-vous incontournables de cet automne :

1. 99^{ème} marché aux vins de Fleurie du 17 au 19 octobre 2025

Près de **45 vigneron**s du beaujolais, Mâconnais et Chalonnais viennent faire déguster leurs vins depuis 1925.

Comme depuis 18 ans, le **salon du livre culinaire** sera présent pour vous donner des idées de cadeaux de fêtes de fin d'année.

<https://marcheauxvins.com>

2. Vignobles en Scène du 17 au 19 octobre.

Balades crépusculaires, repas festifs accords mets-vins, banquet d'exception, visite de caves, tout le vignoble se mobilise.

Nous avons sélectionné quelques idées de sorties :



Le 17.10 au château Roche-Cottin afin de découvrir une expérience qui mêle astronomie, dégustation et convivialité : Observation du ciel étoilé au télescope accompagné par un professionnel tout en dégustant les produits locaux ;

Le 18.10 la veillée des Bachelards au Château des Bachelards : partez lanterne à la main, dès la nuit tombée, explorer **4 lieux secrets** du château et à chaque halte, un conteur vous fera connaître l'histoire du lieu accompagné d'une dégustation de vin.

Le 19.10 Echappée belle dans les Pierres Dorées à bord d'une **Land Rover** pour découvrir les villages emblématiques des Pierres Dorées, des paysages superbes et des trésors viticoles. Pause gourmande et moment privilégié chez un vigneron de Theizé.

Le 19.10 Verticale des Beaujolais Nouveaux sur 30 ans au domaine des Nugues à Lancié Le principe est de vous faire déguster le même vin sur différents millésimes.

Ici ce sera une dégustation exceptionnelle de Beaujolais Nouveaux sur différents millésimes pour démontrer que ce vin, souvent décrié, sait aussi vieillir.

3. La sortie du Beaujolais Nouveau le 20 novembre :

L'esprit du **3^{ème} jeudi de novembre** trouve ses racines dans la Saint Martin, fête célébrant la fin de l'année viticole et la sortie du **vin nouveau**, ceci à partir des années 50 devenu un **événement mondial** (*d'ailleurs repris par d'autres appellations viticoles*)

La saga du Beaujolais Nouveau opère un vrai renouveau avec l'évolution du goût des consommateurs qui recherchent avant tout un **vin fruité et léger**. A base de gamay, ce vin nouveau révèle un fruité généreux et juste ce qu'il faut en tanins grâce à une macération courte. Il représente 22% de la production totale élaboré par **700 vignerons**.

<https://rendez-vous.beaujolais.com>

4. /21^{ème} Marathon International du Beaujolais les 22 et 23 novembre

Parcours à travers les vignes, châteaux et cuvages entre **Fleurie et Villefranche sur Saône**, ce marathon voit arriver des coureurs du monde entier.

Un vrai programme de fêtes y est associé dans le village Marathon, situé sur le Parc des Expositions de Villefranche : on y fêtera l'arrivée du Beaujolais Nouveau le 20, et assister à des apéritifs musicaux, à un diner dansant et le dimanche à des festivités au **Hameau Duboeuf**.

<https://www.marathondubeaujolais.org>

Le Lavaux, le vignoble béni des moines.

Site chargé d'histoire, **classé au Patrimoine de l'Unesco**, cette terre sacrée façonnée par la main de l'homme a été créée à partir du 12^{ème} siècle par les moines aidés par des vignerons-tacherons.

Les religieux transforment alors les coteaux sauvages en les défrichant et en les modelant en terrasses. Des kilomètres de murs sont construits pour créer ces **fameuses terrasses** où ils planteront les pieds de vignes.

Pour éviter que le ruissellement de l'eau endommage les terrasses, ils construiront des capites (sorte de rigoles) et des cunettes qui écoulent l'eau de manière ordonnée.

Ces terrasses sont orientées sud-sud-ouest, abritées des vents du Nord, enchâssées au nord par **les montagnes**

vaudoises et au pied du lac Léman au sud-ouest. Cette exposition fait dire que le vignoble a **3 soleils** : le vrai, celui reflété par le lac et celui emmagasiné par les murs.

Ces **800 ha de vignes** (*le plus grand vignoble de Suisse d'un seul tenant*) offrent une pente entre 13° et 43° et, étant donné leur exposition, permettent à la vigne un ensoleillement maximum avec des relatives douceurs la nuit et l'hiver.

A partir de 1750, les moines ont planté le cépage « **Chasselas** » pour le vin blanc et quelques cépages pour le rouge comme le pinot noir, le gamay, le merlot...

A la force des bras, les vignerons récoltent leurs grappes et les vinifient sur place pour nous offrir des vins magnifiques tels que **le Dézaley, l'Epesses ou le Saint Saphorin**.



En cette saison des vendanges, une promenade s'impose dans le vignoble :

Le train des vignes (jaune et bleu) serpente entre **Vevey et Puydoux-Chexbres** en 12 minutes à travers les vignes en traversant les villages aux rues étroites et maisons de vigneron. N'oubliez pas de vous arrêter dans les **charmantes pintes** (*petits restaurants typiques du Lavaux*) et de déguster quelques échantillons de vins dans les caves ouvertes.

Pour les plus courageux, un **parcours pédestre de 32 kms** reliant Lausanne-Ouchy au Château de Chillon vous permet à travers **7 circuits** jalonnés de panneaux didactiques d'admirer des points de vue exceptionnels sur le Léman, de déambuler dans la vigne devenue rougeâtre et de faire la connaissance des vignerons qui vous expliqueront leur travail.

En ce mois d'octobre, les occasions de célébrer la vigne ne manquent pas : **les fêtes des vendanges** (à l'ancienne) dans tous les villages, **les marchés folkloriques** et **la foire aux vins de Vevey** sans oublier le **championnat du monde de tracassets**, sorte de véhicule hybride entre le tracteur et la moto. *(Crédit photo Lavaux Unesco)*

www.lavaux-unesco.ch

www.montreuxriviera.com

Balade dans le Sud-Ouest, s'évader et goûter aux plaisirs du terroir...

Dans les Landes : « **Armagnac en fête** » les **25 et 26 octobre 2025** sur la Place Royale de **La Bastide d'Armagnac**, village médiéval d'un peu plus de 700 habitants au cœur de l'Armagnac, fête la fin des vendanges et le début de la période de distillation. **Depuis 27 ans**, cet événement est organisé le dernier week-end d'octobre sur la place Royale autour du marché aux Armagnacs, de la gastronomie et du patrimoine, dans une ambiance conviviale et festive. **Armagnac en Fête** est un moment privilégié pour rencontrer ces passionnés, amoureux de leur région, de leur terroir. Autour de l'emblématique place royale de Labastide d'Armagnac l'agitation bat son plein. Divers domaines d'Armagnac, des produits des Sites Remarquables du Goût, des Italiens de Citaslow, producteurs locaux de qualité, des grandes tablées...Tous autour de **l'alambic** qui va faire vibrer les esprits et raviver la flamme d'Armagnac. Un programme très varié : gastronomie, patrimoine culturel, vins, œnologie, traditions et folklore, animations landaises, musique, intronisations...une très belle fête et un grand moment convivial, chaleureux et de partage. *(L'alcool est dangereux pour la santé) (Crédit photos Monique Haehl)*

www.tourisme-landesarmagnac.fr

<https://www.armagnacenfete.fr>

www.labastide-armagnac.fr



GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Un petit tour en Suisse, dans le Canton de Fribourg pour apprécier le menu généreux de la Bénichon



La Bénichon est une fête traditionnelle du canton de Fribourg, célébrée chaque automne, dans le Canton de Fribourg, marquant la fin des récoltes avec un repas copieux et des festivités.

A faire absolument pour tous ceux qui ne connaissent pas cette fête : c'est un pur moment de bonheur, convivialité et de gastronomie... Nous en avons choisi une parmi tant d'autres...

La grande Bénichon sera organisée du 12 au 13 octobre à La Maison du Gruyère à Pringy dans la pure tradition avec les plats traditionnels :

La Maison du Gruyère a à cœur de perpétuer cette belle tradition de la Bénichon et se réjouit de partager ce moment d'amitié, en famille ou entre amis ! Apéritif en musique le dimanche, entre 11h00 et 12h30, ambiance et danse garanties les deux jours avec le traditionnel menu de Bénichon, à déguster en totalité ou partiellement, qui sera servi à toute heure de la journée et en soirée.

Menu complet ou plat(s) à choix :

- *Cuchaule, moutarde de bénichon*
 - *Soupe aux choux*
 - *Assiette de jambon à l'os, saucisson, lard, choux et pommes persillées*
 - *Assiette de gigot d'agneau, haricots, poires à botzi et pommes « mousseline »*
 - *Planchette de Gruyère AOP*
 - *Meringues et crème double de la fromagerie*
 - *Café avec pains d'anis, bricelets et croquets*
- (Crédit photo La Maison du Gruyère)*

Pour tous renseignements :

La Maison du Gruyère – 3 Place de la Gare 1663 Pringy

<https://www.lamaisondugruyere.ch>

NOUVEAUTE CULINAIRE

Huilerie Beaujolaise, Beauj'Olive : une nouveauté intéressante pour ajouter une touche citronnée à votre cuisine...

Beauj'Olive à l'extrait de citron est l'éclat citronné de la rentrée ! Même si l'été s'éloigne, la fraîcheur reste dans vos assiettes avec **l'huile d'olive au citron**. C'est la petite touche acidulée qui relève vos plats de saison avec simplicité et élégance.

DOS DE CABILLAUD A L'HUILE VIERGE ESTIVALE *(recette et crédit photo Huilerie Beaujolaise)*

Ingrédients pour 3 personnes

- 50g de tomates cerises jaunes
- 50g de tomates cerises rouges
- 50g de tomates cerises noires
- 25g de câpres
- 30g d'olives noires
- 1/2 échalote
- 1/4 de botte de ciboulette
- 75g de Beauj'Olive à l'extrait de citron
- 3 dos de Cabillaud
- Beauj'Olive à l'extrait de citron
- Sel et poivre



Préparation

- Taillez-en deux les tomates cerises et les olives noires. Ciselez finement l'échalote. Emincez finement la ciboulette. Mélangez le tout avec les câpres et la Beauj'Olive à l'extrait de citron. Assaisonnez légèrement de sel et poivre et réservez au réfrigérateur.
- Assaisonnez de sel vos dos de Cabillaud. Placez une feuille de papier cuisson sur le fond de votre poêle et allumez sur feu moyen. Ajoutez un trait de Beauj'Olive à l'extrait de citron et disposez vos dos de Cabillaud "côté peau" (là où il y a les marquages bruns sur le poisson). Cuire 3 à 4 minutes selon la grosseur de vos dos de Cabillaud.
- Retournez délicatement les dos et disposez-les au four, chaleur tournante à 180°C pendant 6 minutes.
- Si la pointe d'un couteau rentre sans résistance dans la chair, le poisson est cuit ! Servez dès à présent avec une jolie cuillère de sauce vierge.

Bonne dégustation !

**HUILERIE
BEAUJOLAISE**

<https://huilerie-beaujolaise.fr>

LES EXPOSITIONS

Rappel : il est encore temps de visiter les expositions ci-dessous dont nous avons longuement parlé dans notre précédente newsletter :

Fondation Pierre Gianadda à Martigny - de Rembrandt à Van Gogh jusqu'au 2 décembre 2025

40 œuvres majeures issues du prestigieux Hammer Museum (UCLA, Los Angeles)

www.gianadda.ch

Dans notre prochaine newsletter, nous vous parlerons de la future exposition « De Manet à Kelly, l'art de l'empreinte », qui se tiendra du 12/12/25 au 14/06/26

Fondation de l'Hermitage Lausanne - La Pologne rêvée. 100 chefs-d'œuvre du musée national de Varsovie du 27 juin au 9 novembre 2025

www.fondation-hermitage.ch

Musée Jean Couty - « Lyon, ville rêvée » : Lyon vue par les artistes lyonnais du 20^{ème} siècle à nos jours » jusqu'au 18 janvier 2026

www.museejeancouty.fr

Palais Lumière à Evian - « Paris/Bruxelles » jusqu'au 4 janvier 2026

400 œuvres d'art issues d'une collection privée

<https://ville-evian.fr/palais-lumiere>

Musée des Confluences « Amazonies » jusqu'au 8 février 2026

<https://museedesconfluences.fr>

Fondation Beyeler à Bâle Yayoi Kusama du 12 octobre 2025 au 25 janvier 2026

La Fondation Beyeler est le premier musée suisse à consacrer une rétrospective à la célèbre **artiste japonaise Yayoi Kusama**. Organisée en étroite collaboration avec l'artiste et son studio, l'exposition mettra en lumière **les sept décennies** de son extraordinaire carrière. En plus de ses œuvres emblématiques, l'exposition présentera des œuvres anciennes jamais vues en Europe, de même que ses créations les plus récentes. A cette occasion, l'artiste réalisera une nouvelle Infinity Mirror Room. Kusama, qui compte parmi les figures majeures de l'art contemporain, a acquis un statut d'artiste culte avec son exploration de structures et de motifs répétitifs, notamment ses célèbres pois et ses espaces constellés de miroirs, qui entraînent les visiteurs dans des univers infinis. L'exposition mettra en évidence sa pratique multidisciplinaire et protéiforme rassemblant un ensemble de peintures, sculptures, environnements, dessins, collages, happenings et performances mais aussi son intérêt pour la mode et la poésie.



. (Cf/credit photo Fondation Beyeler Bâle)

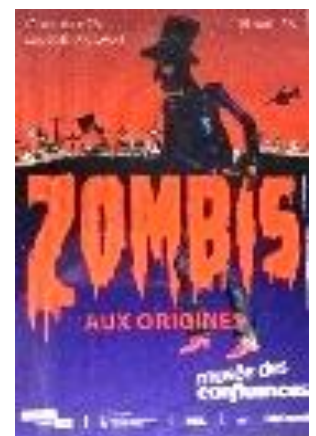
<https://www.fondationbeyeler.ch>

Musée des Confluences « Zombis, aux origines » Exposition du 17 octobre 2025 au 16 août 2026

Que l'on soit fan de films d'horreur, passionné des cultures africaines ou caribéennes, **l'exposition Zombis, aux origines** invite à découvrir la genèse d'une figure aussi effrayante que populaire. En explorant ses racines au croisement des cultures et des croyances issues de trois continents, l'exposition lève le voile sur une entité mystique à l'histoire plus complexe que ne peut le laisser croire Hollywood, et dont l'ombre plane encore aujourd'hui sur Haïti...

(cf/credit photos Musée des Confluences)

<https://museedesconfluences.fr>



Artclub Gallery – 22 place Bellecour Lyon - expose jusqu'au 31 octobre Alex Bertaina

Artiste peintre piémontais **autodidacte** né en 1963, **Alex Bertaina** offre des paysages rêvés grâce à une peinture située à la lisière du figuratif et de l'abstrait. Réputé pour ses paysages à l'huile et ses vues méditerranéennes, l'artiste dévoile dans ses œuvres son attachement à sa terre natale : l'Italie. Des couleurs resplendissantes et des contrastes étonnants, donnent naissance à de véritables kaléidoscopes qui interpellent autant par leur poésie et leur beauté que par son **incroyable maîtrise technique**. (cf. et crédit

photo ArtClub Gallery Lyon)

<https://www.artclub.fr>



Le chat déambule avec légèreté dans les allées du parc de la Tête d'Or à Lyon

15 sculptures monumentales (2,5 tonnes chacune quand même) de **Philippe Geluck** sont installées le long du lac du Parc dans la roseraie jusqu'au **1^{er} mars 2026**.

Né en 1983, à la suite de l'appel de candidature du journal bruxellois « **Le soir** », et de l'imagination de son « papa » **Philippe Geluck, le Chat** va devenir au fil des ans l'un des personnages du dessin humoristique le plus populaire grâce à ses traits d'humour.

Cet humour noir que manie si bien Philippe Geluck (qui lui vient tout naturellement) reprend tous les styles, que ce soit **au premier degré**, ou au **second** selon la gravité du sujet avec à la clef des jeux de mots souvent bienveillants.

Ses origines de comédien, présentateur-animateur de radio-tv, ses nombreux passages « **aux grosses têtes** » ont façonné cet humour que l'on retrouve dans ses **26 albums**, ses livres de texte et ses catalogues d'exposition. Le dernier est consacré à **l'Origine du Chat** ... et disponible dans toutes les bonnes librairies.

C'est en 1992 en visitant l'exposition **Botero** sur les Champs Elysées que germa l'idée dans la tête de ce créateur de génie de façonner ses sculptures monumentales puisque son Chat était aussi gros que les personnages de Botero.

La suite lui montra qu'il avait raison puisque, plus de 30 ans après, Paris, Monaco, Bruxelles, Bordeaux, Genève, Montreux (et d'autres) ont permis à son Chat de déambuler dans les rues de ces capitales avant, tout naturellement, de venir à **Lyon**.

Le cerveau de Philippe Geluck étant en permanence en ébullition, il lui restait plus qu'à créer son propre musée à Bruxelles. Depuis 2008, il n'a eu de cesse de chercher les solutions pour monter un tel projet tout **en le finançant complètement**. Le bénéfice de la vente de ses statues monumentales, associé à des sponsors publics et privés, vont permettre la création de ce musée dit « **du Chat et du dessin d'humour** » qui devrait voir le jour **fin 2027/début 2028** (les travaux de construction sont déjà bien avancés)

Il y exposera ses collections personnelles du Chat, les grands du métier de dessinateur ainsi qu'une section consacrée à l'histoire du chat, de l'Egypte ancienne à nos jours.

A ne pas douter qu'un tel projet ne peut être que couronner de succès comme l'est aujourd'hui les œuvres du Chat et de son créateur. (Crédit photos Monique Haehl)

www.geluck.com



Parallèlement à cette déambulation, la **Galerie Estades** (61 quai Saint Vincent 69001 Lyon) présente **jusqu'au 15 novembre** une sélection de tableaux à l'acrylique, dessins originaux, sérigraphies et sculptures de taille plus modeste. Le visiteur pourra se questionner avec Le Chat de son rapport avec l'art, l'humour, le langage et la société. Ces œuvres uniques seront bien entendu à la vente afin de garder un souvenir de cette double exposition qui fera date dans les événements culturels de Lyon.

www.estades.com

ACTUALITE MUSICALE

Saison musicale 2025-2026 à l'Auditorium de Lyon

L'**Auditorium de Lyon** est l'acteur incontournable de la vie musicale de Lyon depuis **50 ans**.

La nouvelle saison s'annonce particulièrement riche autour de deux axes principaux : l'Amour, thème universel et les compositeurs polonais.

Comme toujours, l'**Orchestre National de Lyon** sera au cœur de cette programmation en poursuivant l'exploration du grand répertoire symphonique avec la mise à l'honneur de **Gustav Malher et de Richard Strauss**.

De plus on assistera au lancement d'une **Biennale de l'orgue** et la poursuite des concerts de musique de chambre à la **salle Molière** ainsi que de nombreux concerts au **Palais de la Mutualité**, deux salles adaptées à ce type de concert par leur grandeur et leur acoustique.

Cette saison verra aussi la collaboration avec le Musée des Beaux-Arts afin de découvrir de nouvelles formes musicales.

Coin Nostalgie : le 16 et 18 octobre, **deux cinés-concerts** (*en parallèle du Festival Lumière*) seront donnés pour redécouvrir les musiques classiques du cinéma muet.

Programme complet sur : <https://www.auditorium-lyon.com>

EVENEMENTS CULINAIRES

La **3^{ème} édition du Mondial de la Praline** s'est tenu à la **Vatel Academy** Château du Parc de Croix Laval à Marcy l'Étoile les 28 et 29 septembre.

Après deux jours de compétition au **Village Praline** (Lyon 6^e) et à la **Vatel Academy** (Lyon/Marcy-l'Étoile), les finalistes amateurs, apprentis, professionnels et bartenders ont rivalisé de créativité et de savoir-faire.

Brioche croustillantes, tartes d'un rare esthétisme, desserts inédits, cocktails audacieux ou goûters originaux : la praline rose a été sublimée sous toutes ses formes.

Les jurys, composés de chefs et artisans prestigieux, ont rendu leurs verdicts.

Cette année, plus de 120 candidatures ont été étudiées par le jury de présélection afin de retenir, sur dossier, les **31 finalistes**.

Catégorie BRIOCHE A LA PRALINE

La Praline d'OR : Mickaël CUIILLEROT - Martin Vey Pâtisserie - Collonges au mont D'or

La Praline d'ARGENT : Elchan SAMEDZADE - Pâtisserie Delhomme - Craponne

Catégorie TARTE A LA PRALINE

La Praline d'OR : Thomas DURA - Thomas Dura Pâtisserie Chocolaterie - Ecully

(Crédit photo Monique Haebl - « la praline d'or » création inspirée du vitrail de la cathédrale Saint-Jean de Lyon et remportée par Thomas Dura)



La Praline d'ARGENT : Joseph COLLADO - Pâtisserie Pépin - Lyon 7

Catégorie CRÉATION ORIGINALE SUCRÉE

La Praline d'OR : Bruno SALADINO - Chocolaterie Saladino, Villefranche

La Praline d'ARGENT : Martin VEY – Martin Vey Pâtisserie, Collonges au mont d'Or

Catégorie MIXOLOGIE

La Praline d'OR : Thomas JACOB - L'Officine, Lyon 2 (

La Praline d'ARGENT : Victor CARRE - Sofitel Le Melhor, Lyon 2

GOÛTER SUCRÉ (Catégorie AMATEURS)

La Praline d'OR : Johnny LOISON

La Praline d'ARGENT : Nicolas GUILCHER

La "Praline avenir " a été attribuée à Kelyan CAP - Boulangerie COCOL - Lyon 1. Ce prix vient récompenser le meilleur candidat issu d'un CFA toutes catégories confondues. Kelyan CAP a concouru dans la catégorie TRADITION.

La "Praline Durable " a été décernée à Béatrice MAIRE - Graine de choc - Pouru Saint Rémy 08140.

Encore un grand BRAVO aux lauréats et à tous les participants !

RDV en septembre 2026 pour la 4ème édition du Mondial de la Praline.

<https://www.mondialdelapraline.com>

Denis Lovatel, hôte de la Pecoranegra Lyon du 16 au 18 octobre

Denis Lovatel, pizzaiolo visionnaire, perfectionne depuis 1976 l'art de la pizza croustillante. Inspiré par ses **Dolomites natales** et son eau de roche recueillie à plus de 400 m d'altitude, **Denis Lovatel** conçoit une **pizza légère, pauvre en calories et parfumée aux herbes sauvages** de montagne.

La pâte lèvera ensuite au moins **52 heures** pour être façonnée en pizza.

Avec **Mauro Colagreco**, chef multi-étoilé, il considère que la pizza doit devenir un outil pédagogique afin de sensibiliser les nouvelles générations à une alimentation saine, équitable et respectueux de la nature.

Menu-dégustation en 8 plats pour vivre un moment d'exception où gourmandise, innovation et excellence italienne seront de mise.

Menu-dégustation à 4 mains le jeudi 16 octobre.

La Pecoranegra - 89, Rue Bossuet, 69006, Lyon - 04 26 28 34 57

www.pecoranegra.fr

« Au service de la Gastronomie » au Château d'Ampuis le vendredi 14 novembre à midi. Cérémonie de remise de don **au profit des élèves des écoles hôtelières** sous l'égide de l'Association des amis d'Eugénie Brazier

Visite du musée au caveau d'Ampuis (objet de la viticulture et médailler), puis cérémonie et apéritif déjeunatoire



Participation 50 € par personne, inscription et chèque à l'ordre de « au service de la gastronomie », à adresser à M Bouchet 454 grande rue de la plaine 69580 St Romain en Gal

SALONS et FESTIVALS

Le marché de la Mode Vintage les 11 et 12 octobre 2025 - la Sucrière de Lyon pour un week-end 100 % rétro et mode

Le **Marché de la Mode Vintage** revient avec son lot de pépites à chiner, d'animations, d'ateliers et des ambiances « rétro » à partager ! Avec **180 exposants mode, accessoires, déco, mobilier...** que vous soyez passionnés de mode, chineurs accomplis, simples curieux ou en sortie famille, tout le monde y trouve son bonheur

<https://www.marchemodevintage.com>



TOQUICIMES : la cuisine de montagne autrement du 17 au 19 octobre 2025 à Megève.

Pour sa **8^{ème} édition**, le festival **Toquicimes** revient à **Megève** qui va rayonner comme une école de cuisine à ciel ouvert pour les jeunes talents de la gastronomie de montagne.

Parrainé cette année par la **chefe étoilée Hélène Darroze** et le **chef médiatique Norbert Tarayre**, cette édition a pour but de réinventer la cuisine de montagne à l'image de son **invité d'honneur Marc Veyrat** en devenant plus créative, plus audacieuse, en un mot « décomplexée » mais fidèle à la gastronomie du terroir.

Chefs locaux, artisans passionnés et producteurs engagés vont animer des ateliers, concours, conférences, un mâchon savoyard sans oublier les stands nombreux disséminées dans les rues de la ville et la traditionnelle visite de **la Halle Gourmande**.

www.toquicimes.fr



Salon des vignerons indépendants Lyon Halle Tony Garnier du 29 octobre au 1^{er} novembre 2025

« Être un vigneron indépendant, c'est cultiver sa vigne, vinifier dans sa propre cave et commercialiser son vin en partageant sa passion avec le consommateur »

428 vignerons vous attendent à **Lyon** dans ce salon qui vous permet de goûter, d'acheter et d'emporter de précieux flacons pour préparer les fêtes de fin d'année.

Ce rendez-vous authentique vous permettra de rencontrer vos vignerons connus et de découvrir de nouveaux producteurs. Venez rencontrer des vignerons passionnés et vivre une immersion au cœur du vignoble français.

Nos coups de cœur du Sud-Ouest :

Domaine de Bilé pour ses vins **IGP Gascogne** et ses **Armagnacs (stand E42)**

Domaine de la Haille pour **ses alcools blancs et aromatisés (stand D19)**

(A consommer avec modération, l'alcool est dangereux pour la santé)

<https://www.vignerons-independants.com>



*Unis par nos engagements,
libres par nos vins*

La Vaisselle des Chefs Lyon dans les salons prestigieux de Hôtel de Ville de Lyon - Samedi 8 novembre 2025 - 10h/19h et dimanche 9 novembre 2025 - 10h/17h

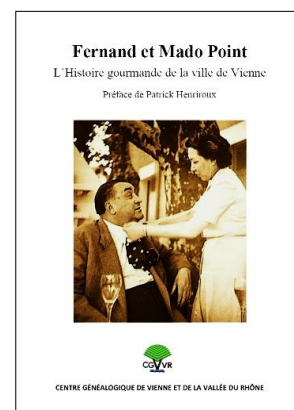
« Mettez vos petits plats dans ceux des grands ! »

Cette nouvelle édition célèbre, comme chaque année **depuis plus de 15 ans**, l'art de **la table à la française**. Vous y retrouverez la vaisselle des belles tables de la région en vente directe et à des prix accessibles. Les chefs transmettent ainsi une part de l'histoire de leur maison.

Vous pourrez également acheter le livre « **Fernand et Mado Point, l'histoire gourmande de la ville de Vienne** » préfacé par le chef doublement étoilé de **La Pyramide Patrick Henriroux** et dont nous vous avons longuement parlé dans notre précédente newsletter

La démarche est éco responsable et solidaire puisqu'une partie des bénéfices finance des actions caritatives. (*Les Apprentis d'Auteuil, le Kiwanis, les Amis d'Eugénie Brazier, Habitat St Roch*)

<https://www.lavaisselledeschefs.com>



Salon Goûts et Terroirs à L'Espace Gruyère de Bulle : un salon résolument gourmand

La **25^{ème}** édition du Salon Suisse des **Goûts & Terroirs** aura lieu du **29 octobre au 2 novembre** prochains, à **Espace Gruyère, à Bulle** qui réunira **300 exposants**, des milliers de **produits du terroir**, **18 cantons et régions représentés** et de nombreuses activités gustatives pour les visiteurs.

Les hôtes d'honneur de l'édition 2025 :

Le Liechtenstein

La Principauté est le plus petit voisin de la Suisse et, malgré sa taille modeste, elle a beaucoup à offrir : le Liechtenstein est un véritable paradis pour les fins gourmets.

ChasseSuisse « dans la nature, pour la nature » met à l'honneur la culture de la chasse et les saveurs d'une venaison suisse, précieuse, locale et renouvelable. Découverte de ses métiers, démonstrations et animations ainsi que l'artisanat lié à cette passion.

Le Vacherin Fribourgeois AOP : 2025 – Année de jubilé

Le Vacherin Fribourgeois AOP célèbre les **20 ans de son AOP** ainsi que **les 30 ans de son Interprofession**.

À cette occasion, plongez au cœur de la filière du Vacherin Fribourgeois AOP pour découvrir son histoire, ses savoir-faire ainsi que les visages passionnés de ceux qui le façonnent au quotidien.

<https://www.gouts-et-terroirs.ch>



Epoqu'auto Lyon du 7 au 9 novembre 2025

Pour sa **46^{ème}** édition, le **Club des Amateurs d'Automobiles Anciennes** (Club 3A) a concocté un programme très attrayant et attend plus de **100.000 visiteurs**.

En dehors des expositions traditionnelles, des revendeurs de pièces détachées et des ventes aux enchères de véhicules de collection, le plateau cette année met à l'honneur :

1. **La Fondation Berliet** met en avant son savoir-faire légendaire puisqu'au début du 20^{ème} siècle, électricité, vapeur et essence se disputaient déjà la propulsion automobile.

2. **Le Musée des Sapeurs-Pompiers de Lyon-Rhône** présente un plateau inédit de véhicules d'incendie et de secours mettant ainsi à l'honneur la grande famille des sapeurs-pompiers

3. **Les marques lyonnaises disparues** : entre 1896 et 1946, plus de **100 marques** ont existées telles que Vermorel à Villefranche, Audibert et Lavirotte, et la barquette Fournier-Mercadier qui fit le bonheur des courses de côte de la région.

4. **L'anniversaire des 70 ans de la fameuse DS Citroën** lancée au salon de **Paris 1955** qui déclencha tout d'abord la stupéfaction des visiteurs puis un déchainement sur les bons de commande, vu ses prouesses techniques et sa carrosserie très avant-gardiste. Un panel de DS de couleurs variées seront exposées **Place des Lumières** dont celle du Général de Gaulle récemment restaurée et la fameuse ID Michelin qui servit aux essais des pneus de la marque. *(Crédit photos Monique Haehl)*

De quoi passer des journées romantiques pour tous ceux qui ont connus ces voitures et de montrer à la jeune génération les prouesses techniques et innovatrices du 20^{ème} siècle.

www.epochsauto.com

« De mains en mains » du 24 au 30 novembre 2025, Hôtel-Dieu Lyon 2^{ème}

Sixième édition de l'initiative de la Maison Van Cleef et Arpels pour faire connaître les métiers de la joaillerie et les rendre accessibles à tous.

Les savoir-faire joailliers français rayonnent à travers le monde depuis plusieurs siècles. Bien que ce secteur d'activité soit renommé et créateur d'emplois, ses expertises restent méconnues, notamment des plus jeunes. C'est pourquoi Van Cleef & Arpels a créé en 2021 « **de Mains en mains** », dont le but est de faire connaître les métiers de la joaillerie au grand public, aux jeunes et aux adultes en reconversion, et de montrer qu'ils sont accessibles à tous.

Cet objectif se concrétise à travers l'accompagnement de collégiens tout au long de leur année scolaire et un événement ouvert au public.

L'exposition Van Cleef & Arpels : à la découverte de la joaillerie est accessible en entrée libre sur réservation. La sélection réunit créations historiques et contemporaines de la Maison, et permet à chacun de mesurer l'exigence, la minutie et l'excellence nécessaires à la réalisation de chaque pièce.

<https://demainsenmains.vancleefarpels.com> *(crédit photos Monique Haehl – créations Van Cleef & Arpels)*

Silk in Lyon, Festival de la soie, Palais de la Bourse Lyon 2^{ème} du 20 au 23 novembre 2025

Le festival de la soie évolue ! L'événement emblématique de soieries lyonnaises passe en format biennal.

Vente de tissus et accessoires, parcours des savoir-faire, animations seront au programme durant 4 jours. *(Crédit photos Monique Haehl)*

<https://www.silkinlyon.com>



Le Festival Lumière du 11 au 19 octobre 2025

Le festival Lumière est un rendez-vous mondial dédié au **cinéma classique**. Chaque mois d'octobre, c'est à Lyon, **ville natale du Cinématographe Lumière**, que le monde du cinéma célèbre sa vitalité et sa mémoire, à travers une visite contemporaine aux œuvres du passé (films restaurés, rétrospectives, invités, hommages, ciné-concerts...). Grâce à l'ensemble des salles de cinéma de Lyon et de sa Métropole, le festival rayonne dans toute l'agglomération lyonnaise et touche un large public.

Chacune des près de **450 séances** sont présentées, par des actrices, des acteurs, des cinéastes, des critiques de cinéma, ou par les membres de l'équipe organisatrice.

Le Prix Lumière, remis chaque année à une personnalité du cinéma pour l'ensemble de son œuvre. En 2024, Isabelle Huppert a reçu le Prix Lumière et succédait à Wim Wenders, Tim Burton, Jane Campion, Jean-Pierre et Luc Dardenne, Francis Ford Coppola, Jane Fonda, Wong Kar-wai, Catherine Deneuve, Martin Scorsese, Pedro Almodóvar, Quentin Tarantino, Gérard Depardieu, Ken Loach, Milos Forman et Clint Eastwood.

<https://www.festival-lumiere.org> (cf et affiche Festival Lumière)



A NOTER DANS VOTRE AGENDA

Vacances de la Toussaint : un Halloween gourmand à la Cité du Chocolat

Pause gourmande du 18 octobre au 2 novembre 2025, la Cité du Chocolat Valrhona invite les familles à vivre des vacances d'automne placées sous le signe de la gourmandise et de la créativité. Entre animations d'Halloween, ateliers de pâtisserie autour de cette thématique ou nouvelle carte automnale au Comptoir Porcelana, petits et grands sont conviés à un voyage sucré aux couleurs de l'automne.

Halloween à la Cité du Chocolat : une journée festive pour petits monstres

Le 31 octobre 2025, la Cité du Chocolat célèbre Halloween à l'occasion d'une journée spéciale. Au programme : chasse aux petits monstres dans les jardins de la Cité, rencontre avec les poneys de l'association, une nouvelle vie pour Melchior (située à Marsaz), goûter gourmand au Comptoir Porcelana, pour terminer la fête en douceur

Tout le programme et réservations sur leur site :

<https://citeduchocolat.com>

<https://citeduchocolat.com/fr/vacances-de-la-toussaint-un-halloween-gourmand-la-cite-du-chocolat>

COUP DE CŒUR « SHOPPING »

A l'occasion des **40 ans de la Maison Nathalie Chaize**, la créatrice lance son parfum « **Spagyrie** »

Quarante ans d'histoire, et toujours le même souffle. De Lyon à Séoul, de Paris à Shenzhen, **la Maison Nathalie Chaize** n'a cessé de conjuguer élégance et exigence, intuition créative et audace entrepreneuriale.

Portée par sa fondatrice, architecte de formation et créatrice par vocation, elle a bâti un univers singulier où la mode se vit comme une expérience globale, intime et culturelle.

Aujourd'hui, la marque continue de se projeter vers l'avenir. Cependant au-delà des vêtements il manquait un « **parfum signature** » à la Maison Nathalie Chaize : ainsi fut créé **Spagyrie**, en collaboration avec **Fabienne Boiron, créatrice de Renais Sens**.

Conçu dans le respect d'un **savoir-faire artisanal** Spagyrie est un parfum frais, vif et pétillant avec des notes de bergamote, citron, petit grain du Paraguay, muguet, jasmin, ylang-ylang et tubéreuse pour un accord sensuel et féminin, à la fois léger et profond. Le nom Spagyrie évoque **l'art de transformation**. Une pratique ancestrale qui consiste à révéler **l'essence pure des plantes**, leur énergie profonde, leur âme cachée.

Spagyrie révèle cette aura invisible, cette signature intime que chaque femme porte en elle car comme le dit si bien Nathalie « **toutes les femmes sont des reines** ». (Crédit photo Nathalie Chaize)

Il sera disponible exclusivement dans sa boutique lyonnaise et sur son site internet

Boutique Nathalie Chaize – 11, quai Sarrail 69006 Lyon

<https://www.nathaliechaize.fr>



COUP DE CŒUR POUR THOMAS DURA

Thomas Dura : le nouveau nom de la pâtisserie lyonnaise s'installe à Ecully, dans son « nouvel écrin sucré » : un jeune talent à suivre de près...

A seulement 23 ans, après avoir quitté, en 2023, la **Pâtisserie Pépin de Lyon**, le chef pâtissier et entrepreneur confirme son talent son ambition puisqu'il vient de remporter la « **Praline d'Or** » 2025 au **Mondial de la Praline**, il y quelques jours.

Après la reprise de la pâtisserie « au Diablotin » à l'Arbresle, il inaugure à Ecully une nouvelle adresse, conçue sur le même moule que sa première boutique, entre pâtisseries graphiques, chocolats exclusifs et créations signatures contemporaines.

(À savoir : la tarte aux pralines est réalisée pour 6 pers ou tarte individuelle
En avant-première, nous avons pu découvrir la collection 2025 de ses bûches de Noël : bûche noisette, bûche mont Blanc, bûche tropicale, bûche 3 chocolats, et la magnifique bûche Fourvière

Son autre activité lancée en 2023, la société **Dpatis** conçoit et réalise des moules sur mesure en silicones ou thermoformés pour les chefs pâtissiers et les chocolatiers les plus exigeants. L'entreprise produit actuellement près de 100 moules par jour grâce à des techniques d'impression 3D et des thermoformages.
(Crédit photos Monique Haehl)



Thomas Dura - Pâtisserie Chocolaterie - 19, avenue Raymond de Veysseyre 69130 Ecully

<https://www.thomasdurapatisserie.com>

LE RESTAURANT DU MOIS

Découvrez le Grandioz, votre nouvelle destination gastronomique au Pasino Grand à La Tour de Salvagny

Dans un décor élégant et contemporain, le restaurant **Le Grandioz** vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, un dîner en amoureux ou un brunch entre amis, ce cadre sophistiqué saura mettre en valeur vos moments gourmands.

Le Grandioz vous propose une expérience gastronomique de qualité, mettant en avant des produits frais de qualité et de saison sélectionnés avec soin par leur chef.

Le buffet à volonté du déjeuner est proposé du lundi au samedi à 24,90 €, tandis que le buffet à volonté du dîner est disponible tous les jours pour 39 €. Le dimanche midi, découvrez le brunch à volonté également à 39 €.

Situé au sein du Pasino Grand, l'accès au restaurant Le Grandioz est réservé aux *personnes majeures et nécessite une pièce d'identité valide ainsi qu'une tenue correcte*,

Vu son succès, il est prudent de réserver tél 04 78 87 02 70

Le Grandioz - -200, avenue du Casino 69890 La Tour de Salvagny. (Crédit photos Monique Haehl)



<https://casino-latourdesalvagny.partouche.com/restauration/restaurant-le-grandioz>

Chers amis et internautes, à très vite, pour préparer les fêtes de Noël et de fin d'année,

Très cordialement,

Monique et Frédéric Haehl

Crédit photos Monique Haehl



SWISS Passions

Complétez vos informations touristiques et gastronomiques en consultant notre site :

www.swisspassions.com

Lettre d'information éditée par [swisspassions.com](http://www.swisspassions.com)

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