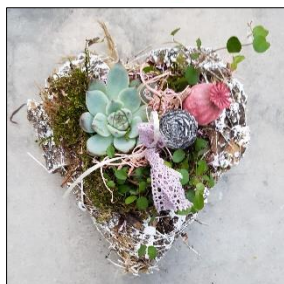




SWISS *Passions*



(Crédit photos Monique Haehl)



NOËL 2025

► **ACTUALITES FRANCE-SUISSE** ◀

L'Edito de la rédaction

La magie de Noël, c'est avant tout la joie de se retrouver dans une ambiance festive avec ce sentiment doux et complexe, qui nous fait replonger dans nos souvenirs d'enfance.

. Pour accompagner ces moments uniques, nous avons noté quelques produits gourmands et accessibles, permettant à chacun de composer un repas de fête mettant à l'honneur la qualité et le plaisir

Retrouvez nos articles avec des suggestions d'évasion, des produits festifs et une recette succulente, toute simple, à tester ...

Vos chaleureux messages nous font chaud au cœur et nous vous en remercions.

*Faisons briller les yeux de ceux que nous aimons : Joyeux Noël et bonnes fêtes de fin d'année
Monique et Frédéric Haehl*



BALADES DE NOËL

Voyager en Drôme et Ardèche avec le guide TAO

Le long de la vallée du Rhône, à partir de Saint Rambert d'Albon, le voyageur pénètre dans l'un des **deux départements** qui longent ce fleuve : **la Drôme et l'Ardèche**

Indistinctement il va d'une rive à l'autre sans forcément faire la différence. C'est la raison pour laquelle **les deux agences touristiques** ont souhaité mutualiser leurs informations en confiant la création d'un guide commun **TAO**, tiré à plus de **4000 exemplaires** diffusés dans les **librairies** et **Fnac**... Plus de **300 adresses éthiques et écologiques** sont répertoriées pour sortir des sentiers battus, faire des rencontres avec des artisans locaux, trouver une table conviviale, un hébergement éco-responsable, tout en respectant le milieu naturel et ce, pour tous les budgets.

*Ce guide va vous permettre de choisir de voyager autrement en **Drôme-Ardèche**, de composer votre propre chemin à votre rythme et selon vos envies du jour.* (Crédit photos Offices de tourisme Drôme/Ardèche)



<https://www.guidestao.com/collections/drome-ardeche>

www.drome-cestmanature.com

www.ardeche-guide.com

En cette fin d'année, voici des idées d'escapade et de cadeaux gourmands :

5 châteaux de la Drôme se parent de magie avec mises en lumière, visites costumées afin de vivre un Noël de conte de fées.

Le merveilleux Noël du **Château de Charmes** où se mêlent beauté, partage et mystère à travers une enquête familiale qui éveillera l'imaginaire, plongé dans l'obscurité totale www.chateaudesharmes.fr

- Le Noël fabuleux de **Jean de la Fontaine** au **château de Grignan** avec son parcours sonore et immersif où les animaux des fables de la Fontaine prennent vie

www.chateaudegrignan.fr

- **Au Château de Suze la Rousse**, ce sont les animaux de la garenne qui vous réservent bien des surprises en investissant ces lieux pour tenir leur festin annuel www.chateaudesuzelarousse.fr

- **Au château de Montélimar**, la légendaire **Cendrillon** va vous accueillir pour une reconstitution grandiose de la fameuse scène du bal tandis que, dans la chapelle, une exposition de figurines **Playmobil** évoquent les personnages du Moyen Age www.chateaudemontelimar.fr

- **La Tour de Crest**, quant à elle, s'est totalement réaménagée dans l'esprit de Noël : explorez les différents étages du plus haut donjon de France (devenu prison d'Etat) grâce à un conte de Noël interactif

www.tourdecrest.fr

Soigneur en herbe « les lutins de Noël » au Safari de Peaugres :

Le Wow Safari Peaugres propose aux enfants et adolescents de devenir à la fois soigneur et lutin du Père Noël : les apprentis soigneurs ont pour mission de fabriquer et de distribuer des jouets qui seront distribués aux animaux afin de stimuler leurs aptitudes ou habiletés naturelles. Ces jouets peuvent être alimentaires, sensoriels, cognitifs....

Jusqu'au 29 mars 2026, le **Festival Lumières Sauvages** se déroule tous les soirs dans les allées du parc : plus de **2000 sculptures lumineuses d'animaux et de végétaux** vont créer un moment magique.

www.safari-peaugres.com

Le train du Père Noël traverse l'Ardèche au départ de **Tournon** les 22 et 29 décembre :

Embarquez en famille ou entre-amis à bord de ce train historique décoré aux couleurs de Noël pour un trajet d'une heure trente afin de découvrir les paysages d'hiver de cette ligne touristique en musique et avec de nombreuses surprises. Bien entendu vous pourrez rencontrer le Père Noël pendant le voyage.

www.trainardeche.fr

L'Ardèche sous le sapin :

On vous souffle des idées cadeaux « *made in Ardèche* » originaux : trésors de l'artisanat, cosmétiques et bien être, livres, bons cadeaux

Il a même été créé un jeu de société au parfum de ruche : **Jean Philippe Januel**, apiculteur et passionné par la richesse aromatique des miels, vous fait partager les subtilités de ce trésor de la ruche en créant ce jeu d'initiation à l'analyse sensorielle. (Crédit photos Offices de Tourisme Drôme, Ardèche, Tournon)

<https://www.ardeche-guide.com>

www.lardechesouslesapin.com



Vous retrouverez dans les **produits festifs** quelques spécialités et adresses gourmandes que nous vous avons concoctées pour ces fêtes.

Le Tourisme du savoir-Faire : l'exception française.

La France est reconnue dans le monde entier pour son **savoir-faire** dans les secteurs de la gastronomie, du luxe, de l'artisanat

De nombreux visiteurs étrangers visitent la France pour découvrir ses territoires, ses villes, ses monuments historiques, sa gastronomie, son artisanat et son art de vivre.

Le tourisme du savoir-faire (ou tourisme industriel) est une **spécialité française** : **4000** entreprises, de tous secteurs d'activités, ouvrent leurs portes à plus de **22 millions de visiteurs par an**.

L'entreprise démontre son histoire, son savoir-faire, ses engagements environnementaux permettant ainsi la création un lien unique avec le visiteur qui devient aussi un consommateur dans la boutique attenante et un client fidèle.

Les visites, assurées par les salariés, permettent d'associer ces derniers à la stratégie de l'entreprise et de valoriser son travail.

Enfin renforçant son attractivité, l'entreprise est intégrée à l'offre du territoire, s'inscrit en complément de l'offre touristique classique et génère des flux toute l'année dans les zones urbaines et rurales.

www.entrepriseetdecouverte.fr

La région Auvergne Rhône Alpes regorge de pépites à découvrir :

- **Visite guidée de la Pastillerie de Vichy** avec film de présentation, visite de la production et dégustation exclusive.
- **La découverte de l'affinage des fromages de la maison Mons** dans un ancien tunnel ferroviaire à **Ambierle** dans la Loire.
- **Le muséo-bulles** pour découvrir les origines et secrets d'élaboration de la **Clairette de Die** par la **maison Jalliance à Die** (Drôme)
- l'un des plus anciens fabricants de Coutellerie en France à Thiers : **Arbalète G.David** pour connaître les secrets de fabrication du célèbre et unique couteau **Laguiole**.
- **La cité de la Raviole Mère Maury à Romans** sur Isère pour apprendre l'histoire de la raviole et sa fabrication.
- **La verveine du Velay**, spécialité authentique distillée au **Puy en Velay depuis 1859**

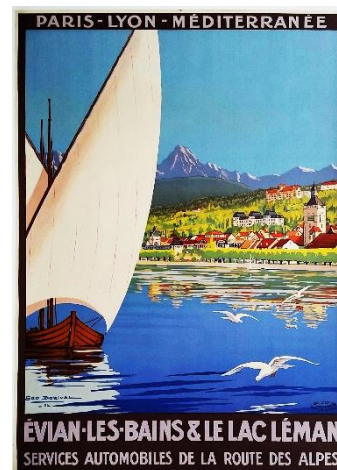
*Ces quelques exemples vous montrent la richesse de notre territoire et le long de nos pérégrinations en 2026, nous ne manquerons pas de vous faire connaître nos découvertes d'entreprises **souvent centenaires et familiales** qui perpétuent les traditions séculaires de fabrication.*

Evian, Cité Lacustre classée à l'Unesco.

Située à la frontière entre la France et la Suisse, Evian a toujours su attirer **2,5 millions de visiteurs par an** :

Station thermale réputée pour ses eaux, sa position géographique entre **Lac Léman**, avec ses eaux cristallines, et **les Alpes** sur les pentes du Chablais, la proximité du plus grand domaine skiable d'Europe (les Portes du Soleil), et son dynamisme culturel ont permis à Evian de rejoindre le **31 octobre 2025 le Réseau des Villes Créatives de l'Unesco**, reconnaissance rare pour une ville de moins de 10.000 habitants saluant ainsi **150 ans d'histoire musicale et de vitalité culturelle** (seule ville française ainsi nommée)

Depuis plus d'un siècle, Evian entretient un lien privilégié avec la culture : ses illustres visiteurs « **Belle Epoque** », la haute aristocratie d'Europe venant « *prendre les eaux* », et ses artistes comme **Gabriel Fauré, Igor Stravinsky, Marcel Proust**, ont amené à la création des **Rencontres Musicales d'Evain et le**



Marathon du Piano. En même temps, la ville a su redonner un usage moderne à son patrimoine remarquable :

- La Buvette **Cachat**, joyau **Art Nouveau**
- La caserne des pompiers transformée en lieu culturel pour les musiques actuelles et les arts numériques
- Les anciens thermes devenus **Palais Lumière** où se tiennent des congrès et un centre d'exposition devenu au fil du temps un centre culturel incontournable pour ses très **belles expositions temporaires**
- Un programme éducatif « *A nous de Jouer* », destiné aux **1200 enfants de la commune**

Elle accueillera le **G7** pour la deuxième fois **du 14 au 16 juin 2026** et une **étape du Tour de France 2026**, 100 ans tout juste après 1926 où le Tour débutait pour la première fois en dehors de Paris.

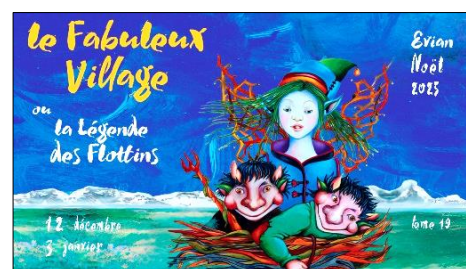
Ville à taille humaine, elle est riche d'un tissu associatif important et attirante par ses événements culturels et musicaux.

Evènement de cette fin d'année : Le Fabuleux Village et la Légende des Flottins :

Du 12 décembre au 3 janvier 2026, le Fabuleux Village sera de retour pour sa **18^{ème} édition**. Placé sous le thème du feu et du fantastique, l'édition 2025 sera peuplée de créatures mi-ange mi-démon, elfes, trolls, avec sa parade étincelante, ses cracheurs de feu, ses derviche-tourneurs et ses spectacles pyrotechniques. Bien entendu partout dans la ville, les **300 sculptures monumentales réalisées en bois flotté** (350 tonnes récoltés dans le lac Léman) vont faire rêver petits et grands.

Ce village attire plus de 300.000 visiteurs tous les ans venus de toute l'Europe. (Crédit photo Office de Tourisme Evian)

www.evian-tourisme.com



LES MARCHES DE NOËL

Les marchés de Noël offrent une expérience festive unique, avec leurs lumières scintillantes, leurs spécialités et leurs chalets décorés, profitez pleinement en famille de cette période magique :

Le marché de Noël de Lyon – place Carnot

Pour cette nouvelle édition, la place va une nouvelle fois s'animer **jusqu'au 24 décembre**.

Située au bout de la presqu'île, **la place Carnot** devient un véritable village de Noël : elle est illuminée et décorée pour vous faire passer un bon moment en famille ou entre amis, et des fêtes de fin d'année féériques. Chaque année, l'objectif du Marché de Noël, avec ses **100 chalets**, reste le même : la mise en avant du savoir-faire et des talents des producteurs, des artisans et des entreprises de la région. Côté animations, des ateliers maquillages pour enfants ainsi que des lectures de contes pourrons égayer votre promenade... (crédit photos Monique Haehl)

<https://www.marche-noel-lyon.com>



Retrouvez tous les marchés de Noël des plus petits aux plus importants classés par départements et par région sur un site général :

<https://noel.org>

En Suisse :

Les marchés de Noël sont tous plus beaux les uns que les autres avec chacun, leur ambiance et leur charme particulier selon les régions et leurs coutumes.

Depuis **plus de 30 ans**, celui de **Montreux**, sur les quais au bord du lac, vous transporte dans un univers féerique, rempli de magie, d'émotions et de festivités, avec ses **170 artisans et commerçants** qui proposent des idées cadeaux uniques et des saveurs exquises.

(Crédit photos Monique Haehl)

<https://www.montreuxnoel.com>

Et des infos précises sur les autres marchés suisses sur le site :

<https://www.myswitzerland.com/fr-fr/decouvrir/villes-culture/listicles/marches-de-noel>



LES PRODUITS FESTIFS

Il y a apéro et ... Apéro Hénaff !

La gamme apéro s'agrandit avec une nouvelle sélection de sauces et crackers, savoureux et variés, parfaits pour vos moments conviviaux.

Fève'camole : une alternative gourmande au guacamole, avec des fèves, des poivrons grillés et de la tomate.

Sauce à l'indienne : douce et épicée, à base de fromage frais, curry et gingembre, pour un apéro aux saveurs exotiques.

Sauce salsa : un classique de la cuisine mexicaine relevé avec des poivrons et oignons, parfait pour accompagner vos légumes croquants.

Sauce fines herbes : un mélange léger de fromage frais, fines herbes et une pointe d'ail, pour une touche de fraîcheur à l'apéro. *(Cf/Crédit photos Henaff)*

Accompagnez ces sauces avec les Crack's :

Crack's aux 3 graines : légers et croquants, ces crackers apportent une texture parfaite pour accompagner vos sauces préférées.

Crack's Piment d'Espelette : un croquant relevé avec une touche de piquant, idéal pour ceux qui aiment ajouter du caractère à leur apéro.

<https://www.henaff.com>

Ajoutez une pincée festive à vos recettes... : « Epices en fêtes » : un coffret d'assortiments d'épices idéal pour s'initier aux arômes de « Terre Exotique ».

Ce coffret regroupe les **3 produits** de la maison Terre Exotique, indispensables pour les fêtes ! Retrouvez le **diamant de sel à la truffe d'été aromatisé**, l'**assemblage pour foie gras** et enfin, le **fameux poivre à huîtres**.

Les saveurs citronnées du yuzu, agrume japonais, vous feront voyager

Un agrume proche du citron vert dont les zestes rafraîchiront préparations aux chocolats, salades de crevettes, tartares de produits de la mer et même osso bucco ! Avec ses arômes puissants de mandarine et de pamplemousse, le zeste de yuzu est un agrume japonais surprenant ! . *(Cf/Crédit photos Terre Exotique)*



LA RECETTE DU MOIS

RISOTTO AU YUZU (recette et crédit photo terre Exotique)

Ingrédients

- 250 g de riz pour risotto type carnaroli
- 10 cl de vin blanc sec
- 30 g de parmesan fraîchement râpé
- 80 g de beurre
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de basilic ciselé Terre Exotique
- 1,5 cuillère à café de yuzu en poudre Terre Exotique
- 3 pincées de fleur de sel au yuzu Terre Exotique
- 2 pincées de baies Timur Terre Exotique concassées



Réalisation

Faites fondre le beurre et ajoutez l'échalote finement coupée. Une fois que l'échalote a bien absorbé le beurre, ajoutez le riz et faites nacrer pendant 5 minutes. Ensuite, ajoutez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à ce qu'il s'évapore. Ajoutez 1 louche d'eau bouillante, le yuzu en poudre et le basilic puis laissez réduire 3 minutes. Ajoutez votre parmesan, remuez le tout et servez en saupoudrant de fleur de sel et de baies Timur concassées. Accompagnez de gambas ou de brochettes de poulet.

<https://www.terreexotique.fr>

La Maison Sève signe sa collection 2025 de bûches de Noël appelée « le Collectionneur de souvenirs »

Trois nouvelles créations d'exception audacieuses, artisanales et profondément gourmandes imaginées pour faire voyager les sens.

-Mango Sticky Rice (Bûche de Noël à la mangue et riz au lait) : *l'éclat des terres thaïlandaises*

-Magnets (Bûche de Noël à la vanille) : *l'esprit des voyages familiaux*

-Millénaire (Bûche de Noël au chocolat noir et à la vanille) : *la force d'un cacao ancestral*

-(disponibles pour 6 personnes et en buchette individuelle)

La bûche « *Famille d'Oursons* », la bûche « *Royal* », la bûche « *1905* » et les bûches glacées sont également disponibles à commander sur leur boutique en ligne jusqu'au 31 décembre *(crédit photos Monique Haehl)*

www.chocolatseve.com



Nougat Chabert et Guillot : la fabrique d'instantanés gourmands !

Le « **Nougat de Montélimar** » aux subtils arômes de miel et d'amandes est officiellement reconnu en **Indication Géographique Protégée (IGP)**, par publication, le 26 novembre 2024, du règlement d'exécution au Journal Officiel de l'Union Européenne.

Le **label IGP** assure aux consommateurs une qualité irréprochable et une fabrication respectant un cahier des charges exigeant : origine contrôlée, authenticité, savoir-faire certifié



Le Nougat Chabert & Guillot est né il y a **175 ans** dans une petite Fabrique de Montélimar. Les générations s'y sont succédées avec audace, ingéniosité et un amour indéniable des

produits de qualité. Autour du nougat, ces précurseurs ont su créer des instants gourmands mémorables.

Vous y trouverez Une **diversité de recettes** pour combler les palais des petits et des grands, offrant une multitude de saveurs irrésistibles : Nougat de Montélimar IGP, Nougat de Montélimar IGP enrobé de chocolat noir ou de chocolat au lait-orange, nougat au caramel beurre salé, nougat à la pistache, nougat au citron, nougat allégé en sucre...

<https://www.nougat-chabert-guillot.com> (crédit photo Nougat Chabert-Guillot)

La Maison de la Pistache : vous saurez tout sur la pistache.

Cultivée depuis plus de **3000 ans**, surnommé **l'arbre d'Or**, la production de pistache est concentrée **aux Etats Unis, en Iran, en Turquie** et quelques pays européens comme la **Grèce, l'Italie et l'Espagne**

Située sur le plateau de Valensole (Alpes de Haute Provence), les dirigeants de la Maison de la Pistache ont décidé de relancer la culture du pistachier parmi les champs de lavandes, oliviers et amandiers.

La pistache est un aliment riche en protéines, en matières grasses (45%) mais avec un profil lipidique **favorable**. Cela contribue à la réduction du cholestérol LDL et au maintien de la santé cardiovasculaire.

Source naturelle de **vitamine B6** et **riche en antioxydants protecteurs**, la torréfaction n'altère pas les nutriments naturels de la pistache.

En attendant une production française plus importante, la maison de la pistache s'est tournée vers des producteurs (**pour la plupart Bio**) en **Turquie, Grèce, Italie et Espagne**.

Ils proposent des pistaches salées comme une farine déshuilée de pistache, des pestos, sauces et un condiment balsamique pistache très intéressant au niveau gustatif.

Pour le sucré, des pâtes à tartiner, des pistaches enrobées de chocolat, des caramels, nougats à la pistache et même un étonnant calisson sont à la carte.

Une boutique à Lyon (5 rue de l'ancienne préfecture) dispose d'un grand choix de produits dérivés et surtout un accueil très professionnel avec des conseils judicieux. Ne tardez pas à découvrir les vertus gustatives de ce fruit à coque afin de diversifier votre offre de Noël auprès de votre famille et de vos amis. (crédit photos Monique Haehl)

www.pistaches.com

La Châtaigne d'Ardèche

Castaneiculteurs depuis 7 générations, située au cœur de l'Ardèche à **Lamastre**, la ferme du châtaignier cultive et transforme sur place les fruits produits : châtaigne, abricot, cerise, coing....

Leur spécialisation : la châtaigne déclinée sous toutes ses formes :

Châtaigne fraîche, crème de châtaigne, châtaigne confite, farine de châtaigne et bien sûr la châtaigne glacée qui est cuite avec moins de sucre.

De plus vous trouverez sur le magasin en ligne (et boutique sur place) le miel de châtaigne et le miel d'Ardèche, confitures de fruits... (crédit photos La Ferme du Châtaignier)

A découvrir sans tarder pour vos fêtes

www.ferme-du-chataignier.com



LES EXPOSITIONS

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

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

www.museejeancocteau.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 et « Zombis, aux origines » Exposition jusqu'au 16 août 2026

<https://museedesconfluences.fr>

Fondation Beyeler à Bâle Yayoi Kusama jusqu'au 25 janvier 2026

<https://www.fondationbeyeler.ch>

Le chat déambule avec légèreté dans les allées du parc de la Tête d'Or à Lyon - jusqu'au 1^{er} mars 2026

www.geluck.com

Fondation Gianadda - -de Manet à Kelly « l'art de l'empreinte » - du 12 décembre au 14 juin 2026

L'exposition rassemble une sélection de **178 chefs-d'œuvre de la gravure des 19^{ème} et 20^{ème} siècles** de la bibliothèque de l'Institut national d'histoire de l'art (INHA). D'Édouard Manet à Ellsworth Kelly, en passant par Francisco de Goya, Edvard Munch, Käthe Kollwitz ou encore Vera Molnár, cette présentation exceptionnelle d'œuvres modernes et contemporaines révèle l'immense créativité des artistes dans le domaine de l'estampe à travers l'histoire. Elle porte un regard inédit à la fois sur le caractère unique de cette collection, initiée au début du 20^{ème} siècle par un amateur d'art et mécène visionnaire, **Jacques Doucet**, et sur le dynamisme de ses développements les plus récents.

Les collections d'estampes de la bibliothèque de l'Institut national d'histoire de l'art (Paris), héritière de la Bibliothèque d'art et d'archéologie fondée par le couturier et mécène Jacques Doucet (1853-1929) au début du 20^{ème} siècle, documentent l'extraordinaire inventivité des artistes dans les pratiques de la gravure à travers les siècles. C'est la richesse de cette histoire que cette exposition met à l'honneur à Martigny, plus de trente ans après l'exposition *De Goya à Matisse, estampes de la collection Jacques Doucet* présentée à la Fondation Pierre Gianadda en 1992. Voué tout à la fois aux pièces maîtresses rassemblées lors des premiers temps de l'institution et aux acquisitions ultérieures qui l'ont enrichie, cet événement porte un regard actuel, transversal et inédit sur ces collections. L'exposition reflète l'esprit d'ouverture et la dimension exploratoire qui guidaient Jacques Doucet et ses équipes lors du développement de la jeune Bibliothèque d'art et d'archéologie, dont les orientations de l'Institut national d'histoire de l'art portent toujours l'empreinte.

La sélection de **178 estampes** qui se déploie dans les espaces de la Fondation Pierre Gianadda à Martigny privilégie le plaisir, la curiosité et la surprise à travers un parcours où œuvres anciennes et contemporaines sont mises en dialogue. Des célèbres recueils de fantaisies gravées à l'eau-forte par Francisco de Goya aux sérigraphies abstraites de Vera Molnár, en passant par la rudesse des scènes sociales de Käthe Kollwitz, le parcours illustre la grande diversité des techniques de la gravure comme des intentions de leurs créatrices et créateurs.

www.gianadda.ch (cf affiche Fondation Gianadda)



Musée des Beaux-Arts de Lausanne – « Vallotton Forever ». La rétrospective jusqu'au 15 février 2026

Lausanne, ville natale de Félix Vallotton (1865–1925), accueille la plus grande rétrospective jamais consacrée à l'artiste, à l'occasion du **centenaire de sa disparition**. Réunis sur Plateforme 10, le **MCBA**, qui conserve une importante collection de ses œuvres, et la Fondation Félix Vallotton, centre de documentation et de recherche, proposent une approche inédite de cet artiste à *l'esprit lucide et critique, et à l'humour incisif*.

L'exposition offre un parcours chronologique et thématique qui réunit pour la première fois toutes les facettes de la création de Vallotton : le peintre et le graveur dialoguent avec l'illustrateur et le dessinateur de presse. Plus de **250 pièces exposées**, dont de nombreux chefs-d'œuvre issus de collections suisses et européennes, invitent à redécouvrir un **artiste majeur de la modernité**.

Vallotton Forever retrace les efforts déployés par Vallotton pour **s'imposer à Paris** où il arrive à seize ans : ses débuts au Salon officiel, sa percée en tant que graveur sur bois, ses dessins de presse (qui témoignent de son engagement dans le combat social), ses illustrations de livres et enfin, ses célèbres peintures de **scènes d'intérieur**. Dès 1893, Vallotton fait partie du groupe des **Nabis** qui bataille au sein des avant-gardes postimpressionnistes pour un **art symboliste et décoratif**. On voit ensuite s'accomplir la révolution qui s'opère lorsque Vallotton, créant la surprise, rejoint les courants réalistes. Sa réputation établie, il se consacre à la seule peinture. Ses sujets revisitent alors les genres traditionnels : *nus, portraits, paysages, natures mortes et peinture d'histoire*. Son dialogue avec les maîtres du passé, ses compositions mûrement réfléchies et ses **couleurs éclatantes** imaginent l'avenir d'une peinture figurative alors en crise. De 1905 jusqu'à sa mort, il œuvre en toute indépendance, à l'écart des courants modernistes. *(cf crédit photos Musée Beaux-Arts Lausanne)*



En 1992-1993, une rétrospective présentée au MCBA avait déjà confirmé l'importance de l'artiste. Trente ans plus tard, Vallotton est devenu un incontournable, au bénéfice d'expositions à Paris, Amsterdam, Tokyo, Londres ou encore New York qui ont accueilli des milliers de visiteuses et visiteurs.

<https://www.mcba.ch/expositions/vallotton-forever>

Information concernant la fermeture temporaire de la Fondation de l'Hermitage de Lausanne

La Fondation de l'Hermitage fermera ses portes au public **jusqu'à l'automne 2027** en raison d'importants travaux de rénovation. Conduits par la Ville de Lausanne, propriétaire des lieux, et soutenus par une participation financière conséquente de la Fondation de l'Hermitage, ces travaux renforceront l'efficacité énergétique du bâtiment historique et adapteront les espaces aux exigences muséales d'aujourd'hui. Une étape clé pour préparer l'avenir et offrir de meilleures conditions d'accueil au public.

La Fondation de l'Hermitage est située dans une magnifique demeure construite au milieu du 19^{ème} siècle. En 1976, la famille Bugnion lègue la maison ainsi qu'une grande partie du parc qui l'entoure à la **Ville de Lausanne**, qui s'engage à aménager les lieux en musée et en assurer l'entretien. Les derniers travaux d'envergure dans la maison historique remontent aux années 1980. Malgré un entretien régulier par la Ville de Lausanne, le bâtiment nécessite aujourd'hui une importante rénovation pour en assurer la préservation de ses valeurs patrimoniales tout en maintenant son usage en tant que musée. L'enveloppe de l'édifice doit ainsi faire l'objet d'une réfection complète, les espaces intérieurs doivent être entièrement mis aux normes et le dispositif de sécurité modernisé.

L'équipe de médiation construit un riche **programme d'activités « hors les murs »**, qui se dérouleront lors de manifestations culturelles ou au sein d'institutions partenaires. Ce programme, dévoilé prochainement, offrira notamment l'occasion de développer des partenariats inédits, de toucher des nouveaux publics, et de faire rayonner le musée pendant sa fermeture. L'équipe de conservation, quant à elle, mettra à profit cette période pour travailler sur les collections de la Fondation, qui feront l'objet de restaurations, de prêts et de recherches approfondies. La préparation d'expositions de réouverture, déjà entamée, est naturellement au cœur des activités de la Fondation, tous départements confondus.

<https://fondation-hermitage.ch>

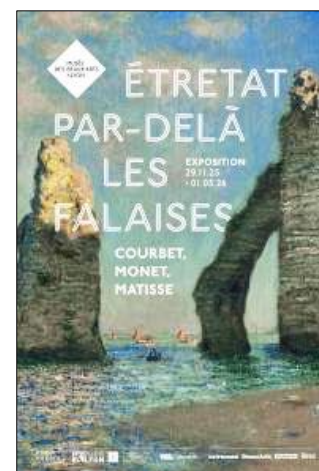
Musée des Beaux-Arts de Lyon « Étretat par-delà les falaises, Courbet, Monet, Matisse » jusqu'au 1^{er} mars 2026

Certaines des peintures représentant Étretat ont acquis au fil du temps un statut iconique et se sont imposées dans l'imaginaire collectif. **Le musée des Beaux-Arts de Lyon**, en partenariat avec le **Städel Museum de Francfort**, présente une exposition consacrée aux **représentations d'Étretat**, prenant appui sur **quatre œuvres majeures** conservées dans les collections des deux institutions, toutes réalisées à Étretat : **deux Vagues de Gustave Courbet** (1869-1870), ainsi que deux peintures de **Claude Monet, Le Déjeuner** (1868-1869) et **Mer agitée à Étretat** (1883). Ces œuvres témoignent de l'importance clé de ce village de la côte normande dans l'élaboration de nouveaux langages picturaux au fil du 19^{ème} siècle : l'exposition, à travers un ensemble de peintures, dessins, photographies et d'archives, retrace l'histoire de la découverte du village par les artistes et la construction de celui-ci en tant que paysage mythique.

La spécificité d'Étretat est ainsi de devoir sa réputation d'abord aux peintres, puis aux écrivains qui contribuèrent à prolonger le succès croissant de ce lieu de villégiature, qu'il s'agisse d'abord d'Alphonse Karr, de Gustave Flaubert, et surtout de Guy de Maupassant, puis de Maurice Leblanc.

Alors que le site d'Étretat est aujourd'hui en péril, fragilisé par une surfréquentation touristique ainsi que par l'érosion des falaises accélérée par les effets du réchauffement climatique, l'exposition interroge notre regard sur le paysage : comment un motif s'est-il ainsi détaché, par l'impact conjugué de la littérature et de la peinture, jusqu'à investir un rôle symbolique et devenir un emblème identitaire, connu par-delà les frontières ?

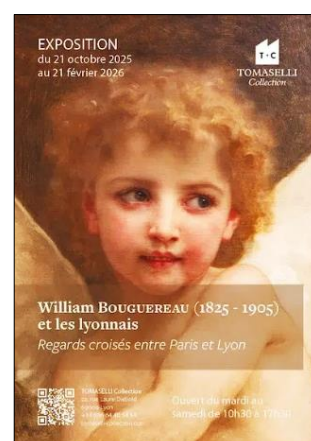
<https://www.mba-lyon.fr>



Tomaselli Collection - Exposition William Bouguereau et les Lyonnais - Regards croisés entre Paris et Lyon -. Jusqu'au 21 février 2026

À l'occasion du bicentenaire de la naissance de **William Bouguereau** (1825/1905), **Tomaselli Collection** rend hommage à ce maître majeur du 19^{ème} siècle à travers une exposition qui explore ses relations avec les artistes lyonnais. Peintre emblématique de son époque, célébré en France comme à l'étranger, William Bouguereau incarne l'excellence de **l'art académique**. Grâce à de nombreux prêts généreux, l'exposition dévoile des études peintes, des dessins préparatoires et des esquisses inédites retraçant l'ensemble de la carrière de l'artiste. Autant de témoignages rares du travail minutieux d'un créateur unanimement reconnu de son vivant, tant par ses pairs que par les institutions les plus prestigieuses.

Adulé du public, aussi bien en France qu'aux États-Unis, Bouguereau impressionne par la rigueur de sa composition, la virtuosité de son exécution et la poésie lumineuse de ses figures. L'exposition propose un dialogue visuel inédit entre **les œuvres de Bouguereau et celles d'artistes lyonnais** ayant également travaillé à Paris. À l'instar des « peintres de l'âme », aussi appelés « **peintres apôtres** » de la ville de Lyon, William Bouguereau partage avec eux une foi catholique profonde qui nourrit une grande partie de sa production, notamment **religieuse**.



Des ponts historiques et esthétiques se dessinent ainsi : Bouguereau participe à la décoration de l'église Saint-Vincent-de-Paul à Paris, dans la lignée du Lyonnais **Hippolyte Flandrin**, qui l'avait précédé sur ce chantier. Autre exemple marquant, Louis Janmot, figure majeure de l'école lyonnaise, est envisagé pour collaborer avec Bouguereau à la décoration de l'église Saint-Augustin à Paris, un projet finalement confié intégralement à ce dernier en 1866.

Aux côtés de William Bouguereau, le public découvre ou redécouvre les œuvres d'autres grandes figures lyonnaises telles que **Paul Borel, Paul Chenavard, Puvis de Chavannes, Paul Flandrin, Victor Orsel ou Jacques Pilliard**.

Une exposition riche en découvertes, portée par un accrochage entièrement renouvelé et de nombreuses œuvres inédites.

<https://tomaselli-collection.com> (horaires et accès sur leur site – cf et affiche Tomaselli collection)

Artclub Gallery – 22 place Bellecour Lyon - expose jusqu'au 30 décembre JOSEPHA

D'abord styliste de mode, ses collections de cuirs et chapeaux lui valurent un succès international dont bien d'autres se seraient satisfaits. Mais Josepha brûle d'envie de se confronter à d'autres matières, et en 1992, elle décide de se consacrer entièrement à la **sculpture**.

Son style vivant, original, audacieux, poétique et innovant s'affirme d'emblée à travers la terre, la pierre et le bronze. Puis avec le polyester, il prend une dimension onirique, caractérisée par des formes féminines réduites à l'essentiel, mises en valeur par une luxuriance d'effets colorés.

Ses œuvres réalistes et poétiques sont exposées dans de nombreuses galeries du monde entier. (Crédit photo Monique Haehl)

<https://www.artclub.fr>



Au Musée des Arts Décoratifs « 1925-2025. Cent ans d'Art déco » Jusqu'au 26 avril 2026

Voyage au cœur de la création des Années folles et de ses chefs-d'œuvre patrimoniaux avec l'exposition « **1925-2025. Cent ans d'Art déco** ». Mobilier sculptural, bijoux précieux, objets d'art, dessins, affiches et pièces de mode : près de **1 000 œuvres** racontent la richesse, l'élégance et les contradictions d'un style qui continue de fasciner.

Cent ans après l'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes de 1925 qui a propulsé **l'Art déco** sur le devant de la scène mondiale, le musée des Arts décoratifs célèbre ce style audacieux, raffiné et résolument moderne. Scénographie immersive, matériaux somptueux, formes stylisées et savoir-faire d'exception composent un parcours vivant et sensoriel, où l'Art déco déploie toutes ses facettes.

L'exposition se termine de façon spectaculaire sur le mythique **Orient Express**, véritable joyau du luxe et de l'innovation. Une cabine de l'ancien train « **Étoile du Nord** » ainsi que trois maquettes du futur Orient Express, réinventé par Maxime d'Angeac, investissent la nef du musée. Une invitation à explorer un univers où l'art, la beauté et le rêve s'inventent au présent comme en 1925. (cf/Crédit photo MAD Paris)

Musée des Arts décoratifs 107, rue de Rivoli 75001 Paris

<https://madparis.fr>



A NOTER DANS VOTRE AGENDA

La Cité du Chocolat Valrhona dévoile son Noël gourmand

Pour les vacances de Noël, **du 20 décembre 2025 au 5 janvier 2026**, la Cité du Chocolat Valrhona propose une programmation inédite. Entre **cinéma, ateliers créatifs de pâtisserie et découvertes chocolatées**, petits et grands sont invités à vivre un moment unique pendant les fêtes de fin d'année.

Deux nouveautés viennent enrichir cette saison d'hiver :

Un ciné-goûter festif pour les petits gourmands, mêlant contes de Noël, dégustations et goûter chocolaté dans une atmosphère chaleureuse ;

Un atelier de truffes pop-corn, une création originale et ludique à réaliser à l'École Gourmet.

L'École Gourmet invite les visiteurs à prolonger leur expérience avec ses ateliers de pâtisserie en proposant notamment, le dessert phare des fêtes lors de l'atelier "Bûche express", animé par un pâtissier formateur passionné. *(Crédit photo Valrhona/Cité du Chocolat)*

Le Comptoir Porcelana se met lui aussi à l'heure des fêtes avec au menu, une carte hivernale pleine de saveurs chocolatées.

La boutique, quant à elle, propose la collection exclusive Noël 2025 aux motifs raffinés, à offrir ou à partager.

Programme et réservations sur leur site :

<https://citeduchocolat.com>

<https://www.valrhona.com>



George Gershwin au Grand Théâtre de Genève

Le Grand Théâtre de Genève propose pour les fêtes la célèbre comédie musicale « **Un américain à Paris** » de **George Gershwin** en première suisse du **13 au 31 décembre 2025**.

Cette ode à la joie a fait l'objet d'une transposition à la scène du film de Vincente Minnelli sorti en 1951.

Après plus de **600 représentations à Broadway**, des tournées au Etats Unis et en Asie, la troupe arrive en Suisse sous la baguette du chef Wayne Marschall dirigeant **l'Orchestre Symphonique de Suisse Romande**.

www.gtq.ch/saison-25-26

Marché aux Vins de Chavanay du 12 au 15 décembre 2025

La Confrérie « la vigneronne de Chavanay », fondée en 1905, vous invite à venir découvrir et à déguster (*avec modération*) les crus des Côtes du Rhône Septentrionales, Saint Joseph, Condrieu, Côte Rôtie, Hermitage, Cornas, Saint Peray, Côtes du Forez et même Côte Roannaise.

Cérémonie d'intronisation le vendredi 12 à 18h, ouverture jusqu'à 20h.

Samedi 13 et dimanche 14 de 9h30 à 19h, lundi 15 de 9h30 à 17h

Restauration sur place.

www.ville-de-chavanay.com

Pourquoi ne pas passer les fêtes aux Grands Buffets de Narbonne, premier restaurant au monde dédié à **Auguste Escoffier**, et à la sauvegarde de la cuisine traditionnelle française du 19^{ème} siècle puisqu'ils ont ouvert les **réservations pour leurs menus festifs**. (Crédit photo Monique Haehl)
<https://www.lesgrandsbuffets.com>



Projection en Suisse du film « April en France »

L'été dernier, **dans le Gers et les Landes**, nous avons eu le bonheur d'assister à la projection du film « **April en France** » et de rencontrer **David Boaretto**, sympathique réalisateur et Papa d'April.

Ce film épatant, tendre et tellement touchant raconte l'aventure d'**April**, une petite anglaise de cinq ans, qui voit sa vie chamboulée lorsqu'elle déménage à Paris juste avant le premier confinement. Isolée et malheureuse, elle espère désespérément retourner à Londres.

Mais, lorsque les restrictions sont levées, son père décide de l'emmener à **Labastide d'Armagnac**, ravissant **village médiéval landais**, où l'arrière-grand-père d'April leur a légué sa maison.

Initialement peu enthousiaste à l'idée de vivre dans ce village désert, April finit par s'y attacher. Elle explore le cimetière, convaincue que les personnes enterrées ne sont qu'endormies. Sur la tombe de son arrière-grand-père, elle dépose des fleurs, lui parle et croit fermement qu'il viendra la retrouver.

En attendant son retour, April rencontre ses amis. Grâce à eux, elle s'ouvrira au monde, se découvrira et, à son tour, transformera profondément les adultes qui l'entourent (cf/crédit photo affiche April en France)
Ce film a été sélectionné et récompensé lors de nombreux festivals internationaux. (Crédit photo Monique Haehl – La Bastide d'Armagnac)



Il sera projeté en janvier prochain dans le **Canton de Vaud, en Suisse**,

Les séances auront lieu au **Cinéma Royal de Sainte-Croix**
Avenue de la Gare 2, 1450 Sainte-Croix

- Le samedi 24 janvier à 18.00 h en présence du réalisateur et suivi d'un apéritif.

- Le dimanche 25 janvier à 20.00 h.

<https://www.aprilenfrance.com>

LE RESTAURANT DU MOIS

Le « prix Florent Dessus » du meilleur bouchon de l'année décerné à **LOBUT de Villeurbanne**.

Chaque année, l'association des **Authentiques Bouchons de Lyon** décerne le prix du meilleur bouchon.

Cette année 2025 a vu remettre le prix à un bouchon pas comme les autres puisque **situé à Villeurbanne**.



Créé en **1949**, le **café Lobut** fut repris par **Cyril et Sandrine Huit** en **2005** et ils ont su garder le décor « *dans son jus* » et la mezzanine gouailleuse.

La clientèle d'habitues ne s'est pas trompée ayant son repère tout trouvé dans ce bouchon situé au **pied du totem**.

Dans sa cuisine tout inox, **Sandrine** s'affaire à préparer les spécialités conformes aux bouchons lyonnais : **tripes, gras double, tablier de sapeur, cervelles, saucisson chaud** (*de chez Gast*), andouillettes de chez **Braillon** et des **repas grenouilles** le vendredi soir.

Mâchon le matin avec le fameux *ragoût de béatilles*...

Cyril est au service, derrière son bar, prêt à déboucher la bouteille de **Morgon** qui va si bien se marier avec les mets de son épouse...

Attablé dans ce bouchon, la **nostalgie** nous prend et on repense à tous **ces lyonnais célèbres ou inconnus** qui sont venus se régaler de ces mets que nous devons absolument garder à la bouche en ces temps où la modernité et la « mal bouffe » tend à vouloir faire disparaître.

On est sûr que, tant qu'il y aura des professionnels tels que Cyril et Sandrine, on pourra encore *festoyer sans vergogne et en toute convivialité*.

Café Lobut - 50 cours Tolstoi - Villeurbanne 04.78.84.81.66

www.cafe-lobut.fr

DISTINCTION

César Troisgros, chef du restaurant Troisgros « **Le Bois sans Feuilles** » à **Ouches (Loire)**, qu'il dirige depuis 2023, a été sacré **meilleur cuisinier français de l'année 2026** par le guide **Gault & Millau**.

Après son père **Michel**, et son grand-père **Pierre**, **César Troisgros**, 39 ans, est le 3^{ème} représentant de la famille Troisgros à décrocher un titre similaire.

César Troisgros représente la quatrième génération d'une famille de cuisiniers couronnée par **trois étoiles Michelin depuis plus d'un demi-siècle**,

<https://www.troisgros.fr>

Chers amis et internautes, à très vite, passez un joyeux Noël de bonnes fêtes de fin d'année

Monique et Frédéric Haehl



(Crédit photos Monique Haehl - Montreux novembre 2025 / Lyon 8 décembre 2025)



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 »

